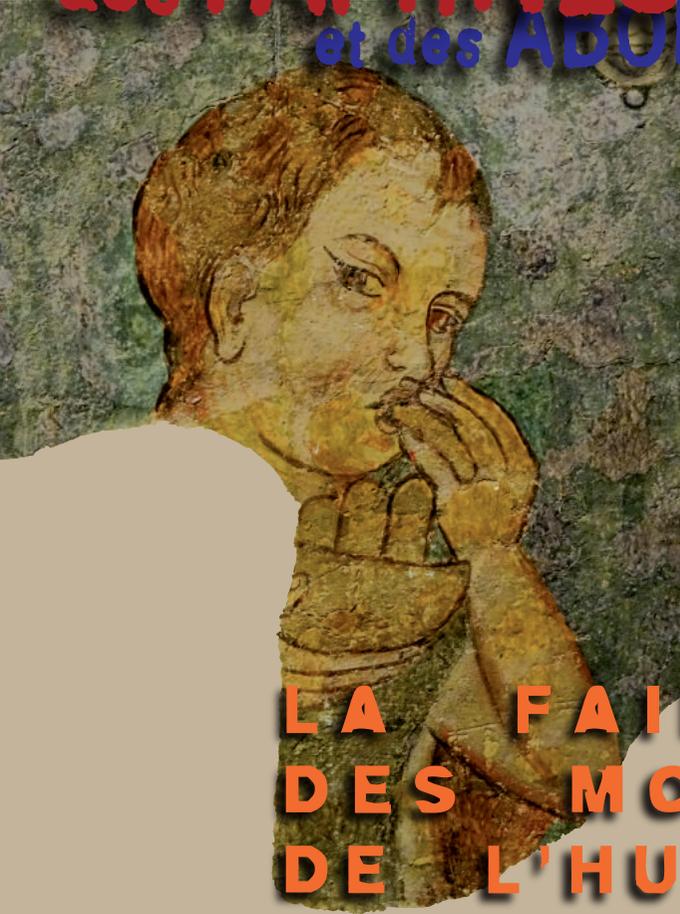


Français

des FAMINES et des ABUNDANCES

EXPOSITION



LA FAIM, UN DES MOTEURS DE L'HUMANITÉ

Du 3 Juin jusqu'a 27 Août 2017



MUSEU D'HISTÒRIA DE GIRONA

Museu d'Història de Girona- Sala d'Exposicions, Plaçeta de l'Institut Vell, 1



1 LA FAIM, UN DES MOTEURS DE L'HUMANITÉ

La faim et l'insécurité ont poursuivi l'humanité depuis la nuit des temps. L'augmentation de la taille du cerveau a cependant transformé des primates en prédateurs extrêmement dangereux.

L'invention révolutionnaire des outils et la capacité de contrôler le feu ont permis de chasser d'autres animaux, d'obtenir des fruits et des racines, et de cuire les aliments. Des éléments qui ont accéléré l'évolution de notre cerveau.

Il y a 450 000 ans, l'homme d'Aragon (*Homo erectus*) vivait à Tautavel, dans la région de la Catalogne Nord. À partir du Paléolithique moyen, avec l'arrivée des hommes de Néandertal, la présence humaine en Catalogne se renforce et les outils liés au feu font leur apparition. La chasse de grands herbivores fournit assez de nourriture pour la subsistance. L'arrivée de l'homme moderne (*Homo sapiens*) marque le Paléolithique supérieur. Les outils font alors l'objet d'une importante spécialisation.

La capacité de cuisiner nous a rendu humains

2 LE NÉOLITHIQUE: DÉBUT DE LA PRODUCTION D'ALIMENTS

Les débuts de la domestication

L'agriculture a permis d'augmenter la population. Le progrès qu'a représenté cette production d'aliments a toutefois été dure au départ, comme en témoigne l'archéologie, qui montre que les gens subissaient des dénutritions et des famines périodiques.

Bien que l'on ne dispose pas de données exactes relatives à l'avènement de l'agriculture en Catalogne, celle-ci y aurait fait son apparition vers 5000-4000 av.-J.C. Après une première phase où les gens vivaient dans des grottes, des villages comme La Draga, à Banyoles, ont commencé à voir le jour et à exploiter toutes les ressources agricoles et animales de la région, ce qui provoqua des excédents favorables au commerce et aux produits de luxe, comme les colliers en variscite, une pierre extraite des mines de Gavà.

Les sociétés complexes sont le fruit des tentatives de mettre un terme à la faim

C'est à cette époque qu'apparaissent les techniques d'amélioration de la production (engrais, jachère, etc.) et des premiers systèmes de conservation (entreposage des céréales dans des silos, fumaison et séchage des viandes, fermentation pour obtenir de la bière ou du pain).

3 LE POULET FAIT SON APPARITION

La société protohistorique: une époque de changements

À partir du VII^e siècle av. J.-C., la Catalogne subit d'importants changements. Les Grecs, les Phéniciens puis, plus tard, les Carthaginois, viennent faire du commerce avec les Ibères, les habitants de la côte orientale de la Péninsule, divisés en plusieurs tribus.

Les ressources agricoles étaient exploitées par de véritables villes, des villages et des fermes. Dans les campagnes, le grain, souvent destiné à l'exportation, était entreposé dans des silos.

C'est à cette époque que remonte la première production industrielle de vin, à la Font de la Canya, à Avinyonet del Penedès. Cette consommation va de pair avec la célébration de grands banquets, comme celui de la ferme Castellar de Pontòs, où ont été retrouvés les restes d'un grand repas (os de mammifères et d'oiseaux, arêtes de poissons), ainsi que des restes de céréales et de vaisselle, notamment destinée à la boisson.

Les chefs de file pouvaient utiliser des ustensiles spécialement conçus pour cuisiner, comme le chenet retrouvé à Puig Castellar de Santa Coloma de Gramenet.

4 APPARITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Rome: le début de notre culture

Parmi les nombreuses choses que nous avons hérité des Romains figure notre culture alimentaire.

Apicius est le nom d'un gourmet renommé qui vécut au I^{er} siècle après J.-C. Bien qu'il s'agisse d'un recueil réalisé à la fin de l'époque romaine, le livre de recettes le plus complet de l'Antiquité porte son nom. On peut dire que c'est aux Romains que la Catalogne doit sa gastronomie.

L'alimentation des gens des villages était très frugale : céréales, légumes et, de temps à autre, un peu de viande. Le vin était consommé en grandes quantités. Celui de la Laietanie avait la triste renommée d'être de faible qualité.

À la moitié du III^e siècle, une crise économique, politique et militaire commença à sévir. Les grandes famines poussèrent de nombreux fermiers à se rebeller et à aider les groupes de Barbares, de plus en plus nombreux et importants.

À la fin de l'empire, la famine fut telle qu'il existait des cas de cannibalisme envers les enfants

5 LA FAIM OBLIGEAIT LES GENS À MANGER DES HERBES, DE LA TERRE ET DES CADAVRES OU À ABANDONNER SES ENFANTS

Le Haut Moyen-âge

Avec la fin de l'Empire commencent à apparaître de petites exploitations agricoles contrôlées par des familles nucléaires qui cédaient une partie de leur récolte aux nobles qui avaient des droits sur les terres.

À partir de 714, une partie du nord-est de la Péninsule passa sous domination d'Al-Andalus. Les plus de quatre siècles de présence musulmane dans la Catalogne actuelle laissèrent de profondes traces qui définirent la division ultérieure du territoire.



La Cène. Musée de Lleida

Le développement agricole, favorisé par un réseau d'irrigation complexe et par d'importantes innovations dans le domaine de l'agronomie, a contribué à la croissance des villes de l'Al-Andalus et à l'adoption de produits issus d'Orient.

Zone frontalière, conflits entre les systèmes politiques, systèmes agricoles fondamentalement différents, ... Autant d'éléments synonymes de périodes de famine pratiquement systématiques dans le monde féodal.

En l'absence de structures commerciales capables de freiner les pénuries, certaines crises engendrèrent des taux de mortalité effrayants.

Dans ce contexte de système agraire affaibli et de noblesse qui s'emparait d'une bonne partie des excédents, les fermiers, libres ou non, vivaient tant bien que mal : une mauvaise récolte pouvait signifier plusieurs années de famine ou carrément mourir de faim.

La gastronomie juive

La cuisine juive a aussi exercé son influence. L'adafina, un ragoût de légumes et de viande, est l'ancêtre évident des *pucheros* (pot-au-feu) et des *cocidos* (ragoûts) espagnols. La consommation de légumes comme l'aubergine fut popularisée par les Juifs.

La sélection et la manipulation d'aliments constituent une partie importante de la religiosité juive, contrôlée de très près par le rabbin de la communauté. Cela a permis à la cuisine juive de conserver son caractère, défini par le *Cacherout*, un ensemble de normes diététiques à respecter pour que les aliments soient aptes à la consommation. Parmi les plus importantes figure l'interdiction de mélanger le lait à la viande, ou de manger un mammifère ruminant dont le sabot n'est pas fendu, ce qui exclut le porc, le lapin et le cheval, entre autres.

L'abondance musulmane

La Catalogne devint une zone d'échange culturel privilégiée avec l'Al-Andalus. L'un des principaux apports musulmans à la cuisine catalane (et européenne) réside dans l'introduction de nouveaux produits comme la canne à sucre, le safran, l'orange, l'aubergine, le riz et les épinards qui, depuis la Péninsule, entrèrent en Europe. Les Musulmans introduisirent également les pâtes en Espagne et en Italie. Le terme *fideos* (vermicelles) provient en fait de *fidâwsh*.

L'interdiction de manger du porc, considéré comme animal impur, est une des caractéristiques de la cuisine musulmane. Bien que l'alcool soit aussi interdit, le porc est l'aliment qui disparaît complètement de l'alimentation musulmane et devient un signe d'identité du christianisme, la seule des trois religions du Livre qui en autorise la consommation.

6 BARCELONE DEVAIT IMPORTER LES CÉRÉALES D'ARAGON OU DE LÉRIDA

Le Moyen-Âge : croissance ... et décadence

Les XI^e, XII^e et XIII^e siècles connurent une croissance importante de la population. Bien que la famine ne fût pas éradiquée, l'expansion du commerce permit une meilleure redistribution des aliments.

Cela n'empêcha toutefois pas l'avènement de crises de grande envergure, comme *La première mauvaise année* (1333), suivie par une série d'années caractérisées par de mauvaises récoltes (notamment en 1347 et 1374), et l'arrivée de la peste en Catalogne qui, venant s'ajouter à la famine, eut des conséquences désastreuses. Ces chevaliers de l'apocalypse s'emparèrent de l'arrière-pays catalan et en réduisirent la population d'un à deux tiers.

En première européenne, en 1374, Pierre IV d'Aragon, dit le *Cérémonieux*, promulgua l'*Ordinatio super aforamento grani*, une loi extraordinaire grâce à laquelle il comptait éviter la spéculation et l'accumulation inutile de céréales.

Au XV^e siècle, la situation ne s'améliore pas. La population tombe à pic et l'inflation des prix des aliments monte en flèche. La faim, la guerre et la mort s'emparent de la Catalogne. Une situation dont les conséquences perdurent jusqu'au XVII^e siècle.



Bol avec des oreillettes (*Escudella d'orelletes*). Musée d'Histoire de Gérone

7 LA VIANDE DISPARUT PRATIQUEMENT DU RÉGIME ALIMENTAIRE. SEULS LES PLUS RICHES POUVAIENT EN MANGER

XVI^e et XVII^e siècles : la famine continue

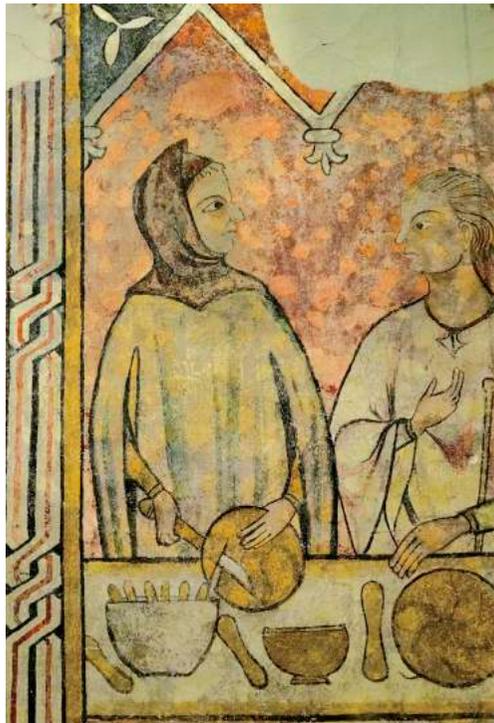
En l'an 1530, en Catalogne, la faim et la peste furent un véritable fléau.

Pere Gil, Géographie de Catalogne (1600)

Au cours du XVI^e siècle, la population se remit lentement de ses calamités, mais en l'absence de progrès technologiques dans le domaine de l'agriculture, les crises réapparurent. La plus dévastatrice fut celle de 1647, due à la pire récolte du siècle, suivie d'une épidémie de peste en 1648, qui fit rage au sein d'une population affaiblie par la Guerre des faucheurs.

Les céréales représentaient plus de 80% de l'alimentation des basses classes. Progressivement, les nouvelles cultures venues d'Amérique comme le maïs et la pomme de terre devinrent d'importants suppléments alimentaires. D'autres produits outre-Atlantique comme le chocolat symbolisaient le raffinement des classes élevées.

Bien que les villes commençaient à acheter des céréales afin de se préparer face aux augmentations des prix et d'ainsi tenter d'éviter les soulèvements du peuple, la faim ne fut jamais totalement éliminée.



Fresques de la Pia Almoïna. Musée de Lleida



La tension sociale et l'estomac vide

Vive la terre. À mort les traîtres !

Tout au long de l'époque moderne, les révoltes populaires se répétèrent pour des raisons de fond identiques : la faim due aux crises agraires cycliques.

En 1640, la Guerre des faucheurs, qui avait commencé comme une révolte contre les *Tercios* espagnols, alimentés par la population, finit par devenir une révolte politique qui violait les droits historiques de la Principauté. En 1687, lors de la révolte des Gorretes (bérêts), les fermiers se rendirent de nouveau à Barcelone pour protester contre l'occupation des troupes auprès du vice-roi. D'autres révoltes eurent un impact plus local comme la révolte des Faves (fèves) de Manresa, en 1688, ou l'émeute des pauvres de Valls, en 1694, favorisées par la révolte de 1687.

Un climat de tension parcourait la Catalogne et la préparait pour la guerre de Succession



Bol.
Musée d'Histoire de Gérone



Mesure d'huile (Mallal).
Musée d'Histoire de Gérone

8 LA PRODUCTION CATALANE FUT TELLEMENT ÉLEVÉE QUE TOUTES LES TERRES DISPONIBLES FURENT DÉFRICHÉES

XVIII^e siècle : la relance

La faim et le typhus firent rage au sein de la population de Terrassa, qui affichait un bilan de dix à quinze morts par jour ; un bilan effroyable compte tenu de la population locale de l'époque.

Baltasar Ragón, au sujet de la Guerre d'indépendance espagnole

Bien que la Catalogne fût dévastée après la Guerre de Succession, au long du XVIII^e siècle, la population et l'agriculture affichèrent une légère embellie en dépit de la poursuite des famines.

Le raisin connut une nette croissance en raison de la demande d'eau-de-vie en provenance d'Angleterre, de France et d'Amérique, où les nouvelles formes de distillation gagnaient en popularité au détriment des alcools traditionnels. Reus devint ainsi la capitale des exportations de ce produit.

Ce fut en fait le capital économique généré par l'eau-de-vie qui, au XIX^e siècle, permit de mener le processus d'industrialisation de la Catalogne.

À la fin du siècle, la productivité agricole commença à stagner et la culture des terres en friche connut une nouvelle expansion. Le prix du blé augmenta de nouveau et les crises de la fin du siècle furent de nouveau synonymes de famine qui, conjuguée à la Guerre d'indépendance espagnole (1808-1814), fut un réel désastre pour certaines régions de Catalogne.

Faim et révolution

En 1789, comme la France, la Catalogne traversa une grande crise de subsistance due à la hausse des prix du blé. Les mauvaises récoltes de 1787 et 1788 et la hausse du prix du pain provoquèrent une révolte populaire à Barcelone et dans d'autres villes.

La toile de fond fut de nouveau la faim, qui continuait de frapper les classes populaires les plus vulnérables. Les émeutes se poursuivirent tout au long du XIX^e siècle. De plus en plus fortes, elles devinrent de véritables luttes révolutionnaires parallèles à celles qui faisaient rage dans toute l'Europe.

L'exemple le plus connu fut celui des « grabuges », une série d'explosions de violence provoquées par des masses populaires exigeant des réformes politiques et sociales qui s'étendirent de 1835 à 1843.

Lors du dernier « grabuge », la *Jamància* (1843), les républicains les plus radicaux utilisèrent les classes ouvrières pour tenter d'arriver au pouvoir.

La première émeute fut une explosion de rage contre l'église, à Reus et Barcelone



9 LA CUYNERA CATALANA, PREMIER LIVRE DE RECETTES ÉCRITES EN CATALAN DE L'ÉPOQUE MODERNE

Industrialisation, mais la faim continue ...

Le XIX^e siècle est un siècle de changement et d'expansion dans toute l'Europe. En Catalogne, les capitaux issus de l'eau-de-vie sont investis dans les usines. Une bonne partie des habitants des campagnes émigrent vers la ville, créant ainsi le prolétariat urbain.

En Espagne, les crises de subsistance s'accompagnent d'épidémies de choléra, qui s'étendent de manière dramatique dans les villes. Pendant les crises, les politiques protectionnistes qui grèvent les importations de céréales ont des effets très néfastes sur la population, dans la mesure où les prix augmentent. Il fallut donc permettre les importations, comme ce fut le cas à Barcelone et Tarragone en 1825 ou dans la plupart des ports catalans en 1857.

Des infrastructures permettant la mise en place d'une agriculture intensive et irriguée, comme le canal de l'Infante (1819) ou le canal d'Urgell (1861), voient le jour. Malgré l'amélioration du régime alimentaire de la seconde moitié du siècle, la consommation de protéines reste pratiquement inexistante, en faveur du pain, des pommes de terre et des légumineuses.

Barcelone, « la villes des bombes »

Les nouveaux mouvements sociaux

Si nous nous retrouvions un jour sans travail, et donc sans pain, plutôt que de mourir de faim, nous risquerions tous les deux notre vie pour en manger, car c'est un droit que nous avons au-delà des lois et des juges qui ne font pas justice

Felix Cortiella, Les artistes de la vie, 1898

L'industrialisation supposa de grandes masses de travailleurs faisant des journées exténuantes pour des salaires réduits. La malnutrition était une ombre qui planait constamment sur les ouvriers.

Avec les révoltes de Barcelone, un esprit ouvrier commença à s'étendre au sein des classes populaires. La première association ouvrière, la Société des Tisserands, vit ainsi le jour en 1840. En Catalogne, le mouvement ouvrier évolua vers le versant radical de l'anarchisme, provoquant une série d'attentats.

Au XX^e siècle, la violence se poursuivit. Les faits de la Semaine tragique s'accompagnèrent de vagues de violence syndicale et patronale : ce fut l'étape du *pistolero* (tueurs à gages).

L'échelle de violence se termina radicalement avec la fin de la Guerre civile, lorsque le pouvoir de pression des travailleurs disparut : la baisse des salaires généralisée imposa des conditions inhumaines aux travailleurs.

10 LE FAMEUX CHEF IGNASI DOMÈNECH ÉCRIVIT DES LIVRES SPÉCIFIQUES POUR CUISINER DANS CES CONDITIONS SÉVÈRES

La Guerre civile et l'après-guerre

« (...) *ma sœur me disait : « Tu ne vois pas que nous sommes affamés ? Tu n'as pas souffert assez ? Ne vois-tu donc pas que si tu ne le prends pas, c'est un autre qui le ramera ! ».*

Alicia Guidonet. Mémoire orale et alimentation : stratégies de survie pendant la Guerre civile espagnole et l'après-guerre. 2011.

Bien que la société cessât d'être limitée par les crises cycliques de l'agriculture au XX^e siècle, en Catalogne, la Guerre civile marqua profondément la vie économique, politique et sociale.

Tout au long de la guerre, la Catalogne fut très touchée par les pénuries alimentaires, notamment en matière de céréales, et par la présence croissante de réfugiés. Le manque d'aliments provoqua une très grande augmentation de ces derniers.

À la fin de la guerre, la situation ne s'améliora pas en raison de la conjoncture politique générale. Le pouvoir d'achat diminuait et les prix ne cessaient d'augmenter. Les cartes de rationnement s'avéraient souvent insuffisantes et le marché noir était un recours nécessaire à la subsistance.

La faim était tellement ancrée dans la culture catalane qu'apparurent des personnages tragicomiques symboliques comme *Carpanta*, un pauvre affamé qui ne parvenait jamais à se mettre quelque chose sous la dent.

Le XX^e siècle : les deux faces de la pièce

L'industrialisation s'empara de l'industrie alimentaire : la rapidité du transport, la facilité de conservation des aliments grâce aux chambres froides, la mécanisation, l'utilisation d'engrais chimiques et la manipulation génétique permirent de produire de manière plus rapide et efficace.

Malgré la capacité de produire en quantités suffisantes pour alimenter toute la population mondiale, le fait est qu'aujourd'hui, il y a plus de gens que jamais qui souffrent de la faim, car les réseaux de production globale distribuent les aliments de manière inéquitable. Le début du siècle a vu se succéder plusieurs crises alimentaires.

En Catalogne, depuis la crise économique de 2008, 27% des enfants vivent sous le seuil de pauvreté et 25% souffrent de malnutrition en raison de l'abus de malbouffe.

À l'obésité croissante vient s'ajouter le monde des troubles alimentaires et des régimes miracles. L'anorexie, la boulimie et la bigorexie s'étendent dans les pays occidentaux, qui tentent d'atteindre des niveaux de beauté inaccessibles pour la plupart de la population.

Il n'y a plus de saisons : il est désormais possible de consommer des aliments issus des quatre coins du monde

**Fragment d'une scène d'un repas
offer aux pauvres et aux pèlerins.**

Fresque de la Pia Almoïna
1330 - 1345
Musée de Lleida

MHG

Carrer de la Força, 27 - 17004 Girona
Tel. 972 22 22 29 - museuhistoria@ajgirona.cat

www.girona.cat/museuhistoria

@mhistoria_gi   

@Gironamuseus  

Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 10.30 a 18.30 h.
Dimanches et jours fériés de 10.30 a 13.30 h.
Fermé les lundis non fériés.
Entrée libre

**Girona
Cultura**



MUSEU D'HISTÒRIA DE GIRONA

X Xarxa de Museus
d'Història i Monuments
de Catalunya

**M H
C A T**

 Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

 Museu d'Història
de Catalunya