



Du Moyen Âge au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, les habitants de ce département ont su tirer profit des richesses de la terre pour assurer la nourriture du quotidien. Par la pratique des échanges et d'un commerce de proximité, ils ont assuré leur subsistance, malgré un contexte géographique, climatologique et économique difficile. Dans notre département, les habitudes alimentaires ont beaucoup plus changé au cours des 50 dernières années qu'au cours des siècles précédents. De nouveaux aliments ont été introduits, d'autres ont pratiquement disparu de la composition des repas. Mais que mangeaient nos grands-parents et nos arrière-grands-parents ?

L'exposition « **A table !** » vous propose un parcours à travers les documents d'archives pour découvrir l'histoire de la production des denrées alimentaires, de leur consommation et de la sociabilité du manger ensemble.

Comme le note l'historien Florent Quellier en 2013 dans son ouvrage « **la table des Français : une histoire culturelle** », l'étude de l'alimentation d'une société croise l'histoire sociale et économique, politique, religieuse, sociale, médicale et culturelle. Elle s'intéresse aux techniques culinaires, aux savoir-faire, aux producteurs, aux consommateurs ; elle prend en compte le monde rural, le monde urbain, le pauvre et le riche fermier, le nourrisson et le vieillard. Manger est un besoin physiologique, mais aussi un savoir et un apprentissage, donc une culture, dictant l'ordre des menus, le nombre de repas, leurs horaires, leurs lieux, cru ou cuit, bouilli, rôti, l'écuelle ou la fourchette.

### **AVEC L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION, NOUS SOMMES AU CŒUR DE LA VIE**

A l'heure des scandales alimentaires, la société française a montré une évolution dans ses choix en termes de consommation alimentaire, en étant de plus en plus soucieuse de la provenance des biens alimentaires et sensible à la question de la traçabilité des produits. Notre département s'est engagé à valoriser les productions locales via les circuits courts de commercialisation renouant avec l'économie de proximité et d'échange qui vous est présentée ici.



\*- Atlas du Limousin, une nouvelle image du Limousin », p.21, 1994, Arch. dép. Creuse USI/1

# Un peu de géomorphologie

Le **département de la Creuse** appartient géographiquement et administrativement au Limousin qui s'inscrit entre deux provinces géologiques : le **Massif Central** et le **Bassin Aquitain** auquel seul le bassin de Brive appartient.

Occupant les premiers contreforts nord-ouest du Massif Central, la Creuse esi une suite de plateaux aménagés pour l'essentiel sur des sous-sols cristallins qui appartiennent à la chaîne hercynienne. Constitués à l'ère primaire, il y a plus de 300 millions d'années, les sous-sols se composent de roches métamorphiques et de roches magmatiques granitiques. Cette unité est altérée par un rajeunissement au cours de l'ère tertiaire dans le bassin de Gouzon et par quelques dépôts de carbonifère le long de certaines lignes de faille.

Les formes du relief présentent également une certaine homogénéité : plateaux vallonnés, accidentés, collines recouvertes de landes, de forêts ou de bocage.

Mais ces plateaux cristallins offrent des sols médiocres : la roche-mère cristalline libère argile et sables siliceux et l'humidité élevée en permanence entraîne un lessivage intense des sols et l'élimination des éléments fertiles. ●

# Climat et démographie

A partir de 1831, les estimations deviennent indiscutables

- 1801 : 218 041
- 1831 : 265 384
- 1851 : 287 075, la population creusoise est alors à son apogée avant d'amorcer un déclin qui s'accélère à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle
- 1891 : 284 660
- 1911 : 266 235
- 1921 : 228 244
- 1946 : 188 669

De 900 à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, advient ce qu'Emmanuel Le Roy-Ladurie appelle le "**petit optimum médiéval**", plus tiède, avec, semble-t-il, des incidences favorables sur la civilisation.

Puis entre 1300 et 1850, l'hémisphère nord a connu une période de refroidissement communément appelée **Petit Âge glaciaire**. Elle s'est traduite par une importante avancée des glaciers (notamment dans les Alpes), par des étés plus froids, des précipitations incessantes. Le plus frais se situe entre 1645 et 1715. A l'intérieur de ce mouvement, nous constatons des cycles et des variantes de plus faible amplitude, comme en Limousin, l'extrême rigueur des hivers 1568, 1659, 1676, 1709 ou 1788-1789 ou les grandes sécheresses de 1616, 1656 ou 1778. A partir de 1860 et plus encore de 1900, **le climat européen se réchauffe**.

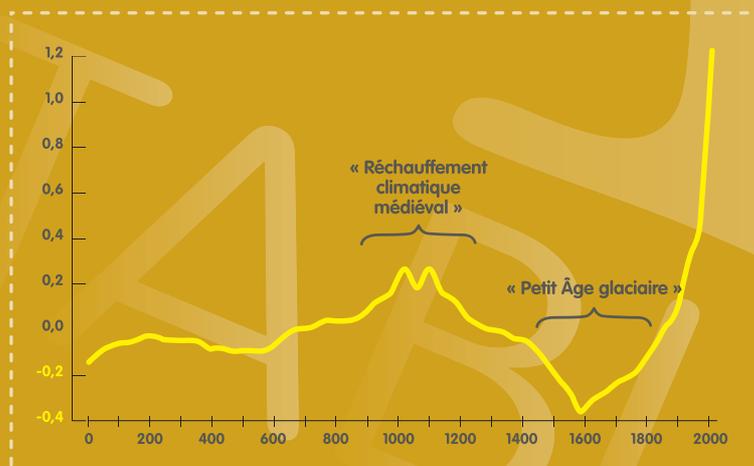
La pauvreté du sol, la rigueur du climat et l'isolement ont fait de la Creuse un département peu peuplé et à forte émigration. En effet, le groupement de la population présente deux caractéristiques essentielles : la faiblesse de la population urbaine et une population regroupée en hameaux.

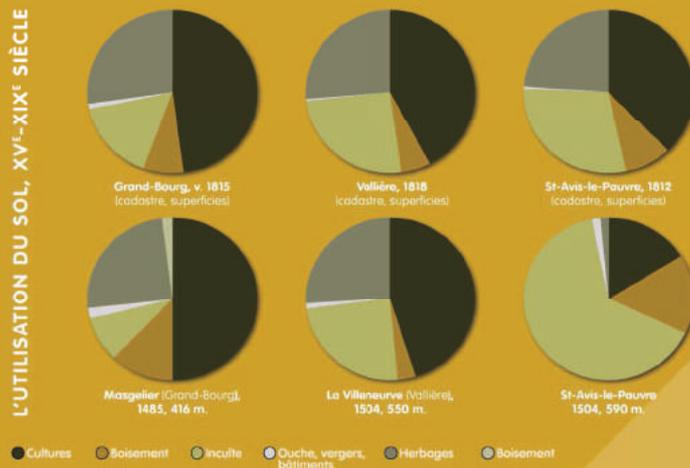
Il n'est pas aisé de distinguer précisément l'évolution de la population de la Creuse depuis la fin du Moyen Âge, d'autant que sous l'Ancien Régime, les estimations s'appuient sur le nombre de feux et non sur le nombre d'habitants. Mais quelques grandes évolutions peuvent être mises à jour. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, la valeur du feu en Marche peut être évaluée à 6,5 personnes.

A la fin du règne de Louis XIV, la population de la Creuse devait s'élever autour de 200 000 personnes. Ce chiffre qui correspond « aux années de misère » de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et du début du XVIII<sup>e</sup> siècle semble symboliser le niveau démographique le plus bas. Au milieu du siècle une reprise se serait amorcée jusqu'à la Révolution française.

## EVOLUTION DE LA TEMPÉRATURE DE L'HÉMISPHERE NORD DEPUIS 2 000 ANS

Ecart par rapport à la moyenne 1000-2000, en °C - Sources : Sonechkin et al. puis Nasa





\* D'après l'ouvrage de David Glomot, « Héritage de serres condition », Pulim, 2013 - Arch. dép. Creuse 2 BIB 4266

## Un paysage très différent d'aujourd'hui<sup>(1)</sup>

À l'état naturel, l'espace creusois soumis à un climat tempéré océanique est entièrement forestier. Les paléo-botanistes l'ont reconstitué à partir des pollens conservés dans les tourbières. Plusieurs millénaires d'activités agricoles et d'exploitation du bois ont profondément modifié cette répartition, au point de mettre en péril l'existence même de la forêt.

Sous l'Ancien Régime, la zone inculte représente 30 à 50% du finage connu, avec une part écrasante de landes. Les 50 à 70% restants sont voués aux cultures et aux pâtures.

Dans la partie inculte, les chaumes et les étangs pèsent d'un poids infime face aux grandes bruyères collectives. L'arbre sous forme de taillis ou de futaies peine à dépasser les 5% du terroir.

Dans la partie cultivée, soit les deux gros tiers de l'espace, les terres se réservent la plus grosse emprise (50%), les derniers 20% se répartissant entre les pâtures et les prés.

L'espace horticole (jardins, vergers, vignes et chènevières) représente environ 1% de la superficie et 5 à 6% des parcelles avouées. ●

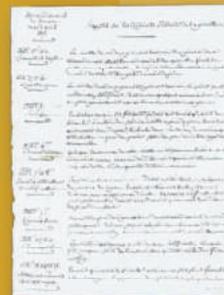


\*Cadastré napoléonien de Saint-Yrieix-les-Bois, Arch. dép. Creuse, 3P1765/32\*

## Un paysage très différent d'aujourd'hui<sup>(2)</sup>

Les défrichements ont atteint leur apogée au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. **La forêt** couvre alors moins de 10% du territoire : seul le Nord-Ouest du département possède encore quelques espaces arborés, pour l'essentiel sous forme de châtaigneraies ; les hauteurs méridionales sont totalement dénudées, d'immenses landes sèches à callune et fougère ayant remplacé les forêts. ●

\*Rapport sur les différents produits d'agriculture, Arch. dép. Creuse, 7M4



Canton d'Abbaye		Tableau récapitulatif de l'étendue des territoires divisé par nature de culture et de revenus imposables pour le canton d'Abbaye, Arch. dép. Creuse, 6M407												
NATURE DE CULTURE	ÉTENDUE EN HAUTS METRES CARRÉS	REVENUS IMPOSABLES EN FRANCS												
		1800	1805	1810	1815	1820	1825	1830	1835	1840	1845	1850	1855	
Terres labourées	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000
Terres labourées en foin	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000
Terres labourées en luzerne	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000
Terres labourées en céréales	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000
Terres labourées en vignes	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000
Terres labourées en prairies	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000	15000
Terres labourées en vergers	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000
Terres labourées en jardins	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Terres labourées en autres cultures	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000
Terres labourées en terres vaines	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000
Terres labourées en terres incultes	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000
Terres labourées en terres imposables	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000
Terres labourées en terres non imposables	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000
Terres labourées en terres imposables	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000
Terres labourées en terres non imposables	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000	100000

\*Tableau récapitulatif de l'étendue des territoires divisé par nature de culture et de revenus imposables pour le canton d'Abbaye, Arch. dép. Creuse, 6M407

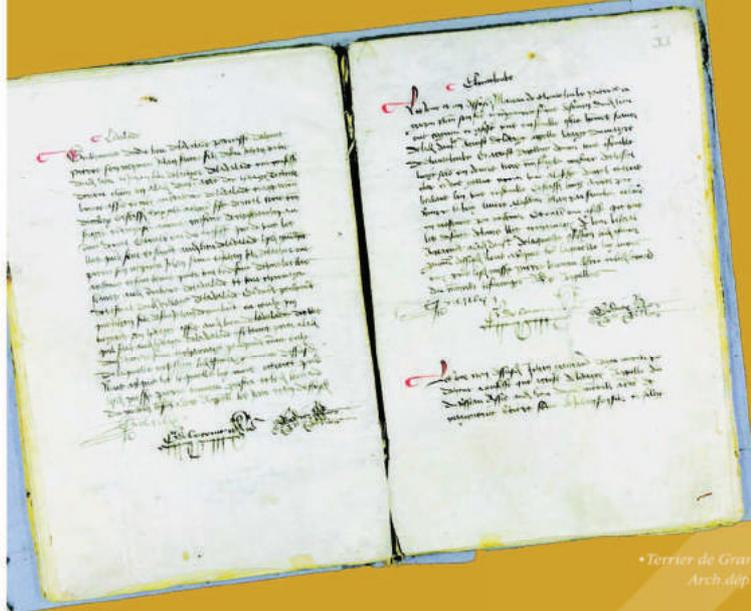


• Les environs de Saint-Laurent, octobre 2014

# Paysage aujourd'hui

Les **mutations de l'agriculture** s'inscrivent dans le paysage. Désormais, la surface agricole utile est majoritairement consacrée à la production d'herbe (70%), et les cultures occupant les 30% restants sont soit des prairies temporaires, soit des terres consacrées aux céréales, au maïs et aux oléo-protéagineux pour l'alimentation des troupeaux. La diminution du nombre d'exploitations, la concentration des propriétés et l'augmentation de leur taille moyenne transforment également le paysage en bocage à grande maille, révélateur de ce nouvel espace agricole. Ainsi, la Creuse est redevenue un département forestier (28,6% du territoire). Une fraction importante de cette **forêt limousine** est jeune (50 ans au plus). Les plantations résineuses, commencées entre les deux guerres avec le pin sylvestre, se sont considérablement développées avec le Fonds forestier national, d'abord avec l'épicéa, puis plus récemment avec le douglas, toujours largement utilisé aujourd'hui.

Cette forêt est non seulement une richesse économique mais participe également à l'équilibre des espaces. ●



• Terrier de Grandsaigne, 1452, Arch. dép. Creuse, E1060

# De nombreuses sources possibles pour une histoire de l'alimentation<sup>(1)</sup>

**Les terriers** (répertoires où les terres du seigneur sont décrites selon leur nature avec indication de leur rendement, leur contenance ou encore par leur situation géographique) et **les baux**, où sont minutieusement décrits loyers en nature et obligations, portent témoignage sur les productions agricoles.

**Les livres de comptes et dépenses** des institutions religieuses, des hôpitaux indiquent les achats alimentaires mois après mois.

**Les mercuriales** (relevés des prix des marchandises vendues sur les marchés) nous renseignent sur le prix des céréales et l'inflation.

**Les livres de raison**, tenus par des bourgeois, comportent parfois des mentions concernant les achats alimentaires, ainsi que les rentes en nature dues par leurs métayers.

**Les sources réglementaires** (édit, arrêt) nous informent sur la taxation des prix du pain, sur l'organisation des foires et marchés, sur l'hygiène alimentaire. ●

• Tableau du prix des denrées et des journées de travail à La Souterraine. 1790. Arch. dép. Creuse, 8L23



•Mercuriale, prix du grain, 1790, Arch. dép. Creuse, B596



• Tamis, Le Village sculpté de Massot

## De nombreuses sources possibles pour une histoire de l'alimentation<sup>(2)</sup>

**Les inventaires après décès**, réalisés par les notaires ou par le juge des tutelles décrivent avec minutie non seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine, mais également les réserves alimentaires.

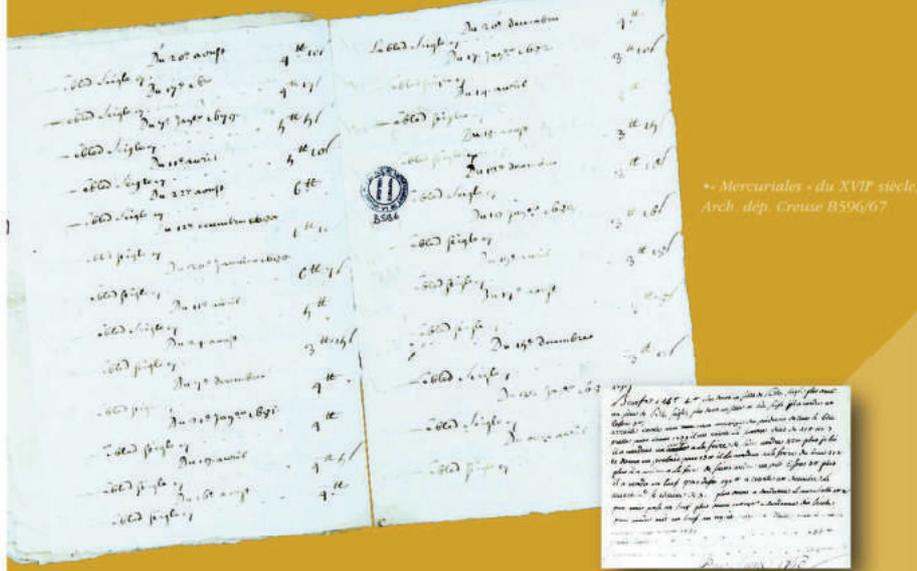
Nous avons également consulté les factures et les menus (repas de famille, restaurant). Nous avons bénéficié de l'enquête ethnologique sur l'alimentation réalisée et publiée vers 1930 par la Société des Sciences Naturelles, archéologiques et historiques de la Creuse.

Enfin, du livre de cuisine à la nature morte, du traité d'économie rurale aux objets du quotidien, nous avons enrichi notre description en puisant largement dans la bibliothèque des Archives départementales de la Creuse et dans les ressources du Musée d'Art et d'Archéologie de Guéret. ●

• Inventaire après décès, 12 décembre 1637, maître Moreau à Abun, Arch. dép. Creuse, 6E2797



• Inventaire après décès, 1576-1579, maître Aucante à Guéret, Arch. dép. Creuse, 6E27630



\*\* Mercuriales » du XVII<sup>e</sup> siècle, Arch. dép. Creuse B596/67.

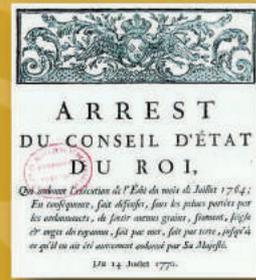
\*\* Livre de compte » 1759, Arch. dép. Creuse J10.

# Agriculture : du Moyen Âge à l'Ancien Régime

Du Moyen Âge à la fin de l'Ancien Régime, cartulaires et terriers révèlent des terres assez largement ouvertes et céréalières où le seigle règne. **Le blé noir** apparaît dans les redevances dès le XVI<sup>e</sup> siècle, comme la châtaigne cultivée. **L'avoine** sert autant à la nourriture des bêtes qu'à celle des hommes. **Le froment**, déjà rare au Moyen Âge, est presque absent à la fin de l'Ancien Régime. La dégradation climatique, la somme de travail nécessaire, le châtaignier, la pomme de terre et la faible compétitivité du froment local sur les marchés expliquent cette disparition. **Les ouches**, parcelles de terre cultivées près des maisons, et les jardins ont un rôle essentiel pour les légumes du quotidien, comme la rave, et pour le chanvre, objet de toutes les attentions. **La vigne**, de qualité médiocre et trop exigeante en main d'œuvre, semble décliner. A noter également la présence du **millet** dans les stocks alimentaires figurant dans les inventaires après décès. ●



\* Pallissou pour la conservation des grains, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



\* Interdiction de ne sortir aucun grain, Arch. dép. Creuse A47



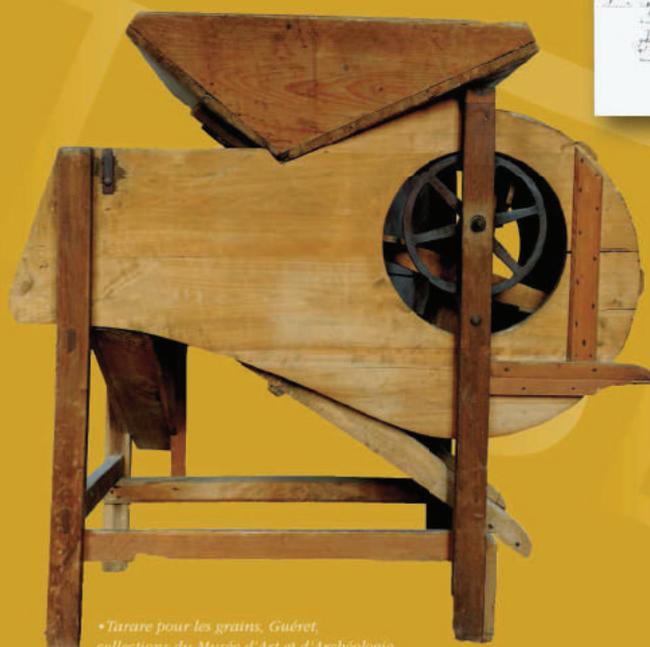
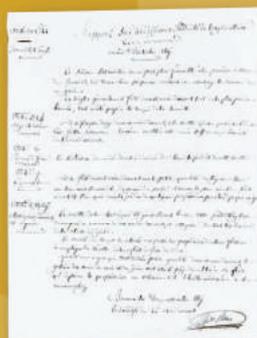
• Meule à grains, Le Village sculpté de Masgot

## La culture des « bleds »

En matière de céréales, **le seigle** est privilégié, conséquence directe de l'ingratitude du sol. Toutefois, le visiteur notera également la présence également **du millet** et **du sarrasin** ou **blé noir** dans les inventaires après décès. S'y ajoutent les châtaignes, puis progressivement les pommes de terre.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le fermier donne encore la primauté au seigle et au sarrasin (ou blé noir). Il se cultive en alternance de la céréale principale (seigle ou froment). L'assolement biennal (sarrasin et pommes de terre ou raves) est largement pratiqué pour ménager les sols. La polyculture d'autoconsommation est favorisée par la parcellisation (petits propriétaires ou colons). ●

• Rapport sur les différents produits de l'agriculture, octobre 1815, Boussac, Arch. dép. Creuse 7M4/5



• Tarare pour les grains, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie

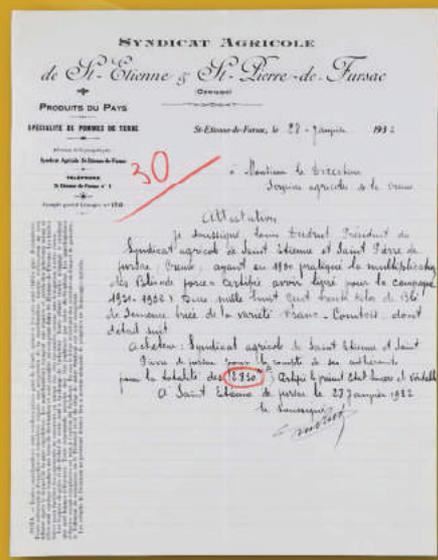
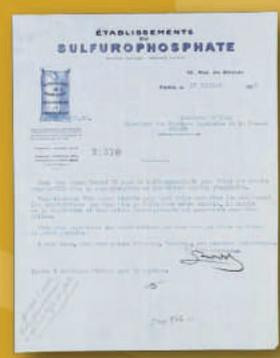


\*Concours du plus grand rendement de blé organisé par le comice agricole de Felletin, 1928-1929. Arch. dép. Creuse, Msup 972

# L'Entre-deux-guerres

Entre les deux guerres et depuis 1945, la Creuse cherche une certaine spécialisation sans toujours y parvenir. Progressivement, sur les sols amendés par les scories, la chaux, les superphosphates, elle produit **du froment** (rendement 14,5 q. à l'hectare. en 1949) et **des pommes de terre** (rendement 125 q. à l'hectare). Mais la plus grande production touche **l'élevage**. La Creuse évolue de plus en plus vers la production de la viande, surtout des veaux (de lait ou de type Lyon, c'est-à-dire d'un an) qui représentent près de la moitié du poids des viandes nettes, des gros bovins (plus du tiers), et des porcins. ●

\*Fournitures de sulfurophosphate au directeur des services agricoles de la Creuse, 1929, Arch. dép. Creuse, Msup 846/1



\*Achat de semences par le syndicat agricole de Saint-Etienne-de-Fursac, Arch. dép. Creuse, Msup 846/4



Tableau des consommations, Guéret, 1851.

Tableau des consommations de la Ville de Guéret en Département de la Creuse, pendant l'année 1851.

Quantité	Consommés												Observations
	Produits						Céréales						
	Blé	Seigle	Orge	Avoine	Maïs	Farine	Blé	Seigle	Orge	Avoine	Maïs	Farine	
Quantité	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	

Observations:  
 Sur la récolte de la culture:  
 Maïs...  
 Blé...  
 Seigle...  
 Orge...  
 Avoine...  
 Farine...

\* Tableau des consommations, Guéret, 1851, Arch. dép. Creuse 6M413/9

# Le régime de la longue durée, 1850-1914

En Creuse, **les bouillies** sont abandonnées, en dehors des enfants et des vieillards, dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ; **les galettes** se font encore dans le département jusqu'en 1940. **Les œufs** sont mangés en omelette, mais l'usage en est peu répandu, de même que les laitages et fromages.

La majeure partie de la population ne boit que de l'eau. **Le vin** se consomme en cas de maladie ou lors de déplacements. La consommation de vin, bière, cidre ou alcool par habitant est très inférieure à la moyenne nationale. De nouvelles espèces de **légumes verts** se propagent. La Grande Guerre introduit une coupure dans les mentalités et les habitudes de la population. ●

Observations.

1. Depuis 1847, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1851, il n'y a plus de consommation de blé dans le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

2. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

3. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

4. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

5. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

6. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

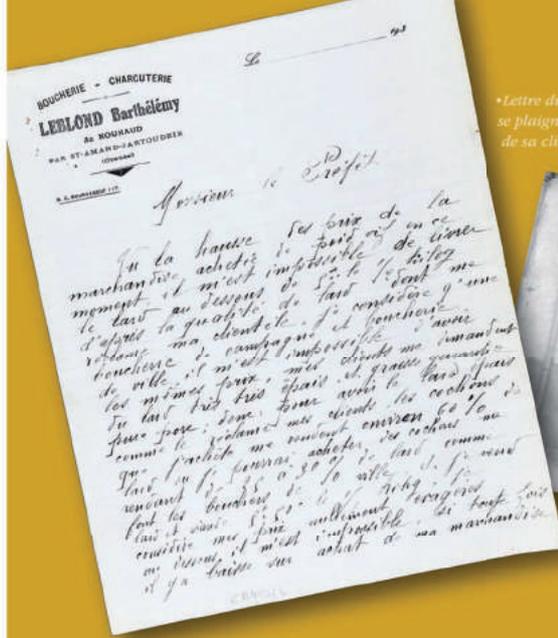
7. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

8. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

9. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

10. Le commerce de blé, se fait par le département de la Creuse, ce qui est dû à la culture de ce blé, qui n'est plus que le produit d'un commerce de transit, qui se fait par le département de la Creuse, pour être transporté dans les départements voisins.

\* Statistique des denrées consommées, 1835, Arch. dép. Creuse 6M413/5



\*Lettre du boucher Barthélemy Leblond au Préfet se plaignant des prix imposés et expliquant les demandes de sa clientèle. 1936, Arch. dép. Creuse 6M403/2



\*Bouchers, Arch. dép. Creuse 48F1257

# La modernité : consommer de la viande

La consommation de la viande s'accroît à partir de la Grande Guerre. Auparavant, dans la plupart des maisons, on ne mangeait de la viande que le dimanche, les jours de noces ou de fêtes, pendant la fenaison et la moisson. Les boucheries étaient rares. Au moment des noces, on tuait **une vache, un veau, un porc**, rarement des moutons. En hiver, quand les maçons étaient là, on consommait beaucoup plus de viande que pendant le reste de l'année.

Dans les familles tant soit peu aisées, on tue un porc et on conserve **les jambons** suspendus au plafond de la cuisine jusqu'au milieu de l'été. Avoir ainsi des jambons est une marque de richesse. Le porc qu'on fait saler à la cave dans **un saloir en pierre** est dit petit salé. Le grand salé est constitué par des quartiers d'« aumaille » obtenus, après entente avec les voisins, quand on tue un bœuf ou une vache dans le village.

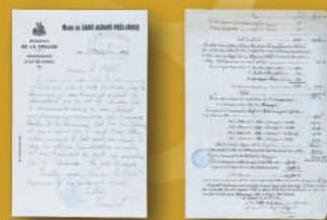
Toutefois, les réponses envoyées au Préfet lors de l'enquête de 1936 sur les prix de la boucherie nous révèlent que la consommation reste encore faible, sujette aux aléas des crises économiques. Le boucher de Saint-Agnant-près-Crocq ne fait pas d'affaire, celui du Nouhaut vend essentiellement du lard gras. ●

**suivez le bœuf...**

viandes à bouillir		Prix au Kg
Plat-de-côte et Tendon	3,70 <sup>NF</sup>	4,10 <sup>NF</sup>
viandes à braiser	6 <sup>NF</sup>	
viandes à rôtir ou à griller	Biftecks et Rosbifs	10,50 <sup>NF</sup>
	Entrecôte	11,10 <sup>NF</sup>

**chaîne 3**

\*Lettre du maire de Saint-Agnant-près-Crocq répondant à l'enquête du préfet sur les prix de la viande : le boucher de sa commune fait très peu d'affaires. 1936, Arch. dép. Creuse 6M403/4



\*Statistiques de denrées consommées, 1835, Arch. dép. Creuse 6M413/3

\*Campagne de la viande « Suivez le bœuf », 1960-1964, Arch. dép. Creuse 56W44



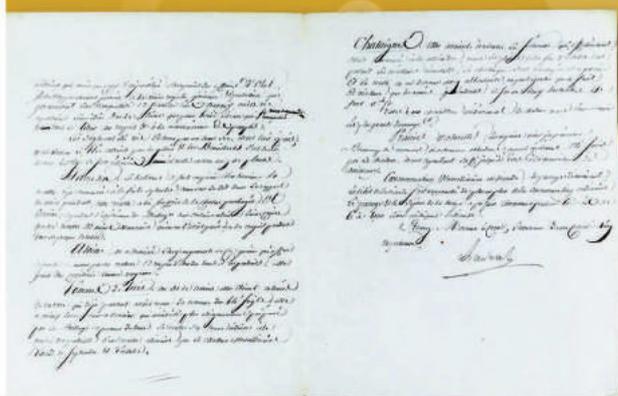
• Ramassage de pommes de terre, Arch. dép. Creuse 48F143

# La modernité : pommes de terre contre châtaignes

En Limousin, Turgot, intendant de Limoges en 1761, tente d'implanter **la culture de la pomme de terre** dans une région où règne **le châtaignier**. Mais le Limousin reste attaché à la châtaigne, car il sait la préparer de différentes manières et préfère sa saveur, considérée comme supérieure à celle de la pomme de terre.

Toutefois, les efforts faits pour médiatiser cette culture finissent par porter leurs fruits. L'enquête de 1930 révèle une progression notable de la consommation de la pomme de terre. Elle est préparée en robe de chambre « **truffa bourruda** », cuite à l'eau et au sel « **truffa saladà** », accommodée au beurre et au lard « **truffa fricassada** », et même réduite en bouillie « **pou de truffo** » que l'on délaye avec du lait ou que l'on fait rôtir sur le grill.

Certains produits continuent à satisfaire le goût mais ne répondent plus aux nouvelles exigences de la production et de la consommation ; ils sont alors délaissés : le cas des châtaignes est exemplaire. La châtaigneraie s'efface devant les emblavures (rendues possibles par l'amendement des terres) et les prairies artificielles. ●



• Rapport sur le produit de l'agriculture, juillet 1816, arrondissement de Boussac, Arch. dép. Creuse 7M4/4

Produit de l'agriculture en 1816			
Produit	Quantité	Unité	Valeur
Blé	1000	hectol	1000
Seigle	500	hectol	500
Orge	300	hectol	300
Avoine	200	hectol	200
Maïs	100	hectol	100
Pomme de terre	5000	hectol	5000
Châtaignes	10000	hectol	10000
Autres	...	...	...

• La culture de la pomme de terre, en Creuse, 1931, Arch. dép. Creuse Msup972/71



• Le jardin de l'abbaye des Ternes à Pionnat, planche 37 de l'Atlas de Trudaine pour la généralité de Moulins, 1745-1780. CP/F/14/8491. cliché Archives Nationales

## Jardin, racines et tubercules

Presque toujours, on trouve des jardins contigus aux maisons, des « **couderts** », ces enclos plantés de quelques arbres et réservés aux cochons et aux volailles.

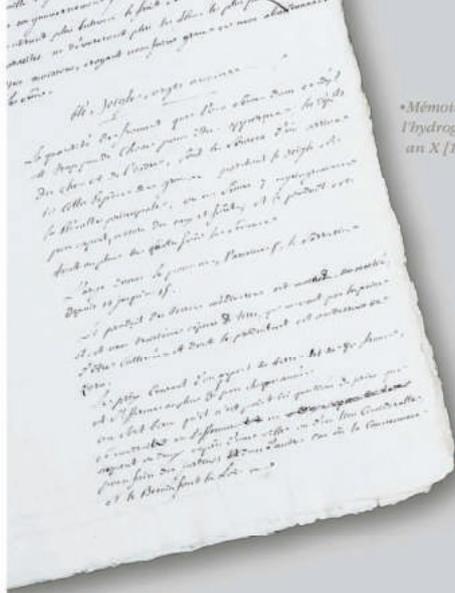
Les raves, les choux, les carottes, les petits pois et les haricots aident à la confection de la soupe. En mars, les premiers **pissenlits** sont ramassés pour en faire de la salade avec du lard. Viennent ensuite les salades préparées avec la « **doucette** » ou « **raiponce** », une sorte de cresson tendre dit « moreau » ou « pipou ».

Lors des repas mortuaires, les menus exigent une soupe au lait, un plat de petits pois, un plat de haricots. « Un plat de fèves ou de pois secs est d'étiquette dans de semblables repas » écrit Joullietton dans le tome II de l'Histoire de la Marche. La viande n'est pas de mise. ●



• Cueillette de pissenlits, Arch. dép. Creuse 48F1199





\*Mémoire statistique et descriptif sur la géographie, l'hydrographie, la météorologie, la population de la Creuse, an X [1802] Arch. dép. Creuse, 6M407/9

\*Mortier de cuisine, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



## La primauté du seigle

**Le seigle** est la céréale dominante, pour ne pas dire exclusive. Dans les terriers, les redevances en seigle sont désignées par le terme « **blé** ». Il en est de même dans les mercuriales. Le prix des céréales est régulièrement contrôlé sur les marchés pour prévenir les révoltes populaires.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les dépenses pour le pain absorbent la moitié du budget populaire ; même à la campagne, de nombreux paysans sont obligés d'acheter des céréales.

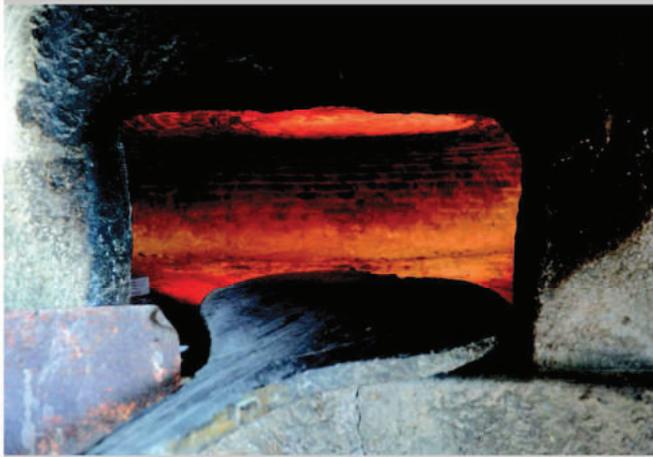
Avant la création de la ferme-école de la Villeneuve près de Vallière (1849), **l'orge** et **le maïs** sont totalement inconnus dans notre région. Seuls **le seigle**, **l'avoine** et **le sarrasin** sont cultivés.

**L'avoine** n'entre dans l'alimentation des personnes que sous la forme de bouillie, la farine d'avoine étant considérée comme l'aliment du pauvre. Cependant, les « montagniers » en faisaient une bouillie dont on se moquait, la « **pou de pito** ».

Jusqu'en 1865, le seigle s'emploie presque exclusivement, et non bluté, pour la fabrication du pain. Quelquefois, on adjoint au seigle de la farine d'avoine dans la proportion d'un tiers à un quart. On emploie également de la farine de seigle pour confectionner « les tourteaux ». On l'emploie aussi délayée dans l'eau bouillante. On obtient alors la « **pâte cuite** ». ●



\*Pilon, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



• Four à pain, Le Village sculpté de Masgot



• Enquête sur les boulangers, arrondissement de Guéret, commune de Saint-Sulpice-le-Guérétois, Arch. dép. Creuse, 6 M 383

## Pain domestique et pain de boulangerie

**La cuisson** se fait chez soi ou au four du village, au maximum une fois par semaine. Un travailleur de force peut en manger trois livres par jour, deux livres pour une femme, une livre pour un enfant.

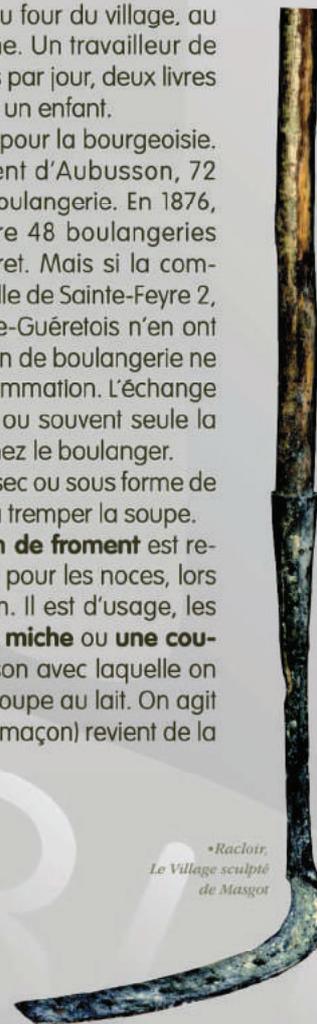
**Les boulangers** ne cuisent que pour la bourgeoisie. En 1859, dans l'arrondissement d'Aubusson, 72 communes sur 99 sont sans boulangerie. En 1876, l'enquête statistique dénombre 48 boulangeries pour l'arrondissement de Guéret. Mais si la commune d'Ahun en compte 7 et celle de Sainte-Feyre 2, d'autres comme Saint-Sulpice-le-Guérétois n'en ont aucune. En conséquence, le pain de boulangerie ne représente que 10% de la consommation. L'échange (grain contre pain) est pratiqué ou souvent seule la cuisson du pain est effectuée chez le boulanger.

Ce pain n'est guère consommé sec ou sous forme de tartines ; il sert essentiellement à tremper la soupe.

Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, **le pain de froment** est recherché pour les grandes fêtes, pour les noces, lors de la fenaison et de la moisson. Il est d'usage, les jours de foire, de rapporter **une miche** ou **une couronne de pain blanc** à la maison avec laquelle on prépare presque toujours une soupe au lait. On agit de même lorsque l'émigrant (le maçon) revient de la « campagne ». ●



• Pelle à pain, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



• Raclotr, Le Village sculpté de Masgot



•Maie, Le Village sculpté de Masgot



•Revue le Boulanger creusois, 1963, Arch. dép. Creuse, 5 Bib 196

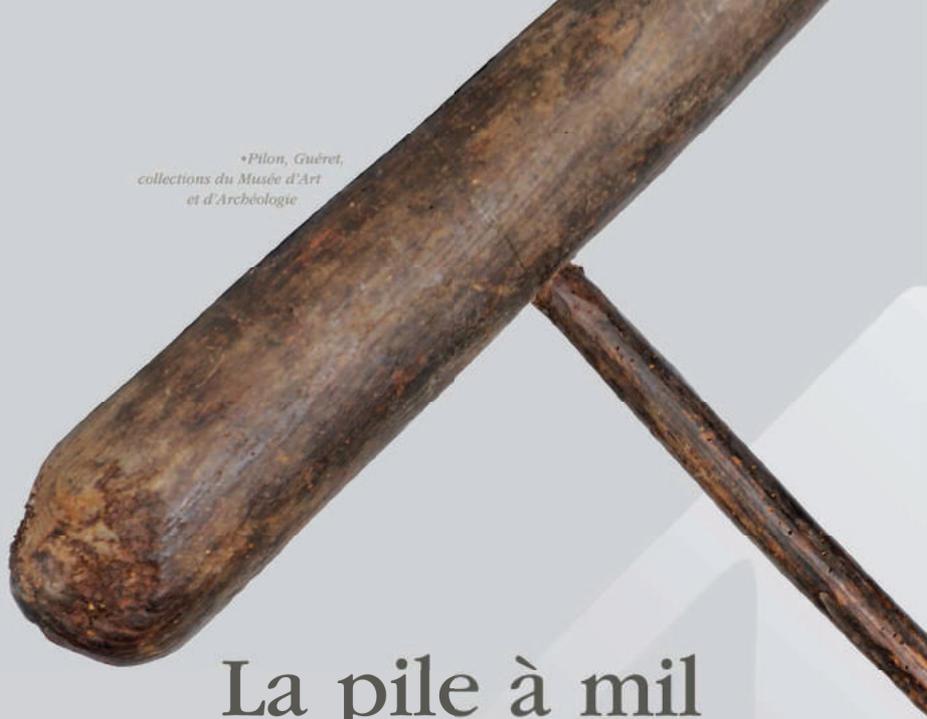
## Pain après-guerre

Après la Grande Guerre, la consommation du **pain de froment** s'est étendue avec rapidité. Les boulangers installés dans les bourgs ont pris l'habitude de faire des tournées dans les hameaux, une fois par semaine, et de vendre non seulement des miches, mais encore du pain bis et des tourtes de seigle. Quatre boulangeries coopératives assurent également la distribution à Guéret (Union des coopérateurs de la Creuse, la Creusoise), Felletin (la Creusoise) et La Souterraine (la Creusoise). En 1936, 5585 quintaux de farine sont panifiés par ces boulangeries coopératives.

A l'exception des familles qui ne récoltent pas (commerçants, fonctionnaires, artisans), dans toutes les maisons on consomme les deux sortes de pain (froment et seigle).

Les agriculteurs creusois continuent de pratiquer l'échange de farine contre pain avec les boulangers jusqu'au début des années soixante, comme en témoigne la bataille du syndicat des boulangers creusois pour sa suppression, lors de sa réunion générale extraordinaire de novembre 1963. ●

•Pilon, Guéret,  
collections du Musée d'Art  
et d'Archéologie



## La pile à mil

Depuis l'époque néolithique jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, **la bouillie de céréales** est la base de l'alimentation des populations rurales. Dans la Creuse, on consomme ainsi le froment, le sarrasin et surtout **le millet**.

Pour faire ces bouillies, on emploie non la farine épurée des moulins, mais le produit grossier obtenu par le concassage des grains au mortier. Avant chaque repas, la ménagère broie elle-même la quantité de grains jugée nécessaire suivant le nombre des convives.

Vers la fin de l'Ancien Régime, on utilise un grand et haut **mortier de granit**, appelé la « pile à mil », bien qu'on y broie toutes sortes de céréales, ou plus simplement la pile « lo pilo ».

La bouillie de millet semble avoir été la première abandonnée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. ●



• Palettes et platine, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie

## Le tourteau et la platine

**Les galettes de sarrasin** s'appellent crêpes « crêipa » dans la région de Saint-Yrieix-la-Montagne et Vallière. Dans d'autres parties de la Creuse, on les nomme « tourtiaux » ou « galetous ».

Dans un pot de terre, « le toupi de crêipa » ou « le grelou », on délaye la farine dans du lait, du petit lait ou simplement de l'eau, à l'aide d'une cuillère de bois, « le cuglié » ou « lo cugliero », jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, puis on laisse fermenter quatre ou cinq heures.

L'ustensile utilisé en Creuse jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle est **la platine**, « lo ploquino », « le tié », « le peêlou » ou « le pelan », sorte de poêle large et peu profonde en fonte dure munie d'un manche, « lo couô ». Les platines anciennes sont apodes et doivent être posées sur un trépied, « le treipié », « l'andié » ou « l'anguiar ». On pose la platine sur un feu de braises, on la graisse avec « le fretou » ou « greïssou », petit sac de toile plein de saindoux ou simple couenne de lard, puis on y verse la pâte. Au bout d'une minute environ, on retourne la galette à l'aide d'une palette de fer ou de bois, « lo viréto », « lo poléto », « lo poletto de la crêipa » ou « le virotourtéôu ».

Cuites des deux côtés, **les galettes** sont entassées sur le « crépillé » ou « lo crépilléro », corbeille plate tressée avec des rameaux d'osier, parfois formée de planchettes légères. On les mange trempées dans du lait, ou enduites de fromage, de beurre ou de miel. ●



• Rapport des sous-préfets au Préfet sur les subsistances, 1815, Arch. dép. Creuse 7M4/4

• Cadastre napoléonien, état de section de la commune de Linard, Arch. dép. Creuse 3P419/19

# Châtaigniers et châtaignes

**Le châtaignier** aime les terrains granitiques et son fruit reste longtemps un élément essentiel de l'alimentation.

Du Moyen Âge au XIX<sup>e</sup> siècle, terriers et cadastres font état de nombreuses châtaigneraies. Vers 1815, les rapports sur les subsistances adressés au Préfet témoignent de l'importance de cette production pour lutter contre la pénurie alimentaire. L'état de section du cadastre napoléonien de Linard, sur le canton de Bonnat, décompte les parcelles où l'on cultive le châtaignier, soit près de 12 hectares sur une commune couvrant 297 hectares.

Toutefois, vers 1860, les arbres sont atteints par la maladie de l'encre. Les négociants qui recherchent ces vieux bois riches en tanin, et les propriétaires qui installent à la place des cultures plus rémunératrices accélèrent le déclin de la production.

En comparant neuf exploitations, de grandeurs variées (allant de 4 hectares à 126 hectares), il résulte que la superficie totale en châtaigneraies, qui était de 27 hectares pour la période 1880-1914, avec un produit de 200 hectolitres environ, tombe à 7 hectares vers 1930, avec un produit de 48 hectolitres environ. ●



• Arch. dép. Creuse 7M4/6



• Arch. dép. Creuse 7M4/11



• Pot à châtaignes, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie

## Les modes de consommation de la châtaigne<sup>(1)</sup>

### La châtaigne grillée

Grillées sous la cendre du foyer, après avoir entaillé leur écorce, pour éviter des explosions avec projection de braises, les châtaignes sont disposées dans une poêle hors d'usage au fond criblé de trous. Ce poëlon, le « péélou porsa », posé sur un trépied au-dessus du brasier rend la grillade beaucoup plus facile. Il existe aussi le pot à griller les châtaignes, c'est un pot en terre dure gris noirâtre, muni d'une anse et perforé de trous.

### La châtaigne bouillie ou « bursa »

La châtaigne blanchie est débarrassée de toutes ses enveloppes.

Dans la région de Boussac, spécialement à Toulx-Sainte-Croix, il est d'usage de manger les premières châtaignes de l'année le jour de la Saint-Sylvain, c'est-à-dire le dimanche suivant le 22 septembre. Leur maturité étant encore incomplète, on les mange « boursées ». ●



• Poêle à châtaignes, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



• Réchaud, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



L'EPLUCHAGE DES CHATAIGNES  
6615 On ne chôme pas aux veillées

L'EPLUCHAGE DE LAS CHATAGNAS  
Ne ne chômo pas à las veilladas

• L'épluchage des châtaignes, Arch. dép. Creuse 169f

## Les modes de consommation de la châtaigne<sup>(2)</sup>

### Les châtaignes dans du lait

D'octobre à mars, ces châtaignes dans du lait remplacent la soupe du soir. Elles sont versées toutes fumantes dans un plat posé au milieu de la table, et chacun « garnit son écuelle », selon l'expression du pays, en y déposant les châtaignes qu'il épluche soigneusement au couteau de poche.

On les prépare la veille au soir. Les châtaignes épluchées sont mises à tremper un quart d'heure dans l'eau tiède, puis agitées vivement dans une marmite en fonte avec des tenailles en bois, et enfin passées sur un crible (« galadour »). Elles sont cuites ensuite sans eau, avec des pommes de terre ou une feuille de chou au fond de la marmite et un linge à la surface.

### Sous forme de pain et en accompagnement

Ce « pain bourré de châtaignes » s'appelle « châtaignat », « cavillat » ou « farra ». Ce pain est fait en supplément le jour où l'on chauffe le four. Un reste de pâte est « bourré » de châtaignes simplement écorcées, non blanchies et crues. On préfère pour cela la farine de seigle.

On mélange souvent des châtaignes aux boudins. ●



• Marmite, Guéret, collections  
du Musée d'Art et d'Archéologie



• Bouéradour,  
Guéret, collections du Musée  
d'Art et d'Archéologie

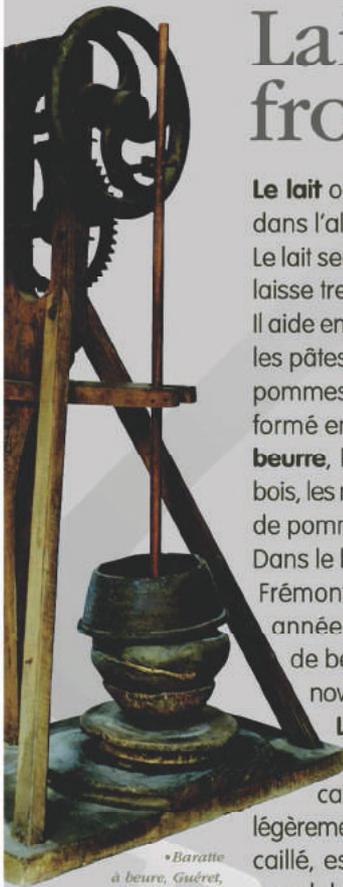




•Moules à beurre,  
Le Village sculpté de Masgot



•Bail à colonage du 24 février 1884,  
Glénic, Arch. dép. Creuse GE19951



•Baratte  
à beurre, Guéret,  
collections du Musée  
d'Art et d'Archéologie

## Lait, beurre, fromage

**Le lait** occupe, après le pain, la plus grande place dans l'alimentation des campagnes.

Le lait sert à faire des soupes ou à les améliorer. On y laisse tremper le pain frais (de préférence) ou rassis. Il aide encore à tremper les bouillies, « la pou », à faire les pâtes, les galettes de blé noir, « la crêpâ » ou les pommes de terre, « la truffa ». Il est également transformé en beurre. Mis en mottes dites « boules », **le beurre**, bien lavé, est orné avec des empreintes en bois, les marques – très rares –, le plus souvent, à l'aide de pommes de terre, portant des dessins en relief.

Dans le bail à colonage du 24 février 1884, les frères Frémont, cultivateurs à Glénic, fournissent chaque année au propriétaire à Guéret dix kilogrammes de beurre frais, livrés, moitié en juin et moitié en novembre.

**Le fromage**, produit secondaire du lait, n'est réalisé qu'avec du lait écrémé. On le fait cailler avec de la présure après l'avoir chauffé légèrement, le plus souvent, au bain-marie. Le lait, ainsi caillé, est mis dans des moules ayant la forme de grands bols cylindriques, percés de trous. Ces trous permettent l'écoulement du petit lait, en patois « miègue ». Le bas-beurre, ou eau-de-beurre, « aïgo de bur », est mis dans un sac pointu, « le so de coupi », afin qu'il s'égoutte complètement. La caséine, ainsi obtenue, est bien salée, fortement poivrée et énergiquement pétrie. On prépare ainsi un fromage, piquant de forme sphérique, qu'on fait mûrir dans des bacs en pierre, quelquefois enveloppé dans des herbes spéciales.

On le nomme « coupi ». Dans la région de Royère et de Gentioux, il s'appelle « matau » ou « mateou », et « sacchetto » à Peyrelevade. ●



•Moules à beurre,  
Le Village sculpté de Masgot



• Boîte à sel, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie

• Arrêt du Conseil du Roi, règlement pour la fourniture du sel, 1773, Arch. dép. Creuse A3



# Jeûne – abondance – sécurité alimentaire

Un tel régime reste placé sous le signe de l'autoconsommation : tout ce qui peut être vendu l'est ; régime monotone où seules les fêtes apportent quelques variantes, où les traditions religieuses sont strictement observées (jours maigres et Carême).

**L'autoconsommation et le don** garantissent donc des produits pensés comme sains. De même, la proximité et la visibilité des tueries urbaines (boucheries) répondent au même idéal de sécurité alimentaire. On mange les fruits cuits de préférence.

Le sucre, qui apparaît vers le XI<sup>e</sup> siècle en France, est réservé aux personnes malades et aux convalescents. Dans son livre de compte, le propriétaire de la métairie du Faux note la dépense du sucre pour le métayer malade. Epices et condiments sont achetés sur les foires, et le plus souvent en petite quantité. La vente du sel est strictement réglementée par l'autorité royale pour assurer le paiement de l'impôt sur le sel (gabelle). Nombre d'émigrants (maçons) revenant de la « campagne » apportent à la maison une « balle » ou une « demi-balle » de sel (50 ou 25 kilos). ●



• Registre de compte d'un propriétaire, 18<sup>ème</sup> siècle, Arch. dép. Creuse Jnc



• Moulin à café, Le Village sculpté de Massgot



•Panier, Le Village sculpté de Masgot

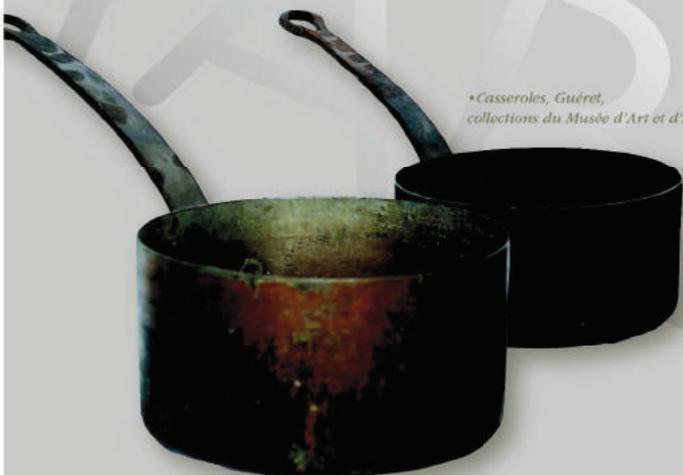
## Manger dans la journée

**Les repas** sont presque toujours au nombre de trois : le déjeuner (dîner), la « marende » et le souper, « soupa ». De la Saint-Jean au 15 octobre environ, un quatrième repas est pris le matin avant de se rendre au travail : c'est le premier déjeuner, « le deijuna », une soupe – souvent au lait – avec du pain et du fromage.

**Le « dina »**, premier repas en hiver et pendant les saisons à journées courtes, a lieu entre huit heures et demie et neuf heures. Il consiste presque toujours en une forte écuelle de soupe surmontée de légumes, haricots, choux ou pommes de terre. Cette soupe est le plat de résistance de la journée. Chacun a son écuelle, et il ne faut pas faire de reste ni demander de supplément, sauf pour le bouillon. On complète ce repas par un morceau de pain et de fromage.

Vers deux heures de l'après-midi, on interrompt le travail pour « marender ». On confectionne les crêpes de sarrasin trempées dans du lait. On assaisonne les légumes cuits le matin dans la soupe ; parfois on ajoute une omelette, ou des pommes de terre fri-cassées, mais rarement de la viande (petit salé).

Comme son nom l'indique, le souper, « soupa », se compose essentiellement de soupe : soupe au lait, soupe aux légumes, et en particulier aux choux, soupe au lard parfois. ●



•Casseroles, Guéret,  
collections du Musée d'Art et d'Archéologie



\*Cheminée, Le Village sculpté de Massgot



# Le foyer

**La maison rurale** consiste fondamentalement en une pièce d'habitation unique servant de cadre de vie à la famille pour naître, vivre et mourir, préparer les repas, manger et dormir. Cette pièce à vivre s'organise autour de l'âtre, un foyer ouvert creusé dans le sol, ou légèrement surélevé, ou une cheminée murale, qui dispense la lumière, le chauffage et la chaleur pour cuisiner. Elle s'accompagne systématiquement d'une grange, parfois d'un grenier, souvent d'un poulailler, et peut compter une autre pièce.

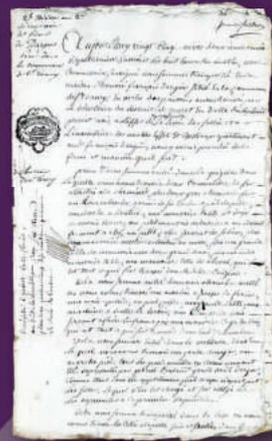
En 1916, l'inventaire après décès de Pierre Eugène Pinard, maçon, décrit la maison située aux Combes, commune de Fresselines, où il demeurait avec sa femme Marie Adolphine. La maison consiste en une cuisine où nous trouvons vaisselle et ustensiles, table ronde, buffet, chaises mais aussi un lit en chêne et un lit en châtaignier qui sont chacun munis de rideaux en cretonne. Les autres éléments sont une étable, un hangar et une grange.

Au village, ne pas dormir dans la pièce où l'on cuisine, mais dans une chambre séparée, surtout dans une chambre haute (à l'étage), est un signe notable de distinction sociale.

En 1924, la maison de Gabriel Henri Peyrot, propriétaire cultivateur à Naillat, comprend une pièce principale à usage de cuisine, une pièce située à côté de la cuisine à usage de laiterie, une chambre à gauche de la cuisine à usage de chambre à légumes et de cellier et une chambre au premier étage. ●



\* Inventaire après le décès de Mme Marie Célestine Couturier à Naillat à la requête de M. Gabriel Henri Peyrot, son mari, 1926. Arch. dép. Creuse, 6 E 7



• Maison d'Honneur François Dargier à Saint Vaury,  
inventaire des meubles effets et bestiaux, 1792,  
Arch. dép. Creuse 1Q 458/1

# Le mobilier

Le mobilier de la pièce à vivre est sommaire. Dans tous les intérieurs paysans, les inventaires décrivent au moins **un coffre**, voire plusieurs, plus ou moins vieux, avec ou sans serrure, mais aussi des étagères porte-écuelles, et parfois des niches de rangement aménagées dans les murs. **Un dressoir**, meuble sans fond et à rayonnages où sont exposés chaudrons, pots et autres pièces de vaisselle apparaît parfois. Mais il n'y a ni vaisselier, ni buffet, ni armoire, et encore moins de commode, avant le XVIII<sup>e</sup> siècle, et ce, uniquement dans les intérieurs de la paysannerie aisée.

Le **mobilier paysan** se résume bien souvent au coffre, au banc et au lit. Le banc répond à un triple usage : le repos, le rangement de produits alimentaires (banc-coffre), et parfois, marchepied à côté du lit.

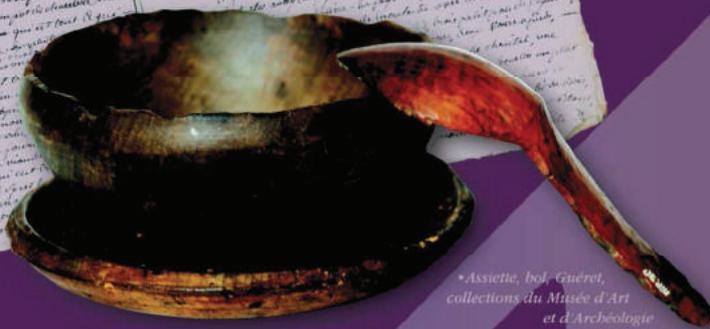
Le banc induit obligatoirement un mode collectif de s'asseoir, notamment autour de la table pour le repas. Il indique une façon de vivre familiale faite de promiscuité et non d'intimité. ●



• Inventaire après décès  
Jean-Baptiste Leclerc,  
maçon à Lépinus,  
16 janvier 1883,  
Arch. dép. Creuse 6 E 14335



\* Inventaire du mobilier de Tournoil Duclos, dont le fils est émigré, Arch. dép. Creuse Q458/1



\* Assiette, hol, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie

# La vaisselle

## La cuisine, les ustensiles, la vaisselle, l'organisation dans la maison

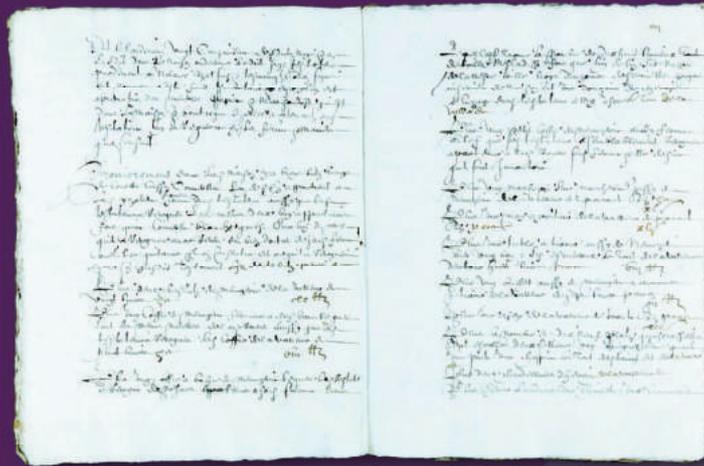
La marmite pendue à la crémaillère est l'image même du foyer et chacun dispose de deux récipients et plus, de tailles différentes. La poêle à frire, lourde et encombrante, peut être posée sur un porte-poêle, ou servante, lui-même accroché à la crémaillère ou mis sur un trépied. Munie d'une longue queue, que l'on pose sur une bûche encore entière, sur une barre de fer, elle-même placée sur des chenets, ou sur un des barreaux de la chaise, elle permet de se tenir éloigné des flammes pendant les cuissons très prolongées et à feu très vif. Quand on ne s'en sert pas, elle est accrochée sur le côté de la cheminée. Les inventaires après décès recensent une crémaillère et de nombreux pots, même dans les intérieurs les plus pauvres.

## Les vaisselles et les manières de table

On ne mange pas n'importe quoi, n'importe comment, n'importe quand. On mange les aliments de son choix, on les mange avec des ustensiles, dans un endroit fixé à l'avance, sur une surface plate, la table et à des heures fixes. Indice de la cohésion sociale, le repas s'oppose à tout changement brutal pour préserver toujours à ses participants le même usage. Le convive retrouve par le repas la société qui lui est familière. ●



\* Louche pour s'abreuver, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie



• Testament d'Estienne Juge en 1630 à Aubusson, Arch. dép. Creuse, 6E17214

Le 25 février 1630, Antoine de La Seiglière, notaire à Aubusson, appelé par Estienne Juge marchand de tissus et vêtements d'Aubusson, malade qui souhaite établir son testament, réalise l'inventaire des biens.

Il répertorie dans la maison « deux chaslits de menuiserie, un coffre de menuiserie fermant à clef, plus un coffre a bahu de menuiserie qui renferme six nappes, troyes douzaines de serviettes propres au service de maison... une may a paistrir, une table a tiroir aussy de menuiserie avec un ban et six escabeaux plus un buffet aussy de menuiserie et armoire et tiroir plus une cheze plus le nombre de dix neuf plats quinze assiettes sept escuelles deux sallieres ung vinegrier une quart une pinte une choppine le tout destaingt plus deux chandelliers dherain plus deux laudieres une chainette une cramailere une palle une broche a rotir le tout de fer plus une poille une lechefritte une grille plus quatre pots de fer... plus un petit mortier a battre en pier de fonte » ●

• Crémaillère, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie 6E17214



•Intérieur de maison, Arch. dép. Creuse 48FI2037



•Inventaire après décès des époux Prugnaud, 1887,  
Arch. dép. Creuse 6 E 19964

Dans une maison située au village de Villecoulon, commune de Jouillat, où habitaient Pierre Prugnaud et sa femme, Jeanne Randonnard, de leurs vivants propriétaires cultivateurs, l'inventaire après décès le 22 décembre 1896, récapitule :

Dans une pièce au rez-de-chaussée ayant une fenêtre donnant sur la voie publique : une pincette et un soufflet, une salière, un crochet, une poêle, deux claies, douze paniers et un cabas, une coupe à fromage et une écuelle, un pot à bouillir, un porte-dîner et un seau en fer battu, un seau en bois, une marmite en fonte, une cafetière à la Dubellois qui est réclamée par un des héritiers, une petite marmite en fer battu, un vieux buffet, trois écuelles, une écuelle en bois et deux pots, une bouteille en grès contenant un kilo d'huile, onze bouteilles, deux plats en terre et trois assiettes en porcelaine, dix bouteilles, deux bouteilles à huile et deux pots, une maie à pétrir, quatre couteaux, cinq fourchettes en fer et huit cuillères, une cuillère à soupe, un pot salé avec ce qu'il contient. Le mobilier de la pièce se compose en outre de deux fauteuils et sept chaises, une pendule avec sa boîte en bois, un bois de lit en chêne et une table de nuit en noyer, une couverture de coton et un édredon, une paire de rideaux avec ciel de lit, une armoire en noyer, une table et deux bancs. Dans une petite chambre à côté, on trouve un coffre et une boîte en bois, un vieux bois de lit et un vieux rouet, ainsi que des outils.

Dans la grange, on notera un vieux moulin à blé noir. Enfin dans un grenier au-dessus de la grange, se trouvent les réserves soit cinq doubles décalitres de blé noir, six doubles décalitres de seigle, cent cinquante doubles décalitres de pommes de terre. La famille possède également deux chèvres, douze poules, et, dans le jardin, deux ruches à miel. ●



\*Collection particulière

## Recettes salées

### **Pâté de pommes de terre**

La pâte est préparée comme pour un pâté à la viande et disposée dans une tourtière profonde. On la recouvre de plusieurs couches de pommes de terre crues, coupées en tranches, assaisonnées de sel, poivre, beurre et lard. Sur le tout, un couvercle de pâte au centre duquel est ménagée la cheminée. La cuisson terminée, un verre de crème est versé par la cheminée à l'intérieur du pâté. Autrefois, on employait couramment la farine de seigle pour ce pâté de pommes de terre.

### **Pâté de Pâques**

Réalisé uniquement pour la fête de Pâques, ce pâté comporte de la viande, laquelle était autrefois de la viande de chevreau dans la région de Dun-le-Palleteau. Des œufs durs coupés en deux morceaux sont recouverts complètement de la couche de viande.

### **Farinades**

C'est un compromis entre la crêpe et l'omelette. Aux œufs battus s'ajoutent plusieurs cuillerées de farine, un peu de lait. Cela se cuit comme une crêpe épaisse.

# Recettes sucrées

Pour toutes les pâtisseries campagnardes, les proportions ne sont pas fixées.

## Tarte au fromage blanc

Sur une pâte à tarte, un fromage blanc est étalé, la cuisson lui donnant un goût un peu aigrelet.

## Goire

C'est un fromage blanc démêlé avec des œufs, du beurre et de la farine et disposé en couronne.

Les deux pâtisseries au fromage blanc sont salées.

## Le Chataignas

Cette pâtisserie très rustique n'est souvent qu'une boule de pâte à pain de seigle à laquelle des châtaignes, blanches ou non, sont amalgamées.

## Pâtés de pommes et poires

Chaque fois que l'on chauffe le four, on cuit après le pain une pâte épaisse, souvent de farine de seigle, sans œuf, recouverte de tranches de pommes ou de poires.

## Tartes aux prunes

Elle est beaucoup plus délicate, en farine de froment, avec œufs et beurre, recouverte de croisillons de pâte tournée en baguettes sur la couche de prunes. L'hiver, on emploie des prunes sèches dénoyautées.

Le pâté de dindons est fait avec une sorte de petites prunes vertes, très sucrées appelées dindons dans la Creuse (ailleurs muscadettes). Pour la cuisson de ces tartes et pâtés, on remplace parfois la plaque de tôle par une feuille de chou.

## Clafoutis

Le clafoutis traditionnel exige de petites cerises noires avec leurs noyaux. A sa pâte, presque liquide avant la cuisson, est mêlée une plus grande proportion de beurre et d'œufs.

## Echaudés

Boussac est l'un des principaux centres de cette fabrication réservée aux boulangers. L'échaudé est une pâte sèche, compacte, mélange de farine et de lait.

Le 15 août, jour de la fête de Royère, on fait de la « pou de gatiou » (bouillie de gâteaux). Les boulangers préparent une sorte de pain-biscuit de forme ronde, « gatiou », que les acheteurs font cuire ensuite dans du lait.



• Arch. dép. Creuse 48F11240

• Hôtel Poulet, Chénérailles, 1926, collection particulière



## Ripailles, kermesse et noces, le spectacle de l'abondance alimentaire

Des fêtes agraires, religieuses (Saint-Nicolas, Noël, Epiphanie, Mardi gras, la Mi-Carême ; « Pâques fleuries » ou Rameaux, Pâques, la Saint-Jean, la fête patronale), liées au cycle de la vie comme les naissances, fiançailles, mariages voire repas de funérailles rompent la succession des jours ordinaires.

Pour une bonne année, cela représente une dizaine de jours.

Ces banquets paysans offrent un moment compensatoire, répondant aux privations des temps ordinaires, à la succession des jours maigres et à l'inquiétude de la soudure, période précédant les premières récoltes, où le grain de la récolte précédente peut venir à manquer.

Ce comportement alimentaire est le produit d'une forte culture de la faim. Cette surabondance induit que la cuisine paysanne ordinaire est maigre, et l'approvisionnement à venir incertain.

Ces ripailles entraînent obligatoirement des dérèglements physiologiques.

Les œufs, en théorie interdits durant le carême, arrivent sur la table le dimanche de Pâques.

Lors des fêtes parviennent sur la table des plats inhabituels : la potée au lard, la poule au pot, la viande de porc, du lard, des saucisses, du bœuf, du mouton et de l'agneau, des volailles.

Le pain blanc de farine de froment finement blutée, consommé frais, remplace la grosse tourte de pain gris et rassis.

Le sucré n'est pas oublié : des brioches en forme de couronnes de pain, des « fleugnardes » ou « fouaces », dans la pâte desquelles entrent les œufs ainsi que les pâtés, « lou pâquiers », aux fruits, viennent garnir la table. ●



• Menu, Hôtel Richard à Chambon-sur-Vouetze, collection particulière  
P. M. Ganne



• « Le Bœuf couronné », Hôtel-restaurant, la cuisine, Arch. dép. Creuse 1007W4

## Se restaurer hors de chez soi

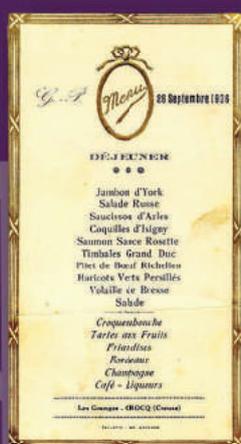
Sous l'Ancien Régime, le **repas** pris hors de chez soi est exceptionnel. De nombreux lieux publics proposaient des repas payants. La **table d'hôte** des auberges, où l'on trouve de quoi restaurer l'homme et sa monture est surtout utilisée par les voyageurs.

Les **tavernes, les cabarets** sont fréquentés les jours de marché ou pour faire affaire et passer contrat. Le cabaret est un espace essentiel de la sociabilité paysanne et populaire urbaine, un lieu pour être ensemble et oublier la dureté de la vie quotidienne. Nous n'avons que peu de traces de ces établissements.

En revanche, encore timide au XIX<sup>e</sup> siècle, cette pratique prend de l'importance au XX<sup>e</sup> siècle avec l'amélioration du niveau de vie. Les menus démesurés de Busseau-sur-Creuse ou Crocq témoignent d'une volonté d'abondance pour les grandes occasions fêtées au restaurant. ●



• Menu, Hôtel Tartary à Busseau-sur-Creuse, collection particulière



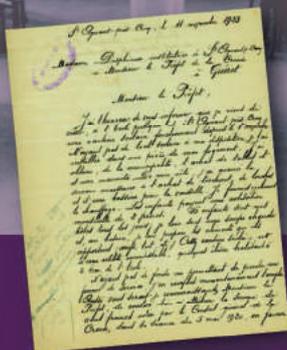
• Menu, Les Granges à Crocq, collection particulière P. M. Ganne



• Menu, Hôtel Tartary à Busseau-sur-Creuse, collection particulière



•Réfectoire du lycée de jeunes  
filles de Guéret,  
Arch. dép. Creuse 1Tnc



•Correspondance sur la création  
d'une cantine scolaire, 1926,  
Arch. dép. Creuse 1Tnc

# Restauration collective à l'école

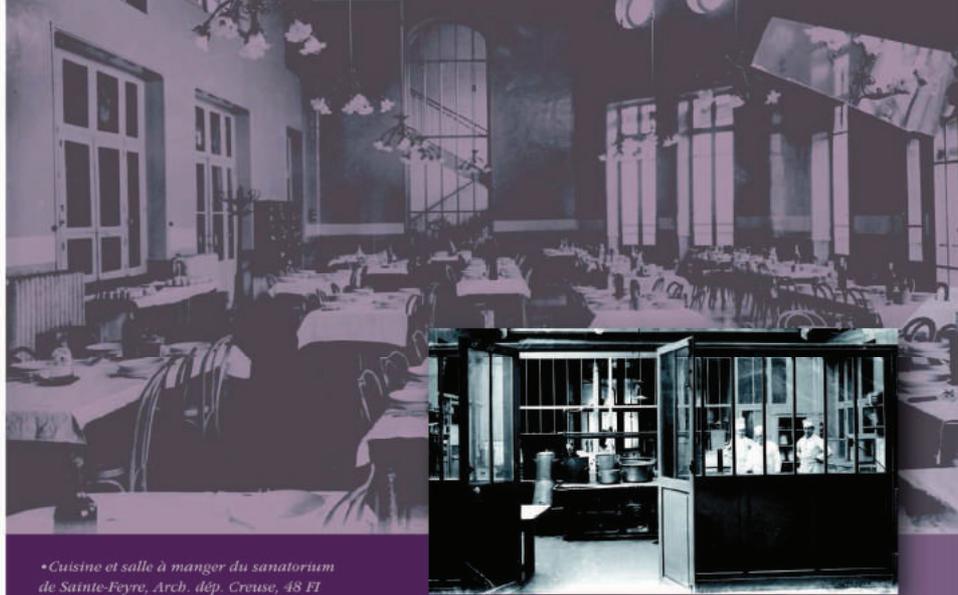
La loi « Jules Ferry » institue l'école laïque, gratuite et obligatoire, sans toutefois structurer le temps du repas. Les cantines scolaires du début du XX<sup>e</sup> siècle sont construites de façon empirique, en fonction du contexte communal, entre amateurisme et professionnalisme.

Après la Première Guerre mondiale, la Troisième République conduit une politique scolaire tendant à établir une école dans chaque commune.

Le projet de l'institutrice de Saint-Agnant-près-Crocq, en 1923, est, dans ce contexte, remarquable, et dénote une forte implication. En effet, l'institutrice installe la cantine dans une pièce de son logement, avance la somme pour payer les torchons, louche et autre bassine pour la vaisselle. En contrepartie, les 26 élèves inscrits à la cantine payent une cotisation mensuelle de 2 francs.

Cependant, l'alimentation de l'enfant à l'école n'est toujours pas prise en considération, les cantines se créent dans cet esprit d'œuvre de charité : l'alimentation est déséquilibrée, le repas pris dans des conditions sommaires, et la sécurité sanitaire ignorée.

Après la seconde guerre mondiale, la situation la plus fréquemment rencontrée dans les communes est la suivante : une association gère la cantine subventionnée par la commune et l'instituteur s'y implique, notamment pour la surveillance du temps de repas, qui est alors une obligation. C'est grâce à l'action de militants laïques, d'enseignants et d'associations, notamment la Ligue de l'Enseignement, que s'améliorent les conditions d'accueil de l'enfant. Progressivement, dans les années 50 à 60, sont pris en compte l'accueil de l'enfant, l'hygiène alimentaire, et même l'éducation nutritionnelle. ●



*\*Cuisine et salle à manger du sanatorium de Sainte-Feyre, Arch. dép. Creuse, 48 FI*

# Régime alimentaire des malades hospitalisés

Grâce aux comptabilités des établissements hospitaliers, **le régime alimentaire** des malades admis dans les Hôtel-Dieu est relativement bien connu, pour le vin, le pain et la viande. Mais il faudrait pouvoir prendre en compte les cadeaux alimentaires reçus par les hospitalisés, les repas offerts par des fondations, la production domestique : les légumes et les fruits du jardin, les volailles de la basse-cour, voire les porcs engraisés par l'hôpital, même grains et vin peuvent provenir, en partie, des terres de l'établissement.

Quotidiennement, les malades reçoivent du pain de froment et de seigle. A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, la part du pain bis diminue au profit du pain blanc. Ce dernier, consommé frais, et parfois détrempé dans du lait pour en faciliter l'absorption, est réservé aux plus malades, et, comme pour l'ensemble de la population, aux jours de fêtes. Le vin est largement présent dans les rations journalières distribuées. Il réchauffe, débouche les conduits, restaure les forces et refait le sang, il est donc particulièrement recommandé. De même, la consommation de viande est plus importante dans les hôpitaux que dans l'alimentation populaire ordinaire. L'hôpital est un « secteur abrité » dans la géographie sociale de l'alimentation. Très tôt, la pratique d'une alimentation raisonnée intervient dans les modes de traitement, faute souvent d'autres médications. ●

# LES ACHATS DE L'ÉCONOMAT DES RELIGIEUSES DE FELLETIN À LA FIN DU XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>JANVIER</b> <b>1788</b>	340 L. viande et volaille	129	10
	sucré et café	124	-
	eau de vie, amandes et citrons	38	12
	beurre et œufs	97	13
	pain de froment	51	18
	pâtisserie	16	5
	lait et fromage	14	18

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>FÉVRIER</b> <b>1788</b>	633 L. poisson et 170 L. morue	342	8
	beurre et œufs	97	9
	pain de froment et de seigle	46	-
	prunes, figues, raisins	29	14
	lait et fromages	24	-
	pâtisserie et riz	12	12

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>MARS</b> <b>1788</b>	100 septiers de blé à 10 L.	1 000	-
	300 L. viande et chevreaux	92	-
	pain de froment	56	8
	beurre et œufs	64	17
	lait et fromages	12	17
pâtisserie et 6 boisseaux sel	24	-	

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>AVRIL</b> <b>1788</b>	366 L. viande et chevreaux	127	15
	pain de froment	42	12
	beurre et œufs	70	11
	lait et fromages	20	11
	pâtisserie	7	8

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>MAI</b> <b>1788</b>	400 L. viande et chevreaux	138	16
	pain de froment	56	13
	beurre et œufs	79	6
	pâtisserie	20	15
	lait et fromages	18	18
poisson	7	11	

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>JUIN</b> <b>1788</b>	pour 6 pièces de vin de Périgord	612	-
	viande, chevreaux, volaille	129	11
	pain de froment et de seigle	66	5
	beurre et œufs	61	2
	huile d'olive et du poisson	33	9
	petits pois, fromage, lait	39	3
	pâtisserie et fruit	22	3

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>JUILLET</b> <b>1788</b>	500 L. viande et volaille	151	10
	pain de froment et de seigle	54	5
	beurre et œufs	75	9
	poisson et des pois	30	7
	lait et fromages	24	6
	pâtisserie et du fruit	30	14

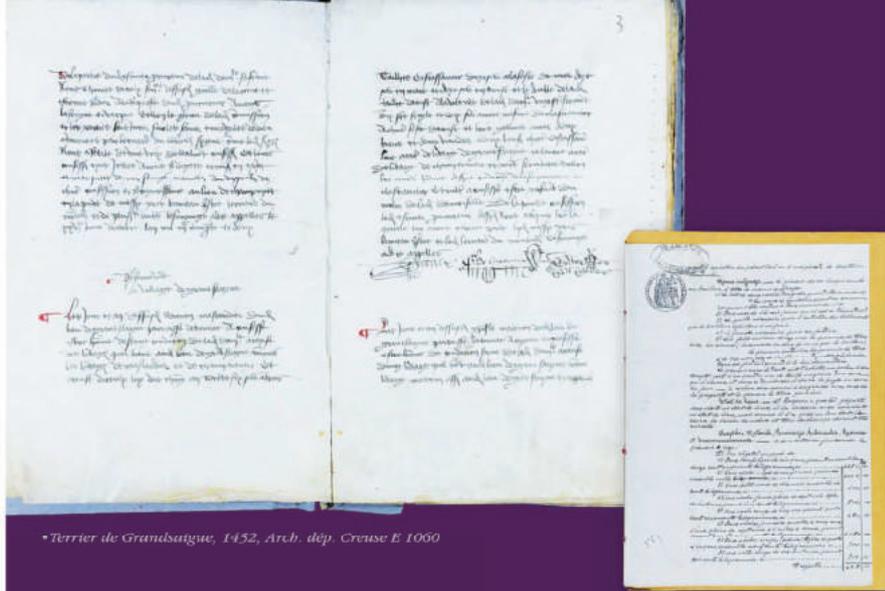
MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>AOUT</b> <b>1788</b>	500 L. viande et volaille	176	13
	pain de froment et de seigle	65	13
	beurre et œufs	72	12
	poisson et des pois	25	4
	pâtisserie et fruit	27	12
	lait et fromages	18	14

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>SEPTEMBRE</b> <b>1788</b>	450 L. viande et volaille	140	9
	pain de froment	59	12
	beurre et œufs	84	3
	poisson et morue	41	18
	lait et fromages	25	7
	pâtisserie et fruit	20	15
poivre	6	-	

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>OCTOBRE</b> <b>1788</b>	500 L. beurre à 12 sols et 38 L. huile olive	343	14
	500 L. viande et volaille	152	16
	pain de froment	60	6
	œufs et 6 boisseaux de sel	56	9
	lait et fromages	31	7
	poisson et choux fleur	24	6
	pâtisserie et du fruit	20	-

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>NOVEMBRE</b> <b>1788</b>	20 septiers de froment de La Chatre	380	-
	520 L. viande, volaille et boudins	166	19
	220 L. poisson et 69 L. morue	99	-
	pain de froment	69	18
	pâtisserie et 20 hutées poires ou pommes	70	13
	beurre et œufs	84	7
	châtaignes et riz	36	4
lait et fromage	22	9	

MOIS	NATURE DES DÉPENSES	LIVRES	SOLS
<b>DECEMBRE</b> <b>1788</b>	16 pièces de vin de Montluçon	1 112	8
	450 L. viande, 6 cochons, graisse et boudin	389	12
	pain de froment	75	12
	beurre et œufs	72	14
	drogues de médecines et 6 boisseaux de sel	38	8
	lait et des fromages	32	14
	pâtisserie	13	16
100 L. huile de noix et 90 L. de chandelles	121	10	



\*Terrier de Grandsaigue, 1452, Arch. dép. Creuse E 1060

\*Bail à colonage, 24 février 1884, maître Gâllerand, Guéret, Arch. dép. Creuse 6E 19951

# Rentes seigneuriales et menus suffrages

De la **rente seigneuriale** aux baux de fermage, les redevances en nature se prolongent de l'Ancien Régime jusqu'à la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle et témoignent d'une économie de proximité et d'échanges.

Dans le **terrier de Grandsaigue**, rédigé pour noble damoiselle Marie de la Marche en 1452, Simon Maslardite de la paroisse de Bonnat doit à cause de ses héritages « **chaque an trente-six sols à trois tailles c'est a savoir douze sols à la feste de noel douze sols en aoust et le double de ladite taille d'aoust a volonte de la dite damoiselle ung setier froment dix setiers seigle et six setier avoine mesure de Chasteauchex [Châtelus-le-Marcheix] à chaque feste d'aoust et trois gelines a noel** ».

En 1926, Edouard Betoux, donne en bail à mi-fruit pour neuf ans sa propriété au Peyrat, commune de Naillat. Outre le partage des récoltes, le **bail** prévoit que le preneur devra chaque année au bailleur des « menus suffrages » qui consistent en lait, « deux sacs de blé noir, lui faire douze ares de pommes de terre qu'il lui apportera quand il le demandera ». ●



\*Mesures, Guéret, collections du Musée d'Art et d'Archéologie

NOM DE LA MARCHANDISE	DROITS ADDITIONNELS				DROITS DE PRODUCTION				DROITS DE DISTRIBUTION			
	Par quintal	Par muid	Par tonneau	Par hectolitre	Par quintal	Par muid	Par tonneau	Par hectolitre	Par quintal	Par muid	Par tonneau	Par hectolitre
Blé de pays	0.10	0.20	0.30	0.40	0.15	0.30	0.45	0.60	0.20	0.40	0.60	0.80
Blé de pays	0.10	0.20	0.30	0.40	0.15	0.30	0.45	0.60	0.20	0.40	0.60	0.80
Blé de pays	0.10	0.20	0.30	0.40	0.15	0.30	0.45	0.60	0.20	0.40	0.60	0.80
Blé de pays	0.10	0.20	0.30	0.40	0.15	0.30	0.45	0.60	0.20	0.40	0.60	0.80
Blé de pays	0.10	0.20	0.30	0.40	0.15	0.30	0.45	0.60	0.20	0.40	0.60	0.80

\*Prix à la foire de Gueret, 1930, Arch. dép. Creuse 6 M 311/2



\*Registre de police de la châtellenie d'Aubusson : réglementation des horaires pour les regrattiers et cabaretiers sur les marchés, 1758, Arch. dép. Creuse B 1066/05

# Foires et marchés

Du Moyen Âge à 1960, les foires et les marchés ont fortement structuré le temps et l'espace du monde rural. Temps forts de l'échange, ils furent aussi enjeux de pouvoir et hauts lieux de la sociabilité rurale.

**Les foires et marchés** se développent à partir du XV<sup>e</sup> siècle. Au XIX<sup>e</sup> siècle, leur nombre augmente. Lieux d'enjeux économiques, mais également lieux de rencontre à dimension humaine : on se rend au marché pour vendre ou pour acheter, mais il y a une différence entre le maquignon et la paysanne... L'espace qu'ils occupent n'est pas le même, pas plus que le circuit économique dans lequel ils s'inscrivent. On y vient aussi pour échanger des nouvelles du cousin, de la tante, des amis, mais également pour se divertir, découvrir des objets et des techniques nouvelles, pour trouver du travail et même parfois un conjoint... Les marchés hebdomadaires sont destinés aux produits locaux. Ainsi, « les villes de Boussac, Chambon et Jarnages sont citées comme ayant deux fois par décades des marchés considérables dans toutes les denrées de première nécessité ».

Plus spécialisées, les foires, elles, durent parfois plusieurs jours. « Il y a dans les communes de Boussac, Chambon, Châtellus des foires multiples mais toutes nécessaires pour l'activité du commerce des bestiaux... c'est surtout en bœufs gras ou de traits, en taureaux, vaches ou génisses, porcs ou moutons qu'elles sont riches ».

Commune	Superficie	Population	Produits
Boussac	1000	1500	Blé, vaches, porcs
Chambon	1200	1800	Blé, vaches, porcs
Châtellus	1500	2000	Blé, vaches, porcs

\*Tableau statistique du deuxième arrondissement de la Creuse (Boussac) sous forme de mesures et d'observations, an X, Arch. dép. Creuse 6 M 407/24



\*Ordonnance de police, 1777, Arch. dép. Creuse 6 M 407/24



## Et aujourd'hui ?

De la même façon que les couleurs sont élémentaires pour l'œuvre d'art d'un peintre, le choix de fruits, de légumes, de grains, de poisson, de viande, de noix, d'herbes et d'épices par un cuisinier forme les éléments fondamentaux d'une nutrition créatrice et saine, tant pour la vie quotidienne que pour les événements particuliers. Pour une cuisine durable, beaucoup d'éléments doivent être considérés. D'où les aliments proviennent-ils et comment sont-ils cultivés ? Quels sont les besoins alimentaires individuels de ceux pour qui nous cuisinons ? Qu'est-ce qu'une alimentation saine ? Est-ce que la composition est créative, tant par la présentation que le goût ?

Convaincu de l'importance d'initier les jeunes creusois au goût en mangeant des produits de qualité issus de leur territoire, le département de la Creuse s'est donné les moyens de favoriser les achats de proximité et de développer les productions agricoles locales en proposant avec la plateforme **AgriLocal23** un outil d'échange, moderne et convivial qui met en relation en un clic les consommateurs et les producteurs.

Les équipes de restauration collective, notamment celles des établissements scolaires, peuvent ainsi facilement contacter les producteurs creusois et proposer des repas de qualité en assurant la traçabilité des produits, tout en bénéficiant d'une commande publique simplifiée. ●