



LA CONSERVE



Entre **placard** et **assiette**,
quel imaginaire de consommation
des produits en **conserve** ?

• SYNTHÈSE D'ÉTUDE ETHNOGRAPHIQUE •



SOMMAIRE

5	INTRODUCTION
9	ANALYSE DE L'ÉTUDE
22	PROBLÉMATIQUE ÉTUDIÉE
23	MÉTHODOLOGIE APPLIQUÉE
25	BIBLIOGRAPHIE DE L'AUTEUR

LES THÈMES DE L'ÉTUDE



**11 Une production,
au cœur de notre
patrimoine**



**15 L'art de cuisiner
à la portée du plus
grand nombre**



**19 Une réponse aux
nouvelles attentes
des consommateurs**

INTRODUCTION

LES CONSERVES... OU L'ART DE PRÉSERVER UN IMMATÉRIEL ALIMENTAIRE

Que son contenant soit le métal ou le verre, la conserve - avouons-le - ne fait pas rêver.
En cause, son usage ultra-banalisé : les Français ne sont que 0,3 % à ne jamais en acheter.
Rançon du succès, les petites boîtes de fer-blanc ou d'aluminium qui s'entassent dans notre caddie et garnissent nos placards ne suscitent plus vraiment notre attention.
La conserve pâtit même d'une image négative chez les "mangeurs" d'aujourd'hui.
On l'associe à la nourriture "industrielle", devenue synonyme de malbouffe, d'additifs néfastes à la santé, de fraudes et de scandales.
Dans les esprits, elle ne fait plus le poids face au frais, perçu comme incomparablement plus savoureux, plus riche en nutriments, bien meilleur pour la santé et, surtout, plus "naturel".
Pourtant, la conserve - composante majeure s'il en est de la cuisine populaire - ne mérite pas une telle indifférence. Et encore moins pareille indignité.

Petit retour en arrière...

UN REGARD ETHNOGRAPHIQUE SUR UN PROCÉDÉ RÉVOLUTIONNAIRE...

La conserve est née il y a plus de deux cents ans, pendant les tumultes de la Révolution, de l'ingéniosité et de la ténacité de Nicolas Appert, un confiseur champenois installé à Paris (mais qui connaît encore le nom de cet inventeur qui reçut, en 1822, le titre de "bienfaiteur de l'humanité" ?). La conserve - ou "appertisation" - est un procédé aussi révolutionnaire que l'époque qui l'a vu naître : il a changé en profondeur l'alimentation de nos ancêtres... et du reste du monde. Grâce à la conserve, il a été possible de sauvegarder pendant des années les aliments sans (trop) altérer leur aspect, leur goût et leurs qualités nutritives (ce que ne permettaient pas les procédés préexistants de conservation, comme le séchage, le fumage ou le salage).

Malgré son extrême banalisation, la conserve demeure un objet d'étude passionnant, si on prend le temps de porter sur elle un regard ethnographique. Comme celui que propose Eric Roux dans l'étude récente qu'il a réalisée sur "l'imaginaire des conserves", pour l'UPPIA, l'interprofession du secteur.

... PRATIQUE ET PEU ONÉREUX

Le premier constat issu de la trentaine d'entretiens "ouverts" conduits par l'auteur est un paradoxe : les conserves ont été inventées pour préserver la nourriture pendant une longue durée, pour ne plus perdre des aliments ponctuellement excédentaires, pour pouvoir transporter ceux-ci sur de longues distances (par exemple, lors des voyages maritimes au long cours), or les Français interrogés en 2017 par Eric Roux n'achètent pas leurs conserves pour cela. À l'ère de l'abondance alimentaire, nombre de boîtes sont ouvertes dans les semaines, voire les jours qui suivent leur achat. En premier lieu, elles sont appréciées pour leur praticité : il est plus facile - surtout lorsqu'on a peu de compétences culinaires - et plus rapide d'ouvrir une boîte de petits pois que d'écosser ceux-ci, puis de les cuisiner. Et cela est vrai, a fortiori, quand il s'agit de conserves de "plats cuisinés".

Pour une partie de la population, un autre atout majeur des conserves réside dans leur prix, relativement modique. Elles représentent par ailleurs le produit de dépannage par excellence : qui ne se sent pas soulagé, le jour où des proches



► débarquent à l'improviste ou lorsqu'il rentre tardivement à la maison, de pouvoir sortir du placard une boîte de confit de porc ou un bocal de haricots verts quasiment prêts à être mangés ?

UN CULTE PATRIMONIAL...

Eric Roux nous rappelle qu'une poignée d'irréductibles vouent à la conserve domestique un véritable culte, continuant saison après saison à mettre en boîte légumes et fruits de leur jardin ou du marché. À moins que, mœurs locales obligent, ils ne fassent subir ce même sort au canard et à son foie (gras). L'étude souligne ces variantes régionales : tandis que, partout ailleurs, c'est le bocal de verre qui domine pour les conserves maison, les gens du Sud-Ouest ne jurent que par la boîte de métal (plus solide, moins lourde, plus pratique à transporter, moins chère... et donnant, d'après eux, un meilleur goût après maturation). Une boîte qu'ils portent, une fois remplie, chez l'artisan ou le commerçant qui en assurera le sertissage, avant de la ramener au domicile pour procéder à sa stérilisation.

Qu'elle soit domestique ou manufacturée, la conserve relève du patrimoine. Par la magie de la mise en boîte ou en bocal, c'est toute une culture qui se trouve "conservée" et, partant, protégée : un terroir et un paysage, une histoire et des traditions, des savoir-faire parfois ancestraux, des plats ou des aliments "de pays". Rappelons à ce propos que, par les vertus de l'appertisation, nombre de plats locaux et de spécialités régionales ont été préservés de la disparition. Voire, pour certains, promu à la faveur de leur diffusion rendue possible sur l'ensemble du territoire national. Pensons par exemple au cassoulet ou au foie gras. Et que dire des sardines en boîte et du pâté Hénaff, sinon qu'ils ont contribué à l'identité de la

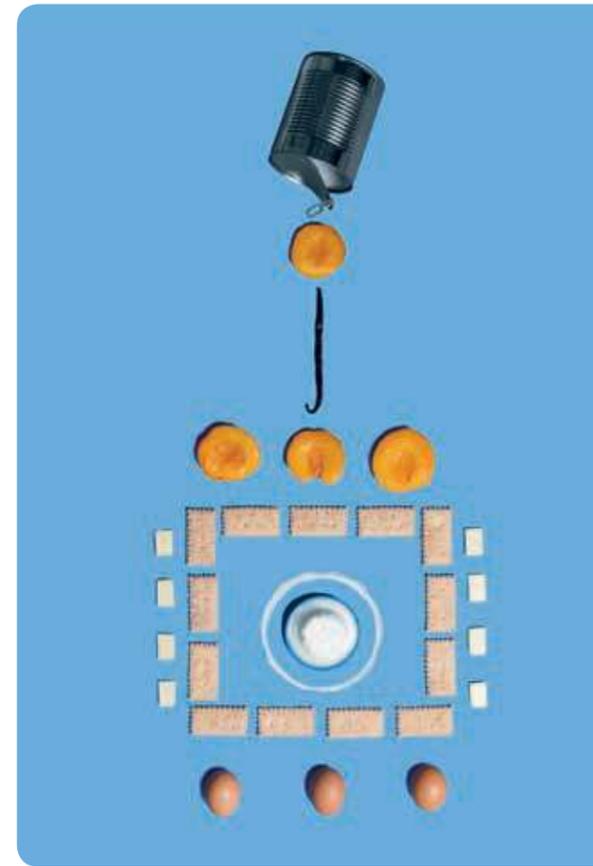
Bretagne et à sa promotion, ainsi qu'aux pique-nique et repas sur le pouce de tous les Français, bretons ou pas.

... AUTANT QUE FAMILIAL

Dans certaines familles, nous dit encore Eric Roux, la conserve s'inscrit au cœur d'un système que l'anthropologue Marcel Mauss aurait qualifié de « don et contre-don ». Il évoque cette grand-mère qui remercie son petit-fils Paul pour sa visite dominicale en lui donnant des bocaux de conserves qu'elle a réalisés à son intention. On pensera aussi à toutes ces mères inquiètes qui, le dimanche soir, au moment du retour vers l'université de leur progéniture étudiante, ne manquent pas de glisser dans leur sac quelques boîtes de conserve et pots de confiture "maison" (ou parfois achetés, mais toujours choisis avec soin). Des nourritures affectives et, comme le dit un interviewé du Lot, un « bout du pays » que le bénéficiaire, à son tour, partagera peut-être avec ses camarades étudiants (par exemple lors d'un repas destiné à les remercier pour un coup de main). Le don passe aussi par la transmission intergénérationnelle des savoir-faire relatifs à l'art de confectionner, et d'utiliser, les conserves.

Pour toutes ces raisons symboliques et immatérielles - le patrimoine culturel, le don, le partage, la transmission, le travail et la tendresse investis -, la conserve mérite d'être réhabilitée, d'être en quelque sorte ré-enchantée. Le mouvement est lancé : aux dernières nouvelles, les stages proposant d'enseigner l'art des conserves ne désemplassent pas. Comme la cuisine, la conserve maison devient un loisir "tendance". Mais pour certains de nos concitoyens, attentifs à ne rien gaspiller et contraints aux économies, elle demeure avant tout une nécessité domestique.

Synthèse par Eric BIRLOUEZ. Ingénieur agronome et sociologue, spécialiste de l'histoire de l'alimentation.





LA CONSERVE, UN USAGE EN PHASE AVEC LES PRÉOCCUPATIONS ACTUELLES

Que se cache-t-il derrière les conserves ?

Comment les Français perçoivent-ils ce produit du quotidien qui les accompagne depuis l'enfance au moment des repas (99,7 % d'entre eux en achètent, selon Kantar Worldpanel) ?

Pour tenter de cerner les liens étroits qui unissent les consommateurs à la boîte, Eric Roux, porte-parole de l'Observatoire des cuisines populaires, est allé à leur rencontre.

“Mangeurs”, mais aussi conserveurs professionnels ou amateurs, il leur a demandé de raconter leur relation à la boîte en métal comme au bocal.

À travers ces 63 entretiens réalisés de février 2016 à février 2017, il a ainsi réalisé pour l'Uppia (la collective de la conserve) et FranceAgriMer une étude ethnographique :

**Entre placard et assiette,
quel imaginaire de consommation des produits en conserve ?**

Une étude qui montre combien la conserve a pu se faire une place au cœur de notre patrimoine, mais aussi pourquoi son usage est aujourd'hui totalement en phase avec les préoccupations alimentaires des Français.



Une production au cœur de notre patrimoine

LA CONSERVATION
ALIMENTAIRE,
UNE PRATIQUE
ANCESTRALE

UNE MISE EN BOÎTE
DES SAVOIR-FAIRE
ET DES TERROIRS

« L'HISTOIRE FAMILIALE »
AU CŒUR DES
CONSERVES MAISON

LA CONSERVATION ALIMENTAIRE, UNE PRATIQUE ANCESTRALE

« La conserve, c'est pour mettre entre parenthèse une surproduction à un moment donné. C'est un grand progrès de l'alimentation que d'optimiser et de pouvoir stocker », explique Yves, éleveur-conserveur dans le Tarn-et-Garonne, dans l'étude ethnographique menée par Eric Roux. Conserver des aliments afin d'en réaliser des stocks, des réserves, c'est bien justement toute la portée de l'invention de Nicolas Appert, qui, à la fin du XVIIIe siècle, met au point ce qui va devenir l'appertisation. C'est aussi aujourd'hui l'objectif de nombre de conserveurs et d'acheteurs de boîtes.

Une volonté de "suspendre le temps" qui a été portée de manière continue par les hommes.

“

Manger, se nourrir a été de tous temps soumis à des inégalités de production,

explique l'auteur qui précise que

faire des réserves, mettre de côté, conserver étaient les corollaires indispensables et vitaux de la production alimentaire.

”

Avant que l'appertisation ne révolutionne cette mise en attente, de nombreuses techniques ont été développées (dessiccation, fumaison, salaison, cuisson, usage du gras...). Par nécessité, le fait de conserver des aliments, du stockage rudimentaire à la mise en boîte, a donc été un trait culturel constant des différentes civilisations humaines, indispensable à leur survie. Cela dans le but de préserver une part d'un patrimoine commun, celui d'une famille, celui d'une communauté, celui d'un peuple.

Et c'est en toute logique – "par définition", pourrait-on dire – les agriculteurs qui ont été en première ligne dans cette mission. « Le principe même de la production agricole est bien de mettre en réserve pour tenir à disposition pour plus tard ce qui a poussé et ce qui a été élevé sur l'exploitation », rappelle Eric Roux. Rien d'étonnant alors de retrouver aujourd'hui nombre d'entre eux dans les rangs des metteurs en conserve. L'étude ethnographique nous en donne une illustration dans une coopérative agricole du Lot. Pascal, son responsable, résume la situation : « Dans la coopérative, nous avons 10 agriculteurs-conserveurs. Mais tous les 650 adhérents de la coopérative font des conserves domestiques, avec une majorité qui utilise les boîtes métal. »

UNE MISE EN BOÎTE DES SAVOIR-FAIRE ET DES TERROIRS

“

Qu'elle soit domestique ou manufacturée, la conserve relève du patrimoine. Par la magie de la mise en boîte ou en bocal, c'est toute une culture qui se trouve « conservée » et, partant, protégée : un terroir et un paysage, une histoire et des traditions, des savoir-faire parfois ancestraux, des plats ou des aliments "de pays"

”

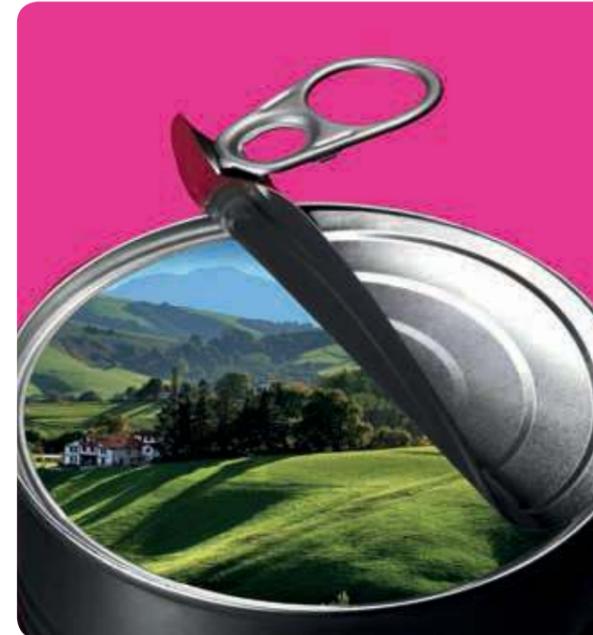
rappelle le sociologue Eric Birlouez dans son introduction à l'étude ethnographique.

De fait, la conserve apparaît pour les populations comme un formidable outil de sauvegarde d'un patrimoine culinaire, une « capture de connaissances et de savoir-faire alimentaires, divers, variés et régionaux », comme le souligne Eric Roux, qui ajoute : « Ce qui fait la qualité de la conserve, c'est bien qu'elle permet de déplacer dans le temps et dans l'espace une qualité organoleptique de ce qu'elle contient. » « Notre démarche fondamentale se nourrit de l'attachement à la terre et de l'écoute du consommateur », insiste Yves, éleveur-conserveur du Tarn-et-Garonne.

Des consommateurs qui, grâce à la mise en boîte, voient les produits du patrimoine régional préservés sur le temps long, pour être consommés ultérieurement, mais aussi pour ne pas sombrer dans l'oubli. « Par les vertus de l'appertisation, nombre de plats locaux et de spécialités régionales ont été préservés de la disparition », rappelle d'ailleurs Eric Birlouez. Mieux : certains ont, grâce à la conserve, pu voyager et être diffusés à l'échelle nationale, voire internationale. Ce faisant, ils ont contribué à la construction d'identités régionales, comme c'est le cas par exemple avec le foie gras du Sud-Ouest ou les sardines et le pâté Hénaff en Bretagne.

Mais si faire des conserves revient à mettre le patrimoine en boîte, c'est aussi une pratique inscrite dans les traditions et, donc, un trait du patrimoine culturel d'une région. L'étude montre d'ailleurs que certaines des régions qui ont su profiter des conserves pour développer une forte identité culinaire sont aussi celles où le rapport à la boîte est le plus étroit. C'est le cas par exemple de l'Ouest breton, « très attaché à l'achat et la consommation de conserves manufacturées locales ». C'est aussi celui d'un Sud-Ouest « qui maintient fortement aussi la mise en conserve domestique en boîte métal, grâce à un réseau de quincailliers, de petites coopératives ou

▶ de petits faiseurs mettant à disposition boîtes métal et sertisseurs ». La production et la consommation de conserves s'intègrent donc aux particularismes culturels de certaines régions. Avec, comme le note l'étude, des variantes selon les territoires. Eric Roux souligne ainsi que « si, pour la conserve maison, le bocal en verre semble régner sans partage, un quart sud-ouest de la France cultive une tradition domestique bien différente. De la Corrèze à l'Ariège, les boîtes en métal s'alignent aussi sur les étagères des celliers ». Une tradition historique, comme le rappelle Robert, agriculteur retraité du Tarn-et-Garonne : « Il y avait un sertisseur par village, pour les foies de canard et d'oie, pour les légumes et le cochon aussi, on les conservait comme ça, en boîte. »



“L'HISTOIRE FAMILIALE” AU CŒUR DES CONSERVES MAISON

Grâce aux conserves, les spécialités alimentaires voyagent, permettant aux habitants d'autres régions de les découvrir. Mais cela donne aussi la possibilité aux Français quittant leur terroir originel d'emporter avec eux un peu de leurs racines.

“

Confitures, charcuteries sèches et surtout conserves stérilisées sont avant tout transportables aisément, comme si nous pouvions emporter, sans grande difficulté, une part de nous-mêmes et de nos proches où que nous allions

”

constate Eric Roux.

Nombreux sont d'ailleurs les parents et grands-parents qui glissent quelques conserves dans les affaires de leurs enfants ou petits-enfants revenus, le temps d'un week-end, dans leur région d'origine. « Pour les enfants d'ici, les conserves, c'est le moyen de repartir avec un bout du pays », confirme Pascal, responsable d'une coopérative agricole à Lacapelle, dans le Lot. L'exemple de Paul, étudiant de 23 ans, est, de ce point de vue, éclairant : « Chaque fois que je vais la voir, ma grand-mère trouve le moyen de me donner des conserves. » Des conserves qui représentent pour lui bien plus qu'un futur repas facile à consommer : « C'est de chez moi, ce que j'ai toujours mangé en vacances chez ma grand-mère, les légumes du jardin. » Pots de confiture maison, petits pâtés appertisés ou encore légumes au naturel... Les conserves maisons se trouvent ainsi « au centre d'une circulation tant matériel que symbolique entre les différentes générations d'une même famille », constate Eric Roux. Le système de don et contre-don qui se met en place autour d'elles permet aux différents membres de cette famille de conserver un lien, d'entretenir un patrimoine commun. Car ces boîtes représentent, de fait, « l'histoire familiale », comme le souligne Mireille, travailleuse sociale. En elles, mêlées, un goût commun, des parfums d'enfance, des racines profondes, un savoir-faire ainsi qu'une « forte valeur travail », souligne Eric Roux.

Des « nourritures affectives », comme les nomme Eric Birlouez, qui peuvent enfin également façonner des liens d'amitié. Paul, l'étudiant, déguste régulièrement avec ses amis les conserves de sa grand-mère, « leur témoignant toute l'importance qu'il leur accorde en offrant en partage cette part alimentaire très personnelle et intime », explique l'auteur de l'étude.



L'art de cuisiner à la portée du plus grand nombre

LES REPAS
QUOTIDIENS
FACILITÉS

DIVERSITÉ
ET QUALITÉ
GARANTIES

LES CHEFS
EUX-MÊMES
SONT SÉDUITS

LES REPAS QUOTIDIENS FACILITÉS

“

Les conserves ont été inventées pour conserver la nourriture pendant une longue durée, pour ne plus perdre des aliments ponctuellement excédentaires, pour pouvoir transporter ceux-ci sur de longues distances

”

explique le sociologue Eric Birlouez.

« Or les Français interrogés en 2017 par Eric Roux n'achètent pas leurs conserves pour cela, analyse-t-il. À l'ère de l'abondance alimentaire, nombre de boîtes sont ouvertes dans les semaines voire les jours qui suivent leur achat. Elles sont, en premier lieu, appréciées pour leur praticité. » La conserve allie donc pour ces "mangeurs" rapidité et praticité d'emploi.

De quoi permettre au plus grand nombre de cuisiner, à son niveau. L'auteur de l'étude rappelle d'ailleurs que, « selon la revue "Que Choisir", nous ne remettrons pas tout le monde aux fourneaux pour cuisiner selon le modèle de la cuisine quotidienne élaborée. La conserve est bien à replacer comme facilitateur de cuisine, car elle offre des produits bruts, rapidement mis en préparation, au même titre que le frais ou le congelé, voire plus facilement ». Les boîtes permettent donc au plus grand nombre de préparer un repas, sans pour autant posséder des connaissances approfondies.

Eric Birlouez confirme :

“

Il est plus facile – surtout lorsqu'on a peu de compétences culinaires – et plus rapide d'ouvrir une boîte de petits pois que d'écosser ceux-ci puis de les cuisiner. Et cela est vrai a fortiori quand il s'agit de conserves de "plats cuisinés".

”

Pour ses adeptes, la conserve permet ainsi tout à la fois de préparer sans difficulté un plat (elle est ainsi une « aide de cuisine », comme le résume Eric Roux) mais aussi de manger sainement. C'est d'ailleurs ce qui explique, aux yeux de Paul, l'étudiant de 23 ans, la volonté qu'a sa grand-mère de lui donner régulièrement des pots de haricots verts, de coulis de tomates et de ratatouille. Elle « pense que je ne prends pas le temps de me faire à manger et que c'est bien d'avoir quelques conserves de la maison, pour améliorer mon quotidien ».

DIVERSITÉ ET QUALITÉ GARANTIES

Les Français se découvrent depuis quelques années une passion pour la cuisine. Cela tombe bien : les conserves leur donnent la possibilité d'exprimer leurs envies culinaires quelles que soient leurs connaissances en la matière. Cela tout d'abord parce qu'elles leur offrent à tout moment une véritable « manne sauvage », selon l'expression d'Eric Roux. Les produits sont appertisés au meilleur de leur saison. Arrivent donc dans les placards et sur les plans de travail des mets à la qualité sûre, prêts à être cuisinés, puis à être dégustés.

“

Quand les sardines délicieusement grasses de l'été remplissent les filets de la pêche côtière ou tout autre poisson au mieux de son goût et abondant à la bonne saison, ils sont une manne qu'il faut pouvoir mettre de côté pour plus tard

”

explique l'auteur de l'enquête.

En suspendant le temps, la boîte élargit ainsi considérablement le champ des possibles du cuisinier.

L'usage des conserves apparaît donc comme une façon de cuisiner à part entière, les produits en conserve pouvant servir de base pour une préparation plus élaborée mais aussi être consommés directement. Et, sur ce plan, la boîte a également des atouts. Les fins gourmets l'assurent en effet : certains produits sont meilleurs en conserve que servis frais. C'est le sentiment de cette dame rencontrée par Eric Roux sur le parking d'une jardinerie du Lot. Elle confectionne régulièrement des conserves composées de chair à terrine et de foie gras. « Le mieux, c'est de faire vieillir au moins sur un an, c'est meilleur ! », explique-t-elle. Même constat pour Pascal Brioist et Jean-Christophe Fichou.

Dans un article intitulé « La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel » (Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest), ils expliquent que :

“

La préparation en friture puis la conservation dans l'huile d'olive confèrent même à ces poissons une très nette amélioration de leur valeur gustative : la sardine à l'huile est meilleure que la sardine fraîche.

”

LES CHEFS EUX-MÊMES SONT SÉDUITS

Les possibilités offertes par la conserve n'ont pas échappé aux chefs. Tout comme les cuisiniers amateurs, ils perçoivent l'intérêt de disposer de produits de saison, sans contrainte de temps ni de lieu. Des établissements privés jusqu'à la restauration collective, des cuisiniers ont donc recours aux boîtes. Un choix culinaire qu'observe Jean-Claude C., des truffes Gaillard, à Caussade (Tarn-et-Garonne) :

“

Les truffes, mûres, ça dure trois mois et les meilleures c'est en janvier et février, explique-t-il. D'où l'intérêt d'une "mise entre parenthèse". Ce n'est plus un ingrédient d'industrie agro-alimentaire,

poursuit-il.

Nos principaux clients, avant, c'était les salaisonniers et les charcutiers, aujourd'hui ce sont les cuisiniers.

”

Au-delà des achats de matières premières, le chef peut décider de mettre en conserve ses propres productions. Ce peut être pour son propre usage. Michel Dussau, chef-restaurateur à Agen (Lot-et-Garonne), se rappelle ainsi que, lorsqu'il était en apprentissage, « [son] patron faisait de la lamproie au vin rouge-poireau-lardon qu'il mettait en conserve, dans des boîtes en métal, dans son restaurant. Il allait faire sertir chez un conserveur, Dubernet, qui avait un autoclave. Cela lui permettait de servir ces lamproies hors saison. La saison de la lamproie c'est février, mars, avril ». L'appertisation permet là au chef de se jouer des saisons.

Autre intérêt de la mise en boîte aux yeux des chefs : elle peut être « un moyen de valoriser et faire circuler sa capacité à capturer le sauvage et à le "culturer" en le cuisinant », explique Eric Roux. Une valorisation culinaire qui inspire Michel Dussau : « C'est presque sûr que, dans un avenir plus ou moins proche, je ferai des conserves signé Michel Dussau. Parce que je pense qu'il y a des recettes originales à mettre en conserve. C'est la possibilité de prolonger ma cuisine. La conserve, c'est un système de cuisine et de conservation. Je ne fais pas une recette en conserve mais je fais une recette de conserve. »



DES PRODUITS SAINS ET QUELLE QUE SOIT LA SAISON

Mettre les saisons entre parenthèses : tel est, comme nous l'avons vu, l'un des atouts majeurs des conserves. Il permet d'avoir à disposition, à n'importe quel moment, toute la diversité de la production agricole et agroalimentaire. Grâce à cette « capture de la saison et des abondances qu'elle peut offrir », comme la décrit Eric Roux, il est possible de varier les plats que l'on consomme.

“

Appertiser (...) est au cœur de valeurs symboliques comme (...) la mise en valeur de la diversité alimentaire

”

relève l'auteur de l'étude.

“

La conserve c'est pour mettre entre parenthèses une surproduction à un moment donné. C'est un grand progrès de l'alimentation que d'optimiser et de pouvoir stocker

”

relève Yves, éleveur-conserveur du Tarn-et-Garonne.

Les haricots verts du mois de juillet et les sardines du mois de juin peuvent ainsi être consommés à toute saison. En conséquence, poursuit Eric Roux, on évite notamment la « lassitude d'un régime alimentaire monotone ». Et, en pratiquant un régime plus diversifié et plus réfléchi, où le champ des possibles est plus vaste, on s'assure une alimentation plus saine. Plus saine, et plus abordable.

“

Un autre atout majeur des conserves, pour une partie de la population, réside dans leur prix relativement modique

”

souligne à ce propos le sociologue Eric Birlouez.

Ce faisant, les consommateurs participent à une lutte qui prend une importance croissante au sein de la société : celle contre le gaspillage, autre vertu de l'appertisation.

LA POSSIBILITÉ D'ACHATS DIRECTS EN CIRCUIT COURT

En allant flâner sur les routes départementales de nos campagnes, nous avons toutes les chances de trouver des fermes qui nous proposent de faire nos achats directement chez le producteur. Il est ainsi possible de s'« approvisionner en lait frais, en fromages, en volailles, en œufs, en miel, en légumes mais aussi, et c'est ce qui nous intéresse, en de nombreuses conserves reflètes de la diversité des savoir-faire ruraux », explique Eric Roux dans son enquête. Des ventes directes offrant des produits de qualité en circuit-court : de quoi répondre aux attentes des consommateurs qui ont aujourd'hui soif de qualité, d'authenticité et de proximité.

Les producteurs l'ont bien compris, multipliant les points de vente : « Cette accessibilité à ces produits fermiers, de petits charcutiers-salaisoniers ou encore de petites conserveries rurales, est un phénomène qui s'est remarquablement développé ces dernières années »,

confirme Eric Roux qui poursuit :

“

Dans toutes les régions où se maintiennent des exploitations agricoles plus ou moins modestes en taille, le choix de transformer à la ferme et de vendre directement aux mangeurs a permis de valoriser ce qu'elles produisaient. De même, de nombreux artisans charcutiers ont développé la production appertisée de leurs pâtés, confits, grattons, boudins...

”

Pour ces agriculteurs ou ces artisans, le choix est avant tout d'ordre financier : « La mise en conserve de ces savoir-faire permet de réaliser une plus-value (...) souvent indispensable à l'équilibre économique de ces petites entreprises », analyse Eric Roux. Ils peuvent d'ailleurs chercher à multiplier les canaux de vente : certains, outre la vente directe, mettent leurs productions artisanales sur le net. « En l'espace de cinq ans, de nombreux sites marchands proposent de commander ces conserves de petits producteurs », indique l'auteur de l'étude.

Reste un challenge, que doivent relever ces nouveaux vendeurs de conserve : ils passent ainsi d'une pratique domestique de l'appertisation (souvent pour l'autoconsommation) à une production professionnelle « qui se doit de respecter un cadre législatif nécessaire à produire et vendre sans risques ».

UNE SOLUTION CONTRE LE GASPILLAGE ET LES DÉCHETS

Faire des conserves à la ferme ? Rien de nouveau dans de nombreuses régions françaises comme le Sud-Ouest. Les productions y sont traditionnellement mises en boîte pour l'autoconsommation. N'y avait-il pas jadis, comme le souligne Robert, agriculteur retraité du Tarn-et-Garonne, « un sertisseur par village », permettant de mettre en conserve foies de canard et d'oie, mais aussi légumes et cochon... L'intérêt pour l'appertisation est d'ailleurs toujours aussi vif aujourd'hui.

“

Tous les 650 adhérents de la coopérative font des conserves domestiques, avec une majorité qui utilise des boîtes métal

”

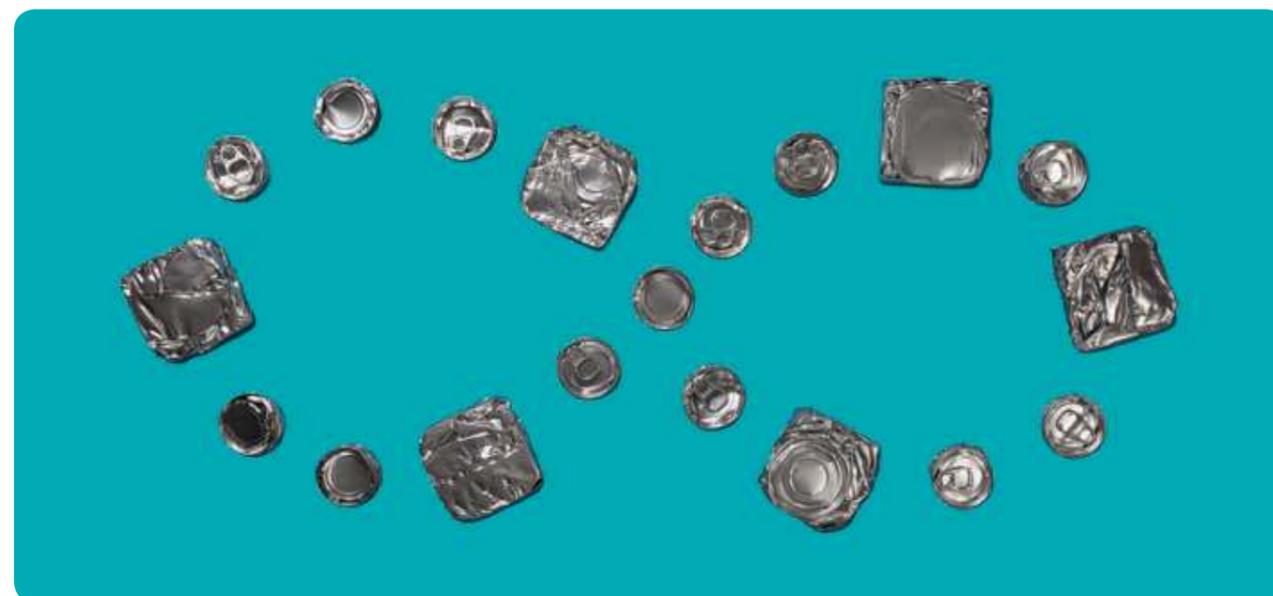
indique Pascal, responsable d'une coopérative agricole à Lacapelle, dans le Lot.

De son côté, Jérôme, employé chez Gamm Vert constate : « Plutôt que de faire des cadeaux à Noël et aux anniversaires, ils donnent des conserves, leurs conserves. » Eric Roux souligne ainsi que la « mise en boîte de la conserve domestique » est toujours une « pratique courante aujourd'hui », tout particulièrement dans le « monde culturel du gras d'oie et de canard ». « Quincailleries, jardinerie, petites conserveries artisanales, et exploitations agricoles mettant en conserve une partie de leur production

accueillent les particuliers pour leur vendre des boîtes à remplir, les sertir et même parfois les appertiser à façon », poursuit l'auteur de l'étude.

Une évolution se dessine toutefois du côté des consommateurs eux-mêmes. « Il semble que la production de conserves domestiques connaisse un regain d'intérêt de [leur] part », relève l'auteur de l'étude. Cela « tout à la fois de manière traditionnelle chez les classes sociales les moins aisées comme source de mise en valeur des produits au meilleur de leurs saisons, soit produits, soit achetés », mais aussi, fait nouveau, « comme attitude militante du bien manger chez des personnes plus à l'aise socialement ». Au cœur de cette évolution : l'engagement croissant de la population dans la lutte contre le gaspillage et les déchets que cela implique. « Les Français développent tout ce qui est de l'ordre de la débrouillardise, du système D et des moyens de ne pas gaspiller de manière générale », souligne Nicolas Guilloux, directeur de centres commerciaux Intermarché dans l'Ain et le Rhône et en charge de la direction marketing du groupement des Mousquetaires, dans une interview à « l'Observatoire des cuisines populaires ». Il avait ainsi remarqué, lors de l'été 2014, « une baisse de l'achat des fruits et légumes ». Une baisse qu'il associait notamment au fait que « l'autoproduction [avait alors] réalisé une forte poussée ». Dans le même temps, il soulignait que l'achat du matériel nécessaire à la réalisation de conserves avait progressé dans ses magasins.

Des consommateurs plus attentifs à la réduction des gaspillages et des déchets, voilà qui rejoint naturellement la vogue du Do it yourself (DIY) qui incite à développer les productions « maison ». Pour preuve, « les stages proposant d'enseigner l'art des conserves ne désespèrent pas », note le sociologue Eric Birlouez. De quoi permettre aux consommateurs de redécouvrir la boîte et ses atouts. « La conserve maison devient un loisir "tendance" », ajoute-t-il, non sans rappeler que, « pour certains de nos concitoyens, attentifs à ne rien gaspiller et contraints aux économies, elle demeure avant tout une nécessité domestique ».



NOTE SUR LA PROBLÉMATIQUE ÉTUDIÉE ET LA MÉTHODOLOGIE APPLIQUÉE

Les conserves : des produits culturels

Partir à la recherche de nos manières de penser l'achat, la fabrication, l'utilisation, le stockage, la cuisine, le don, des conserves appertisées.

Tel était l'objectif fixé à l'enquête conduite par Eric Roux, porte-parole de l'Observatoire des cuisines populaires, pour le compte de l'Uppia (la collective de la conserve) et de FranceAgriMer :

Entre placard et assiette, quel imaginaire de consommation des produits en conserve ?

• PROBLÉMATIQUE •

La conserve est un monde. Plus spécifiquement, les conserves appertisées constituent une opportunité, offrent un choix du possible, dans notre alimentation quotidienne. Comme toutes nourritures, ce sont nos manières d'être et de penser culturelles qui, bien souvent, nous les font choisir. **Mais connaît-on réellement les motivations culturelles que les "mangeurs" mobilisent – parfois de manière implicite –, pour ranger et/ou puiser ces conserves dans leurs placards ?**

Conserver, c'est maintenir en bon état des denrées, des produits alimentaires, et les préserver de toute altération. Dans le travail d'enquête sur les placards en cuisine mené par l'Observatoire des Cuisines Populaires (OCPop), 100 % des photos collectées donnent à voir des conserves. Conservés du commerce et conserves domestiques se rejoignent dans cet "espace de la cuisine à venir", à disposition du désir des mangeurs.

Par-delà leurs valeurs marchande et alimentaire, les conserves fonctionnent aussi dans un univers de conscience culturelle qui reste à étudier. Interroger qualitativement les mangeurs-consommateurs doit permettre de rendre intelligible cette part sensible qu'est notre perception culturelle des conserves.

C'est une différence de degrés – et en aucun cas de nature – qui distingue les conserves de l'agro-alimentaire de celles de l'univers domestique. En effet, procédant d'un même désir, en reportant dans le temps la consommation d'un aliment, les conserves – et non la conserve – procèdent de faits alimentaires et culturels identiques. Pour rendre plus actuelles et innovantes les approches marketing et de communication, il semble alors indispensable de les nourrir de tout l'imaginaire riche et positif tiré d'un abord global de l'ensemble des conserves appertisées.



► En effet, si elles représentent bien évidemment une réalité économiquement forte de l'agro-alimentaire français et un moyen alimentaire pratique et sanitaire très sûr pour les consommateurs, comme toute production humaine elles sont aussi chargées de valeurs esthétiques, symboliques, et d'une manière générale de valeurs culturelles.

C'est cette part sous-entendue, non-dite, implicite, à haute valeur qualitative, que nous nous sommes proposés d'aborder et d'étudier. Pour mettre en évidence du côté du mangeur, du consommateur, les abstractions, souvent non-verbalisées, des conserves en tant que "objet culturel".

Conserver, c'est cuisiner, au sens de médiatiser l'acte culturel, faisant passer un aliment d'un produit brut à une denrée bonne à envisager, donc bonne à manger. C'est sans doute pour cela que les différentes techniques, boîtes métalliques et pots en verre par exemple, ne sont pas perçues comme clivantes par nombre de consommateurs, utilisateurs et producteurs. Dans l'imaginaire de la conserve, la porosité de représentation et de perception vis-à-vis du produit est beaucoup plus englobante et unitaire qu'on ne pourrait l'imaginer.

En l'observant ainsi, la conserve devient avant tout un produit culturel avant d'être une réalité technique. Cet aspect culturel est à même de

nourrir toute une réflexion sur ce que nous pourrions nommer son imaginaire.

Proche ou éloignée de l'assiette, bonne ou mauvaise, sujette au don, temps suspendu, matière première au même titre que le produit brut, propos esthétique et littéraire : c'est tout un univers qui s'est ouvert à nous dans le cadre de cette étude, propre à alimenter la réflexion sur la place occupée et/ou la place à conquérir des conserves dans nos manières de manger aujourd'hui. Il n'y a aucune innocence – ni aucun hasard – à voir les conserves du commerce être abondamment utilisées par l'économie solidaire, et les conserves domestiques être matière à offrandes amicales et familiales : les conserves sont au cœur d'échanges culturels valorisés par le don.

Les conserves font ainsi partie de la large palette de la cuisine du quotidien – et populaire –, de notre culture alimentaire. De la même manière que tout autre produit, elles investissent les infinies possibilités de notre palette à manger.

En cela, s'il existe un monde entre la maîtrise technique des professionnels de la conserve et le "bricolage" (au sens ethnographique) des amateurs, ces deux opposés, aux deux extrémités du même monde de la mise en réserve, alimentent souvent dans la même direction l'imaginaire culturel que projettent sur les conserves leurs utilisateurs.

• MÉTHODOLOGIE •

Cette recherche, d'une durée d'une année, s'est appuyée sur :

- une recherche bibliographique approfondie et critique
- deux techniques d'enquêtes ethnographiques :
 - l'observation directe sur les lieux de vente, soutenue par la prise de notes de terrain, des photos, voire du film
 - des entretiens semi-directifs, auprès d'informateurs volontaires, rencontrés et choisis. Ces entretiens donnant lieu à des prises de notes, des photos, des enregistrements sonores et/ou vidéo. Les informateurs ont été choisis exclusivement dans l'univers des "mangeurs-consommateurs", dans le sens où c'est avant tout l'univers pratique et l'imaginaire des utilisateurs qui importent

Le terrain de recherche s'étendait à la France métropolitaine. Il privilégiait une ou plusieurs grandes surfaces en milieu urbain pour l'observation directe, des informateurs achetant, stockant et utilisant en quantité variable des conserves manufacturées, ainsi que des informateurs faisant et/ou utilisant et/ou stockant

des conserves manufacturées et/ou domestiques. Pour percevoir les réponses que sous-entend la problématique et compte tenu de la qualité des réponses apportées aux questionnaires semi-directifs, une quarantaine d'informateurs ont été nécessaires.



► Dès le début de l'enquête, l'ensemble des relevés a été classé et archivé par dates, lieux, produits. Cette classification se devait d'être affinée dans les premiers temps de l'enquête. Les entretiens ont eux aussi été classés et archivés, par dates, lieux et produits. Chaque mois ces enquêtes étaient livrées à l'UPPIA.

Les entretiens ont également été classés par thématique, en suivant les orientations de la problématique. Des verbatim pouvant aussi être dégagés, afin de faciliter la recherche d'informations et la volonté d'analyses pour l'exploitation des données.

Au final, l'ensemble de cette documentation et de sa classification ont permis de dégager de grands traits culturels et techniques lors du travail d'analyse global.

Enfin, d'un point de vue méthodologique, des entretiens auprès de spécialistes de l'alimentation ont été menés (historien, ethnologue, sociologue, linguiste, ...), afin d'affiner et de nourrir le regard analytique sur les conserves.

Un comité de pilotage de 6 à 8 personnes a été formé au début de l'enquête afin de suivre, commenter, voire orienter, l'évolution de l'enquête. Deux réunions de ce comité se sont déroulées, en mai et septembre 2016.

• VALORISATION ET RESTITUTION DE L'ENQUÊTE •

Dans une première étape, l'ensemble des résultats de cette enquête a, suivant la progression des travaux, été mis à la disposition de l'Union interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la conserve Appertisée (UPPIA). Les éléments collectés étant livrés chaque mois.

Toujours dans ce premier temps, le site de l'Observatoire des Cuisines Populaires (OCPop) a paru être un vecteur actif de diffusion des données collectées, mais aussi de l'image qualitative en résultant. L'OCPop étant essentiellement consulté par des journalistes spécialisés de la presse culinaire et gastronomique, par des amateurs éclairés (blogs), et par des personnalités et influenceurs de l'univers de l'alimentation.

Dans une deuxième étape, à la fin du premier tiers de l'avancée de l'enquête, il a été souhaitable

d'organiser une demi-journée - ou une journée - pour les adhérents de l'UPPIA, afin de leur présenter et commenter la problématique, la méthodologie, ainsi que les premières données collectées.

Dans une troisième étape, l'ensemble de la documentation recueillie ainsi que les analyses et grilles d'analyses ont été remis à l'UPPIA sous format pdf.

Un rendu public des résultats a été réalisé fin 2017 lors d'une conférence de presse chez FranceAgriMer.

Début 2019, une série d'articles a été valorisée sur le site de l'OcPop : <http://observatoirecuisinespopulaires.fr/> afin d'explicitier les différentes facettes de l'étude.

NOTE BIOGRAPHIQUE SUR L'AUTEUR DE L'ÉTUDE

Eric Roux porte un regard original sur l'alimentation et la cuisine, en s'intéressant avant tout à leurs dimensions sociales et culturelles. Grâce à une bonne connaissance de la cuisine, des cuisiniers, des produits et de l'agroalimentaire, son expertise est reconnue, tant pour animer et participer à des débats, des tables rondes, des émissions de radio et de télévision, que pour alimenter des réflexions sur "Qu'est-ce que se nourrir aujourd'hui ?"

En 2016, à la demande de Madame Martine Pinville, secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire, Eric Roux a accepté d'être le parrain de la Fête de la Gastronomie et de ses 11 000 manifestations.

Depuis 2017, il accompagne en tant que directeur artistique le projet "Effervescences", préfiguration de la candidature de Clermont-Ferrand à la candidature de capitale européenne de la Culture, sur les notions d'alimentation.

Durant 2017-2018, il a participé au chantier du Plan d'alimentation territorial du grand Clermont et du Parc naturel régional (PNR) de Livradois-Forez (Auvergne). Il a accompagné le Festival international du Court Métrage de Clermont-Ferrand pour sa quarantième édition, dans le montage de programmations consacrées à l'alimentation.

La société Cook-Ûrt (de 'cuisine', en anglais, et 'jardin', en occitan), créée par Eric Roux en octobre 2004, conseille en cuisine, agriculture, alimentation et jardin. Pour l'année 2016, Cook-Ûrt a initié, avec l'aide de l'AMTA et le financement de la région Auvergne, une étude ethnographique sur "productions locales et ventes directes en Auvergne".

De même, pour l'UPPIA, Cook-Ûrt a réalisé une étude intitulée "Les Conserves sont des produits culturels" : à la recherche de nos manières de penser l'achat, la fabrication, l'utilisation, le stockage, la cuisine, le don, des conserves appertisées.

Cette société a aussi notamment travaillé pour Passion Céréales, Taste of Paris, AD Productions (2015), Equip'Hôtel (2008, 2010, 2012, 2014), le Salon du Snacking de Paris, le Salon Cuisiner, le Salon du Livre gourmand à Roanne, Identité et Gastronomie en Pyrénées Orientales, et pour la

mise en place d'écoles de cuisine populaire pour l'Association Nationale des Épiceries Solidaires. Également : les Européennes du Goût d'Aurillac, la réalisation du film pour la Mission du Patrimoine sur la Gastronomie Française inséré au dossier de la demande d'inscription au Patrimoine mondial de l'UNESCO, des animations de tables rondes et de démonstrations de cuisine pour l'IEHCA à Tours, le Fòrum Gastronòmica de Girona et de Santiago (Espagne), etc.



Eric ROUX, porte parole de l'Observatoire des Cuisines Populaires

La conserve / UPPIA

UNION INTERPROFESSIONNELLE POUR LA PROMOTION DES INDUSTRIES DE LA CONSERVE APPERTISÉE

Association créée en 1989 par et pour tous les acteurs de la filière,
l'Uppia représente l'ensemble de la filière conserve française : producteurs de métal
(acier et aluminium), fabricants d'emballages métalliques, industriels de la conserve (légumes, poissons,
plats cuisinés, fruits, viandes, foie gras, charcuterie).

L'UPPIA informe collectivement sur ce qu'est la conserve : procédé de transformation inventé
en 1795 (appertisation), contenant recyclable à l'infini (boîte métallique)
et aliment (qualités sanitaires et nutritionnelles préservées).

NOS AMBITIONS

Revaloriser l'image
de la boîte auprès d'un cœur
de cible en poursuivant
la communication
orientée vers les 18-34 ans
via une communication
d'influence plutôt qu'une
communication publicitaire

Développer
un discours collectif
impactant
en misant sur les bénéfices
consommateurs,
une communication
« pédagogique »
et un discours engageant

Faire vivre la boîte
au consommateur à travers de
nouvelles expériences en valorisant
le procédé d'appertisation,
le contenant boîte métal
et les aliments conservés
via des événements
physiques ou digitaux

FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

FranceAgriMer est un organisme payeur, reconnu par les pouvoirs publics, les collectivités territoriales
et les professionnels des secteurs agricoles, agroalimentaire et de la pêche,
tant pour la gestion des aides européennes que nationales.

La direction des Interventions est chargée de mettre en œuvre
l'ensemble de ces dispositifs de soutien financier.

Pour assurer sa mission de concertation au sein des filières agricoles et maritimes,
FranceAgriMer s'appuie sur 11 conseils spécialisés, qui réunissent à intervalles réguliers
l'ensemble des professionnels de chacune des filières et les pouvoirs publics.

Le fonctionnement des conseils est organisé par la mission Filières,
placée auprès de la direction générale.

La direction des Marchés, études et prospective produit ou recueille et traite les données économiques
relatives aux différentes filières, les analyse et apporte un éclairage et une aide à la décision.

Ses compétences et son expertise dans ce domaine placent FranceAgriMer
comme un opérateur tiers de confiance, garant de la transparence
et de la neutralité des informations économiques et techniques.

La direction générale dispose également d'une mission des Affaires européennes et internationales,
qui appuie la politique d'influence du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation ;
d'une déléguée aux Industries agroalimentaires et d'une mission d'Audit interne.

Nous remercions l'ensemble des collaborateurs et
partenaires de l'UPPIA qui l'ont accompagnée dans
cette synthèse d'étude ethnographique.

Directeur de la publication : Julien Couaillier

Auteur de l'étude : Eric Roux

Direction de création : Agence Voyez Large

Crédit photos : Mélanie Duault

Autre crédit photos : © UPPIA

Conception : Agence Voyez Large • 2019

Action cofinancée par  FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE



LA CONSERVE

44 rue d'Alésia
75014 Paris
01 53 91 44 78
contact@laconserve.com

www.laconserve.com