

Deux tentatives d'améliorations de produits alimentaires en Bretagne

Martine Cocaud

▶ **To cite this version:**

Martine Cocaud. Deux tentatives d'améliorations de produits alimentaires en Bretagne : les difficultés du beurre et du cidre en Ille-et-Vilaine (1850-1920). Colloque sur L'Histoire des innovations alimentaires en France aux XIXe et XXe siècles, Dec 2002. halshs-00003869

HAL Id: halshs-00003869
https://shs.hal.science/halshs-00003869

Submitted on 15 Mar 2005

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Deux tentatives d'améliorations de produits alimentaires en Bretagne : les difficultés du beurre et du cidre en Ille-et-Vilaine (1850-1920)

A partir de la moitié du XIX^{e} siècle, deux productions alimentaires traditionnelles de la Bretagne - le cidre[1], le beurre - sont remis en cause par des agronomes qui souhaitent en améliorer la qualité. Cependant, ces démarches n'aboutiront pas ou alors très tardivement. Ce n'est en effet que 100 ans plus tard, aux alentours des années 1950, que la Bretagne abandonne les modes de productions traditionnels du cidre et du beurre afin d'offrir des produits reconnus sur l'ensemble des marchés nationaux voire internationaux. Cette communication propose de réfléchir sur les possibles causes de ce retard à l'innovation. Pour cela, nous rappellerons d'abord le statut complexe de ces activités : le beurre, le cidre sont d'abord des produits d'autoconsommation qui s'insèrent au cours du XIX^{e} siècle dans des circuits commerciaux de plus en plus étendus et variés. Malgré cette évolution, ces productions demeurent des activités annexes, souvent confiées aux femmes ou aux employés. Nous analyserons ensuite les critiques émises par les agronomes et les changements qu'ils proposent afin d'envisager les conséquences que ces améliorations auraient impliquées tant au niveau des producteurs qu'au niveau des négociants qui en assurent la commercialisation. Ces dernières réflexions nous renvoient d'une part sur les facteurs qui ont rendu impossible l'évolution des deux produits et d'autre part aux difficultés plus générales rencontrées par les innovations alimentaires de quelque nature qu'elles soient.

1) Une production ambivalente

Les deux productions –le beurre , le cidre sont présentes dans toutes les fermes comme l'est également la volaille par exemple, mais il est difficile de les quantifier et d'en évaluer le rapport . Entre 1850 et 1920, l'Ille-et-Vilaine est sans doute le premier département producteur de fruits à cidre avec ses (environ) 2,8M[2] pommiers qui permet de fabriquer à peu près 15% de la production nationale de cidre au début du XX^{e} siècle. Le beurre est également une activité présente dans toutes les fermes de Bretagne. Il donne lieu dès le XVII^{e} à un commerce vers Paris et vers l'Angleterre comme le signale le préfet des cotes d'Armor : « [le beurre] il en est exporté une quantité considérable à l'étranger, du reste il ne se fabrique point de fromage dans le département mais on voit par ce qui vient d'être exposé que les beurres qui s'y fabriquent qui

[1] Cette communication s'appuie entre autre sur un mémoire de maîtrise, Aurélie Lebrun, *Cidres et pommes en Ille-et-Vilaine*, 1850-1920, ss la direction de M. Cocaud, Univ. Rennes 2, 2001.

[2] En 1867.

sont d'ailleurs d'une excellente qualité forment une des branches les plus intéressantes de l'économie rurale et une des richesses du pays[3] ». En 1873 , L'Ille-et-Vilaine a fourni 12 millions de kilos de beurre[4].

Mais pour la fin du XIX et le début du XX[e] siècles les chiffres de production à l'échelle de la région ou du département paraissent peu fiables car certaines productions comme le cidre sont extrêmement irrégulières, d'autres comme la volaille ne sont pas comptabilisées lors des enquêtes agricoles, quand au beurre nous n'approchons les quantités fabriqués que par les chiffres des ventes sur les marchés ou par des extrapolations mettant en relation le nombre de vaches laitières, la quantité de lait fournie par tête, et le rapport entre le nombre de litres de lait et la quantité de beurre produite[5]. Devant ces chiffres incertains, il peut sembler plus pertinent de rechercher le rapport de ces activités dans le cadre d'une exploitation. Cette évaluation demeure toutefois délicate. On ne peut aborder cette question qu'à travers les comptabilités agricoles, or chacune d'entre elles représente un cas particulier à partir duquel on ne peut pas généraliser. Toutes les production annexes tels que le beurre et la volaille, les pommes composent les subsides donnés par le fermier au propriétaire, en complément des produits de base que sont les bestiaux et les récoltes céréalières. Prenons un exemple, celui de la métairie dite « la maison neuve[6] », située à la limite des Côtes d'Armor et de l'Ille-et-Vilaine, pour laquelle nous possédons les comptes du propriétaire de 1828 à 1852 . Ce dernier reçoit du beurre évalué entre 45 et 65 francs par an (moyenne de 53 francs), des pommes évaluées entre 0 et 70 francs (moyenne de 26 francs), les deux productions représentant à peine 10% du rapport des céréales et l'élevage. Ceci est probablement un taux minimal car aucun document ne précise que la part de ce propriétaire représente réellement 50% des productions annexes qui sont par nature difficilement quantifiables et vérifiables par un régisseur. Par ailleurs, en 1930, la chambre d'agriculture de Rennes laisse entendre que dans le pays de Rennes le rapport des pommes peut-être évalué en moyenne au quart des recettes brutes d'une ferme et qu'une année sur trois, une récolte paye le fermage de l'exploitation. Bien que selon Ouest-Eclair, la production fruitière soit totalement négligée par les cultivateurs qui se contentent de remplacer les arbres mourants, on ne peut imaginer que les fermiers ignorent et méprisent son apport. Les propriétaires des fermes en sont conscients : les locataires doivent remplacer les arbres disparus sous peine de s'acquitter d'une

[3] AD Côtes-du-Nord, 6 M 921 - Renseignements sur la statistique bovine demandée en 1819 par le Ministre de l'Intérieur. Réponses du département.

[4] M. LE CHARTIER, C*ours de chimie agricole*, Rennes, 1881, AD I-V 10 bi 1232.

[5] Selon Le Chartier, professeur à l'école de laiterie de Rennes en 1883, le département d'Ille-et-Vilaine produit 12 millions de kilos de beurre dont 1/7 est autoconsommé. M. LE CHARTIER, C*ours de chimie agricole*, Rennes, 1881, AD I-V 10 bi 1232

[6] 39J11 AD I-V. Régie de la terre de St-Mérel par le sieur Benest.

amende équivalent à la valeur qu'aurait acquis l'exploitation si les arbres avaient été plantés dès le début du bail. De même, lors de la vente d'un domaine rural, l'état de la plantation des pommiers influent sur l'estimation du prix.

D'autres professions en voient parfaitement l'intérêt dès le début du XIX^{e} siècle. Si une grande partie du beurre, du cidre, des volailles est vouée à l'autoconsommation, les surplus sont vendus et les marchés sont très organisés dans le cadre de filières spécialisées. La commercialisation s'organise de façon quasi semblable pour les trois produits : une partie est vendue localement au marché ou petits commerçants locaux, le reste est collecté par des intermédiaires ou des négociants et envoyé par train vers les marchés des grandes villes ou de l'étranger, voire directement dans des industries de transformation. Prenons l'exemple de la filière cidricole : malgré les énormes fluctuations annuelles[7], la production moyenne de pommes à cidre s'établit autour de 5 millions de quintaux par an ; une partie sert à fabriquer le cidre fermier, une autre est vendue aux 23 cidreries et aux confitureries du département, et le reste est destiné aux autres départements français, à l'Angleterre et surtout à l'Allemagne, en particulier à la province du Wurtemberg qui apprécie particulièrement le cidre réalisé à partir des pommes aigres de Bretagne. Ce débouché étranger, rendu possible par l'infrastructure ferroviaire et maritime, se met en place après la guerre de 1870 et atteint son maximum à la fin du siècle. L'analyse de la filière laitière aboutirait au même constat : à la fin du XIX^{e} siècle, des productions qui sont perçues par les fermiers comme marginales et de complément car destinées en premier à l'autoconsommation, se retrouvent finalement intégrées dans un processus commercial d'envergure nationale voire européenne qui prend de l'ampleur à la fin du siècle.

Si jusqu'en 1880 les agronomes ainsi que l'administration semblent peu intéressés par ces productions qui, sont par exemple négligées dans l'enseignement agricole de l'école de Grand-Jouan[8], ils y voient une chance pour le département lorsque la crise économique se fait sentir : « c'est en grande partie grâce au pommier que la Bretagne se doit d'avoir guère ressenti les effets des crises qui ont si durement éprouvé , à certaines époques, d'autres régions de France » écrit G. Pic dans le Journal d'Agriculture. Mais, pour y trouver vraiment de l'intérêt et augmenter leur revenus, les agriculteurs doivent donner à ces produits simples à élaborer une plus grande valeur commerciale en améliorant leur qualité.

---

[7] La récolte est quelque fois presque nulle - la production rennaise s'élève à 200 quintaux en 1888- par contre les années d'abondance elle peut-être multipliée par plus de 100 : en 1893, 30 000 quintaux sont ramassés. Un calcul effectué sur la région de Vitré montre que sur 7 ans les pommiers donnent une bonne récolte, deux demi-récolte et une quasi-nulle. Durant les années de disette, on a recours aux importations.

[8] Jusqu'en 1880, un seul cours d'aviculture est donné de manière ponctuelle tous les 3 ou 4 ans, en revanche à partir de l'année scolaire 1880-1881, les volailles occupent une place importante dans l'enseignement de troisième année. AD I-V, Grand-Jouan. Cours de zootechnie 1859-1887.

Améliorer la qualité

Qu'est ce qu'un produit de bonne qualité ? les avis qui s'expriment à partir de 1870 dans de nombreuses revues de vulgarisation sont complexes. En ce qui concerne le cidre, après avoir défini le produit, les associations utilisent des critères gustatifs ou visuels. Bien définir la composition du produit devient essentiel : le cidre est « une boisson faite avec du jus de pommes soumis à la fermentation », mais sous ce nom se cache en réalité plusieurs boissons : le cidre pur jus, le cidre nouveau, le vieux cidre, le petit cidre qui est extrait de la pression d'un marc de pommes mouillé avec de l'eau. Un bon cidre est « gouleyant », « drêt en goût » , « loyal » sans jamais se révèler « dur » c'est à dire ni amer ni acide. Il doit aussi montrer un « caractère franc » c'est à dire présenter un certain degré d'alcool et conserver un goût de fruit qu'il perd s'il est coupé avec de l'eau au lieu d'être « pur jus ». Enfin il doit être clair et d'une couleur transparente et ambrée. Il s'oppose au mauvais cidre qui est « piquant', « gras », « aigre », « plat » c'est à dire insipide ; dont la couleur vire à la teinte olivâtre , le pire étant le cidre « cuit », c'est à dire entièrement fermenté dont tous les sucres se sont transformés en alcool. Cependant, ces caractéristiques varient selon les régions : dans certaines on préfère le cidre corsé, fort en alcool, dans d'autres léger et plus sucré, mais quoiqu'il en soit le cidre doit être « justificatif » c'est à dire correspondre à ce que l'on attend car le consommateur recherche une stabilité de goût d'une année à l'autre. Ce dernier critère devient prédominant à la fin du siècle.

L'administration y rajoute des critères hygiéniques : le cidre doit se conserver au moins deux ans, être pur. Ce point de vue gagne en importance lorsqu'il apparaît que l'arrivée de la fièvre typhoïde qui touche Rennes en 1899 coïncide avec celle du cidre nouveau qui aurait été coupé d'eau sale, selon la croyance paysanne qui veut que tout ce qui est cuit est sain. Bien fait, le cidre revêt un caractère de boisson « hygiénique » qui, contrairement aux alcools forts préserverait des maladies.

Les qualités recherchées pour le beurre sont du même ordre et obéissent aux mêmes critères gustatifs et visuels: il doit être bien délaité, doit être frais et salé à point (aux environs de 3,5%), ne pas être rance, avoir une belle couleur jaune clair et son goût doit être franc et stable.

Le feu de la critique atteint l'ensemble de la filière des fermiers des producteurs aux négociants. Reprenons l'exemple du cidre. Les agronomes attaquent en premier lieu la culture des pommiers qui se fait en plein champ ou en bordure, et non pas en verger. Les pieds des pommiers sont rarement bêchés, de plus ils sont inaccessibles une fois les cultures sorties de terre. Les arbres ne profitent que très superficiellement des engrais. C'est ensuite la récolte qui fait l'objet des remarques : les pommes ne sont pas cueillies mais gaulées et si le temps est instable ou si la main-d'œuvre manque, les agriculteurs préfèrent laisser pourrir leurs pommes pour se consacrer aux autres travaux qui leur semble de meilleur rapport. Par la suite, les pommes sont stockées dans les

cours des fermes sans protection ou dans des endroits mal aérés. La fabrication du cidre ne fait pas l'objet de plus de soin : « partout ou nous trouvons l'empirisme règne en maître écrit de l'Apparent[9]. » . Les pommes sont utilisées trop mures afin de rendre le plus de jus et les sont parfois pourries, les pressoirs sont sales :« la majorité des paysans estimant que le bon cidre se fait en mettant de la paille et en bouchant les trous du pressoir avec des excréments de vaches[10] ». Aux mauvaises façons de faire viennent s'ajouter les indélicatesses des intermédiaires qui falsifient le produit. La pratique la plus courant est le mouillage, addition d'eau qui se fait lors de la fabrication ou plus tard. Ils peut avoir également ajout de colorants, notamment de carmin, de caramel, de chicorée ou de coquelicots. Du sucre, l'alcool et de la fécule sont parfois rajoutés. Les cidres sont coupés entre eux ou avec des poirés. De plus, dans les cidreries industrielles on améliore l'aspect du cidre par « le collage » au moyen de clarifiants tels que la caséine, la gélatine, la colle de poisson et la fermentation est souvent ralentie par l'addition de tanin, de sel de chaux ou de gaz sulfureux.

Pour les mêmes raisons la filière du beurre est condamnée : les beurres fermiers sont mal délaités, le beurre a un goût aigre car les petites fermes qui ne disposent pas de beaucoup de lait ne peuvent pas fabriquer du beurre quotidiennement, aussi la crème est-elle conservée plusieurs jours dans des conditions plus ou moins bonnes en attente du jour de barattage. La conséquence est un beurre plus grossier, un peu rance qui doit être fortement salé (jusqu'à 15%). De plus, peu de fermes possèdent une baratte avant la fin du XIX^{e} et le beurre contient souvent trop de petit lait. Ces beurres sont vendus au marché : les femmes y apportent tous les 8 ou 15 jours leur production de beurre qui a déjà un peu vieilli. Les commerçants partagent la responsabilité de la mauvaise qualité : ils mélangent, malaxent et stockent des beurres de diverses provenances : il s'agit alors de beurre « fort », c'est à dire fortement salé puisqu'il peut contenir jusqu'à 30 % de son poids en sel. Les septiques évoquent également le mélange avec de la margarine, ce « phylloxéra de la Bretagne[11]. Ce sont tous ces beurres de qualité plutôt médiocre qui sont écoulés vers la Normandie, vers Paris, Le Havre et Nantes pour être utilisés dans les conserveries et biscuiteries ; l'exportation se faisant surtout vers l'Amérique du sud et vers l'Espagne par l'intermédiaire des ports de Morlaix, Saint-Malo, Le Havre, Nantes et Bordeaux. Quant au beurre frais dit « beurre fin », réalisé à partir de la crème d'une seule ferme, il ne supporte pas le transport et il est destiné à la bourgeoisie la plus proche.

Des propositions sont faites pour améliorer ces productions qui semblent prometteuses. En ce qui concerne le cidre, l'impulsion part des professeurs Dubreuil et Girardin de l'école

[9] Premier bulletin de l'Association pomologique de l'Ouset. 1883.

[10] *Le cidre et le poiré*, janvier 1917.

d'agriculture de Normandie qui recensent toutes les variétés de pomme à cidre. Quelques cantons sollicités par le préfet d'Ille-et-Vilaine collaborent. Une association pomologique est créée à la faculté des sciences de Rennes et en 1892 le syndicat pomologique de France s'installe à Rennes en 1892. Certaines organisations se fixent l'étude des pommiers et de la fabrication du cidre qu'elles présentent ensuite lors des congrès, d'autres se spécialisent dans la vulgarisation en organisant par exemple des concours. C'est ainsi qu'en 1863, le concours régional crée une section des « arbres à cidre, culture et fabrication » avec des catégories « fruits du pressoir », « cidres en fût » et « cidre en bouteilles ». Au début du XX^{e} siècle on ne compte plus le nombre d'ouvrages de référence mais également de périodiques tels que *Le cidre et le poiré* ou *Le bon cidre* qui proposent des solutions touchant la pomologie. Ces associations se donnent des programmes audacieux afin « de vulgariser les méthodes dont l'expérience a démontré les avantages, depuis la plantation et le greffage du pommier, sa préservation contre les maladies, la récolte et le nettoyage des fruits, leur pressurage, la fermentation, la clarification de jus, la vente, ainsi que l'exportation des fruits du pressoir et des cidres[12] ».

Un des enjeux de l'amélioration qualitative est de remplacer le vin dont la situation se fragilise dans les années 1870-1880. La chute de production vinicole peut ouvrir de nouveaux débouchés au cidre si celui saisit l'occasion. Le modèle proposé par les pomologistes est celui du vin…. et des viticulteurs car « le vigneron fabrique pour vendre … le vin qu'il livre aux consommateurs doit lui fournir la rémunération des travaux pénibles qu'il a consacré à la vigne ». De plus le vigneron s'attache une clientèle en proposant des produits aux caractéristiques marquées reconnus comme des crus. C'est l'objectif à atteindre : que par leur saveur, leurs parfum et leur couleur les cidres des diverses régions se différencient les uns des autres afin que l'acheteur puisse faire un choix averti. Cela laisse supposer une sélection des pommes : on en compte plus de 200 variétés en Ille-et-Vilaine alors qu'une dizaine seraient suffisantes. A partir des années 1880 chaque école d'agriculture possède ses pépinières et ses vergers expérimentaux qui sont plantés d'arbres producteurs de grandes quantités de pommes riches en sucre. L'idée est de sélectionner d'une part les meilleures variétés et d'autre part de démontrer l'avantage du verger par rapport aux champs complantés. L'effort est poursuivi jusque dans les écoles primaires puisqu'en 1896 le *Journal D'agriculture* propose en concours aux jeunes professeurs : « La culture du pommier est une source de richesse pour notre département…Le pommier exige des soins, la fabrication du cidre en réclame d'autres. Indiquez les progrès à réaliser[13] ». Pour poursuivre cet démarche, des visites de brasseries sont proposées car de nombreux agronomes envisagent l'installation de

[11] Pétition des négociants-exportateurs au ministre du commerce, 1882, AD I-V 7 M 148

[12] La pomologie agricole, novembre 1911, p 1299.

coopératives analogues à celles du vignoble, ces dernières permettant d'acheter du matériel (frigorifique en autre) et surtout d'homogénéiser la production et faire progresser la définition des crus. Ce projet relançant la querelle entre les partisans du pur fruit et les partisans du cidre stable qui se conserve grâce à l'ajout de correcteur de moûts et de conservateurs[14].

Toutes ces propositions paraissent somme toutes classiques, l'originalité du département apparaît davantage si l'on observe les réactions des pouvoirs politiques ou administratifs . Aucune législation nationale ne concerne le cidre mais dès 1856, le préfet décide de mettre un frein à la fraude en permettant aux commissaires de police de goûter les cidres suspects. Plusieurs municipalités prennent des arrêtés obligeant les aubergistes à ne vendre que du cidre « fabriqué avec de l'eau et des pommes » et contenant au moins 4% d'alcool. Toutes les mairies affichent un arrêté prescrivant la destruction du gui avant le 15 décembre. Cette volonté marquée d'améliorer le cidre finit par aboutir à la loi d'août 1898 qui fournit la composition précise du cidre et fait la liste des comportements des producteurs et des commerçants passibles d'être considérés comme frauduleux.

L'analyse de la production beurrière et des tentatives d'amélioration met en évidence les mêmes démarches15. A partir de 1880, les beurres et surtout le beurre salé s'écoulent difficilement. Les raisons évoquées par les contemporains mettent en cause la qualité du produit ; ils évoquent le mélange avec de la margarine, ce « phylloxéra de la Bretagne16 » ou le beurre trop fortement salé car « on lui fait subir une préparation destinée à en atténuer la rancidité17 », mais ils accusent aussi l'arrivée de nouveaux concurrents français ou étrangers qui ayant adopté de nouvelles méthodes de production mettent sur le marché un beurre beaucoup plus fin18. Des agronomes, qui sont souvent des professeurs des écoles d'agriculture, tentent avec le soutien de l'administration et des politiques locaux de faire évoluer la tradition. Les tentatives se font en deux directions : d'une part en améliorant les produit mis sur les marchés ou envoyés à l'exportation. Pour cela il faut inculquer les règles d'hygiène aux agriculteurs; définir le produit – mais cette définition ne sera jamais aussi précise que celle du cidre- et récompenser les meilleurs -

---

[13] *Le journal d'Agriculture*, juin 1896.

[14] Bulletin de l'Association pomologique de l'Ouest, 1883.

[15] Pour plus des descriptions plus précises des innovations laitières voir : Martine Cocaud, *L'avenir de Perrette, les premiers établissements féminins d'agriculture : les écoles pratiques de laiterie*. ABPO, J-B Henry, *L'industrie laitière et les transformations techniques du XIXe siècle,* ABPO, 1966, LXXIII, pp 256-281.

[16] Pétition des négociants-exportateurs au ministre du commerce, 1882, AD I-V 7 M 148

[17] Ibid. AD IV 7M 148.

[18]Marçais-Martin, conseiller général d'Ille-et-Vilaine, déclare en 1884 : « [En Hollande, Belgique, Allemagne, Danemark et Norvège…], on a reculé devant aucune dépense pour améliorer la fabrication et l'on amis en usage tout ce que le progrès général a pu créer d'instruments et méthodes perfectionnées, en vue d'obtenir du lait une plus grande quantité et une plus grande qualité des produits » Rapport de Marçais-Martin au conseil général. Rapport et délibérations du conseil général, août 1884, AD I-V, 1NC 1884.

en 1887 une épreuve de laiterie est introduite dans le concours régional d'agriculture[19] ; limiter la fraude potentielle de la part des fermiers mais aussi des négociants, en un mot contrôler l'ensemble de la filière. C'est ainsi qu'en 1882, le conseil général d'Ille-et-Vilaine sollicité par la chambre de commerce présente une requête auprès du ministère de l'agriculture afin d'obtenir les mesures nécessaires pour assurer la répression des fraudes qui se pratiquent dans le commerce d'exportation des beurres[20.] Six ans plus tard, en 1888, le syndicat des négociants se plaint à nouveau de l'impossibilité d'appliquer la loi de 1887 concernant la répression de la fraude sur les beurres et le conseil général vote, en 1888, une subvention pour que la station agronomique [21] réalise des analyses sur ces produits. Au début du siècle (1909), le ministre rappelle au préfet que l'appellation « beurre salé » concerne un produit bien défini qui ne peut pas contenir plus de 15 % de son poids en sel[22.] Cette volonté de contrôle fait émerger la nécessité de passer du stade fermier au stade industriel. Aux yeux des agronomes, lui seul permet une véritable évolution, comme le montre l'exemple du Danemark ou du Poitou-Charentes qui adoptent précocement le modèle coopératif. Pour faire face à ces deux besoins - éduquer les fermières mais aussi instruire le futur personnel des laiteries- le département d'Ille-et-Vilaine soutenu par le ministère crée la première école de laiterie féminine, qui formera par enseignement pratique et théorique de véritables techniciennes.

Des efforts voués à l'échec ?

Un bilan réalisé sur les productions laitières et cidricoles aux environs des années 1920 montre l'échec de ces tentatives de la fin du XIX^{e}. En 1920, l'Ille-et-Vilaine est certes toujours le premier producteur de pommes à cidre, même si l'écart avec ses concurrents à diminué mais sur le plan qualitatif rien ne semble avoir bougé et le cidre breton n'a pas pu s'imposer comme le remplaçant du vin qui a rapidement retrouvé le premier rôle. Il en va de même pour le beurre : le retard de la Bretagne est de plus en plus net si on compare sa situation avec celle de la Normandie ou du Poitou-Charentes et de nombreux marchés lui échappe. Malgré les efforts affichés , le bilan du début du XX^{e} siècle est pire que celui de la fin du XIX^{e}.

Que s'est-il passé ? pour quelles raisons ces tentatives de modernisation ont–elles échoué ?

Les causes ont à chercher à différents niveaux. On peut bien sûr évoquer celles qui sont exogènes aux filières : la situation un peu excentrée du département par rapport au marché parisien et au

[19] Rapports et délibérations du conseil général, AD I-V 1NC 1884.

[20] Répression des fraudes sur engrais et beurre. AD I-V 7M148.

[21] Cette station créée en 1878 a avait pour première finalité d'analyser les terres arables et les sous-sols, les plantes, les eaux, les amendements, les engrais et les produits agricoles (cidres, lait, vin et beurre). Les analyses de beurre ne commenceront pas avant 1896.

[22] Lettre du ministre de l'agriculture au préfet. Répression des fraudes AD I-V 7 M148.

reste de l'Europe – l'Allemagne essentiellement- qui rend les transports plus difficiles d'autant plus que les compagnies de chemin de fer ne sont pas toujours à la hauteur. Le chemin de fer qui, à partir de 1880, aurait du être une véritable opportunité pour les marchands de pommes et de cidre n'a peut-être pas amélioré la situation car il mal accompagné le mouvement. Le nombre de wagons est insuffisant, ils sont mal aérés, lents et onéreux - mais il faut dire que la production irrégulière des pommiers n'a pas facilité leur gestion – toujours est-il que ces difficultés ont grandement nuit à l'exportation vers l'Allemagne qui était le premier débouché des pommes aigres de Bretagne. Il semble donc que le train a accentué la mise en concurrence des produits bretons avec ceux d'autres régions . La variation des taxes douanières a probablement également joué un rôle. A la fin du siècle, la volonté du gouvernement de soutenir la production viticole a également nuit à la volonté bretonne d'introduire le cidre dans la ration alimentaire des poilus[23]. Mais était-ce de toutes façons possible de proposer du cidre aux soldats ?

Cette question nous ramène au produit et aux difficultés qu'il soulève. Elles sont nombreuses : d'une part la production de pommes est irrégulière et donc imprévisible, d'autre part il est extrêmement difficile de stabiliser le goût du cidre qui peut varier d'une ferme à l'autre mais également d'une saison à l'autre dans une même exploitation. Or, il semble bien qu'au début du XX^{e} siècle le désir de retrouver un goût connu et bien identifié devienne important pour le consommateur, hélas en ce qui concerne le cidre ,l'entreprise paraît quasi impossible au début du siècle. De plus, le cidre se conserve mal, il devient vite acétique et il doit également être consommé frais, c'est en partie la cause de son échec dans la conquête du marché de la guerre. Par conséquent, il faudra franchir la moitié du XX^{e} siècle pour que les producteurs sachent pallier aux aléas de fabrication – maîtriser le bullage par exemple- afin de demander des AOC, dont la typicité est la caractéristique essentielle. Donc l'avenir du cidre était en partie liée à des progrès de techniques exogènes au milieu traditionnel (remplacement du tonneau impossible à désinfecter par des cuves en acier, nouvelles techniques de filtrage etc..) et envisageables seulement dans le cadre d'exploitations spécialisées ou dans le cadre industriel.

Un autre handicap provient de la nature des exploitations : jusqu'au milieu du XX^{e} siècle, les fermes bretonnes pratiquent la polyculture-élevage et portent d'abord leur intérêt aux cultures céréalières voire par la suite aux cultures fourragères. Il n'est jamais question de spécialisation, or les propositions qui émanent des pomologistes laissent supposer une quasi spécialisation : les fruits doivent être au centre des préoccupations alors que le paysan breton considère que les pommiers, plantés en plein champ ne peuvent qu'être un complément. Lui était-il possible de concevoir autre chose ? non probablement en ce qui concerne les petites exploitations. Les terres

[23] *Le cidre et le poiré*, août 1914.

de bonne qualité, plutôt rares, ne pouvaient qu'être réservées aux cultures céréalières et ne pouvaient pas être plantées de pommiers à la production si aléatoire. Dans cette région ou le faire-valoir indirect domine largement, la prudence a certainement été encouragée par les propriétaires généralement timorés face à l'innovation agronomique. Donc la politique du verger encouragée par les pomologistes étaient réservée aux grands cultivateurs. G. Pic, professeur à l'école d'agriculture des Trois-Croix en est conscient et appelle dès la fin du XIX^{e} ses collègues à la raison en tentant de montrer que dans les fermes où le sol est pauvre, seule la disposition ancienne des pommiers s'impose car elle permet de tirer le maximum du produit qui ne doit que compenser la faiblesse des récoltes fourragères et céréalières. L'on retrouve ce même type de difficulté avec le beurre, le fait qu'il soit un produit d'appoint a été un handicap lorsqu'il fallu proposer d'autres modes de production. Les coopératives ont semblé la solution d'avenir pour les agronomes du XIX^{e} mais les paysans ont certainement compris que la disparition du beurre fermier provoquerait une remise en cause partielle de l'équilibre des exploitations basé sur la pluri-activité. Comment nourrir les cochons, présents dans toutes les fermes, puisque le petit-beurre mélangé aux pommes de terre est la base de leur alimentation ? or, cesser d'élever deux ou trois cochons diminue la rentabilité des petites fermes et de plus modifie à terme l'alimentation.

Les changements que certaines innovations auraient apporté au quotidien ont induit des attitudes de repli. On évoque souvent le plaisir que les producteurs trouvent à consommer leur propre production : seul leur beurre ou leur cidre ont le goût qu'il leur faut …cet état de fait est le résultat de méthodes de fabrication variés basés sur « le coup de main » personnel. Il va à l'encontre du souhait d'homogénéisation et de standardisation des produits exprimé par les citadins à la fin du XIXe…une culture s'oppose à une autre …mais il faut bien avouer que peu de documents nous permet apprécier l'importance du phénomène voire son fondement[24]. Anne Guillou[25] a mentionné l'opposition des femmes aux coopératives, car le ramassage collectif du lait ne leur permettaient plus d'aller vendre leur beurre au marché. Elles perdaient l'occasion de se mettre en valeur par l'intermédiaire d'un produit apprécié mais aussi de s'échapper quelques heures du quotidien et de posséder en mains propres quelques sous permettant de décider l'achat de vêtements ou objets… elles ne refusent pas en soit la nouveauté technique (par exemple elles adoptent très vite et en masse l'écrémeuse) mais ses conséquences sur leur vie quotidienne.

[24] Les transformations du lait et les symboliques qui s'y rattachent ont fait l'objet de nombreux articles et ouvrages. Cette approche insiste sur la place privilégiée qu'occupe le lait qui est à la fois support de la vie biologique mais aussi de la vie domestique et sociale. L'investissement affectif très fort aurait nuit à l'industrialisation. N Souchard, *Du lait et ses rapports avec les hommes, une analyse de l'échange marchand dans les bassins laitiers bretons*, Les cahiers économiques de Bretagne, 1990, p 93-105.

[25] A GUILLOU, « L'argent du beurre », *Ar-Men*, 1988, n°16, p.18-25.

Toutefois, ces handicaps n'appartiennent pas seulement à la Bretagne : la Normandie, le Poitou-Charentes ont du faire face aux même problèmes mais cela ne les ont pas empêché de faire évoluer les modes de production. L'analyse des difficultés rencontrées par l'industrie laitière bretonne permet d'envisager une hypothèse. En Bretagne, l'intégration précoce au marché est la particularité de la filière laitière traditionnelle : dès les XVII^{e} et XVIII^{e} siècles les surplus de beurre contribuent à ravitailler la marine et à fournir l'exportation, vers l'Angleterre en particulier. Ces marchés sont aux mains de négociants dont le conservatisme affirme François Vatin[26] freine toute évolution. Ils retardent tant que possible l'adoption des nouvelles lois, ils s'opposent aux coopératives de fabrication qui ne leur permettraient plus des négociations aux cas par cas avec les petits commerçants et les fermiers. Il semble donc que l'innovation ait été plus facile dans les régions qui « découvrent » l'industrie et le commerce du beurre à la fin du XIX^{e} siècle. La présence d'une activité traditionnelle bien implantée tant au point de vue de la production que de la commercialisation peut donc être perçue comme un frein car sa transformation met en cause un plus nombre d'intérêt parfois contradictoires.

Conclusion

Les causes de l'échec sont multiples et durables puisque la filière cidricole et laitière ne se sont véritablement transformées que depuis 40 ans environ. Elles montrent bien les difficultés rencontrées par l'innovation alimentaire qui fait intervenir des intérêts très divers : ceux des producteurs, des vendeurs mais aussi des acheteurs. Pour que la procédure aboutisse, il faut qu'aucun intérêt se sente véritablement en danger et cela devient particulièrement difficile quand il s'agit de produits traditionnels nécessaires à la vie quotidienne pour lesquels l'investissement psychologique est fort. Les difficultés rencontrées par l'industrie laitière du Saguenay corroborent ce point de vue[27] : ce sont également des facteurs structurels (exploitations familiales prédominantes, pluri-activité, marché pré-existant), sociaux (famille nombreuse, main d'œuvre importante) et culturels et non pas des facteurs techniques qui ont retardé son essor, et cette conjonction de facteurs a rendu impuissant le soutien des institutions. L'adoption des nouvelles façons de faire aurait orienté les fermes vers une grande spécialisation et aurait entraîné à terme une remise en cause du mode de fonctionnement global des exploitations, voire des familles.

Les agronomes et les politiques du XIXe avaient donc sous-estimé la tâche : ils minimisaient les difficultés que peut induire un changement du mode de production ; ils évaluaient mal l'intérêt de la pluri-actvité, ils s'intéressaient peu aux problèmes commerciaux et, en étant totalement

[26] F. VATIN, *Le beurre et l'argent du beurre, essai sur l'industrialisation laitière*. L'Harmattan, 1990. Son point de vue est contesté par J-B Henry.

persuadés de la nécessité du progrès ils négligeaient totalement les aspects psychologiques. Toutefois, malgré ces échecs c'est par leur action que se met en place plusieurs démarches essentielles de l'innovation alimentaire : la définition du produit, la rédaction d'une législation, l'analyse des débouchés.

[27] G. BOUCHARD, Sur un démarrage raté : industrie laitière et co-intégration au Saguenay (1880-1940), RHAF, vol. 45, n1, pp 73-100.