

QUE MANGE-T-ON ?

-

NOURRITURE EN BOITE



« La question sociale est une question d'estomac »

Congrès d'hygiène alimentaire 1906

Dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle, la qualité souvent médiocre des aliments mis à disposition d'une population urbaine en forte croissance, provoque la réaction des pouvoirs publics et du monde médical.

Sous l'influence des médecins et des hygiénistes, les produits de consommation courante tels que les produits laitiers, la viande de boucherie et la farine sont mis sous haute surveillance.

Hygiénisme alimentaire ou comment améliorer la qualité des produits

Le cas du lait

La consommation de lait cru augmente fortement dans les villes pendant l'ère industrielle. L'absence de système de réfrigération et surtout l'abus de certains marchands peu scrupuleux rend la consommation de lait particulièrement néfaste pour la santé. Pour maximiser les profits, le lait peut être écrémé, « mouillé » - c'est à dire coupé avec de l'eau - ou additionné de substances plus ou moins dangereuses comme la craie.

« Est-ce du lait qui se vend à Tourcoing ? Non, ce qui se débite comme lait n'a plus, pour ainsi dire, de cette denrée que le nom. Tous les principes qui en constituent la base élémentaire lui ont été soustraits en grande partie. » Gustave Dron, maire de Tourcoing, discours à l'Hôtel de ville devant des agriculteurs et marchands de lait, le 24 février 1901.





Ce lait sans valeur nutritive à l'aspect bleuâtre, appelé « l'lait de l'bleuse vaque », provoque des affections gastro-intestinales fatales chez les nourrissons, dont le taux de mortalité est alors de 20 %. On affirme à l'époque que le lait des biberons a tué plus d'enfants que la poudre à canon n'a tué d'adultes...

Les hygiénistes se lancent dans un combat d'assainissement du lait. Leurs armes sont les enquêtes scientifiques, la création de dispensaires et de « Gouttes de lait » (établissements pour l'allaitement du nourrisson). Ils exigent l'introduction de normes d'hygiène plus élevées, telles que la réfrigération du lait pendant son parcours et l'inspection des fermes laitières.

Dans l'impossibilité de mettre en place ces inspections, Gustave Dron, maire de Tourcoing, crée en 1902 la ferme de la Bourgogne, un établissement modèle de lutte contre la mortalité infantile, en activité jusqu'en 1953.

La pasteurisation du lait n'est devenue légalement obligatoire en France qu'à partir de 1935. Après la guerre, la consommation de lait double, tandis que la production et la distribution deviennent le fait des grandes marques.

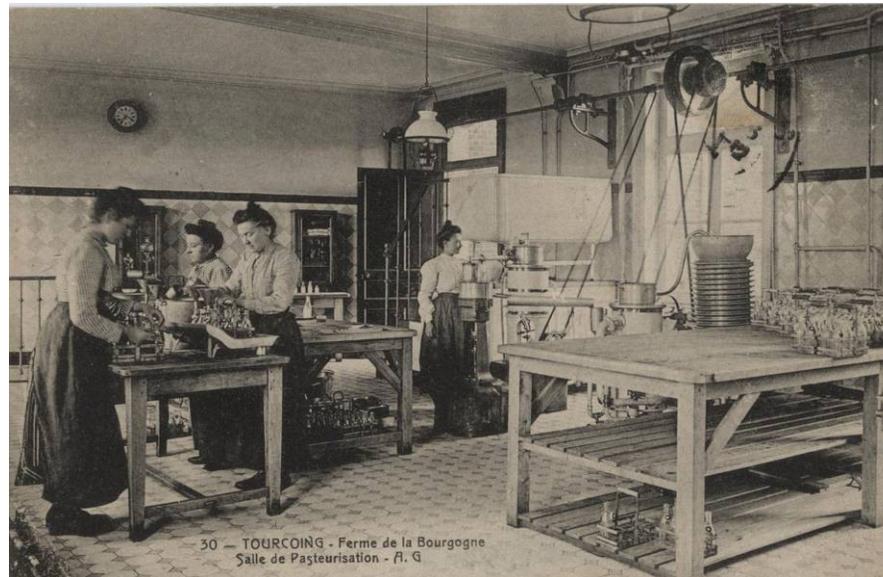




M. Prosper Semet, Laitier du quartier du Flocon à Tourcoing, Vers 1900, Photographie, M. Pollet, Médiathèque de Tourcoing.

A cette époque, la distribution du lait à domicile se fait dans des bidons de fer blanc, sans souci du respect de la chaîne du froid. La ville est encore approvisionnée par plusieurs producteurs laitiers situés à proximité, qui fournissent le lait frais du jour.

La ferme de la Bourgogne à Tourcoing, Intérieur de la salle de pasteurisation, Après 1902, Carte postale, Coll. C.H.L.



30 — TOURCOING - Ferme de la Bourgogne
Salle de Pasteurisation - fl. G

La ferme de la Bourgogne se veut exemplaire en matière d'hygiène. L'alimentation des vaches ainsi que la propreté des étables et des animaux sont rigoureusement contrôlées. La ferme comprend une salle de pasteurisation complétée par un laboratoire d'analyse. Une fois pesé, filtré et réfrigéré, le lait est conditionné dans des bouteilles de verre stérilisées, puis acheminé dans des voitures isothermiques.

Le procédé de pasteurisation du lait est mis au point en 1886 suite aux découvertes de Louis Pasteur. Il est d'abord chauffé pour détruire les microbes, puis refroidi rapidement et conservé ensuite au frais.



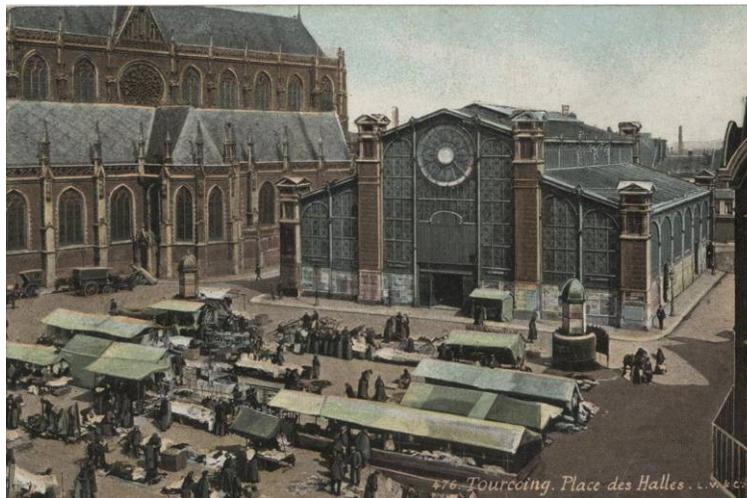


Le cas de la viande

La viande est également au centre des préoccupations hygiénistes à la fin du 19^{ème} siècle, suite aux nombreux abus constatés sur les étals des marchés. La vente de viande de bœuf avariée ou atteinte de tuberculose, surnommée « la viande au choléra », est constatée par la police lilloise en 1866 et 1867.

Les contrôles municipaux deviennent par la suite plus stricts. Dès 1854, une enquête préfectorale est menée à Tourcoing et montre une amélioration de la propreté des établissements et le début d'installations modernes. Les étalages extérieurs disparaissent pour des raisons d'hygiène et de morale religieuse (la viande n'est pas exposée le Vendredi saint ou tout autre jour de jeûne). Les boucheries voient leur aménagement se moderniser : les murs sont carrelés de céramique, les tables de bois avec ou sans dessus de marbre font leur apparition, les étalages sont peu à peu protégés par une vitrine en verre.





Les Halles de Tourcoing, 1ère moitié du 20^{ème} siècle, Carte postale colorisée, Coll. C.H.L.

Les halles sont achevées à Tourcoing en 1880 et accueille 18 emplacements de boucherie. En centralisant les étals, la municipalité souhaite ainsi encadrer et réglementer davantage les pratiques des marchands. Le bâtiment, très moderne, répond aux principes de construction déjà utilisés à Paris par Victor Baltard : la brique est ici mariée à une armature métallique qui soutient une immense verrière.

Mais la conservation des aliments s'avère non conforme aux nouvelles règles sanitaires, si bien que les halles sont transformée en salle de spectacle, puis démolies en 1935.



Intérieur de boucherie, Milieu 20^{ème} siècle, Photographie, Henri Coutart, Coll. C.H.L.

La consommation régulière de viande s'est progressivement étendue à toutes les couches sociales à partir de la fin du 19^{ème} siècle. Elle reste synonyme de richesse et de bien-être malgré l'évolution contemporaine des prescriptions médicales qui en recommandent une consommation plus limitée au profit des fruits et légumes. Dans le Nord - Pas-de-Calais, la viande est considérée comme un des premiers aliments essentiels du régime alimentaire, à la différence d'autres régions. (Rapport de l'Observatoire Régional de la Santé du Nord – Pas-de-Calais, 2012, p.15)





Développement de la science alimentaire et de l'agro-industrie

La science alimentaire qui se développe à la fin du 19^{ème} et au début du 20^{ème} siècle est présentée comme une réponse à la famine et à la « *dégénérescence de la population* ». « *La question sociale est une question d'estomac* » déclare le professeur Landouzy au 1^{er} Congrès international d'hygiène alimentaire en 1906.

Les produits de substitution

L'agro-industrie permet de produire plus vite, en plus grande quantité et à bas prix des produits « nourrissants » et « sains ». Ainsi, les industriels élaborent des concentrés et des extraits de viande, aliments économiques aux vertus nutritives « *exceptionnellement réparatrices* » si l'on en croit les publicités pour les tablettes Liebig.

L'agro-industrie met également au point des produits à la saveur proche de celle de l'aliment original, mais moins cher et facile d'utilisation comme la margarine.





Boîte de cubes de bouillon de la marque Liebig, Tôle et papier imprimé, Coll. C.H.L.

Justus Liebig, chimiste et fondateur de la marque du même nom, perfectionne le procédé de dessiccation de la viande déjà utilisé par les Américains inventeurs du « meat biscuit ». L'extrait de viande est destiné à compléter le régime alimentaire pauvre en lipides des populations ouvrières européennes. Les cubes de bouillon de la marque Liebig sont mis en vente à partir des années 1865.



Boîte de farine lactée de la marque Nestlé, Fin 19^{ème} siècle, Tôle et papier imprimé, Coll. C.H.L.

La farine lactée est commercialisée en 1867 par l'industriel et chimiste Henri Nestlé. Produit complet, facile à digérer, elle est conçue pour se substituer ou compléter l'allaitement maternel. Cette boîte fonde la réussite de l'entreprise qui devient une multinationale après la Première Guerre Mondiale.





Pancarte publicitaire pour la margarine « Céma », Milieu du 20^{ème} siècle, Impression sur carton, Coll. C.H.L.

La margarine, inventée en 1869, est un produit issu de la collaboration entre la recherche pharmaceutique et l'industrie agro-alimentaire. Il s'agissait de créer une alternative au beurre moins coûteuse pour les classes populaires. L'usine Céma, installée à Bondues en 1895, est l'une des premières firmes à fabriquer la margarine. Récemment, la firme a mis au point la margarine Primevère avec la collaboration de l'Institut Pasteur de Lille.



Les conserves et les plats préparés

Les premières conserves sont mises sur le marché au début du 19^{ème} siècle mais restent des produits onéreux et suscitent la méfiance. En 1890, une boîte de petits pois vaut encore 1,50 franc soit 15 heures de travail d'une ouvrière. Il faut attendre les années 1950 pour que la consommation de produits transformés se démocratise. Biscottes, biscuits, pâtisseries industrielles, confitures et conserves entrent alors dans la consommation quotidienne des ménages. De nouveaux modes de conditionnement, comme le café moulu, et de nouvelles techniques de conservation, comme le surgelé et le sous vide, simplifient la fabrication du repas et permettent de gagner du temps. Ils sont adaptés à de nouveaux modes de consommation.



Étiquette de conserve de la marque Flandria, Années 1920, Impression sur papier, Coll. C.H.L.

Les conserves industrielles prennent le relais des conserves familiales traditionnelles. Les spécialités de chaque région sont perpétuées et transmises au-delà des terroirs et à travers le monde entier. Les premières conserves de cassoulet apparaissent sur le marché en 1876. D'autres maisons de renom se lancent dans la production de conserves « traditionnelles » : choucroute, bisque de homard et confit de canard sont présents sur les étals des supermarchés. Ici, il s'agit d'un cassoulet de la marque Flandria, distribué à partir des années 1920 par René Lefranc-Dartois à Mouvaux.





De nouveaux circuits d'approvisionnement

Un nouveau rapport au produit ?

Au début du 20^{ème} siècle, les petits commerces deviennent une composante essentielle du réseau de distribution des denrées alimentaires dans les grands centres urbains et animent les quartiers : épicerie de luxe dans les quartiers chics, commerces plus modestes (« les épicerie-buvettes ») en milieu ouvrier.

Dans ce contexte, « le commerçant à partir des années 1900 exerce une fonction assez neuve, celle de conseiller en clientèle ». [1] Il devient un intermédiaire privilégié auprès des consommateurs de plus en plus exigeants sur la qualité et la traçabilité des produits. Le commerçant « du coin » devient ainsi une vraie figure du quartier qui laisse des traces dans la mémoire collective. Les habitants du quartier de Belencontre à Tourcoing évoquent dans leurs souvenirs des commerçants situés rue Fin de la Guerre qui étaient particulièrement appréciés dans les années 1960 : « Valère, le boucher, un boucher du tonnerre, qui nous faisait de ces cassoulets ! M. Nolf, propriétaire de l'épicerie Au Bon Beurre : « un magasin très bien tenu » [...] ». [2]

Le développement des réseaux de distribution à grande échelle bouleverse ce rapport au commerçant et au produit. Dans la région du Nord où l'industrie agroalimentaire est la première source de richesses, se développe aujourd'hui des solutions alternatives.

[1] FERRIERES Madeleine, 1992, p. 405.

[2] Témoignages publiés dans HAUSSER Nathalie, *Belles Rencontres*, n.é., n.d.





**Buvard pour la farine « Fromendor »,
Milieu du 20^{ème} siècle, Impression sur
papier, Coll. C.H.L.**

Cette publicité met en avant la relation de confiance supposée entre le consommateur et le commerçant de proximité.



Épicerie, Milieu du 20^{ème} siècle, Photographie, Coll. C.H.L.

Avec le développement de l'industrie agroalimentaire, de nouveaux produits en conserves, en bouteilles et en boîtes apparaissent sur les étagères des épiceries. Ces commerces de proximité souffrent de la concurrence des super et hypermarchés. En 1967, Gérard Mulliez ouvre le premier Auchan à Roncq, dans une surface commerciale de 3 500 m².





Étal de supermarché, Milieu du 20^{ème} siècle, Photographie, Henri Coutard, Coll C.H.L.

Après la Seconde Guerre Mondiale, les hyper et supermarchés deviennent les symboles de la consommation de masse pour les classes populaires. L'abondance des étals est perçue comme une revanche sur les temps de pénurie tandis que le principe du libre-service donne l'illusion d'une plus grande liberté de choix et d'une maîtrise des prix.

Caisses d'un supermarché, Milieu du 20^{ème} siècle, Photographie, Henri Coutard, Coll. C.H.L.



Le personnel des grandes surfaces est concentré à des points stratégiques : caisses et réserves pour gérer les stocks et le réapprovisionnement des rayons. L'accompagnement du consommateur dans son achat est désormais déshumanisé. Panneaux d'orientation, publicités et l'affichage de prix prennent le relais.

Pour le client, cette autonomie a un prix : le repérage des produits dans les rayonnages, la manutention, le transport, l'emballage et le déballage demandent du temps et de l'organisation. Faire ses courses n'est plus une activité de plaisance mais une activité organisée et conçue sur le modèle du temps de travail.





Le retour aux produits locaux

« [Avant] on mangeait franchement que du frais. Que du frais. Maintenant, avec tout ce qui se passe, la malbouffe, tout ça, on ne sait même plus ce qu'on a dans nos assiettes malheureusement. Ils nous font manger n'importe quoi. » Bouzid, 57 ans.

La production industrialisée et l'allongement des circuits de distribution suscitent des interrogations sur la traçabilité des produits et leur transformation. A la fin du 19^{ème} siècle, des voix s'élèvent déjà pour dénoncer le caractère falsifié de certaines denrées sous prétexte d'une production à moindre coût : « *tout est faux, tout est feint, tout est fabriqué, imité, sophistiqué, adultéré et nous sommes en un mot tous empoisonnés par tous les Borgias de notre industrie trop savante.* » Albert Robida, *Le Vingtième Siècle. La vie électrique*, 1892 [3].

Tel est le paradoxe de notre alimentation moderne. Jamais les progrès en matière de sécurité alimentaire n'ont été aussi importants, mais ils s'accompagnent, dans le même temps, de la multiplication de produits dont les compositions ne sont pas transparentes pour le consommateur...

Aujourd'hui, la recherche de la qualité, de l'authenticité et du goût sont mis en avant par les messages publicitaires. Dans la région, où l'industrie agroalimentaire représente le premier chiffre d'affaire du secteur industriel, la renaissance de petites entreprises artisanales élaborant des produits du terroir est encouragée. Ceux-ci sont protégés par le Label Rouge créé en 1973 et le label régional Saveurs en'Or.

[3] Auteur d'anticipation, Robida fut un fervent dénonciateur du développement de l'alimentation industrielle. « Il brosse en 1892 un tableau apocalyptique du paysage alimentaire. » GIRVEAU Bruno, 2001, p. 64.





Le retour de l'agriculture en ville

Plus encore qu'au 19^{ème} siècle, le jardin est aujourd'hui la « métaphore de la sécurité alimentaire » [4]. C'est un lieu qui cristallise effectivement de multiples valeurs : un lieu de liberté où peut s'épanouir l'initiative individuelle, un lieu d'agrément et de convivialité dans un environnement de plus en plus stressant, un lieu de sécurité alimentaire et de prise de conscience des enjeux contemporains, qu'ils soient économiques ou écologiques.

C'est pourquoi une attention particulière est aujourd'hui portée sur le retour de « l'agriculture en ville ». Le développement des jardins familiaux et communautaires, héritiers des jardins ouvriers, est aujourd'hui vécue comme une alternative à l'approvisionnement industriel.

Des réflexions d'aménagement urbain intègrent aujourd'hui la prise en compte d'espaces dédiés à « l'agriculture urbaine » : friches, bâtiments délaissés, terrasses en toitures d'immeubles sont autant de points d'ancrage au développement de jardins d'agrément ou de potagers.

C'est « une autre manière de vivre la ville » expliquent les deux lauréates du concours Lille/Design for change de 2013.[5] Dans les bâtiments de l'ancienne piscine de Tourcoing, les étudiantes ont imaginé la reconversion de l'ancien bassin de natation en un bassin piscicole couvert d'une serre. Les consommateurs viennent acheter le poisson pêché et faire leur propre cueillette de légumes. Plusieurs objectifs sont assignés au projet : créer un nouveau lieu de production dans un espace patrimonial, sensibiliser le visiteur à une agriculture plus saine sans pesticide et écologique, promouvoir le circuit court en réduisant l'impact du transport et de l'emballage.

Mais l'agriculture urbaine n'est pas simplement conçue par ces jeunes designers comme une ressource nourricière supplémentaire : en proposant de nouvelles pratiques, en assignant d'autres usages à d'anciens bâtiments, ce projet a au cœur de sa réflexion la création d'une nouvelle sociabilité urbaine. Il se propose, en effet, de développer la réinsertion de personnes en difficulté et de créer un nouveau lieu de convivialité et de partage.

[4] FERRIERES Madeleine, 2002.

[5] La seconde édition du concours Lille/Design for change associé à Lille Design portait en 2013 sur la thématique de « l'agriculture urbaine » : les participants devaient proposer un projet d'aménagement agricole utile et accessible aux habitants dans un environnement urbain.



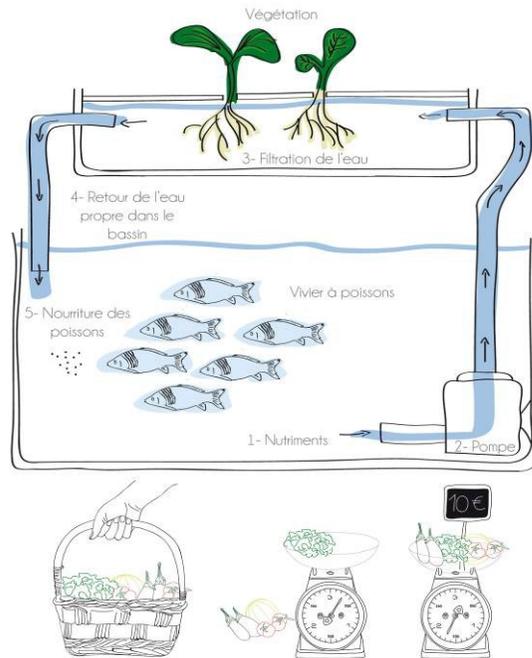


Schéma du projet « Les bains » pour le concours Lille/Design for Change, 2013, Violaine Bourgeois et Manon Rouaze.

Le développement de l'agriculture en ville est un sujet d'actualité qui suscite de nombreuses idées et démarches. Le projet « Les Bains », lauréats du concours Lille/Design for Change propose ainsi de reconvertir l'ancienne piscine de Tourcoing selon une idée originale : *« Il s'agit de mettre en symbiose des poissons qui séjourneraient dans les bassins de la piscine, dont l'eau serait épurée par des plantes maraîchères cultivées en surface, alimentées par ce dispositif. L'ensemble serait un lieu d'échange convivial, accessible au public directement concerné par la cueillette. »*



Habitant jardinier des jardins de la Marlière à Tourcoing, Août 2013, Photographie, Coll. C.H.L.

Les jardins partagés sont un espace d'appropriation par les habitants de leur ville. Un projet commun se développe autour d'un échange des savoir-faire grâce à la participation de chacun. Des repas y sont souvent organisés, *« sous forme d'auberge espagnole. Les habitants ramènent quelque chose à manger, on essaie d'avoir des temps conviviaux entre habitants jardiniers. »* Anne-Sophie Flouret, responsable des jardins de La Marlière à Tourcoing.





Bibliographie

Au temps de Gustave Dron, Exposition numérique des Archives municipales de Tourcoing.

Ressource accessible en ligne :

http://www.tourcoing.fr/patrimoine/gustave_dron/index.php?menu=1

ALLART Marie-Christine, *Les industries agroalimentaires du Nord-Pas-de-Calais aux XIXème et XXème siècles : une histoire occultée*, Paris, L'Harmattan, 2007.

AYMARD Maurice, GRIGNON Claude Grignon, SABBAN Françoise, *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, 1993.

BARBIEUX José (dir.), BECQUET Annie (dir.), *L'imagerie alimentaire : un siècle d'industrie alimentaire à Tourcoing et ses environs, 1850-1950*, Catalogue d'exposition (Centre d'Histoire Locale, Tourcoing, 1er octobre 1989 - 14 janvier 1990), Tourcoing, CHL, 1989.

BURGESS Joanne, « *Le lait : une question de vie et de mort* », Publié sur le site du musée canadien Mc Cord Museum. Ressource accessible en ligne :

http://www.mccordmuseum.qc.ca/scripts/printtour.php?tourID=VQ_P3_6_FR&Lang=2

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XXème siècle*, Paris, Editions du Seuil, 2002.

GADDOUR-OTHMAN Myriam, *Le commerce artisanal de la viande à Tourcoing de 1850 à 1900*, Mémoire de Maîtrise sous la direction de M. Chadeau, Université Lille III, 1996.

GIRVEAU Bruno, « La modernité alimentaire au XIXe siècle », *A table au XIXe siècle*, Catalogue d'exposition (Musée d'Orsay, Paris, 4 décembre 2001 - 3 mars 2002), Paris, Réunion des musées nationaux, 2001, p. 47-64.





HAUSSER Nathalie, *Belles Rencontres*, n.é., n.d

Les Débuts de l'industrie alimentaire en Suisse, Dossier de presse de l'exposition temporaire « De la cuisine à l'usine » (Musée de l'alimentation de Vevey, Vevey, 7 mars 2008 - 4 janvier 2009). Ressource accessible en ligne : www.alimentarium.ch/uploads/media/DossierPresseExpo_04.pdf.

Mise en boîte, Catalogue d'exposition (Paris, Musée national des arts et traditions populaires, 6 octobre 1994 - 17 avril 1995), Paris, Réunion des musées nationaux, 1994.

Observatoire Régional de la Santé du Nord – Pas-de-Calais, *L'alimentation*, Rapport, 2012. Ressource accessible en ligne : http://www.orsnpdc.org/observation/285390_1alimenta.pdf

TROGNON Alain, « Bocaux hier, congélateur aujourd'hui », *Economie et statistique*, n°116, Novembre 1979, p. 25-29. Ressource accessible en ligne : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/estat_0336-1454_1979_num_116_1_4200

VILLERMÉ Jean-Marc, *Naissance de l'hypermarché*, Paris, A. Colin, 1991.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

