

Contraintes et choix alimentaires d'un groupe d'appartenance: les marins-pêcheurs français à Terre-Neuve au XVI^e siècle

Laurier Turgeon et Denis Dickner

Volume 12, numéro 2, 1990

Identité maritime
Maritime Identity

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1081671ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1081671ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Association Canadienne d'Ethnologie et de Folklore

ISSN

1481-5974 (imprimé)

1708-0401 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Turgeon, L. & Dickner, D. (1990). Contraintes et choix alimentaires d'un groupe d'appartenance: les marins-pêcheurs français à Terre-Neuve au XVI^e siècle. *Ethnologies*, 12(2), 53–68. <https://doi.org/10.7202/1081671ar>

CONTRAINTES ET CHOIX ALIMENTAIRES D'UN GROUPE D'APPARTENANCE : LES MARINS-PÊCHEURS FRANÇAIS À TERRE-NEUVE AU XVI^e SIÈCLE

Laurier TURGEON

Denis DICKNER

CÉLAT

Université Laval, Québec

I. Nutrition, pratiques alimentaires et identités

Ceux qui ont étudié l'alimentation des gens de mer se sont intéressés aux aliments plus qu'aux comportements, à la nutrition plus qu'à la signification des mets, aux contraintes matérielles plus qu'aux choix culturels. Depuis l'ouvrage collectif *Pour une histoire de l'alimentation* dirigé par Jean-Jacques Hémardinquer¹—dont plusieurs articles sont consacrés aux gens de mer—jusqu'à la toute récente étude des galériens d'André Zysberg², la principale préoccupation a été de calculer les rations alimentaires et d'évaluer la condition de vie des marins. Même si des écarts importants apparaissent dans les résultats obtenus³, à peu près tous les auteurs s'accordent pour dire que les marins sont « mal nourris », en raison soit d'un manque de calories, soit d'une carence de nutriments, soit encore de la mauvaise qualité et/ou de la préparation des aliments eux-mêmes. Pour expliquer cette situation peu enviable, ils invoquent des contraintes tantôt environnementales, tantôt économiques, tantôt sociales.

1. Jean-Jacques Hémardinquer, *Pour une histoire de l'alimentation. Cahiers des Annales* 28, Paris, Armand Colin, 1970. Quatre articles traitent de l'alimentation des gens de mer—ceux de Jean-Jacques Hémardinquer, de Frederic C. Lane, de C.S.L. Davis et de Michel Morineau.

2. André Zysberg, *Les galériens : vies et destins de 60,000 forçats sur les galères de France (1680-1749)*, Paris, Seuil, 1987, p. 118-124.

3. Voir l'étude de Roland Baetens, «Le comportement des marins sur les navires ostendais vers l'Orient», dans Alain Lottin, Jean-Claude Hocquet, Stéphane Lebecq (sous la direction de), *Les Hommes et la Mer dans l'Europe du Nord-Ouest de l'Antiquité à nos jours : Actes du colloque de Boulogne-sur-mer, juin 1984*, Villeneuve d'Ascq, Éditions Revue du Nord, 1986, p. 389; et Roland Baetens, «Les rations de vivres des marins : la théorie confrontée à la réalité», *Les amis du vieux Dunkerque*, n° 9, 1979, pp. 51-75.

À vrai dire, les historiens et les ethnologues du domaine maritime se sont peu interrogés sur les fonctions symbolique et culturelle de l'alimentation. Pourtant, les recherches des vingt dernières années sont allées dans ce sens, que ce soient celles des Américains qui ont exploré le fonctionnement des pratiques alimentaires dans les petits groupes (familiaux, communautaires, professionnels, ethniques)⁴ ou celles des Européens qui se sont orientées vers l'étude de la signification des goûts, des manières de table et des distinctions alimentaires en privilégiant les grands ensembles spatio-temporels⁵. Inspirés des travaux pionniers de Claude Lévi-Strauss⁶ et de Mary Douglas⁷, les spécialistes optent désormais pour une lecture ethnologique des pratiques alimentaires en partant de l'idée que celles-ci sont régies par un système de règles construit par une raison culturelle. Dès lors, les comportements en matière alimentaire découlent de choix dûment pensées et réfléchis plutôt que des aléas de la vie matérielle. Du même coup, se trouvaient remises en question les explications d'ordre diététique et économique qui avaient prévalu jusqu'alors.

4. Linda Keller Brown et Kay Mussell (sous la direction de), *Ethnic and Regional Foodways in the United States: The Performance of Group Identity*, Knoxville, The University of Tennessee Press, 1985; Theodore C. Humphrey et Lin T. Humphrey (sous la direction de), « *We Gather Together* »: *Food and Festival in American Life*, Ann Arbor, UMI Research Press, 1988; Kathryn Grover (sous la direction de), *Dining in America*, Amherst, The University of Massachusetts Press, 1987.
5. J.-L. Flandrin, « La distinction par le goût », dans Philippe Ariès et Georges Duby (sous la direction de), *Histoire de la vie privée*. Tome III: *De la Renaissance aux Lumières*, Paris, Seuil, 1986, p. 267-307; J.-L. Flandrin, « Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 1983, p. 369-401; J.-L. Flandrin et Philip Hyman, « Regional Tastes and Cuisines: Problems, Documents, and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries », *Food and Foodways*, vol. 1, n° 3 (1986), p. 221-251; *Rencontres de l'École du Louvre: La table et le partage*, Paris, La Documentation Française, 1986; dans Pierre Centlivres (sous la direction de), *Recherches et travaux de l'institut d'ethnologie numéro 6: Identité alimentaire et altérité culturelle*, Neufchâtel, Institut d'ethnologie, 1985; Stephen Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Basil Blackwell, 1985; Barbara Ketcham Wheaton, *L'office et la bouche: Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.
6. Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques 3: L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.
7. Mary Douglas, *De la souillure: Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, Maspero, 1971; « Les structures du culinaire », *Communications* 31, 1979, p. 145-170; « Deciphering a Meal » *Daedalus*, vol. 101, n° 1 (1972) p. 61-81; « Culture », *Annual Report 1977-1978 of the Russell Sage Foundation*, New York, 1978, p. 55-81.

Notre itinéraire était tracé. Il ne nous restait plus qu'à nous inscrire dans cette nouvelle direction de recherche pour actualiser l'étude de l'alimentation des gens de mer. Mais ne remplacions-nous pas alors un déterminisme matériel par un déterminisme culturel? Expliquer le culturel par le culturel ne risquait-il pas de nous conduire à une tautologie? En associant les contraintes aux aspects matériels de l'alimentation et les choix à sa dimension culturelle, n'allions-nous pas séparer, voire mettre en opposition, des phénomènes qui faisaient partie d'un même processus? Au fond, les pratiques alimentaires ne furent-elles pas déterminées autant par des contraintes que par des choix? Les marins-pêcheurs ne pouvaient-ils pas développer un goût pour ce qui leur était imposé?

Dans le but d'éclairer le problème que soulève cette interrogation, nous proposons d'abord de tenir compte de la double fonction de l'alimentation: nutritive et symbolique, matérielle et culturelle. Au lieu de donner raison à l'une ou à l'autre, nous essayerons de faire ressortir les rapports entre elles. Ensuite, de ce lieu que d'autres, comme Claude Fischler⁸, ont déjà circonscrit, nous tenterons d'observer le travail des contraintes et des choix dans l'édification des pratiques alimentaires d'un groupe d'appartenance socio-professionnelle.

Les marins-pêcheurs français de Terre-Neuve au XVI^e siècle —qui ont déjà retenu notre attention par ailleurs—offraient la possibilité d'étudier un groupe d'appartenance nouvellement constitué par les voyages de long cours et donc en train de construire une identité⁹. Par l'apprentissage du métier, la pratique des mêmes tâches répétitives au travail et le partage d'une vie commune dans un espace réduit à bord du navire, les marins-pêcheurs¹⁰ n'ont pas tardé à former leurs propres habitudes de vie et un réseau social distinct¹¹. Les voyages de pêche, qui duraient de cinq à sept mois, représentaient une rupture avec la vie villageoise et familiale. Ce passage de la vie familiale à terre à la vie professionnelle en mer est d'ailleurs marqué par de nombreux rites

8. Claude Fischler, « Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma », *Social Science Information*, 1980, pp. 937-953; « Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur », dans Pierre Centlivres (sous la direction de), *Identité alimentaire* [...], p. 171-192; et, plus récemment, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1991.
9. Barre Toelken, *The Dynamics of Folklore*, Boston, Houghton Mifflin, 1979, p. 73-82, définit le groupe d'appartenance comme « tout groupe de gens qui partagent des contacts informels et une expérience dynamique commune ».
10. Nous avons employé le terme « marins-pêcheurs » pour désigner ces pêcheurs hauturiers qui étaient autant marins que pêcheurs.
11. Alain Cabantous, *Le ciel dans la mer: Christianisme et civilisation maritime XVI^e-XIX^e siècle*, Paris, Fayard, 1990, p. 52-84.

initiatiques, comme l'emploi de sobriquets pendant les campagnes et les cérémonies de déguisement des marins lors de leur arrivée sur le Grand Banc¹². Peut-être plus encore que tous ces rites, l'alimentation servait à perpétuer des manières de faire propres au groupe et à édifier son identité professionnelle. Les ethnologues américains ont démontré que dans le processus d'assimilation des groupes ethniques les pratiques alimentaires sont, de toutes les pratiques culturelles, les dernières à disparaître, bien après les pratiques vestimentaires et même langagières¹³. C'est dire que l'alimentation est profondément ancrée dans la tradition des groupes et qu'elle représente un élément fondamental de son fonctionnement.

Cette étude repose sur l'exploitation de trois catégories de sources très différentes mais complémentaires : les actes notariés, les récits de voyage et les rapports de fouilles archéologiques. La plupart des données quantifiables ont été tirées des archives notariales de Bordeaux qui, grâce à une conservation exceptionnelle, permettent de documenter l'évolution de l'alimentation des pêcheurs français qui fréquentaient le port. Bordeaux attire des navires et des pêcheurs de plusieurs provinces de la côte atlantique depuis la Bretagne jusqu'au Pays Basque. Les actes de loin les plus intéressants sont les chartes-parties et les contrats d'avitaillement qui indiquent souvent la nature des aliments, les quantités achetées pour chaque campagne de pêche et le nombre d'hommes à bord du navire. Connaissant la durée des voyages, nous pouvons nous faire une idée des rations quotidiennes moyennes. Nous avons repéré 195 contrats à la suite d'une exploitation exhaustive des actes d'un échantillon sélectif de 30 années réparties entre 1539 et 1600¹⁴. Toutes les informations quantifiables ont été

-
12. Les archives notariales font souvent allusion à l'utilisation de sobriquets. Pour les cérémonies de déguisement pratiquées sur le Grand Banc, voir Louis-Armand de Lom d'Arce, Baronde Lahontan, *Nouveaux voyages en Amérique septentrionale*, Édition critique, Montréal, Hexagone-Minerve, 1983, p. 62.
 13. Stephen Stern, « Ethnic Folklore and the Folklore of Ethnicity », *Western Folklore*, 36, 1, 1977, p. 7-32; Susan Kalcik, « Ethnic Food in America. Symbol and the Performance of Identity », dans Linda Keller Brown et Kay Mussell (sous la direction de), *Ethnic and Regional Foodways in the United States. The Performance of Group Identity*, Knoxville, The University of Tennessee Press, 1984, p. 39-40.
 14. Les années retenues sont les suivantes : 1539, 1540, 1544, 1545, 1549, 1550, 1554, 1555, 1558, 1559, 1560, 1564, 1565, 1570, 1574, 1575, 1576, 1579, 1580, 1584, 1585, 1587, 1589, 1590, 1591, 1594, 1595, 1596, 1599, 1600. Les rations quotidiennes moyennes ont été établies à partir de 55 contrats qui permettaient une quantification de tous les aliments de l'avitaillement. Les autres 140 contrats nous ont renseignés sur la nature des aliments consommés. Précisons qu'après 1587 les contrats ne

informatisées et analysées à l'aide d'un logiciel de base de données. D'une richesse exceptionnelle pour l'époque, cette source forme une série et offre un regard direct sur la pratique. Les ordonnances royales et les autres sources employées jusqu'ici ne fournissent que des rations isolées dans le temps et leur valeur n'est souvent qu'indicative¹⁵. Par exemple, il n'est pas du tout sûr que celles stipulées dans les ordonnances aient été respectées à la lettre. L'inconvénient des actes notariés c'est qu'ils ne disent à peu près rien des objets de table, encore moins des attitudes et des sensibilités alimentaires.

Beaucoup plus riches en renseignements de ce type sont les récits de voyages de la Nouvelle-France. Une lecture attentive de ces récits permet de repérer ici et là des allusions aux pratiques alimentaires des marins. Même si la plupart du temps il ne s'agit que de remarques passagères, les auteurs des récits étant toujours plus préoccupés par l'exotisme des peuples du nouveau monde que par leurs propres habitudes de vie, il n'en demeure pas moins que ces bribes d'information, analysées dans leur contexte de production, offrent un accès à la vie quotidienne et au fonctionnement de l'alimentation dans les discours et les pratiques. Les vestiges archéologiques peuvent aussi être mis à contribution. Dans le cas des pêcheurs de Terre-Neuve, nous bénéficions de résultats de fouilles archéologiques importantes conduites sur deux sites d'occupation basque situés dans le détroit de Belle-Isle : l'un à la baie du Milieu et l'autre à la baie Rouge. Une lecture de la culture matérielle exhumée des sites donne une idée des objets de table et de cuisine, de leurs usages et des individus qui les possédaient. En reconstituant ainsi le contexte et la nature de la culture matérielle, on peut mieux saisir l'utilisation stratégique des objets et leur rôle dans la dynamique des rapports sociaux.

II. Les contraintes de la vie matérielle

Première interrogation : les marins-pêcheurs mangent-ils trop ou pas assez, bien ou mal ? À première vue, ils nous apparaissent bien nourris, bénéficiant d'un régime alimentaire largement suffisant en calories et sans carences majeures. Mais ce régime est loin d'être

fournissent de renseignements ni sur la nature des aliments ni sur les quantités embarquées, comme si cela était désormais laissé à la discrétion de l'avitailleur. Seules les campagnes pour la pêche de la morue sur les côtes (pêche dite sédentaire) ont retenu notre attention. Les contrats concernant la pêche verte sur les bancs (pêche dite errante) furent écartés dans la mesure où il était difficile de connaître la durée de ces voyages.

15. Jean-Jacques Hémardinquer, « Sur les galères de Toscane au XVI^e siècle », dans J.-J. Hémardinquer, p. 85-87 ; et Michel Morineau, « Marins du Nord (Angleterre, Hollande, Suède et Russie). Conclusions », dans J.-J. Hémardinquer, p. 100-105.

TABLEAU 1
Évolution des rations quotidiennes moyennes de biscuit et de vin
(1539-1587)

Année	Rations de biscuit		Rations de vin	
	Quintaux/voyage	Grammes/jour	Pipes/voyage	Litres/jour
1539	3	756	1	2,5
1547	3	756	1	2,5
1551	3	756	1	2,5
1552	3,15	794	1,15	2,9
1556	3	756	1	2,5
1560	3,1	781	0,94	2,4
1565	3	756	1	2,5
1575*	3,68	927	1,22*	3,05*
1576	3,62	912	1,17	2,93
1580	3,53	890	1,27	3,18
1584	3,54	892	1,21	3,03
1585	3,73	941	1,17	2,93
1587	3,68	926	1,18	2,95

* À partir de 1575, les rations de vin comprennent parfois du cidre.

Source : Actes notariés de Bordeaux conservés aux Archives départementales de la Gironde. Seules les années qui contiennent un nombre significatif de données ont été retenues. La durée moyenne des voyages a été établie à 180 jours.

constant, car il connaît une évolution nettement marquée qui se divise en deux temps.

La première période, allant de 1539 à 1575, se caractérise par l'abondance et la variété. Le régime se compose alors de pas moins de trois quintaux de biscuit de mer par homme en moyenne, soit 750 grammes par jour (voir tableau 1). Au pain viennent s'ajouter les chairs salées (bœuf, porc et poisson), les légumes secs (fèves et pois) et les matières grasses (huile d'olive dans le cas des Basques, beurre dans celui des Bretons). Pour relever le goût des mets, on y apporte souvent du vinaigre et parfois de la moutarde, sans oublier le sel qui est partout présent. Le tout est amplement arrosé de vin et de cidre, puisque l'on compte des rations de 2,5 litres par personne par jour ! Les rations quotidiennes moyennes s'élèvent à 3 432 kilocalories dans les pires cas et à 4 912 kilocalories dans les meilleurs. On est bien au-dessus des rations distribuées dans les marines royales de l'Europe du Nord, lesquelles varient entre 3 300 et 3 915 kilocalories¹⁶ ; également au-dessus des 3 500 à 4 000 kilocalories recommandées par les

16. M. Morineau. « Marines du Nord [...], dans J.-J. Hémarquinier, p. 100-103.

normes actuelles aux hommes de taille moyenne (70 kilogrammes et 1,70 mètres) qui pratiquent une activité physique intense¹⁷.

De plus, ces rations, établies à partir des contrats d'avitaillement et des chartes-parties, n'incluent pas l'apport de la pêche et de la chasse. Or, on sait que les marins-pêcheurs consomment des quantités non négligeables de morue fraîche pendant la campagne, les récits de voyage en faisant régulièrement état. Cette consommation du produit de la pêche commence dès que les navires atteignent le Grand Banc et elle se poursuit jusqu'à la fin de la campagne. Lorsque les victuailles font défaut, les pêcheurs peuvent même manger, si nécessaire, la morue salée de la cargaison. Tel est le cas de l'équipage de *L'Enfant de Paix de Bordeaux* qui, ayant troqué vivres contre peaux de castor, « fut contraint de manger la morue sèche fricassée avec du suif de chandelle pendant vingt-quatre jours jusqu'à leur retour à la ville de La Rochelle »¹⁸. Installés pendant l'été sur les côtes, les pêcheurs chassent et consomment du gibier. Bien qu'il ne faille pas exagérer son importance, cette activité existe, puisque les os d'oiseaux, de phoques, d'ours, de morses et de baleines trouvés par les archéologues à la baie Rouge proviennent bel et bien des restes de repas¹⁹.

Si les quantités sont abondantes, la qualité y est aussi. En principe, les aliments doivent être sélectionnés et préparés soigneusement pour se conserver en mer. Les traités de marine ne manquent pas d'insister sur la qualité des vivres et l'importance de leur conservation. Par exemple, celui de Samuel de Champlain dit bien que :

Le maistre doit estre fort soigneux d'avoir de bons vivres et boisson pour son voyage, et qu'il soit de garde, avoir de bonnes soutes non humides pour la conservation de la galette ou biscuit, et principalement en un voyage de long cours²⁰.

17. *Recommended Dietary Allowance*, Washington D.C., National Academy of Science, 1980; et *Dietary Fats and Oils in Human Nutrition*, Rome, FAO Studies, 1977.
18. Archives départementales de la Gironde (ci-après ADG), Amirauté de Guyenne, 6B 926 (8 mars 1655).
19. James A. Tuck, « 1984 Excavations at Red Bay, Labrador », dans Jane Sproull Thomson et Callum Thomson (sous la direction de), *Archaeology in Newfoundland and Labrador 1984*, St. John's, Newfoundland Museum, 1985, p. 230-231; et James Ringer, « A Summary of Marine Archaeological Research Conducted at Red Bay, Labrador : The 1984 Field Season », dans Jane Sproull Thomson et Callum Thomson, p. 192 et 1987-198.
20. Samuel de Champlain, « Traité de la marine et du devoir d'un bon marinier », Georges-Émile Giguère (présenté par), *Œuvres de Champlain*, Montréal, Éditions du Jour, 1973, p. 1337.

Ces consignes sont déjà bien intégrées à la pratique, du moins chez les avitailleurs et les maîtres de navires de pêche. Les contrats notariés précisent souvent que le biscuit doit être fait avec de la farine de froment de première qualité que les avitailleurs font venir à grands frais de l'intérieur des terres ou de la Bretagne²¹. Sa fabrication est confiée à des boulangers spécialisés, habitués à préparer une pâte pétrie très dure et à lui faire subir une double cuisson (d'où le mot *bis cuit*) pour favoriser la déshydratation²². Le bœuf, « tel que l'on tue en ceste ville de Bourdeaux²³ », est désossé et dégraissé « en rabattant autant de lard que ledit bœuf se montera²⁴ », afin qu'il puisse soutenir la saumure pendant plusieurs mois. Quant au vin, les contrats stipulent « vin bon et marchand » qui est le meilleur de l'année, ou encore « vin de ville » (des vignobles à proximité de Bordeaux), toujours considéré supérieur aux vins du « haut pays » (Quercy, Gaillac, Nérac, Bergerac)²⁵.

Mais pourquoi les marins-pêcheurs disposent-ils de rations si généreuses ? Cette situation tient largement au mode de financement des campagnes de pêche. Trois groupes y participent : les « bourgeois » qui fournissent le navire, les avitailleurs y apportent les victuailles et les marins-pêcheurs qui apportent la main-d'œuvre. Le résultat de la pêche se partage au prorata de la contribution de chacun, habituellement au tiers. Comme l'équipage participe à part entière dans la société, il intervient dans l'établissement de la charte-partie—contrat signé par le maître qui fixe les rations—et exige sans doute que celles-ci soient élevées. Ajoutons que, dans ce système de l'engagement dite « à la part », l'alimentation devient un moyen privilégié d'attirer les meilleurs équipages, surtout à partir du milieu du siècle quand la main-d'œuvre se fait de plus en plus rare. De toutes manières, il est dans l'intérêt des avitailleurs de bien nourrir les pêcheurs pour qu'ils soient en santé, en mesure de faire une bonne pêche et capables de ramener la

21. Les contrats précisent souvent « bled nouveau » ou « bled bon et marchan » : ADG, 3E 2406, f. 1181v-1182r (28 décembre 1554) ; 3E 2407, f. 1245r-1246r (10 décembre 1555) ; 3E 2417, f. 727v-728r (3 novembre 1564) ; E3 2418, f. 769v-770r (13 novembre 1565) ; 3E 5405, f. 622r-622v (12 décembre 1564), 3E 5405, f. 889r-891v (28 février 1564/1565) ; 3E 5415, f. 253r-254v (18 février 1575) ; 3E 5415, f. 604v-606v (16 avril 1575), 3E 5416, f. 388v-390r (17 mars 1576).

22. Paul-Jacques Malouin, *Description et détails des arts du meunier, du vermicellier et du boulanger*, Collection des arts et métiers, vol. XIV (réimpression de l'édition de Paris 1761-1789), Genève, Slatkine Reprints, 1984, p. 239-241.

23. ADG, 2405, f. 1418r-1419v (24 mars 1553/54).

24. ADG, 3E 1071 (4 novembre 1550).

25. Jacques Bernard *Histoire de Bordeaux*. Tome 4: *Bordeaux de 1453 à 1715*, dans Robert Boutruche (sous la direction de), Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 1966, p. 100-109.

cargaison à bon port. Ainsi, les avitailleurs tendent toujours à établir les rations en fonction de la durée maximale de la campagne et donc à les surévaluer de plusieurs semaines au cas où le mauvais temps retarderait le retour. Comme le rappelle Champlain, il vaut mieux «avoir plus de vivres que moins car les voyages de mer ne se font que suivant le bon et le mauvais temps et contrariété des vents²⁶».

Cette période de vaches grasses s'achève brutalement entre 1565 et 1575. Dans l'espace de quelques années, le régime est réduit à deux aliments : le biscuit et le vin ! Les viandes, le poisson, les pois, les fèves, le beurre, l'huile d'olive, le vinaigre et la moutarde disparaissent totalement des contrats. De même, la qualité des aliments se détériore. On utilise de la farine d'avoine pour faire le biscuit²⁷, puis le cidre, ou la «pommade» comme on l'appelle alors, remplace parfois le vin dont la provenance et la qualité ne sont dorénavant presque jamais précisées²⁸. Après 1587, les chartes-parties et les contrats d'avitaillements n'indiquent même plus les quantités embarquées, pratique qui indéniablement offrait des garanties aux équipages.

Cependant, des quantités plus importantes de biscuit et de vin viennent compenser ce retrécissement marqué du régime. La ration de biscuit passe d'environ 750 grammes à 900 grammes par jour et celle du vin de 2,5 litres à 3 litres par jour (voir tableau 1), soit une augmentation de 16,6% dans les deux cas. La ration globale est encore tout à fait suffisante, puisqu'elle varie dans une fourchette de 3 500 et 4 500 kilocalories, sans compter l'apport de la pêche et de la chasse. Il n'y a pratiquement pas de différence avec la période précédente ; les écarts entre les rations les plus élevées et les plus basses tendent même à être moins importants. L'étude de la répartition des nutriments selon leurs principes énergétiques montre que les apports en protéides et en glucides se maintiennent à des niveaux très acceptables par rapport aux bons régimes de l'époque²⁹ et au régime idéal d'aujourd'hui établi par la FAO (voir tableau 2). Seuls les lipides (matières grasses) reculent de manière importante après 1575, glissant en dessous des 15% recommandés. Mais ils contribuent encore à plus de 6% des besoins

26. Champlain, p. 1 337.

27. ADG, 3E 2920, f. 106v-107v (14 février 1587).

28. Un seul contrat d'avitaillement mentionne la provenance du vin après 1575 : ADG, 3E 5425, f. 38r-40r (20 janvier 1584).

29. J. Vedel, «La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc aux XVII^e et XVIII^e siècles», *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 1975, p. 478-489 ; M. Aymard, «Pour une histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode», *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 1975, p. 431-444.

énergétiques, ce qui ne représente pas une carence suffisamment importante pour entraîner des dermatites, des infections et des hémorragies. De toutes manières, la consommation de morue fraîche devait y remédier, sa chair et l'huile de son foie étant riches en lipides ainsi qu'en protides.

Tableau 2

Répartition des nutriments du régime alimentaire
selon leurs principes énergétiques
(1552-1585)
(Rations quotidiennes moyennes)

Année	Protides		Lipides		Glucides		Alcool	
	Kcal	%	Kcal	%	Kcal	%	Kcal	%
1552.....	420	8,5	1 035	21	1 816	37	1 641	33,5
1556.....	398	9,9	454	11	1 651	41	1 501	38,1
1575.....	372	10	298	8	1 864	50	1 163	32
1585.....	386	8,6	293	6,6	1 980	44	1 809	40,8

Source : Compilation de données tirées des actes notariés de Bordeaux conservés aux Archives départementales de la Gironde. Les données ne comprennent pas les produits de la pêche et de la chasse.

Même si le régime du marin-pêcheur demeure abondant et assez bien équilibré, il n'en reste pas moins que celui-ci est contraint de manger les mêmes choses et sans doute beaucoup plus de morue. Il ne choisit pas d'écarter les aliments carnés et les légumes de sa table. À preuve, les quelques emprunts contractés pour acheter des suppléments d'aliments que nous avons retrouvés. Prenons le cas de Johanniss Dybaygnette, maître de la *Marie de Saint-Jean-de-Luz*, qui en mars 1580 emprunte pour l'équipage 120 écus à un taux de 27,5% d'intérêt pour « parfaire l'avitaillement en vin, porc et hareng³⁰ ». C'est plutôt la conjoncture qui lui impose ce régime monotone qu'il essaye tant bien que mal de diversifier. La guerre devient quasi permanente à Bordeaux après 1574 et on y dénombre quatre épidémies : une en 1578, une en 1579, une autre en 1584—qui est la plus meurtrière enlevant 14 000 personnes—et une dernière en 1599³¹. Les mauvaises récoltes et les disettes³² poussent les prix à la hausse et réduisent rapidement le

30. ADG, 3E 5420, f. 400v-402v (13 mars 1580).

31. Bibliothèque municipale de Bordeaux, Manuscrits Coll. 828, tome V, pièce 143.

32. *Ibid.* On compte trois grandes famines à Bordeaux dans la deuxième moitié du siècle : une en 1574, une autre en 1595 et une dernière en 1599.

régime aux deux aliments de base et bon marché, pain et vin. Les marins-pêcheurs n'échappent pas à ce mécanisme que les historiens ont déjà longuement discuté en d'autres lieux et en d'autres contextes³³. D'ailleurs, la crise économique ne tarde pas à entraîner l'effondrement de la pêche : à Bordeaux le nombre de navires armés passe de 50 et 60 unités dans la décennie 1570 à moins de 10 vers la fin du siècle. Nous constatons aussi des changements dans le partage du produit de la pêche qui se faisait jusqu'alors au tiers. Avec l'envolée des prix des subsistances et la chute de la demande de navires et de marins, la part revenant à l'avitailleur s'accroît à la moitié de la pêche, alors que le propriétaire et l'équipage doivent se partager l'autre moitié à raison d'un quart chacun³⁴. Ce n'est donc pas seulement l'alimentation mais l'ensemble de la condition matérielle du marin-pêcheur qui se dégrade.

III. La distinction par la conservation

À ces contraintes contextuelles viennent s'ajouter des contraintes d'ordre technique. La conservation des aliments en milieu maritime pose des problèmes réels, surtout après l'avènement de la navigation de long cours qui enlève la possibilité de faire escale pour ravitailler le navire en cours de route, comme c'était le cas dans le cabotage médiéval. Non seulement le navire doit-il se suffire à lui-même pendant de longues périodes, mais les conditions de préservation sont aussi beaucoup plus difficiles. L'humidité constante, les changements brusques de température et le micro-environnement insalubre que présente le navire favorisent le développement de la vermine, des moisissures et des bactéries pathogènes dans l'alimentation. Sans doute plus que tout autre facteur, ces contraintes de la conservation contribuent à rendre le régime du marin-pêcheur particulier et distinctif. S'il continue à manger à peu près les mêmes aliments que le terrien, il les consomme généralement sous une forme altérée, soit par séchage ou par salage.

C'est le cas du biscuit de mer, signe par excellence de l'alimentation maritime. Ce pain très dense et durci par une cuisson prolongée (au moins deux heures) est le seul qui supporte l'humidité des cales. La farine et le pain frais apparaissent parfois parmi les victuailles, mais ils

-
33. Voir Fernand Braudel, *Les structures du quotidien*. Tome I : *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1979, p. 104-118 et 202.
 34. Laurier Turgeon, « Pour redécouvrir notre 16^e siècle : les pêches françaises à Terre-Neuve d'après les archives notariales de Bordeaux », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 39, n° 4, (1986), p. 541.

sont réservés aux officiers et consommés au début du voyage³⁵. Marc Lescarbot dans le récit de son voyage en Nouvelle-France parle de la « douceur » de ce « bon pain » destiné aux « maîtres et gouverneurs des navires », par opposition au biscuit difficile à croquer et souvent rance, qui incommode les matelots autant que les passagers³⁶. Nulle part on n'en parle de manière positive. Le récit de Jean de Léry au Brésil est sans doute celui qui évoque avec le plus de force ce dégoût pour le biscuit. Même s'il nous éloigne de Terre-Neuve, nous prenons la liberté de le citer :

Notre biscuit était gâté et moisi, outre que chacun n'en avait bien peu de tel, encore nous fallait-il non seulement ainsi manger pourri, mais aussi sous peine de mourir de faim, et sans rien jeter, nous avalions autant de vers (dont il était à demi) que nous faisons de miettes³⁷.

Il n'y a que la salaison qui permet de conserver les viandes en mer. Comme le biscuit, les chairs salées sont consommées plus par contrainte que par choix. Il est vrai que le sel est profondément ancré dans les habitudes alimentaires des gens de mer et que ceux-ci ne peuvent difficilement consommer des aliments carnés s'ils n'y retrouvent pas son goût. Par exemple, à chaque fois que les Amérindiens leur offrent à manger, ils refusent sous prétexte que les chairs n'ont pas goût de sel :

Et parce que, précise Jacques Cartier, lesdits vivres [des Amérindiens] n'étaient pas à notre goût et qu'il n'y avait goût de sel, les remercions leurs faisant signe que n'avions besoin de repas³⁸.

Le Sieur de Roberval ne manque pas non plus de faire remarquer « qu'ils [les Amérindiens] se nourrissent de bonnes viandes, sans sel toutefois³⁹ ». Ce ne semble pas être le goût du sel en soi mais plutôt le fait de devoir manger salé continuellement qui répugne les marins-pêcheurs, les passagers et les explorateurs. Marc Lescarbot dit bien qu'après « quatre ou cinq jours de vivre de salé [...] les matelots et les

35. Jacques Bernard, *Navires et gens de mers à Bordeaux (vers 1400-vers 1550)*, Paris, Sevpen, 1968, p. 912; et ADG, 3E 7927, f. 263v-264r (21 mars 1548/49).

36. Marc Lescarbot, *Histoire de la Nouvelle-France*, Paris, Edwin Tross, 1866 (1609), p. 461.

37. Jean de Léry, *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil*, Lausanne, Bibliothèque romande, 1972 (1578), p. 52. Pour une bonne étude ethnographique du récit de Léry voir Michel de Certeau, *L'écriture de l'histoire*, Paris, Gallimard, 1975, p. 215-248.

38. Jacques Cartier, *Relations*. Édition critique par Michel Bideaux, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 1986, p. 155.

39. *Ibid.*, p. 209.

gens passagers souffrent de l'incommodité⁴⁰ ». Il n'hésite pas à associer cette surconsommation de salaisons au développement du scorbut⁴¹, comme le fait après lui Champlain en parlant des ravages du scorbut lors du son premier hivernement à l'île Ste-Croix :

On ne mangeoit que chair salée et légumes [secs] durant l'yver, qui engendrent du mauvais sang; ce qui a mon opinion causoit en partie ces fâcheuses maladies⁴²

Cette idée sera reprise et discutée amplement dans les traités de marine des XVII^e et XVIII^e siècles⁴³.

Le sentiment de lassitude envers les salaisons se manifeste encore par le goût affirmé pour tout ce qui est frais. On voit certains maîtres nourrir avec beaucoup de mal une ou deux poules pour avoir « tous les jours un œuf frais dans le vaisseau⁴⁴ ». Le goût pour le poisson frais se fait vivement sentir lorsque les pêcheurs atteignent le Grand Banc ; les récits de voyage évoquent cette première pêche destinée à la pitance des matelots comme une chose merveilleuse. Marc Lescarbot décrit avec force détails le plaisir que prenait l'équipage de son navire à faire œuvre de chair fraîche sur le Grand Banc.

Sommes arrivés sur le banc [...] avec mille réjouissances et contentements [...] ceux qui ne tendoient ni aux morües ni aux oiseaux passoiient le temps à recueillir les cœurs, tripes, et parties intérieures plus délicates desdites morües qu'ils mettoient en hachis avec du lard, des épices et de la chair d'icelles morües, dont ils faisaient d'aussi bons cervelats qu'on sauroit faire dans Paris, et en mangeames de fort bon appétit⁴⁵.

La consommation du vin, elle, se fait avec moins de mécontentement. Les marins-pêcheurs y semblent bien disposés puisqu'ils en ingurgitent des quantités étourdissantes : 2,5 à 3 litres par homme par jour ! Si après 1575 la ration du vin augmente, alors que celle des salaisons disparaît, le goût y est sans doute pour quelque chose. Il nous est malheureusement difficile de le savoir faute de témoignages. Même les récits de voyage demeurent discrets en ce qui concerne les attitudes des marins-pêcheurs envers les boissons alcooliques. Ce silence nous incite à ne pas associer trop rapidement la forte consommation du vin

40. Lescarbot, p. 461.

41. *Ibid.*, p. 455.

42. Champlain, p. 43.

43. Voir, par exemple, L.-H. Duhamel du Monceau, *Moyens de conserver la santé aux équipages de vaisseaux*, Paris, H.L. Guérin et L. F. De la Tour, 1759, p. 151.

44. Jean de Léry, p. 44. Certains auteurs considèrent les œufs frais comme un antiscorbutique : Étienne Cleirac, *Us et coutumes de la mer*, Bordeaux, Guillaume Taupinard, 1661, p. 24.

45. Lescarbot, p. 510-511.

avec un goût démesuré pour l'alcool ou l'ivrognerie. En fait, le vin fait partie intégrante du régime et des habitudes alimentaires : il est distribué par le « dispensier », personne spécialement désignée à cette fonction, au moment des repas dans un pot en terre cuite ou dans une bouteille que chacun apportait avec lui⁴⁶. Si les voyageurs ne remarquent pas d'abus dans la consommation de boissons alcooliques, c'est sans doute parce que celle-ci est trop bien intégrée dans la vie à bord et les comportements pour attirer leur attention. Nous avons trouvé deux seules mentions d'ivresse dans les récits et chaque fois il s'agissait de cas isolés⁴⁷.

Si les voyageurs restent indifférents au vin, il n'en va pas de même pour l'eau. Les Cartier, les Champlain et les autres navigateurs des « terres neuves » sont constamment préoccupés par les approvisionnements en eau douce qui manque toujours en milieu maritime : on ne peut rarement la conserver en barriques plus de quelques semaines et il est difficile de compter sur la cueillette de l'eau de pluie qui est trop imprévisible. Contrairement à ce qui se passe à terre, en mer l'eau est une denrée rare, donc recherchée. Certains voyageurs vont même jusqu'à se plaindre du vin et du cidre puis regretter l'eau douce. Le récollet Gabriel Sagard par exemple se dit incapable d'avalier plus de cidre et avoir « une grande envie de boire de l'eau douce⁴⁸ ».

N'en est-il pas de même pour le marin-pêcheur ? Quoi qu'il en soit, celui-ci n'a pas beaucoup le choix. Le vin, avec le cidre, sont les seules boissons qui voyagent bien en mer. En l'absence d'eau, il est bien obligé de boire tout ce vin pour compenser les deux à trois litres d'eau

46. Gabriel Sagard, *Le grand voyage du pays des Hurons*. Édition critique de Réal Ouellet et Jack Warwick, Montréal, Leméac, 1990 (1632), p. 89, parle d'une « tasse à boire » et Lescarbot, p. 448, fait allusion à l'usage de la bouteille. Les petits pots en terre cuite grossière trouvées à la baie du Milieu et à la baie Rouge laissent croire que ce type de vaisseau était également utilisé pour boire : Françoise Niellon, *Intervention archéologique sur les sites historiques de la baie des Cinq Lieues et la baie du Milieu (Basse-Côte-Nord) été 1985*, Rapport de la Municipalité de la Côte-Nord du golfe Saint-Laurent, 1986, p. 32 et figure 26b ; James A. Tuck et Robert Grenier, *Red Bay, Labrador. World Whaling Capital (1550-1600)*, St. John's, Atlantic Archaeology, 1989, p. 26 et 47. Les archéologues ont aussi trouvé à la baie Rouge un verre à boire de type vénitien : James A. Tuck, *1984 Excavations at Red Bay, Labrador*, dans Jane Sproull Thomson et Callum Thomson (sous la direction de), *Archeology in Newfoundland and Labrador 1984*, St. John's Newfoundland Museum, 1985, p. 232 et 244-245.

47. Lescarbot (p. 448) en mentionne un cas et Champlain (p. 355), un autre.

48. Sagard, (p. 98) ajoute : « nous n'en avions point, parce que la notre était devenue puante, à cause du long temps que nous étions en mer ; et pourtant le cidre ne me semblait point bon pendant ces indispositions, et encore moins pouvais-je user d'eau-de-vie ».

que l'organisme élimine tous les jours⁴⁹. Le vin a aussi l'avantage de lui apporter des calories, à vrai dire près de la moitié de celles de son régime (voir tableau 2).

IV. La signification des contraintes: deux hypothèses

Faut-il alors conclure que le régime alimentaire des marins-pêcheurs découle largement de contraintes contextuelles et techniques? Bien que l'établissement de cette relation causale soit intéressant, cela nous dit à peu près rien de la signification des contraintes qui est, croyons-nous, la clé du problème. Revenons aux récits qui sont plus évocateurs des fonctions que les actes notariés. Nous remarquons qu'ils mettent sans cesse en opposition les aliments de la terre avec ceux de la mer qualifiant les premiers de doux, de douceâtres, d'onctueux, et les seconds de durs, de secs et de sans sucre. Autrement dit, les aliments de la terre sont bons, ceux de la mer mauvais.

Mais pourquoi les récits marquent-ils négativement l'alimentation maritime? Nous aimerions proposer deux hypothèses. La première: n'étant pas habitués aux aliments de mer, les voyageurs et les navigateurs ne les apprécient pas. Il est vrai que plusieurs sont à leur premier voyage de long cours et ne peuvent pas se faire au goût de ces nouveaux aliments, d'autant plus qu'ils souffrent souvent du mal de mer. Cependant, on remarque qu'ils ne s'y font pas, car même les habitués ne s'en réjouissent jamais. Le dégoût pour les mets de mer semble constant et répandu. Deuxième hypothèse qui découle de la première: le récit érige l'alimentation en obstacle à franchir et nourrit l'image d'un marin-pêcheur courageux, viril et, bref, héroïque. Les contraintes alimentaires concourent alors à valoriser et, par la même occasion, à distinguer l'individu et le groupe. Dans ce milieu, la distinction ne s'acquiert pas par la recherche du bon goût, du raffinement et de la délicatesse, mais par l'accomplissement d'un manger monotone, grossier et rebutant. Champlain précise bien d'ailleurs que le marin « ne doit pas être délicat en son manger, n'y en son boire⁵⁰ », soulignant par là une des règles fondamentales d'appartenance au groupe.

Plus que les goûts et les choix, ce sont les contraintes qui participent à l'élaboration d'une tradition alimentaire des marins-pêcheurs au XVI^e siècle. On mange du biscuit et on boit beaucoup de

49. Ce niveau moyen d'excrétion des eaux devrait être un minimum chez le marin qui consommait des aliments secs (biscuits) et salés (viandes) exigeant, pour la digestion, des quantités importantes de liquide.

50. Champlain, p. 1 334.

vin d'abord, parce que ces aliments se conservent bien en mer, et ces contraintes contribuent ensuite à asseoir la tradition : la stabilité des techniques de la conservation assure une continuité qui permet d'associer les mets au groupe sur une longue période. En effet, les mets des marins-pêcheurs ne changent guère au cours de l'époque moderne : à la fin du XVIII^e siècle, le biscuit, le vin, les viandes salées et les légumes secs constituent toujours la base alimentaire de ce groupe socio-professionnel. Qui plus est, cette tradition alimentaire, marquée négativement, sert de signe distinctif. Ainsi des contraintes matérielles instaurent une tradition culturelle dûment reconnue, tradition qui est subrepticement récupérée par le groupe pour l'affirmation de son identité.