

# AVIS DE SOUTENANCE DE THÈSE

DOCTORAT (Arrêté du 26 août 2022 modifiant l'arrêté du 25 mai 2016)

## Madame Véronique BIGNON

candidate au diplôme de Doctorat de l'Université d'Angers, est autorisée à soutenir publiquement sa thèse

**le 24/11/2022 à 14h00**

**Maison de la Recherche Germaine Tillion**

**AMPHI GERMAINE TILLION**

**5, bis boulevard Lavoisier**

**49045 ANGERS Cedex 01**

sur le sujet suivant :

### **Approvisionnements alimentaires et société dans les campagnes du Nord-Ouest du Bas-Maine au XVIII<sup>e</sup> siècle**

Directeur de thèse : **Monsieur Florent QUELLIER**

Composition du jury :

Monsieur Alain BELMONT, Professeur des Universités Université de Grenoble Alpes, Rapporteur

Madame Emmanuelle CHARPENTIER, Maîtresse de Conférence Université de Toulouse Jean Jaurès, Examineur

Monsieur Philippe MEYZIE, Maître de Conférences HDR Université de Bordeaux Montaigne, Rapporteur

Madame Anne MONTENACH, Professeure des Universités Aix-Marseille Université, Examineur

Monsieur Benoît MUSSET, Maître de Conférences Le Mans Université, Examineur

Monsieur Florent QUELLIER, Professeur des Universités Université d'Angers, Directeur de thèse



### Résumé de la thèse

Cette thèse de doctorat a pour ambition d'approcher le fonctionnement de l'ensemble d'une société rurale de l'Ancien Régime par le prisme de ses approvisionnements alimentaires, dans un contexte de culture de la faim qui fait de l'accès aux subsistances une obsession lancinante. La zone explorée se concentre sur le nord-ouest du Bas-Maine, c'est-à-dire sur la partie de la province qui est la plus proche des frontières normande et bretonne, et la plus éloignée des grands axes de circulation. L'hypothèse d'un beau XVIII<sup>e</sup> siècle pour ce territoire apparaît contrasté. Si le modèle productif, grain-élevage-filage assure une certaine sécurité, il porte aussi en lui le germe de la médiocrité des performances agricoles et l'incapacité chronique à subvenir aux besoins alimentaires de la population. Les rendements du sarrasin rythment les périodes de profusion et de pénurie et annoncent les crises alimentaires et sanitaires. Dans cette région, où près de 90 % de la population vit dans des métairies, closeries, ou loges disséminées au milieu des champs, le plus souvent « dans le fond d'une campagne » très éloignée des centres urbains, les approvisionnements alimentaires reposent d'abord sur l'autoconsommation. Pour autant, il apparaît que les lieux de vente accessibles aux habitants des campagnes sont variés, souvent protéiformes, quasiment présents sur tout l'espace, et que la société rurale, dans son ensemble, participe à la fourniture d'aliments, que ce soient les curés, les meuniers, les fabriques, les métayers, les closiers, les marchands, les gros propriétaires, les colporteurs, et même les plus pauvres qui prennent le risque de ramener du sel de Bretagne ou de l'eau-de-vie de Normandie. Si l'habitant des campagnes se satisfait d'un régime alimentaire routinier et frugal à base de lait, de beurre, de pain de sarrasin, de soupe, de pommé ou de cerisé, il a besoin d'espaces compensatoires pour supporter ses privations. Les festins des noces, les ripailles de la fête des rilles ou de la gerbe sont autant de moments à saisir et à vivre pleinement. L'expression de ces festivités dévoile certains traits de l'identité culturelle du Bas-Maine, de même que quelques aliments apparaissent comme des marqueurs sociaux. Enfin, les investigations menées dans les fonds des campagnes du Bas-Maine apportent la preuve d'une culture alimentaire propre, même si elle est partagée avec la Bretagne et la Normandie.