

Les conserves... ou l'art de préserver un immatériel alimentaire

Par Eric Birlouez



Que son contenant soit le métal ou le bocal, 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... 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 » ?¹). 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 conserver 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.

Le premier constat issu de la trentaine d'entretiens « ouverts » conduits par l'auteur est un paradoxe. 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 (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. A l'ère de l'abondance alimentaire, nombre de boîtes sont ouvertes dans les semaines voire les jours qui suivent leur achat. Elle sont, en premier lieu, 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 ». Un autre atout majeur des conserves, pour une partie de la population, réside dans leur prix relativement modique. Par ailleurs, elles représentent 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 manger ?

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. A 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

¹ Titre honorifique qui n'empêcha pas le dit « bienfaiteur » de mourir dans la misère la plus totale. Il avait refusé de faire breveter son invention afin d'en faire don - précisément - à l'humanité.

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, promus 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-niques et repas sur le pouce de tous les Français, bretons ou pas.

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 confitures 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 désemploient 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.