



Etude sur l'imaginaire des produits en conserve.

Plan.

Les conserves, ... ou l'art de préserver un immatériel alimentaire. Eric Birlouez
p.4

Introduction et bilan critique sur la réalisation du projet d'enquêtes. p.7

Conserves domestiques et conserves industrielles, histoire de parenté. p.10

Une géographie appertisée. p.12

Le Temps suspendu. p.14

Saisons variables. p.17

Plus-value appertisée. p.22

Sertir en boîte. p.25

Les dons servent. p.29

Prospectives et perspectives. p.33

Extraits choisis des entretiens. p.39

Eléments d'un dossier consacré aux conserves sur le site de l'Observatoire des
Cuisines Populaires. p. 56

Annexes.

Problématique et méthodologie. p.63

Bibliographie. p.69

Ouvrages et Articles sciences humaines et techniques.

Ouvrages sur la conserve ou apparenté.

Articles PQN et PQR.

Veille internet.

Les conserves

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

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

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 (p. ex. lors des voyages maritimes au long cours). Or les Français

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.

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. Elles 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 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-nique 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 désemplissent 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.

Introduction et bilan critique sur la réalisation du projet d'enquêtes.

Le travail de terrain a été réalisé sur douze mois et nous a permis de réaliser 63 entretiens. 49 ont été réalisés auprès d'utilisateurs et de conserveurs amateurs. 14 auprès de professionnels de la conserverie manufacturée, grandes entreprises et conserveries artisanales. Nous avons réalisé ces entretiens de trois manières différentes :

- rencontres directes sur une durée pour la grande majorité durant une heure mais pouvant durer jusqu'à trois heures dans de rares cas. Quelques entretiens ont été beaucoup plus courts, moins d'une demie heure, réalisés lors de « rencontres de hasard », sur un parking de supermarché, de quincaillerie, ou dans un lieu de distribution comme boucherie-charcuterie ou épicerie.
- Entretiens réalisés par téléphone, la plus part du temps en plusieurs fois, en particulier pour permettre à une relation de confiance de se mettre en place, d'une durée totale de une heure à deux heures.
- Quelques éléments d'enquête, 5 au total, ont été recueillis dans le cadre d'échanges réalisés sur des réseaux sociaux ou des messageries internet.

Force est de constater que les utilisateurs et les conserveurs amateurs parlent et échangent très volontiers sur leurs pratiques et leurs utilisations de la conserve. Il est plus difficile de pouvoir solliciter des professionnels, ceci certainement compte tenu de la longueur des entretiens, de la disponibilité de ces professionnels durant leur temps de travail et certainement aussi de la difficulté à s'extraire d'un discours technique et entrepreneuriale pour laisser plus libre cours à une perception « culturelle » de leurs productions. Méthodologiquement, le faible nombre de ces enquêtes peut être compensé par une littérature assez abondante ayant pour objet et sujet l'histoire, la sociologie et l'ethnologie de la conserve en tant qu'activité industrielle et économique. En complément de ces éléments de terrain et de travaux de sciences humaines, existent de très nombreuses publications pratiques et journalistiques sur l'utilisation et la fabrication des conserves. Pour finir, nous avons suivi aussi et entretenu des échanges avec les producteurs et utilisateurs de site, de blog et de groupes fermés sur internet ayant comme thème la conserve.

Suite à notre hypothèse de travail, formulée lors de sa mise en route de l'enquête, estimant que les conserves domestiques et les conserves manufacturées peuvent procéder d'un imaginaire proche, voir commun, et en cherchant à infirmer celle-ci, nous sont apparus, des éléments enrichissant notre questionnement :

- Dans la grande distribution, la conserve est cantonnée à un rayon spécifique. La grande majorité des produits appertisés se trouve concentrée sur un, voir deux linéaires dédiés. Pour les personnes interrogées, consommateurs et mangeurs, leurs discours sous entend que ces produits en conserve semblent déconnectés de l'offre alimentaire. Comme si leur choix lors des courses et des possibles de l'alimentaire était à côté des rayons frais. Pourtant ces même mangeurs, remarquent aussi que certains produits appertisés, peut-être avec une image et une représentation plus valorisée, sont extraits des rayons réservés aux conserves. C'est le cas notamment des produits dits régionaux placés à part, et de quelques fruits en conserves situés à côté ou au-dessus de fruits frais. Acheter des conserves, se fournir en produits appertisés demandent de la part des acheteurs un cheminement volontaire vers les rayons conserves, parce que le choix a été décidé en amont. En prolongeant le questionnement ces mêmes acheteurs s'interrogent sur la possibilité de se procurer plus facilement ces mêmes conserves si elles étaient placées comme alternative au même produits bruts et frais.
- Interrogé sur cette aspect de l'organisation du magasin, replacer les conserves à proximité des produits frais comme une alternative en terme de prix, de saison, et de facilité d'utilisation, un propriétaire d'hyper-marché avoue être intéressé. Mais il pondère cet intérêt, par la rupture organisationnelle qu'engendrerait cette disposition. Un tel changement s'il est possible ne peut se faire que de manière progressive et accompagnée pour guider et habituer les acheteurs.
- En écoutant les consommateurs et mangeurs, les conserves semblent perçues non comme une alternative hors saison et facilitatrice de cuisine, mais comme un possible à part entière de choix alimentaire. Ceci est parfaitement audible dans l'opposition déclarative de ceux qui disent « je mange des conserves » et ceux qui affirment « je ne mange pas de conserves » (à cette déclaration pouvant être ajouté « sauf des conserves maisons et/ou artisanales).
- Il existe ainsi une difficulté de perception de la conserve qui est visiblement vue par les consommateurs et mangeurs, non comme des produits bruts au même titre que le frais ou le congelé, mais comme un choix à part, nous pourrions dire « à côté ». Sortir le congelé de sa torpeur frigorifique semble plus positif qu'ouvrir une boîte de légumes directement exploitable. Pourtant les produits surgelés sont aussi cantonnés à un espace dédié et demande un acte culinaire globalement plus long et surtout plus « cuisiné ».

Selon la revue « Que choisir », nous ne remettons pas tout le monde au fourneaux pour cuisiner selon le modèle de la cuisine quotidienne élaborée. La conserve est bien à replacer comme facilitateur de cuisine car elles offrent des produits bruts, rapidement mis en préparation, au même titre que le frais ou le congelé, voir plus facilement. Ce constat met en évidence toute la tension qui préside au

choix alimentaire, où la performance technique de la mise en conserve n'est pas valorisée à sa juste valeur. Les données valorisantes, de qualité du produits mis en conserve, de mise entre parenthèse de la saison, de production localisée, et de facilité de transport de la conserve se trouvent opposées à productions industrielles et en grande quantité et surtout au non-sens de l'utilisation de conservateurs dans la conserve (confusion des consommateurs entre texturants, exhausteurs et conservateurs).

Pourtant, en poussant les échanges avec les consommateurs-mangeurs, ceux-ci admettent très facilement la similitude des procédés qu'il existe entre conserves manufacturées et conserves domestiques. Ils reconnaissent même une plus grande performance technique dans l'appertisation aux conserveurs dits « industriels », mais c'est bien le soupçon, voir les inquiétudes qui semblent l'emporter dans leurs discours.

En axant notre recherche sur l'imaginaire de la conserve, nous avons pu mettre en évidence un certain nombre de leviers culturels qui permettent de rapprocher conserves manufacturées et conserves domestiques.

Il semble indispensable, de replacer les producteurs de conserves manufacturées tout à la fois comme :

- des prescripteurs de bonnes pratiques alimentaires
- des références de la maîtrise des techniques de conservation
- mais aussi comme des détenteurs de traditions alimentaires patrimoniales au même titre que d'autres producteurs (salaisons-charcuteries, fromages).

Conserves domestiques et conserves industrielles, histoire de parenté.

L'univers culturel de la conserve est riche d'un très fort pouvoir évocateur. Ce sentiment se traduit de manière constante et omniprésente dans le discours sur l'alimentation du quotidien. Toutes les personnes rencontrées tout au long de notre enquête évoquent invariablement les flageolets accompagnant le gigot, la boîte de sardine ou de thon, le pâté en boîte, le singe, le pique-nique, la route des vacances, la circulation de denrées, la cantine, les conserves familiales et un nombre non négligeable de marques de conserves. C'est une perception globale avec un à priori très positif.

Toutes les personnes interrogées s'accordent à voir un technique identique utilisée tant par les conserveurs professionnels que les conserveurs domestiques. Toutes, aussi voient des similitudes de techniques, de contenants et de produits mis en conserve. Pourtant conserves manufacturée et conserves domestiques sont traversées par une tension que nous pourrions résumer par « Je t'aime moi non plus ». Les conserves dans leur globalité se trouvent dans un système de répulsion-attraction. Le champs balayé par ce que conserve veut dire nourrit une complexité de perception dans le fait que tout peut être mis en conserve et que tout le monde peut mettre en conserve. Cet univers extrêmement large de la conserve semble provoquer auprès des consommateurs des distorsions de perceptions où s'entrechoquent, très global et très local, très transformé et très naturel, très culturel et très mondialisé, très forte valeur patrimoniale et très uniformisé, très esthétique et très commun.

Fort de ce constat, notre travail de recherche a voulu par l'enquête ethnographique, reconnecter conserve domestique et conserve manufacturée.

En essayant de se départir d'une approche trop anecdotique, les propos des personnes que nous avons rencontré nous ont permis de mettre en évidence de manière synthétique des éléments culturels structurels reconnectant les perceptions de la conserve.

Dons et contre-dons, mise entre parenthèse de la saison, acte culinaire, mise en valeur patrimoniale, importance esthétique du contenant semblent des données, certes abstraites mais riches de perspectives et de prospectives pouvant replacer les conserves en général comme possible à haute valeur alimentaire.

Les mécanismes de choix alimentaire chez les consommateurs-mangeurs se complexifient, comme en témoignent les prises de positions de plusieurs fabricants de l'agro-industrie et de la grande

distribution, attentifs aux multiples changements alimentaires. Si les notions de bio, de local, de saison, de diversité semblaient cantonnées à de micro-niches comportementales, elles se diffusent de manière de plus en plus prégnantes à l'ensemble du marché alimentaire.

Une écoute attentive et pertinente de ce que disent les consommateurs-mangeurs, doit pouvoir permettre de raisonner production, vente et achat non plus comme de simples actes de circulation de denrées et d'argent, mais bien comme des actes sociaux et culturels.

L'industrie de la conserve doit être capable de répondre aux nouveaux comportements des consommateurs-mangeurs, très souvent exigeants et volontaires, mais ne verbalisant pas forcément de manière claire ses attentes. Cette « étude sur l'imaginaire des produits en conserve » a pour but de formaliser un certain nombre de pistes de réflexions pouvant permettre aux adhérents de l'UPPIA de se questionner et de mettre en chantier des moyens pour revaloriser leurs pratiques et reconnecter leurs productions aux attentes des consommateurs-mangeurs.

Une géographie de l'appertisé.

Produire, acheter et manger des conserves réponds à une géographie complexe sur l'ensemble du territoire national. En effet, comme le montre dans « l'Invention de la France » Hervé Le Bras et Emmanuel Todd, l'unité nationale de la France est toujours de manière contemporaine traversée par des attachements culturels locaux et une diversité de comportements toujours efficaces aujourd'hui.

Au travers des entretiens que nous avons mené apparaît un découpage assez net de grandes régions avec des préférences, des attirances en ce qui concerne les conserves.

Une grande moitié méridionale de la France semble toujours s'inscrire dans une forte pratique domestique de la conserve de produits carnés et de légumes bruts. C'est une espace où sont encore pratiqués les mises en conserves de pâtés, de confits, de saucisses, de tomates et de haricots. Le quart sud-ouest de cette zone maintient fortement aussi la mise en conserve domestique en boîte métal, grâce à un réseau de quincaillers, de petites coopératives ou de petits faiseurs mettant à disposition boîtes métal et sertisseurs.

L'Ouest breton est quand à lui très attaché à l'achat et la consommation de conserves manufacturées locales qui selon les informateurs rencontrés sont porteuses de valeurs identitaires locales. Pâté et poissons en boîte, légumes de la production bretonne sont revendiqués comme produits locaux à forte valeur ajoutée.

L'Est de la France, plaine d'Alsace, Vosges, Jura et Alpes sont par contre toujours attachés à des systèmes de conservation autres que l'appertisation : salage-fumage et lacto-fermentation. Il est par contre intéressant de remarquer sur cet espace l'utilisation chez de petits faiseurs, le plus souvent artisanaux, d'une double conservation : Choux fermenté appertisé, cervelas et leberwurst mis en boîte.

Le Nord, certainement grâce à la proximité de grandes structures de productions, est une région où consommer des conserves « industrielles » apparaît comme plus familier, plus quotidien que dans les autres régions.

Mais de manière globale, il semble que la production de conserves domestiques connaisse un regain d'intérêt de la part des consommateurs. Tout à la fois de manière traditionnelle chez les classes

sociales les moins aisées comme une source de mise ne valeur des produits aux meilleurs de leurs saisons, soit produits soit achetés mais aussi comme une attitude militante du bien manger chez des personnes plus à l'aise socialement.

Pour preuve ce que disait Nicolas Guilloux, qui dirige deux centres commerciaux Intermarché dans l'Ain et le Rhône et qui est en charge de la direction marketing du groupement des Mousquetaires lors d'une interview donnée à l'Observatoire des Cuisines Populaires :

« Je pense vraiment qu'aujourd'hui le gaspillage alimentaire est un sujet populaire qui va dans le sens des préoccupations des Français. Ce que nous rapporte l'agence de sociologie avec qui nous travaillons (Sociovision), c'est que 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. Prenons un exemple: cet été (2014) nous remarquons une baisse de l'achat des fruits et légumes dans un contexte de baisse des cours (entre 15 et 20%). Cela veut dire que les consommateurs se tournent vers d'autres système de distribution, mais surtout je pense que l'autoproduction a réalisé une forte poussée cette année. C'est un moyen de mieux consommer ou de consommer malin. Il faut que nous soyons intelligents pour inciter nos clients à mieux acheter. »

Il ajoutait avoir remarqué dans ses magasins une progression d'achat du matériel pour réaliser des conserves.

Il existe aussi, nous l'avons déjà évoqué, une géographie de la conserve dans les magasins. Grandes et moyennes surfaces concentrent la grande majorité de leur choix de conserves sur un espace réservé. Ce qui semble les extraire d'un choix réunissant surgelé, frais, quatrième gamme et conserves. Les conserves sont « ailleurs » et non comme une alternative à part entière dans le choix alimentaire. Il est d'ailleurs intéressant de remarquer que chez les petits commerçants, comme les artisans bouchers-charcutiers, les conserves prennent place au milieu des autres propositions. Ce choix de l'emplacement des conserves dans un espace de distribution, pourrait être une piste riche d'enseignements pour reconnecter les conserves aux possibles du choix alimentaire.

Nous pourrions pour finir évoquer une certaine géographie sociale de la conserve. Les populations à revenus modestes semblent plus enclines, à la différence de classes sociales plus aisées, à faire le choix de la conserve lors de leurs approvisionnements alimentaires. Réflexes sociaux, prix de vente, déconnexions ou dévalorisations des actes culinaires pourraient peut être expliquer ces comportements à l'écoute de ce que nous dit nos informateurs.

« Temps suspendu »

Grimod de la Reynière, témoin de l'apparition des conserves appertisées disait « *L'approche des saisons des fruits et des glaces ajoute encore un nouveau prix à l'admirable découverte de M. Appert qui, transportant le mois de mai dans celui de février, et nous amenant la canicule dans le Carnaval, opère par ces étranges métamorphoses la plus aimable et la plus douce des révolutions dans nos palais et sur nos tables. ... Ses petits pois, ses haricots verts, ses fèves des marais, ses haricots blancs, ses cerises, ses pêches, ses groseilles, ses abricots, ses prunes, etc. en bouteilles, sont encore plus succulents, plus délicieux cet hiver que l'année précédente* ».

Et comme le souligne Jean-Paul Aron dans son « mangeur », « **La conserve n'est pas un palliatif mais une aubaine pour les gastronomes** du XIXème » (« Le mangeur du XIXème siècle », Robert Laffont éd. 1973).

Ainsi, la conserve pour les gastronomes d'il y a deux siècles, allaient formater et en quelques sortes initier une part de notre imaginaire gastronomique à la française. **La conserve permettait de suspendre la saison et de s'en départir.** Le temps était enfin mis entre parenthèses. L'appertisation rebattait les cartes du hors saison.

Car manger, se nourrir, à de tous temps était soumis à des inégalités de production. Bousculait par les aléas météorologiques, les attaques des parasites, les affrontements destructeurs, produire sa nourriture quotidienne faisait se succéder tout au long des mois de l'année, des périodes de récoltes et d'abondances à des cycles de pénurie et de disette. Faire des réserves, mettre de côté, conserver étaient les corolaires indispensables et vitaux de la production alimentaire. Les hommes et leurs sociétés ont prospecté techniquement et culturellement les manières possibles de mettre ces temps de récoltes pourvoyeurs d'abondance, en attente pour des jours plus maigres. De nombreux moyens, fruits d'expérimentations vernaculaires, furent utilisés, procédés suspendant le temps de manières plus où moins efficaces et souvent jouant entre recette et technique pour repousser la consommation des produits conservés de quelques jours à plusieurs mois : la dessiccation, la dessiccation et la fumaison, la salaison, la salaison plus dessiccation, la cuisson et le gras, la lacto-fermentation et autres fermentations, l'acide,... Toutes ces techniques fonctionnent bien, transformant souvent le produit et modifiant son goût pour faire glisser la perception d'une simple conservation à une maturation valorisante, avec un optimum dans le temps s'acheminant invariablement vers une dégradation. Ce sont des techniques multiples, souvent contraignantes dans leurs mises en oeuvre et différentes, variables, et devant être adaptées suivant les produits conservés.

« Arrêt sur image ».

L'appertisation a totalement révolutionnée ces notions de mise en attente, suspendant le temps et mettant à disposition immédiate le produit stérilisé qui peut être rapidement mis en oeuvre et consommé. Car **la technique est unique, adoptable et adaptable pour tous les produits de notre alimentation**, pouvant même prolonger certaines techniques traditionnelles faisant passer la durée de leurs parenthèse de quelques mois à plusieurs années (voir le cas du confit dans « sertir en boîte»). Comme nous le dit Yves, éleveur-conserveur du Tarn-et-Garonne, « *La conserve c'est pour mettre entre parenthèses une surproduction à un moment donné. C'est un grand progrès de l'alimentation que d'optimisé et de pouvoir stocker* ». Tous les haricots verts du mois de juillet, toutes les sardines du mois de juin, tous les pâtés que permet un cochon, peuvent être appertisés pour projeter leur consommation à l'année prochaine. Comme le dit un jardinier que cite Florence Weber dans son ouvrage « Le travail à-côté » « *on vivait avec les légumes de saisons et quand il y'avait des restes on faisait des conserves* » (Le travail d'à-côté, éditions EHESS, 2009). La surproduction du jardin, de la cueillette, ou du sacrifice du porc domestique peut ainsi se gérer, et permet d'éviter le gaspillage et la lassitude d'un régime alimentaire monotone.

Manne sauvage.

Il est un cas caractéristique de l'opportunité qu'accorde cette mise entre parenthèse, cette capture de la saison et des abondances qu'elle peut offrir. C'est celui, où la nature va livrer en quantité des produits souvent chargés d'une gourmandise symbolique de forte valeur. Quand la bonne pluie et le bon soleil provoquent la pousse abondante de cèpes, de girolles, de morilles, de truffes ou de tout autre champignon sauvage apprécié, c'est une aubaine, dépassant souvent le besoin et peut être l'envie au moment de la récolte. 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. Quand le chasseur transforme une partie abondante de la chair du sanglier qu'il a sacrifié en pâté, il veut le mettre en réserve pour prouver à ses futurs convives son adresse cynégétique et culinaire. **L'appertisation devient là, la possibilité la plus juste, pour « arrêter » le temps, et se garder la capacité à déguster, faire circuler, profiter et faire profiter cette capture du sauvage pour plus tard et pour l'autre.** Cette mise en conserve se chargeant de plus, de toute une valeur de savoir-faire et de connaissances sur la maîtrise du conserveur, qu'il soit domestique ou industriel, à gérer et culturer cette part de sauvage si valorisée symboliquement.

La mise en conserve de ces produits sauvages, devient médiation de connaissances, mais aussi de valorisation culinaire qu'exprime bien Michel Dussau, chef-restaurateur agenais qui dit de la 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* ». La conserve devient un moyen de valoriser et faire circuler sa capacité à capturer le sauvage et à le culturer en le cuisinant.

La conserve devient ainsi tout à la fois un moyen facilement mis en oeuvre, un arrêt du temps, et un prolongement, une possibilité d'étendre l'accessibilité au fait culinaire du conserveur. C'est bien ce qu'enseigne l'histoire de la conserve de sardine de Bretagne. Les Sardines estivales abondantes, travaillées par les confiseurs locaux au tout début du dix-neuvième siècle, qui utilisent sel, beurre, pressage pour tenter de les garder consommables ont du mal à voyager. L'appertisation, les boîtes métalliques soudées au plomb et à l'étain, l'utilisation de l'huile d'olive et enfin et surtout la mise au point de la stérilisation dans un autoclave, initiés par la famille Colin, permettent de mettre sur le marché un produit irréprochable temporisant sa consommation. Très tôt ces sardines en boîte vont connaître un immense succès auprès des mangeurs. Pascal Brioist et Jean-Christophe Fichou dans leur remarquable article « La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel » paru dans les « Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest », expliquent cette révolution alimentaire et cette réussite technique et industrielle : « La préparation en friture puis la conservation dans l'huile d'olive confère même à ces poissons une très nette amélioration de leur valeur gustative : la sardine à l'huile est meilleure que la sardine fraîche ».

Si loin, si proche.

La maîtrise de la mise entre parenthèse du temps grâce à la méthode de la conserve appertisée est bien une révolution universelle, adoptée partout dans le monde et tout autant par les particuliers que par les industrielles. Elle ne demande qu'un matériel adapté (les boîtes, les pots de verre), de la propreté, et du feu. Si ce sont de bons produits, une bonne préparation, au sens de bonne cuisine, ce sont bien de bonnes conserves qui pourront être consommées plus tard. C'est certainement une des raisons qui permet de rapprocher deux pratiques, conserves domestiques et conserves manufacturées, que nous pourrions opposer par l'échelle et les quantités travaillées, mais qui pourtant sont bien de même essence.

La fierté d'une grand-mère à mettre en conserve ce qu'elle pense comme bon et qu'elle souhaite partager avec son entourage proche, est sans doute une image plus proche que nous ne le croyons de

celle des conserveurs dans leur capacité à mettre de côté pour être à disposition plus tard. C'est une mise en valeur symbolique de leur travail qui n'est sans doute pas assez utilisée.

Saisons variables.

Dans son mangeur du XIX^{ème} siècle, paru en 1973 aux éditions Robert Laffont, Jean-Paul Aron disait **"De la saison on n'est pas seulement tributaire mais redevable, on la subit mais on l'aime, et on lui rend grâce"**. Car effectivement, l'attente de produits cycliquement renouvelés construit l'un des aspects majeurs de notre alimentation. Espoir des asperges, désir des harengs de novembre, projet du nouveau chou lacto-fermenté et de la charcuterie qui l'accompagne, ou encore perspective des tomates du plein été, nous construisent dans une saison perpétuellement recommencées, tout à la fois faite de souvenirs de goûts et des modalités sensorielles du repas.

Les saisons, à nouveau aujourd'hui, occupent tout à la fois le terrain de nos préoccupations alimentaires et le discours inlassablement répété, d'un bien-penser, utilisé par les modes qui traversent la cuisine.

Hors-saison.

Il existe dans ce discours et ce désir d'une alimentation saisonnée une **dualité forte**, une tension réelle, entre la joie des **produits au mieux de leur goût et au prix le plus décent et la volonté d'abolir le temps qui nous oblige à attendre.**

Depuis longtemps les jardiniers cherchent à précéder et prolonger les saisons. Jean-Baptiste de la Quintinie jardinier de Louis XIV, réussissait à offrir à la Cour, fruits et légumes en dehors de leur saison normale. En cultivant sous serres, en démarrant les plantations sous chassis et en utilisant la force du fumier frais enterré de la couche chaude, il pouvait lutter contre le cycle des saisons des petits pois, des artichauts que l'entourage du roi désirait.

Ces techniques maraichères se sont développées tout au long du XIX^{ème} et du XX^{ème} siècles, pour permettre aux restaurateurs et aux mangeurs de légumes hors-saison d'allonger leurs gourmandises. **Mais ce hors saisons**, avec des serres de mieux en mieux chauffées, des moyens de transports de plus en plus performants et surtout les techniques d'une agriculture productiviste spécialisant les zones de productions, **s'est transformé et a basculé en contre-saison.** Il ne s'agit plus de devancer ou de prolonger la saison, mais d'abolir les contraintes qu'elles imposent. Les fraises d'Andalousie et les tomates bretonnes et hollandaises peuvent pousser et s'offrir du 1 janvier au 31 décembre. Des fruits et des légumes perdant leurs goûts pour ne devenir que la pâle imitation de ce que nous espérons à la bonne saison.

Connaître la saison.

Ainsi, comme un slogan, manger des produits de saison est devenu une ligne de conduite menaçant toutes incartades. **Manger des produits de saison est, un des éléments créant le bruit de fond de ce qu'il faut penser et dire sur notre alimentation.** Pourtant les notions de saison et de saisonnalité ne sauraient être aussi simple que ces calendriers tout aussi rigides que les ingrédients d'une recette, que nous trouvons de plus en plus en annexe de nombres d'ouvrages de cuisines. **Pour plusieurs raisons, la, les saisons, sont de durées et de formes variables, souvent qualifiées de début ou de fin voir de pleine.** Parler et manger de saison, induit la capacité à comprendre et à s'adapter à la variabilité de ce qu'est une saison. Un produit de saison apparaît et disparaît progressivement et la volonté technique et commerciale des producteurs a de tout temps chercher à écraser les plus hauts et combler les plus bas de la sinusoïde des productions. Il est d'ailleurs pertinent d'écouter les acheteurs d'un marché de producteurs verbalisant ces fluctuations par des phrases comme « j'ai trouvé les premières asperges », « auras-tu encore des tomates la semaine prochaine? », « Pas de poireaux cette semaine, le sol est trop gelé ». Ce que nous appelons saison et produits de saison ne marchent pas au pas, mais dans une fluctuation, toute chaloupée, de contraintes climatiques et parfois culturelles.

Temps de saison.

De manière on ne peut plus logique, **la saison de tel ou tel légume ou fruit n'est pas la même, suivant la latitude, l'altitude et les conditions climatiques de chaque région.** Sans forcément parler de la différence de maturité des tomates poussant à Chamonix (si elles y poussent), à Lille et à Maramande, les marchés de producteurs donnent à voir et à goûter ces variantes.

Par exemple, l'ailet, l'ail vert, est disponible plus tôt en saison dans le midi provençal que dans la plaine de Limagne en Auvergne, toutes deux régions traditionnellement productrice d'ail de conservation. Ce décalage est tout à la fois du à des différences de précocité variétale et de conditions de culture, voir à des habitudes culturelles de consommation. Il s'en suit une ambiguïté réelle, dans la désignation « d'une » saison de l'ailet, trop simple par rapport à un dégradé voyant les saisons s'échelonner suivant les trois conditions précitées de latitude, d'altitude et de conditions climatiques.

En fait, **une multitude de variations régionales permettent de percevoir ce que sont les saisons, montrant bien qu'il est illusoire de produire un quelconque calendrier.** Cette année 2016, a été compliquée pour les conserveurs de sardines travaillant des poissons au plus frais et les plus abondants, car le célèbre petit cupléidé c'est montré tardivement. De même, les harengs ont visiblement retardé leur abondance au large de Boulogne-sur-mer. La saison n'a pas été ce qu'elle

devait être. Chaque année, la saison se forme comme un soufflet d'accordéon, se rétractant ou s'étendant sans que nous puissions en prévoir les mouvements.

Saisons culturelles.

C'est d'ailleurs certainement **une des raisons pour laquelle les cultures humaines, cherchent à s'affranchir du temps qui passe pour subvenir à leurs besoins alimentaires.** Mettre de côté, faire des réserves, et conserver structurent nos cultures alimentaires. Les hommes tout à la fois pour se prémunir des disettes mais aussi satisfaire leurs envies de goûts cherchent depuis bien longtemps à remettre à plus tard la consommation de produits sur-abondants à un moment de l'année. **Une volonté de mettre entre parenthèse le temps de l'abondance pour en profiter plus tard et ceci par des techniques retirant la vitalité « putréfactrice » de nos aliments.** Dessiccation, salage et saumurage, confisage au sucre, au vinaigre, à l'alcool, fermentations, fumage, et appertisation suspendent la saison et permettent de reporter la consommation. D'ailleurs existe-t-il une différence de nature entre acte de cuisiner et acte de conserver, n'est ce pas plutôt une subtile et imperceptible différence de degrés entre consommer et cuisiner au plus frais et déplacer da
Ainsi la réalité des saisons se jouent dans cette dualité toute culturelle du manger frais et du reporter à plus tard.

Saison locale.

Aujourd'hui il est impossible de séparer cette notion de saison du lieu de production, liant sous un vocable devenu à la mode, de **locavore**, où est produit ce que nous mangeons et dans quelles conditions techniques et agronomiques.

Cette notion de locavore, semble parfois raisonner comme le **sésame d'un puritanisme alimentaire,** solution à toutes les difficultés, où le bienheureux consommateur mange ce qui se trouve **à porter de main ou de vélo,** et seulement quand mère nature lui les procure sans artifices. Mais il est impossible de séparer dans la pratique, cette notion de locavore de la nécessité d'organisation du temps. **Manger local c'est structurer les disponibilités alimentaires à l'échelle de l'année** où il est indispensable de mettre à disposition pour plus tard ce qui peut abondant sur une période trop courte. Dorothee Léombruni cuisinière et créatrice de la stelina pizza à Salon de Provence, championne du monde de pizzas en 2012 expliquait qu'elle réalisait son coulis de tomates pour l'année à partir de tomates fraîches produites dans sa région durant la « fin de l'été », époque où elles étaient le meilleur et le moins cher. Comme si, ne manger que ce qui est frais et de saison devenait une incongruité alimentaire. Bien évidemment, **conserver et mettre en réserve est une composante de la cuisine.**

Saison contournée.

Ainsi **la saison se compose** d'un ensemble complexe ou se côtoient **ce qui est frais** dans la saison, **ce qui a été mis en réserve** et est à disposition pour une prochaine saison et **ce qui** vient de la saison d'ailleurs, sous entendu cultivé ailleurs, mais transportable car « cuisiner », **conserver pour voyager**. Car manger de saison ne peut être ni un dictat, ni une règle engoncé dans une représentation naïve de ce que la nature met à notre disposition pour nous nourrir. Car **les saisons sont une construction culturelle**, produit par tous les artifices imaginés par des sociétés humaines pour se nourrir tout au long de l'année.

La saison du harengs gras et gouteux de novembre laisse peu de place à la connaissance d'une cuisine de ce poisson frais en dehors de ses zones de pêche. Ce hareng gras est avant tout connu tout au long de l'année car mis en attente dans une saumure avant d'être séché par fumaison, et cela, entier, ouvert, vidé ou non vidée avec ou sans les oeufs et la laitance. Ce hareng fut la richesse de Boulogne-sur-Mer, car ses saurissieries en maîtrisaient la mise en attente, la mise en conserve. De même, grâce à l'appertisation et aux petites boites métalliques, en Bretagne et pays nantais, les sardines grasses et abondantes de l'été se sont mises à voyager et ont créé un imaginaire gustatif prolongeant la saison, tout comme les haricots du jardin de notre grand-mère mis en bocaux et ceux des cultivateurs à plus grande échelle travaillant pour les conserveries industrielles.

Le meilleur de la saison.

Et pourtant nous avons obligations de nous connecter à ce que peut être **l'optimal d'une saison**. **Apprendre ou ré-apprendre ces moments délicieux où la saison nous livre suivant où nous habitons ce qui va être d'un goût rêvé, parfait**. Pas des tomates de juin, non, celle qui murissent au coeur du mois d'août, pas trop aqueuses et gorgées de chaleur. Ces lentilles vertes de fin juillet, à peine récoltées, qui gardent le goût d'une certaine verdure. Ces anchois tout gras de l'été, dont la raideur prouve la fraîcheur. La doucette des champs au printemps, a un parfum bien plus marqué et mémorisable que toutes les mâches que nous connaissons. Les morilles au printemps sont parfois éphémères dans la saison, mais chaque année leur parfum est parfaitement inscrit dans notre imaginaire printanier. **Ces goûts là s'apprennent, mais s'enseignent rarement**, ils sont pourtant ce que la saison donne de meilleur. Dans la cuisine japonaise, cette connaissance des parcelles de saison se donnant à goûter, construisent un agenda complexe où un trimestre est bien trop long tout comme le mois. Ce sont parfois seulement 15 jours où il faut profiter de ce qu'offre la saison : les soba fait de sarrasin nouveau ou encore les tiges croquantes de pétasites.

Ces saisons de l'optimum sont un peu une éternelle connexion au sauvage, ce qui pousse, qui court ou vole libre. Gout unique que peu ou plus personne ne connaîtra, c'est celui des cailles sauvages, gorgées de gras avant leur migration vers l'Afrique et capturées au mois de septembre. Les saisons s'en vont ou se réduisent, au fur et à mesure que les cueillettes s'amenuisent.

Connecté aux saisons.

Le seul moyen de bien connaître la saison, non, votre saison, c'est de fréquenter assidûment les marchés de producteurs et d'artisanats de bouche compétents. La seule question à poser est bien celle-là : que me proposez vous aujourd'hui ? c'est la saison de quoi ?

Si vous avez le temps ou si vous voulez le prendre, et si vous avez la place vous pouvez aussi suivre le conseil de Jim Harrison dans ses « Aventures d'un gourmand vagabond », **“Construisez ... un grand jardin potager, car aucune activité ne vous humanisera autant que la culture de vos propres légumes.”** Piocher, semer, planter, récolter et conserver, les doigts gourds ou le cou brulé par le soleil, sont les seuls et meilleurs moyens pour connaître la saison.

« Plus-value appertisée »

Acheter à la ferme est un drive-in d'un autre style. La rapidité n'est pas sa caractéristique, il faut flâner sur les routes départementales et vous avez toutes les chances dans la plus part des campagnes françaises de pouvoir vous approvisionner en lait frais, en fromages, en volailles, en oeufs, 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. De même, il est tout aussi facile de se procurer ces productions artisanales sur le net, en l'espace de 5 ans de nombreux sites marchands proposent de commander ces conserves de petits producteurs(1).

Cette accessibilité à ces produits fermiers, de petits charcutiers-salaisonnières ou encore de petites conserveries rurales est un phénomène qui c'est remarquablement bien développé ces dernières années. Il s'inscrit dans une pratique rural ancienne.

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 qui a été élevé sur l'exploitation. Parallèlement à la production agricole de rapport pour la vente, dans de nombreuses fermes, suivant les régions et les habitudes culturelles, une production agricole de culture et d'élevage est pratiquée pour l'autoconsommation familiale.

Comme le dit Pascal, responsable d'une coopérative agricole du Lot *« Dans la coopérative nous avons 10 agriculteurs-conserveurs. Mais tous les adhérents de la coopérative, 650, font des conserves domestiques, avec une majorité qui utilisent des boites métal »*.

Conservé se trouve ainsi inscrit dans la tradition agricole. Dans de nombreuses fermes toujours aujourd'hui, il est culturellement fréquent de voir un peu de céréales mise de côté pour nourrir des volailles qui seront sacrifiées à maturité pour être mises au congélateur, un coin de champs être réservé à la production des pomme de terre familiale, ou encore le jardin permet de faire des conserves du trop plein de haricots verts et de tomates, cette autoconsommation pouvant aller jusqu'à l'élevage et la transformation d'un porc. Ce choix de productions autoconsommées sur l'exploration est bien souvent conditionné par la spécialisation et la grandeur de l'exploitation, les habitudes culturelles alimentaires de son lieu d'implantation, et les pratiques culinaires et goûts des exploitants. C'est une part non négligeable de ce qui peut être consommé par une famille d'exploitant, permettant aussi de distribuer à un entourage proche cette production alimentaire, valorisant le savoir-faire de la maison tant d'un point de producteur que de transformateur. Cette tradition se trouve tirillée, confrontée, tout à la fois à l'univers de la « bricole » (2)

domestique et aux contraintes de la maîtrise technique de la stérilisation, de l'utilisation de l'autoclave et des contrôles indispensables voir obligatoires pour vendre sa production conservée. En l'espace d'une cinquantaine d'années de nombreux agriculteurs et d'artisans charcutiers ont choisi de valoriser leurs productions et leurs transformations en faisant le choix de produire et de vendre des conserves. Dans toutes les régions où se maintient 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 productions appertisésde leurs pâtés, confits, gratons, boudins, ...

Ainsi la mise en conserve de ces savoirs-faire permet de réaliser une plus-value sur l'exploitation ou chez les petits charcutiers-salaisoniers, souvent indispensable à l'équilibre économique de ces petites entreprises.

C'est ainsi d'ailleurs qu'il est remarquable lors de périple sur les routes secondaires et sur les marchés des petites villes de voir l'immense diversité et l'abondance de propositions pour acheter boîtes de pâté, pot de confit, cou farci mais aussi des légumes et des préparations culinaires à forte typicité régionale.

Cette relation de savoirs faire entre conserves domestiques et conserves à vendre est confrontée à un challenge et une contrainte qui se joue en passant de ce qui est fait par habitude, simplement, par habitude, et une pratique qui se doit de respecter un cadre législatif nécessaire à produire et vendre sans risques.

A la ferme on « bricole » pour soi-même, pour les très proches ceux de la famille proche et du voisinage sociale et physique. Mais pour basculer dans une production destinée à être vendue, faire des conserves se doit de quitter cet univers de la « bricole » très souvent emprunte de pensée magique. Pour un même produits deux univers culturels s'opposent voir s'affrontent. Celui de l'autoconsommation, est faite d'oralité, de rituels, voir de symbolique comme une pratique vernaculaire dessinant un opposé à une fabrique de conserves artisanales encadrée par des lois et des savoirs académiques dits scientifiques. Et comme le dit la quatrième de couverture de « Conserves traditionnelles et fermières » sous-titré « Où se former et s'informer? Découvrir la stérilisation. Emballer, autoclave et contrôler. Guide pratique de la stérilisation ». édité par educagri éditions et le Réseau Produits fermiers de l'enseignement agricole (DGER). troisième édition 2009 :

« Les « petits conserveurs » doivent faire preuve d'un grand professionnalisme pour répondre aux attentes de consommateurs toujours plus exigeants. Ils sont souvent démunis face à des matériels complexes, de nombreuses règles d'hygiène et une réglementation pointilleuse.

Ce guide répond de manière très pratique à toutes ces questions et fait le point sur l'emballage, la manipulation de l'autoclave, les contrôles de fabrication. De nombreux dessins et schémas décrivent les méthodes de capsulage des bocaux de verre, le sertissage des boîtes métalliques. Le guide aborde également de manière très simple les notions théoriques indispensables : qu'est-ce qu'un barème de stérilisation ? Pourquoi utiliser un autoclave ? Il présente la réglementation s'appliquant aux petits conserveurs et se termine par un « carnet d'adresses utiles ».

Ces conserves « artisanales » sont d'une réelle richesse, tout à la fois un apport de liquidité pour de petites entreprises à la valorisation souvent sensible et une capture de connaissances et de savoir faire alimentaires, divers, variés et régionaux. Comme le dit Yves, éleveur-conserveur du Tarn-et-Garonne « *Notre démarche fondamentale se nourrit de l'attachement à la terre et l'écoute du consommateur. Faire nos conserves c'est Volem vivre al pais* ».

Aider en savoirs techniques de la conserve, chaque éleveur, chaque charcutier-salaisonier, et chaque micro entreprise, sert une image transversale de la conserve en général. 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. La conserve est tout à la fois, la capture de la culture alimentaire d'une exploitation, d'une famille, d'une région et plus généralement du pays où est nait l'appertisation en boîte métal.

(1) prolongement sur le net

<https://www.acheteralacsource.com/>

<http://www.marche-noir.fr/producteurs/>

<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/produits-fermiers-produits-de-la-ferme>

<https://www.chezvosproducteurs.fr/>

<http://www.mon-producteur.com/>

(2) au sens de Florence Weber dans « Le travail à-côté, une ethnographie des perceptions », édition EHESS, 2009.

« Sertir en boîte »

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. Robert, agriculteur retraité du Tarn-et-Garonne dit des boîtes appertisées « *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* ».

Dès la fin du dix-neuvième siècle une conserverie professionnelle locale, à des fins de commerce et d'exportation sur toute la France et l'Europe, s'est développée pour prolonger la durée de conservation des foies gras et confits, des truffes aussi, qui faisaient la réputation de la gastronomie locale. Cette zone recouvre presque parfaitement la zone d'utilisation de la graisse d'oie que décrivait suite à l'enquête de 1936, le géographe Lucien Febvre dans son « *essai d'une carte des graisses traditionnelles de cuisine en France* » (1). Pour ce qui est de la graisse d'oie, Lucien Febvre, repris, augmenté et commenté par un autre géographe en 1961, J.-J. Hermardinier dit que son utilisation « *s'étend environ sur vingt départements du Midi languedocien, depuis les Pyrénées jusqu'au départements de la Vienne, du Puy-de-Dôme et de l'Aveyron qui forment approximativement la limite nord-nord-est* ». Cette espace, entre Pyrénées et Massif-Central, pratique un système de conservation à la graisse, le fameux confit connu de tous aujourd'hui. Traditionnellement, un confit est une viande, oie, canard, porc, saucisses de porc, légèrement salée et assaisonnée, cuites très lentement dans la graisse (celle provenant de la chair de l'animal cuisiner en général). La cuisson est testée en plantant une paille sans résistance dans la viande, les morceaux sont rangés dans un pot en terre, dans lequel ont été installé quelques branches de noisetier au fond, pour éviter tous contacts entre les chairs et le pot. Enfin le confit est entièrement et parfaitement recouvert de graisse. Il faut au moins deux centimètres de graisse au-dessus de la viande pour préserver le confit de tous contacts avec l'air. Fabriqué en début d'hiver, le froid du cellier sera suffisant pour conserver le confit jusqu'aux premières chaleurs du printemps. Cette méthode de conservation a connu grâce à l'appertisation, une nouvelle jeunesse, un paradoxe en parlant de conserves, permettant à cette préparation, tout à la fois recette culinaire et mise en attente, de se garder au-delà des premières chaleurs et surtout facilitant et permettant son transport et sa diffusion par-delà sa zone de production.

Robert, agriculteur retraité qui a produit d'ailleurs des haricots verts pour une conserverie locale aujourd'hui disparue, jardinier en grand et conserveur domestique et que nous avons rencontré dans le Tarn-et-Garonne, date assez bien la bascule à la maison du confit devenant conserve appertisée : « *Tout se mettait sous la graisse, dans la toupine. Moi j'ai connu qu'à la graisse. Puis après la*

seconde guerre mondiale sont arrivées les boîtes. Il y avait ce gars qui faisait les soudures des boîtes et qui avait une sertiseuse, c'était le garagiste. Juste en face de chez moi. Les boîtes nous les économisons, alors elles étaient découpées et chaque année on perdait 4 à 5 mm de hauteur. On s'en réservait, jusqu'à 4 à 5 ans de suite. Puis après est venu le verre, dans les années 60 ». Ainsi se dessine un paysage chronologique de ce sud-ouest de la conserve. Un fond de cuisine traditionnel, fait de graisse d'anatidés élevés à la ferme comme dans d'autres régions le porc, qui sert aussi d'isolant anaérobie pour mettre en réserve la viande salée et cuite. Principe de conserve qui est aussi et peut être, avant tout, une préparation culinaire. Ces oies et canards gras voient leurs foies, sur-gras, acquérir une réputation gastronomique, après les alsaciens et leur foie d'oie, d'où la nécessité de pouvoir les exporter grâce à la mise en boîtes appertisées. Par imitation, praticité, proximité et connaissance de la technique, le monde paysan va adopter cette appertisation pour mettre en boîte sa propre surproduction pour son auto-consommation.

La marque « La Facile », « la conserve chez soi de Brive-la-Gaillarde » commercialisa au milieu du vingtième siècle des boîtes métal avec couvercle amovible à joint hermétique, utilisables de manière pratique à la maison.

Mais cette mise en boîte de la conserve domestique n'est pas qu'une histoire. Elle est et reste une pratique courante aujourd'hui. Quincailleries, jardineries, 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. Si les pots en verre avec joint caoutchouc sont bien présents, les boîtes en métal serties à façon semblent avoir la préférence de ce monde culturel du gras d'oie et de canard. Un employé d'une jardinerie du Lot, Jérôme, nous a donné simplement les raisons de cette préférence : « L'avantage des boîtes? Elles se rangent plus facilement, pas embêté par rapport au verre qui casse et la boîte est bien moins chère, en plus il est facile de juger de la qualité de la stérilisation, s'il y a un défaut, la boîte gonfle ».

Un cuisinier-restaurateur d'Agen, Michel Dussau, originaire des Landes, qui a toujours connu l'utilisation de ces boîtes métal pour la conserve maison nous a d'ailleurs dit « Je me suis toujours posé la question pourquoi n'a-t-on pas abandonné les boîtes pour les bocaux. Tout simplement c'est bien meilleur les boîtes ».

Il existe aussi peut être une autre raison à la permanence de cette utilisation du métal pour conserver dans un grand sud-ouest. Faire intervenir un quincaillier, un employé de jardinerie ou un

conserveur artisanal permet certainement de s'approprier l'expertise d'un professionnel, rémunéré pour son travail, et par voie de conséquence responsable d'un acte technique, où le risque reste possible. La mise en conserve domestique se rassurant par l'intervention d'une personne légitime dans le processus de mise entre parenthèse de nourriture que le conserveur amateur est susceptible de donner à ingérer, à sa famille, à ses amis, à ses proches. Car conserver à la maison c'est mettre de côté, ce qui me constitue et que je peux offrir et partager avec ceux que j'aime. Pierre, conserveur artisanal le dit parfaitement « conserver, c'est mettre ma culture en boîte », il donne bien à manger pour plus tard ce qu'il lui est le plus intime, sa façon de vivre et de se nourrir.

Les boîtes accueillent toute l'intimité alimentaire de ces conserveurs amateurs. Le responsable du rayon conserve d'une jardinerie de Dordogne nous en donne la répartition chez ses acheteurs, « en boîtes métal, c'est paté 50%, confit et foie gras 20%, le reste des légumes, haricots verts et tomates essentiellement ». Toutes les petites productions et surproductions saisonnées garnissent les boîtes métalliques. Elles vont pouvoir ainsi s'inscrire dans la circulation de denrées, de dons et contre-dons, destinée à la diaspora familiale (voir « les dons servent »).

Ces boîtes en métal observées chez ces amateurs, au deux sens du terme, ceux qui aiment pratiquer et ceux qui pratiquent sans être professionnels, semblent être tout à la fois, une solution technique, une préférence gustative mais aussi un lien, une tension symbolique du fait maison.

Pour preuve cette dame rencontrée sur le parking d'une jardinerie du Lot, les bras chargés d'un carton rempli de petites boîtes métalliques vides nous disant « J'achète de la chair toute prête chez mon charcutier et des foies gras. Une tranche de foie gras par boîte et complétée par la chair à terrine. J'en fait 10Kg. Et je viens faire sertir ici. Le mieux c'est de faire vieillir au moins sur un an, c'est meilleur. Il faut faire une roulement de boîtes. Pour les enfants c'est le moyen de repartir avec un bout du pays ».

Car par delà la technique et l'économie, comme le dit Mireille, conseillère en économie sociale et familiale : « les conserves sont l'histoire familiale ».

La conserve en boîte métallique entre Massif-Central et Pyrénées est bien vivante, tout à la fois solution et vecteur de ce que produire et manger maison veut dire. L'intervention des professionnels dans la fourniture du matériel et le procédé de fermeture et parfois de stérilisation, encadre et rassure. C'est aussi une économie, certes à petite échelle, mais inscrivant bien dans le quotidien, la conserve, toutes les conserves, comme un fait alimentaire prégnant. Aider à cette pratique culturelle domestique est peut être la meilleure des communications, pour ce que sont les conserves aujourd'hui.

(1) Essai de cartes des graisses de cuisine en France, Lucien Lebvre :
http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_4_421728?q=Essai%20de%20cartes%20des%20graisses%20de%20cuisine%20en%20France

Les dons servent.

« Plutôt que de faire des cadeaux à Noël et aux anniversaires, ils donnent des conserves, leurs conserves », Jérôme employé Gamm vert.

Les Conserves, tant manufacturées qu'amateurs, se trouvent au coeur d'un riche système de don, contre-don, de recevoir et de rendre. En donnant des conserves, une symbolique complexe, du « je me donne à manger » se mets en place.

« Chaque fois que je vais la voir, ma grand-mère trouve le moyen de me donner des conserves ». C'est Paul, étudiant de 23 ans qui parle. Sa grand-mère, qui habite en ville et qui entretien un jardin potager, lui offre à chacune de ses visites, des pots de haricots verts, de coulis de tomates et de ratatouille. Il ajoute, qu'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 ». Il utilise ces conserves comme une solution, une aide de cuisine, surtout quand il partage un repas avec des amis. A la question, est ce que ces conserves sont juste à manger ou ont elles une autre valeur ? Il précise « ben non, c'est de chez moi, ce que j'ai toujours manger en vacances chez ma grand-mère, les légumes du jardin ».

Pots de confiture maison, petits pâtés appertisés, légumes au naturel ou plus ou moins cuisinés, viande de porc ou de canard confites et stérilisées, les conserves maison se trouvent, comme le montre cet exemple, au centre d'une circulation tant matériel que symbolique entre les différentes générations d'une même famille.

Nous avons tous plus ou moins connu cela, ces cadeaux, ces dons alimentaires, préparés et donnés lors de visites à des parents, des grands-parents. Comme s'il était dit, mais pas forcément verbalisé, *« merci de m'avoir rendu visite et de me témoigner de l'affection, en échange je te donne, ce qui me fait, me construit et que j'ai élaboré pour toi, de la nourriture. mais pas n'importe laquelle dans ce cas là, celle qui émane, qui est le fruit de la maison, de ton origine »* .

Car les conserves se trouvent au coeur d'une représentation de la famille et de son « manger », ce qu'elle fabrique et à qui elle donne de la valeur à partager ensemble. Mireille, travailleur sociale, dit des conserves de chez elle, de chez ses parents *« j'ai toujours vu mes parents, en hiver, faire des confits et en été des conserves de légumes. Ces conserves sont importantes parce qu'elles sont dans l'histoire familiale. J'ai toujours vu ma mère, quand elle n'avait pas le temps, préparer à manger en utilisant des confits maisons accompagné de frites »* .

Ainsi, les conserves maison, prennent une valeur, certes gustative et nutritionnelle, car elles sont le fruits de ce que l'on sait, que l'on maîtrise et que l'on connaît par l'habitude tant culturelle de son origine que par la proximité affective de ceux qui les ont réalisées, mais aussi une forte valeur symbolique de don et contre-don au sein de cette famille. Un accord tacite, toujours efficient en ce début de vingt-et-unième siècle, où, au sein de la famille, s'échangent, produits alimentaires de réserve, affection, sentiments, rencontres et liens sensibles. La phrase de Mireille, « *elles sont l'histoire familiale* » fait de ces conserves des produits exceptionnels, car représentant, les nourritures qui constituent qui fabriquent la famille. Il faut certainement voir dans cette plus-value, la confiance totale accordée à l'alimentation de la « maman », celle qui vous a permis de grandir, de vous faire. Et la grand-mère de Paul, prolonge le lien qui les uni par la nourriture qu'elle « cuisine », qu'elle « culture », comme le gage de la non rupture de ce lien. D'ailleurs, Paul en parlant de ses amis, personnes à qui il accorde un relation affective et de confiance, dit qu'il leur donne à manger ces conserves, leur témoignant toute l'importance qu'ils leur accordent en offrant en partage cette part alimentaire très personnelle et intime.

Ces conserves familiales, parfois inconsciemment, représente bien plus que de la nourriture, et qu'une simple aide à l'absence de temps ou de technicité en cuisine. Elles sont porteuses aussi d'une forte valeur travail, car pour les réaliser, il faut cultiver, élever ou choisir précisément à qui on achète la matière première. Elles demandent du temps de préparation et de stérilisation et mobilisent argent, connaissance et savoir-faire. En annonçant c'est ma grand-mère ou ma mère qui ont fait ces conserves, il est donné à entendre, l'intime et le profondément domestique de la maison familiale, mais aussi le goût de la maisonnée, sa compétence à cuisiner pour l'avenir, et une certaine réussite et place sociale en montrant son travail, son unité et sa stabilité. L'ensemble de ces valeurs sont confortées par la technique de la stérilisation en pots de verre ou pour le Sud-Ouest en boîte métal, car celle-ci par sa stabilité permet d'arrêter dans une certaine mesure le temps tout en « enfermant » toute l'efficacité culturelle de la famille.

Un autre système de conservation, qui c'est répandu dans les années 70 (à lire :Trognon Alain. Bocaux hier, congélateur aujourd'hui. In: Economie et statistique, n°116, Novembre 1979. et Clément A., Lagoutte C. L'autoconsommation de produits alimentaires dans les Combrailles d'Auvergne (région de St-Gervais). In: Économie rurale. N°176, 1986. pp. 45-46.), ne recouvre pas les mêmes éléments symboliques. Si la congélation domestique a pris une part importante, pour mettre en réserve des produits alimentaires en milieu rural ou péri-urbain, elle demande moins d'effort, moins d'investissement culturel et ce trouve dépossédée de cette part de savoirs et d'affectif. Enfin, la congélation s'il est un système efficace de mise en réserve, est beaucoup moins facile à transporter et sort pour cela du système de circulation que permet l'appertisation.

Car 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.

Mais les longs entretiens que nous ont été accordés de recueillir sur ce que représentent les conserves, nous donnent à percevoir un glissement riche d'enseignements autour de cette notion de dons. Kevin, jeune salarié, nous parle avec un certain regret des conserves maison de ses parents, récemment retraités et qui ont abandonné la production de légumes au jardin : « *avant ma mère faisait des sauces tomates en bocaux. Elle a arrêté. C'est dommage* ». En le questionnant, il nous dit plus loin « *c'est marrant, mais quand ils viennent me voir (les parents), elle ne peut pas s'empêcher de me faire des courses. Et il y a toujours des conserves. Des trucs un peu rares, bons* ». Dans ces courses-dons, sa maman n'oublie pas de mettre de « *belles* » boîtes de cassoulet ou de confit « *artisanales* », de « *jolies* » boîte de sardines à l'huile, ou encore des bocaux où les légumes sont « *bien rangés* ». Par ce geste, les conserves manufacturées se trouvent investies, ou du moins par leurs côtés « *rares, bons, belles, jolies, bien rangées* », d'un supplément de valeurs. Toute cette charge de la conserve familiale, symbolique, propre à l'imaginaire de la production domestique, glisse, par simple don, dans les produits achetés et provenant de l'industrie.

Comme si la différence essentielle entre conserve maison et conserve manufacturée n'était pas tant dans le contenu mais dans le système de circulation, en devenant cadeau, fait entre membres d'une même famille.

Ainsi, dans ce glissement de représentation culturelle, la barrière technique, de quantité, et d'industrialisation se trouve abolie par le simple jeu de la prise en charge par la mère d'un cadeau alimentaire fait à son fils.

Ne nous y trompons pas, cette valeur symbolique, dans le don, n'est certainement pas étrangère dans le fait que les conserves de légumes, de viandes, de poissons, de plats préparés et de condiments représentent la majorité des dons faits par les particuliers et les entreprises agro-alimentaires de la conserve au banques alimentaires et aux associations caritatives d'aides aux personnes en situation de précarité.

Ce ne sont plus seulement les seuls produits alimentaires, qu'ils proviennent de la sphère domestique ou de l'univers de l'industrie qui se trouvent au coeur de cette circulation de denrées. Par leur performance et leur stabilité, les conserves appertisées en arrêtant le temps, et en mettant à disposition quand le mangeur le désire leur contenue, mobilise tout un ensemble d'intérêts et de nuances symboliques que leur procurent le fait d'être un don. Au coeur de cette circulation elles sont une part de nous mêmes, chargées de notions plus immatérielles que seul en la donnant nous pouvant lui donner ou lui trouver.

En guise de conclusion de cette approche rapide de la notion du don des conserves, nous citerons à nouveau Mireille qui dans son travail auprès de populations en grandes difficultés cherchent à les rassurer et tisser à nouveau les liens de la transmission pour ré-apprendre à cuisiner. Pour elle, « le don est aussi du savoir qui se fait dans le cadre familiale par les explications pour l'utilisation des conserves. Ces explications, qui sont rarement des recettes mais bien plus des tours de mains, des manières de faire, données avec tendresse, affection et sensibilité, existent peu, même pas du tout dans le cadre du don alimentaire. Ce qui est indiqué sur une boîte de conserve n'est bien souvent que technique, désincarné. Pourtant quand je vois une conserve manufacturée, je vois tous les efforts de travail qu'il y a derrière. Le travail de l'agriculteur et du conserveur n'est pas valorisé à sa juste valeur car ils font aussi partis du don, même quand nous achetons la conserve ».

Prospectives et perspectives.

L'univers de la conserve et ce qu'il représente, tant d'un point de vue consommation et mise en oeuvre technique, semble relativement bien connu par les utilisateurs potentiels ou réels. Pourtant, cette connaissance est traversée bien plus par ce qui pourrait être une habitude qu'une réalité pratique. Les conserves s'avèrent peut être perçues comme un « objet » du décors de notre alimentation. Elles sont là, présentes, mais concentrant une perception faite d'à peu près, de vaguement connu, d'imprécisions, voir de fausses idées.

Le meilleur exemple est à trouver certainement dans « il y a des conservateurs dans la conserve », très vite mis en échec quand est évoqué l'incohérence de l'inutilité d'accumuler, de superposer des systèmes de conservation. Répéter qu'il n'y a pas de conservateurs dans la conserve n'est sans doute pas la seule des solutions pour mettre en échec cette réflexion. Car ce qu'évoquent les informateurs rencontrés s'ancrent plus dans une complexité de perception réduite à des idées simplistes trouvant sa source dans une inquiétude alimentaire plus générale et transversale trouvant son origine dans les crises sanitaires du milieu des années 90 (voir Colloque Ocha « Tais-toi et mange ! » Restaurer la confiance face aux inquiétudes des mouvements anti. <http://www.lemangeur-ocha.com/evenement/colloque-ocha-tais-toi-et-mange/>). Ainsi deux idées, pas forcément immédiatement et directement verbalisées, reviennent dans ce perceptif négatif de la conserve :

1. La conserve est très facilement réduite à l'univers industrielle, de la grande quantité et de la normalisation en opposition avec un bruit ambiant alimentaire contemporain servant d'argument : ce n'est pas local, c'est toujours la même chose et tous les messages nécessaires à nous informer ne sont pas énoncés. Cet à priori est très vite mis en échec en évoquant la similitude, simple à évoquer, entre la technique de l'appertisation du conserveur domestique ou artisanal, paré de toutes les vertus du simple, direct, local et petit, donc beau et bon, et celle de l'industrie qui est identique mais réalisée à grande échelle et surtout dans des conditions sanitaires et de maîtrise technique totale. Mettre en conserve à la maison, ou mettre en conserve dans une usine et une chaîne de production c'est la même technique. Si ce n'est que la production à grande échelle la maîtrise parfaitement et de ce fait peut aider, le domestique et l'artisan à être plus performant. Une situation d'opposition entre petite production et grande production peut s'inverser, si les savoirs et les connaissances peuvent circuler. Celui qui maîtrise à grande échelle peut aider le petit qui essaye, valorisant ainsi l'ensemble d'une pratique d'appertisation.

2. Dans l'imaginaire du mangeurs, le terme de conservateur est souvent très floue et imprécis. Sous ce terme générique s'agglutinent tous les éléments pouvant apparaître dans une liste de composition, tel que texturants, exhausteurs, acidifiants, ... Ils sont tous les éléments, certainement nécessaire dans un procédé de fabrication à grande échelle, rajoutés à la naturalité désirée et rêvée que semblent attendre les mangeurs. Plus qu'une erreur, et c'est là la difficulté pour la combattre, c'est une imprécision qui ne peut être contrecarrée que par un partage plus ciblé de la connaissance et du savoir sur ce que faire de la conserve implique.

Un autre exemple de cet « à-peu-près » dans la connaissance de ce qu'est la conserve se joue aussi sur l'opposition sémantique entre frais-saison et conserve. En effet, même s'ils sont nombreux à voir dans la conserve la possibilité de mettre entre parenthèse la saison, et les surplus de la production ou de la disponibilité dans la fabrication domestiques et artisanale, énoncer le même constat pour la production industrielle semble difficile. La suspicion et « l'inquiétude » prennent le pas sur la raison. Ce constat dégage un axe de travail en communication fondamentale : les mangeurs veulent savoir. Comme le dit Sophie Nicklaus, chercheuse de l'INRA spécialisée dans l'apprentissage des goût chez l'enfant, apprendre à manger est régie par la même répétition que l'apprentissage du merci ou du bonjour. Ce n'est pas en invitant à goûter une fois un aliment que nous apprenons à l'aimer et l'apprécier pour l'intégrer à notre alimentation. Nous pourrions utiliser ce constat dans l'adoption et l'utilisation de la conserve. Même si une évidence semble lassante à être répétée, il est fondamentale de la répété de nombreuses fois pour qu'elle soit vraiment adoptée et comprise par les mangeurs.

La conserve, en général, occupe une place liée à l'habitude, mais les mangeurs ont des difficultés à la percevoir comme un goût alimentaire de choix, au même titre que d'autres produits brut à cuisiner. Une dichotomie apparaît entre d'un côté les produits en conserve appertisée et les autres, surgelés, frais, 4ème et 5ème gamme. Là se situe sans doute **l'un des enjeu majeur de la perception des conserves appertisées. Il est indispensable de les extraire de ces notions d'habitude, de « décor », d'aide culinaire, de « conservateurs », d'imprécision en générale** sur ce qu'elles sont en général, **pour les ré-inscrire dans la culinarité, les possibles en terme de choix culinaire, témoins et produits de savoir, de connaissances agricoles et culinaires.**

Le cheminement de cette enquête, et les résultats des nombreuses lectures et entretiens réalisées dessinent un certain nombre de possibilités répondant à une mise à disposition de ces savoirs et

connaissances liés à l'univers des conserves appertisées. En particulier, en s'appuyant sur 4 idées focales :

1. Appertiser à la maison, à la ferme, dans une charcuterie ou dans une grande unité de production répond de la même technique.

2. Appertiser à la maison, à la ferme, dans une charcuterie ou dans une grande unité de production est au cœur de valeurs symboliques comme dons et contre-dons, mise entre parenthèse de la saison, lutte contre le gaspillage, et mise en valeur de la diversité alimentaire.

3. Les professionnels de la conserve appertisée sont des prescripteurs de bonnes pratiques et sont tout désignés pour être perçus et reconnus comme des « grands frères » responsables et éducateurs.

4. La conserve appertisée en général, n'est pas une facilité et une habitude, mais bien un patrimoine culinaire, inscrit dans le faisceau des raisons qui font que le repas gastronomique des français est inscrit comme patrimoine immatériel à l'UNESCO.

De manière globale les conserves appertisées sont

- un patrimoine vivant de faits et de pratiques alimentaires.
- une technique efficiente simple et surtout partagée, tant par des professionnels que des amateurs.
- une pratique et une technique de cuisine à part entière qui reporte dans le temps le moment de la dégustation.
- une possibilité de garder et de faire circuler des aliments chargés d'une valeur symbolique et culturelle.
- une performance industrielle et économique qui suscite la curiosité et le désir de réponses.

Quelques pistes pour valoriser cette richesse.

1. **Créer un club de prescripteurs** à qui il est donné accès à l'univers de la conserve sous la forme de voyage à la rencontre de ceux qui la font : agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, ramasseur, transformateur, industrielle. Ce club permettrait et donnerait la possibilité de rencontrer et

d'échanger avec ceux qui font les conserves, les adhérents de l'UPPIA. Ces prescripteurs, privilégiés, par l'adhésion à ce club pourraient être **des journalistes, des leader d'opinions, des influenceurs-bloggeurs, des cuisiniers de la restauration traditionnelle, des cuisiniers et responsables de la restauration collective, des responsables de central-d'achat**. Cette notion de club, sous-entend, une notion effectivement de privilège, dans la forme d'un « j'en fait parti », mais aussi comme pour un diner bien organiser d'un cohérence intellectuelle et amicale des convives. **Cette idée est inspirée** de la structure mis en place par les industrielles de la viande de Grande-Bretagne suite à la crise de la vache folle, cherchant à re-valoriser leurs métiers et leurs produits aux regards de prescripteurs curieux de savoir comment ça se passé outre-Manche. C'est l'agence Vivactis, et sa directrice Diane Galland qui a créé et géré ce « **Rosbif Club** » (<http://www.rosbifsclub.com/>).

Ce « **club Nicolas Appert** », pourrait pour une durée déterminée entraîner ces membres dans des voyages découverte-reportage-convivialité pour reconnecter ces leaders d'opinions avec l'univers de la conserves et ainsi véhiculer une image curieuse, sincère et juste.

2. Afin de **replacer les produits de la conserve appertisée dans le champs des possibles d'une alimentation où les notions de nutrition et d'équilibre alimentaire sont aujourd'hui déterminant**, il est aussi déterminant de pouvoir nouer des contacts avec cet univers. Les dernières prescriptions produites par le Plan National Nutrition Santé, encouragent à la consommation des légumes secs, du poisson, des fruits et légumes en insistant sur les légumes, sont parfaitement dans le cadre de nombre de productions des adhérents de l'UPPIA. **En nutrition et santé**, il pourrait être fort profitable de se rapprocher d'une structure comme **Nutrifizz** (<http://nutrifizz.fr/fr>), créée par Céline Gryson et Emilie Chansaume, titulaires de doctorats en nutrition et ayant comme objectifs de rendre audible pour les consommateurs les recherches en nutrition et traduire des données scientifiques en actions concrètes (leurs clients : Lactalis, Limagrain, Ministère de l'agriculture, Saint-Michel, Fleury Michon, CNIEL,...).

3. **L'UPPIA, pourrait être l'instigateur d'un Conservatoire de la Conserve Domestique**. L'expertise des adhérents de l'Uppia par un tel conservatoire valoriserait tout à la fois sa capacité à conseiller, guider et éduquer sur les bonnes pratiques de la fabrication et la mise en oeuvre de la conserve mais aussi comme collecteur et archiviste conscient de la valeur patrimoniale des savoirs culturels multiples de la conserve en France. Avec ce Conservatoire, spécialisé et continuateur de l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France (co-édition CNAC-Albin Michel, 24 volumes) dans le domaine de la conserve, c'est construire une image très positive tout à la fois de conseils en

élaboration mais surtout comme garant de la préservation d'une pratique culturelle, tout en étant une source documentaire facile d'accès pour tous les adhérents et utilisateurs. Un tel conservatoire permettrait de tisser des liens de connivence et de reconnaissance mutuelle entre tous les praticiens, producteurs de conserves, une circulation vertueuse des savoirs et connaissances liant l'univers de la conserve.

Afin d'alléger les coûts de production et faciliter la gestion d'une telle entreprise, l'UPPIA pourrait se rapprocher et ainsi bénéficier dans un premier temps du fichier et des abonnés, essentiellement leaders d'opinion et journaliste de l'Observatoire des Cuisines Populaires. Cet espace virtuel doit dans un avenir proche s'organiser sous la forme d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif pour une durée déterminée de quatre ans, et réunissant pour en mettre en valeur leurs initiatives et leur projets sur la cuisine vivante du quotidien des français, des partenaires privés, publics et institutionnels.

4. Centre ressource. Il existe, comme nous l'avons montré, un réel intérêt à ce que sont les conserves. L'UPPIA, pourrait mettre à disposition du public, spécialiste ou amateur, un ensemble de ressources sur l'univers de la conserve. La documentation des ouvrages et des articles traitant de près ou de loin de l'histoire, de la sociologie, de l'ethnologie, mais aussi de l'actualité et des données pratiques et techniques de la conserve pourrait être mise à disposition sous forme de liens et/ou de liste. De plus, grâce à ses adhérents souvent dans une histoire riche, pourrait créer une banque de données, photographiques, vidéo, sur tout ce qui concerne ses pratiques. Ce centre ressource fournirait la masse documentaire que bien souvent journalistes, chercheurs et passionnés recherchent pour alimenter leurs travaux. Il serait ainsi un facilitateur à ce qu'on parle de la conserve apertisée.

5. Comme bien souvent, dans le cadre de produits alimentaires inscrits dans une réelle patrimonialisation, ce que savent en faire les mangeurs est une expression populaire peu exploitée. Pourtant, la conserve est irrémédiablement inscrite dans leur mémoire et comme pratique quotidienne de faits alimentaires.

Très simplement, **ce que savent et pratiquent les mangeurs de la conserve et de leurs utilisations est un richesse sous exploitée.** Au regard des entretiens que nous avons réalisé, et dépassant largement les simples notions de recettes, de trucs et astuces, l'utilisation et la consommation de conserves sont inscrits comme un possible valorisé dans une pratique culturelle de l'alimentation. Au même titre que tout autre produit, elles occupent une place dans la palette à disposition des pratiques culinaires populaires et peuvent répondre au questionnement quotidien, à l'ouverture d'un

réfrigérateur et d'un placard en cuisine, de ce que nous mangerons.

La richesse sous estimée des conserveurs, grands ou petits, ce sont bien sûr aussi leurs clients. Interroger, questionner, mettre à contribution les mangeurs qui utilisent dans leur quotidien des conserves, permettrait de mettre en évidence un univers pratique de leurs utilisations. Le but peut être de les valoriser comme des témoignages.

Donner à parler et raconter comment utilise madame x comme une simple histoire de vie, c'est donner à celui qui le voit ou le lit la possibilité de se projeter et de se regarder soi-même. Si madame x le fait et me la raconte avec plaisir et passion, c'est que moi, tout aussi simple et ressemblant à madame x, je peux le faire aussi. **C'est un partage d'expérience en miroir, où le prescripteur est moi-même, celui en qui je peux me reconnaître et avoir confiance.** Ni didactique, ni injonction, ni recommandation, c'est un partage et une circulation d'expériences.

Il serait judicieux de **récolter ces témoignages, ces « histoires de vie », est de les mettre à disposition du plus grands nombre par des moyens digitaux appropriés.** Tout à la fois les **consommateurs-mangeurs** pourraient en être les lecteurs et les utilisateurs mais **journalistes** et **leaders d'opinions** sont aussi perpétuellement à la recherche de paroles « vraies » pour alimenter leur expression.

Extraits choisis dans les entretiens.

Karim F., magasin d'usine conserverie, Villeneuve-d'Ascq.

« J'ai l'impression qu'il y a de plus en plus de gens qui font leur potager, il y a un peu un retour à la terre. Ils achètent pour dépanner. Le Cassegrain cela dépanne pas mal. C'est gens font de la surgélation avec ce qu'ils ont dans le jardin. Mais ils ne produisent pas assez et non ça ne nous pique pas de ventes. Nous leur vendons des produits et ils nous disent que nos produits comme des pois extra fin plus calibrés sont meilleurs que ce qu'ils produisent. »

« Souvent à Noël les gens qui travaillent chez Cassegrain et Bonduelle, viennent faire des courses pour des cadeaux qu'ils font découvrir à leurs proches. »

« Les clients il faut casser leur routine d'achat et cela se fait par les nouveautés. Nous faisons aussi des mailing pour relancer nos ventes. »

« Les personnes qui viennent acheter du Cassegrain, achètent pas une boîte, mais pour 30 à 40 euros de conserves. Madame X, 70 ans passé, quand elle vient achète 12 boîtes de haricots verts 4/4. C'est ce qu'elle aime. Elle en donne à ces enfants et petits enfants. »

« Les conserves représentent 40% de nos ventes, c'est plus pratiques. Le frein du surgelé c'est le stockage. »

« Il existe une vraie échelle de valeur qui apparaît entre les différents produits de la conserve. Quand vous mangez du bon vous avez du mal à manger du moins bons. »

Mireille B 57 ans, habite à Lallaing dans le Nord, mariée, 3 enfants et 3 petits-enfants. Elle fait pour une part ses courses à l'épicerie solidaires de Lallaing « du miel sur la tartine », elle est inscrite aux ateliers et suit les cours de cuisine de l'épicerie. Elle ne pense pas plus de 2 euros 50 chaque fois qu'elle vient à l'épicerie. Sa famille vit avec la pension d'invalidité de son mari.

« Moi les conserves c'est qu'à la fin du mois parce que les fin de mois sont durs. J'en prend donc au « Miel . »

Yves, éleveur-conserveur du Tarn-et-Garonne

« 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 ».

« Le confit est une double conservation. Le goût de l'âge du confit au bout de trois ou quatre ans ça va être. »

« la boîte est plus fiable, le verre est plus fragile. mais le verre c'est beaux. La lumière peut abîmer mais il suffit de mettre à la cave. »

« Notre démarche fondamentale l'attachement à la terre et l'écoute du consommateur. C'est Volem vivre au pays. »

« Par une cuisson neutraliser et bloquer le développement bactériologique. Mais ça donne un goût unique en vieillissant. C'est un goût si particulier peut être lié à la nostalgie. »

Patrick créateur « Monsieur Appert », Paris-Rennes.

« J'aime bien les bonnes et les belles choses, j'ai toujours mangé dans de bonnes tables. Une idée très simple nous pourrions faire quelques choses d'assez artisanale et simple dans un univers pas très glamour »

« Les italiens ont une approche de l'univers de la conserve assez formidable. Dans les conserves italiennes il existe un sens de l'esthétique très poussé. Faire du beau et faire du bon, car derrière une conserve il existe une notion de cadeau et de plaisir. »

« Faire des fruits et des légumes en conserve c'est plus compliqué que de faire une terrine avec du cochon. »

« La mécanique c'est que monsieur Appert ne sera jamais propriétaire de machines de conserverie, nous travaillons avec des produits bien choisis de toute la France et des conserveurs de partout grands ou petits. »

« Bien sûr que la conserve est faite pour voyager. Pour notre ratatouille faite dans les environs d'Aubagne, peut être que le goût est différent entre le début et la fin de production. La conserve est aussi variable suivant les saisons. »

Pierre, conserveur artisanal « l'armoire à conserve ». Formation ingénieur Agro. Expérience professionnelle dans l'agro-industrie et la conserve. Landes.

« Faire des petits pois-carottes en conserve c'est bien plus compliqué que de faire du foie gras. »

« J'aime pas le surgelé, ni la viande, ni le poisson. Je n'ai pas de congélateur chez moi. Le sec c'est un vieux mode de conservation mais on ne peut pas faire 36000 choses. Tandis que l'appertisé correspond à un produit qui me plaît et les possibilités sont infinies. »

« Il y a 10 ans la conserve était pour les grandes surfaces, aujourd'hui le marché c'est totalement transformé. »

« Je fait 50000 boites de champignon de paris distribuées par Biocoop. On les cuisine et on remet les jus de cuisson quand on le met en boite. J'ai dit à ma femme on va travailler sur l'appertisé et je t'assure que l'on peut faire du très haut de gamme. »

« Quatre grands principes pour notre conserverie :

- 1. C'est 100% des matières premières fraîches et de saison. Ce qui était traditionnellement le principe de la conserve. Pas de sec, pas de saumuré, pas d'exhausteur de gout, pas de colorant, pas d'acidifiant. Le plus brut possible et naturel possible. Ce ce que je mets dans la boite est bon ce qui en sortira sera bon. »*
- 2. « Produits du Sud ouest donc fournisseurs locaux, 300 km autour de chez nous. Gironde, Gers, Lot et Garonne, Pyrénées atlantique, et le nord de l'Espagne et bien sur les Landes. les produits : petits pois, asperges, carottes des sables, haricots verts, porc aquitain, poissons du golfe de Gascogne. C'est une mise ne valeur de ce que j'ai à proximité. » « Il faut avoir une démarche honnête et dire d'où ça vient. Cela demande une connaissance parfaite des acteurs locaux. 200kg de tomates pleine terre cultivées sur les coteaux de Chalosse et cela nous plaît. Nous faisons aujourd'hui 150000 boites de conserve par an. »*
- 3. « Aujourd'hui ma production est maitrisée. Nous faisons 1000 à 1200 Boites de conserve par jour en planifiant les approvisionnements suivant la saison et en privilégiant un travail de cuisine. Cuisiner et le mettre en boite. L'objectif est de 1 million de boîte. Cela pour être viable et pérenniser notre activité. Il faut que nous puissions passer à une logique de 3600 boite par jour. »*

4. « C'est d'essayer de vendre le plus possible en direct. Privilégier les circuits courts et connaître notre consommateur et avoir un retour direct avec lui. »

« Notre clientèle est traditionnelle, bouchers, charcutiers, poissonniers sur toute la France. Et nous avons des contacts avec des chefs. Par exemple Nicolas Magie de Bouillac, Nicolas Masse, Jérôme Ryon à Carcassonne.

Les prolo achètent aussi nos produits car c'est le goût qui les dirigent. J'ai des gens qui font des courses au Lidl qui de temps en temps sont capables de se faire plaisir. Je connais des clients qui viennent acheter en direct et qui ne roule pas sur l'or. »

« Je crois que mon modèle peut se copier partout ailleurs. C'est mettre en conserve sa culture. »

« J'ai choisi le bocal en verre en majorité par ce que c'est beau et que cela ne triche pas. Mais je fais aussi des boîtes métal. Faire une lamproie dans un bocal c'est pas très glamour. Ce que j'aime c'est montrer le produit brut qui est beau. C'est l'histoire des produits que je veux montrer. »

« Mettre la photo de ma productrice de tomate pour ma boîte de piperade c'est une démarche de fond, c'est ce que j'appelle l'authenticité. »

« Quand Monoprix me contacte pour faire des produits distributeur cela demande de réfléchir. Cela peut être une solution pour pérenniser mon entreprise, amis à la condition de suivre mon process.

Aurélie F., 33 ans, manager dans un magasin d'articles de cuisine. Vaulx-en-Velin (69).

« j'achète comme tout le monde de la conserve, pois chiche thon, beaucoup de conserve de poisson, haricot. J'en consomme moins 10 boîtes par mois. »

« C'est pratique quand on rentre du boulot d'ouvrir un pot de conserve, style ratatouille. Il y a aussi une notion d'économie. Pour celle que je fais j'ai acheté à un producteur 20 kg de tomates à 20 € des « roma », hyper charnues, vraiment une variété pour les conserves du top. »

« J'ai appris auprès de mes grands-parents qui faisaient des conserves. Mes étés de vacances ont été rythmés par les conserves légumes. »

« La fabrication de conserves ne s'improvise pas. Pour ça je bloque du temps. Pour les tomates j'avais des récupérations de dimanche à prendre, j'en ai profité. Mon mari me donne un coup de main mais c'est quand même ma partie. Mon grand père il n'y a que lui qui touche le stérilisateur (électrique) dans le garage. »

« Chez mes parents il y se fait encore du sertissage de boîte pour les pâtés, confits, rillettes, et foie gras. Il y a un magasin à coté de chez mes parents qui fait le sertissage et qui vend toutes sortes de boites et après on stérilise à la maison. il se trouve Hinx c'est une boutique qui fait du bricolage. Il propose même les boites avec des opercules à anneau. » On fait aussi du thon en boite métal. Mais pour moi le contenant n'a pas de valeur esthétique, les pots, les boites c'est fonctionnel. »

« C'est un rapport ultra fonctionnel à la conserve. C'est mettre en réserve pour plus tard. C'est les produits de saison que l'on met en conserve. C'est utilisé la surproduction naturelle. Moi je n'ai pas de jardin mais je profite des produits les meilleurs quand ils sont le moins cher. »

« Je reçois beaucoup de ma grand-mère. Elle me faisait des petits pots de légumes ou de compote pour l'étudiante qui n'avait pas le temps et pas beaucoup de sous que j'étais. Ma famille n'a pas de moyens financiers extraordinaires, mais ils sont extrêmement généreux dans le dons des conserves. Ils donnent aux amis, à la famille. La dernière fois que je suis allée chez mes parents ma mère m'a dit en m'ouvrant la cave : « tu prends ce que tu veux ». C'est une manière de prolonger ce que je mangeais quant j'étais petite. »

« Mes beaux parents sont typiquement des gens qui n'avaient pas de tradition de fabrication de conserves, mais il se sont mis à faire des conserves de toutes les tailles même pour les petits-petits enfants. Il y a dix il n'en faisait pas. »

« Je ne pense pas aux risques liés à la fabrication des conserves. Je suis très précautionneuse quand je fabrique et que je stérilise. Je fais attention. »

« Les conserves achetées c'est une base à cuisine, beaucoup les légumes secs ou sauce tomate. Presque toujours des produits à transformer (cuisiner). »

« Nous sommes des gourmands, mon mari et moi. Nous faisons souvent des dîners à la maison pour les amis et bien sur nous ouvrons des conserves pâté, terrine, confit avec des légumes secs en conserve du commerce. »

« Je n'ai aucun livre consacré aux conserves. Quand j'ai un doute je téléphone à ma mère ou ma grand-mère. C'est une tradition purement orale. »

Raphaelle D.-B., étudiante Master aménagement et urbanisme à Lille 1, 22 ans, vie avec son copain, originaire de Lille et attachée à la région Nord.

« Moi, oui, j'utilise des conserves, mais que de légumes. Surtout des petits pois. Les tomates pelées aussi. On prépare nos gamelles pour déjeuner, et une petite boîte c'est parfait pour une dose. Des haricots rouges parfois ou encore des haricots verts. Mais je préfère les haricots surgelés. Le thon et les sardines en boîte c'est pratique mais aussi par goût. »

« Je mange aussi du cassoulet en conserve. J'essaie de manger avant tout bio. C'est une prise de conscience, je mange moins de viande, et j'essaie de préférer le local ou au moins produit en France. »

Colin G., 20 ans, Master aménagement et urbanisme à Lille 1, Habite Lille, Originaire Charentes.

« J'ai l'impression que les bénéficiaires des épiceries solidaires avec qui nous travaillons, choisissent plus les produits en conserve, plutôt que les produits frais. Les choux frais ne sont pas forcément connus et donc cuisinés. »

« Nous avons observé l'utilisation en préférence de plats cuisinés en conserve plutôt que des produits brut en conserve chez les personnes en situation de précarité que nous avons rencontré aux Restau du Coeur. Exemple l'attrait d'une pyramide de boites de lentille mise en évidence pour que les gens se servent. Beaucoup de fruits en conserve aussi. Les fruits en conserve au sirop, coutent le plus de points dans le panier Restau du Coeur. C'est une rupture de savoir-cuisiner et une dépendance aux plats tout-préparés. L'idée serait d'apprendre à cuisiner avec des produits brut en conserve. »

Benoît R., 35 ans, bibliothécaire, pacsé, Villeurbanne (69).

« Les conserves ont un côté très pratiques qui permet de stoker, mais aussi un goût, bon, pour ce qui est des conserveries de poisson. J'en achète et en consomme beaucoup. »

« Je dirais que la conserve de poisson, c'est avec ma mère, on en a toujours mangé. C'est aussi une facilité de goût et de prix : Sardine, maquereau, thon. »

« J'ai aussi un goût culturel, celui du pâté Henaff que nous mangions à la maison. Et un coup culturele du gout de payé Henaff. Mais aujourd'hui je suis devenu mon propre producteur de pâté. De temps en temps j'achète quand même du pâté Henaff. »

« Faire mon propre pâté, c'est un moyen de faire goûter à mes potes qui viennent manger à la maison ce que je sais faire. C'est aussi un truc que j'apporte chez les parents et les amis : pâté de tête ou du pâté de chair, saucisse confite et des confits de porc. »

« Il y a aussi une volonté de ne pas être assimilé à un bobo-macrobio. Le père de L. (sa compagne) élève deux cochons pour sa consommation personnelle et il me rétrocède un quart de cochon à transformer. Il a vu je m'intéressais à la cuisine et cela me permet d'être confronté à la violence inhérente à la mort de l'animal. Je dois donner de la valeur à la viande que consomme. »

« A coté de Maurs (15), on tue le cochon en janvier, c'est l'époque où il y a les promo sur les bocaux de conserve au super marché Intermarché. Il y a aussi du boyau vendu au supermarché pour faire les saucisses à confire. »

« Au début chez mon beau-père, il y avait une sertisseuse mais je trouvais ça moins bien. Mettre sur la table un boite en fer c'est moins valorisant que de mettre un bocal en verre. Chez les gens du même milieu social que moi, le verre a valeur d'une sorte de retour à la terre, à la vérité, à la tradition, nous permettant de nous dégager de l'univers industriel. »

« C'est assez simple de faire de la conserve, même s'il y a un côté un peu magique et la maîtrise d'une technique que les autres non pas quand tu mets ton bocal sur la table. »

« A la mairie de Saint-Julien (15) il y a un stérilisateur qui est mis à disposition des familles qui tuent le cochon. Il suffit de le réserver. »

« Dans le commerce, en grande surface j'achète en conserve du poisson, sardine, thon à l'huile et maquereaux au vin blanc. Du canard confit artisanal à Maurs et manufacturé à Lyon. En fonction des promos de super-marché. J'essaie de regarder les approvisionnement, amis il existe une ambiguïté (?) entre le goût de l'artisanal et l'industriel. J'achète aussi des poivrons à l'huile ou des piquillos au naturel, des beans anglais parce que j'ai vécu et travaillé en Irlande. Plein d'autres produits en conserve suivant les découvertes et les envies. »

« Boite de tomate en conserve quand je n'ai plus de conserve maison. Haricot quand je n'en ai plus artisanal. J'ai aussi des calamars et de moule à l'espagnole. J'achète aussi des germes de soja en conserve, et je rapporte aussi du Sud-Ouest de la garbure, du cassoulet. Chez les asiatiques je prends pas mal de légumes au piment. J'achète aussi des conserves de légumes farcies Kacher, moyen-orientaux. »

« Je ne me suis jamais posé la question de savoir ce que j'ouvre en premier comme conserve, d'abord l'artisanal et après les manufacturé. C'est comme ça vient. »

Nancy C., 45 ans, artisan taxi, mariée, 2 filles 26 et 6, Saint-Nabord (Vosges).

« Depuis 2 ans je me suis mis au bocaux. Je dois être à 200 bocaux. Tout y est passé. Je voue une véritable passion pour tout ça, la conserve et le jardinage. C'est un retour aux sources, en devenant adulte (elle dit s'être mise à cuisiner à 37 ans) je vais mettre en conserve ce que j'ai planté je vais le manger. Je suis contente. »

« Quand je fais un plat, je double les quantités pour faire des conserves. Hier soir, nous n'avions pas le temps car nous rentrions du boulot tard, j'ai sorti un Baekeoffe. »

« C'est avant tout le plaisir de faire et de partager. Quand ma fille de 27 ans vient, elle a son panier et elle fait ses courses dans mes réserves de conserves. »

« Conserver c'est un acte de cuisine à part entière. La conserve est un acte de cuisine du quotidien. »

« Oui le botulisme je me suis renseigné. Mais la solution c'est juste la température. Quelques règles de base à respecter et puis voilà le bon temps de stérilisation nécessaire et il n'y a pas de raison que cela ne marche pas. C'est un rituel les conserves. Je vais souvent dans ma réserve pour voir mes bocaux et voir si tout vas bien, si il n'a pas de soucis. »

« J'en reviens pas, mais les gens se remettent à faire des conserves. Les gens me disent c'est un truc de vieux, mais en fait ça prend de l'ampleur, faire des conserves c'est un peu un acte politique. »

Stéphane S., 48 ans, artisan conserveur (rue traversette), Montpellier, lyonnais d'origine bavaroise, marié, 1 enfant 19 ans.

« Il y a 100000 manières de faire des conserves, mais ce qui me touche c'est la création et aussi les normes et les contraintes et arriver à développer quelque chose tout en se pliant à une réglementation. »

« C'est une notion très importante dans ce métier, le temps, les temps de préparation, de cuisson, de disponibilité des produits, des humeurs de chacun, nous n'avons jamais le temps. J'en ai pleuré de cette gestion du temps, c'est violent, dur, mais je me suis épanoui dans ce métier et le temps que j'ai consacré à ce métier m'apporte aussi beaucoup. »

« Le métier de conserveur bouge. Je le vois, j'ai débuté il y a 11 ans. La tendance en ce moment des producteurs ou des revendeurs qui travaillent sur la conserve, c'est que c'est moderne et ça apporte quelque chose, une mode peut être avec des conserves plus contemporaines. La notion d'origine est importante, c'est le côté produit français et le coté cuisine aussi ressort. »

« La conserve c'est de la cuisine et la mise en pot est là pour fixer, mais avant tout c'est de la cuisine. »

Annick D., 63 ans, secrétaire dans un lycée à la retraite, mariée, 3 enfants, 6 petits enfants, Biscarosse (Landes)

« J'aime ça les conserves, un peu les manger, mais surtout les faire et en offrir. »

« Quand je me suis rendu compte que mon fils mangeait des mac do et des pizza, j'ai fait des plats préparés en conserve pour qu'il puisse les ouvrir quand les copains arrivaient, tomates farcies, boeuf bourguignon, poule au pot, saucisses-lentille, porc confit, bolognaise et boulettes de viande-sauce tomate. »

« Pour mon fils l'an dernier, j'ai fait 24 bocaux de haricots, 20 de boeuf bourguignon, 20 de boulettes de viande et 24 de bolognaise. Poule au pot, garbure et pâté c'est par série de 12. »

« j'achète des boites de raviolis. Mais je vais essayer de faire des raviolis en conserve. Mon mari peut avoir envie d'une petite choucroute en conserve, alors j'en achète. »

« C'est pas que c'est moins bon ce que je trouve dans le commerce mais ça dépend de ce qui a été mis en conserve. Les saucisses de WS sont pas bonnes même si les lentilles sont bonnes. »

« Sur certaine conserve oui il y a des sortes de conservateurs. J'ai l'impression qu'il mettent des sels machin des sels trucs peut être par ce qu'il ont peur du botulisme ou pour que cela est un meilleur aspect. »

« Mon mari se charge de la stérilisation, il cale les bocaux, il les sort et surveille tout ce qui est rapport avec la stérilisation. Le reste c'est Bibi. »

« Je fais attention au prix de la matière première. J'attends les pleine saison pour que ce soit moins cher, et meilleur. Le porc c'est en hiver, comme les vieux parce que sinon la viande peut tourner, les tomates au mois d'Aout. »

Michel D., chef-restaurateur, Agen (Lot-et-Garonne).

« En apprentissage mon patron faisait de la lamproie au vin rouge-poireau-lardon qu'il mettait en conserve, boîte 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 »

« Je n'ai jamais utilisé de conserves au restaurant. Non, si , du concentré de tomate, du lait de coco. »

« C'est presque sûr que dans un avenir plus ou moins proche je ferais des conserves signé Michel D. 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. A Moissac (lieu de son ancien restaurant 1 étoile), je faisais une alose de rivière en conserve. Vin blanc-huile d'olive-poireau. Saison de l'alose mai-juin-juillet. »

« La conserve c'est un rêve de cuisson longue. »

« Les champions du monde de la conserve ce sont les paysans, pour 2 raisons, quand il restait ou quand il y avait trop de produit ils pouvaient mettre en conserve. Jusqu'à l'arrivée du congélateur une erreur monumentale, c'est sur des recettes de conserve ont été perdues. »

« Les conserves apparaissent dans les années 60 pour les confits qui passent de la toupine conserve au gras à la stérilisation. Avant c'était réservé aux légumes : tomates, haricots, petit-pois et beaucoup d'asperges.

Ma mère mettait le boudin en conserve. Une fois que les boyaux étaient tous utilisés ma mère mettait le boudin en boîte métal. »

« Il fallait partir chez le quincailler faire sertir les boîtes. C'est le quincailler qui vendait les boîtes.

Je me suis toujours posé la question : pourquoi on a abandonné les boîtes pour les bocaux? C'est bien meilleur. C'est peut être le sertissage.

On plongeait les boîtes dans l'eau pour voir s'il n'y avait pas de fuite et si le sertissage était bien réalisé.

Les bocaux c'est les années 70. »

« Jamais entendu parler d'intoxication à cause des boîtes. C'est très sûr comme méthode de conservation. »

« Les conserves c'était le cadeau, les boîtes et les bocaux de pâté et de boudin payées la tue-cochon. Ce qui nourrissait les conservations de considérations sur la qualité des recettes des uns et des autres. »

Jean Claude C., truffes Gaillard, Caussade (Tarn-et-Garonne).

« La mise être parenthèse du temps et de la saison. Les truffes, mures, ça dure 3 mois et les meilleurs c'est en janvier et février. La conserve permet donc de les mettre au mieux de leur goût pour plus tard. »

« Ce n'est plus un ingrédient d'industrie agro-alimentaire. Nos principaux clients avant c'étaient les salaisoniers et les charcutiers, aujourd'hui ce sont les cuisiniers. »

« Le travail de conserverie tu as la même chose pour tout le monde, la fermeture du bocal et la stérilisation, quand tu maîtrises ces deux points tout est parfait. »

« Les gens à la maison faisaient des conserves de truffes mais dans des bouteilles. C'étaient des bouteilles propres aux truffes en conserve avec un verre opaque très épais. »

Pascal, responsable d'une coopérative agricole, Lacapelle (Lot).

« Dans la coopérative nous avons 10 agriculteurs-conserveurs. Mais tous les adhérents de la coopérative, 650, font des conserves domestiques, avec une majorité qui utilisent des boîtes métal ». »

« Pour les enfants d'ici, les conserves, c'est le moyen de repartir avec un bot du pays. »

« Les petites PME locale qui font de la conserve jouent sur la tradition. C'est la mise en valeur de savoir-faire et de connaissances liés au territoire. Il y a un bout de lot dans chacune des boîtes produites dans les ferme de la coopérative. Pas de risque que cela devienne du folklore. Les gens sont dans la réalité. »

Jérôme B., Responsable rayon sertissage et conserves du magasin Gamvert à Lacapelle.

« Chez Gamvert à Lacapelle, c'est paté 50%, confit et foie gras 20% le reste des légumes, haricots verts et tomates essentiellement, en boites métal ».

« L'avantage des boites c'est qu'elles se rangent plus facilement, et pas embêter par rapport au verre (qui casse) et la boite est beaucoup moins chère. »

« Plutôt que de faire des cadeaux à Noël et anniversaire, ceux qui font des conserves en font cadeau. »

« Au moins 50% des personnes qui viennent faire sertir le disent, l'avantage c'est de savoir ce qu'ils mettent à l'intérieur des boites car ils le cuisinent eux-mêmes. Pourtant tous les charcutiers de la région préparent et vendent de la chair à pâté que leurs clients mettent en boite. »

« Notre boulot chez Gamvert c'est d'apporter un service aux personnes. Nous ne le faisons pas pour gagner de l'argent. C'est pour garder une tradition et surtout cela fait venir des personnes dans notre magasin, donc potentiellement ce sont des clients qui achèteront autre chose. »

Mireille Dufau, Conseillère en économie Sociale et Familiale pour le département du Loir et Cher.

« Tu ne vas pas repartir sans des conserves, un foie gras, deux pots de saucisses confites, un pâté et des légumes en conserves. C'est un système de partage. Leur goût est un peu plus assaisonné, les conserves ont plus de goût que dans le commerce. Il y a une patte un gout familiale. »

« Les conserves sont importantes parce que c'est l'histoire familiale. J'ai toujours vu ma mère faire des conserves et quand elle n'avait pas le temps de préparer à manger, nous faisons du confit et des frites. J'ai toujours vu mes parents en hiver faire des conserves de confits et en été des conserves de légumes. »

« Quand j'ouvre une conserve de famille il y a un lien fort affectif. Il y a une vraie valeur par delà la nourriture et sa valeur financière. »

« Dans mon travail j'aborde ces notions de conserves dans le Nord-Vendomois. Je travaille avec des personnes en milieu rural et paysan et je demande souvent s'il font des conserves pour utiliser les légumes du jardin. Ils congèlent plus qu'ils ne font de conserves. Comme s'il y avait un abandon de la valeur travail et des savoir-faire conserves. C'est une perte de savoir-faire. »

« J'ouvre les placards des personnes avec qui je travaille car c'est très instructif. En même temps je m'assure qu'ils ont les moyens de cuisiner, car il n'y a parfois pas de poêle ni de casserole. Effectivement s'il ne bénéficie pas des moyens techniques et des connaissances culturelles pour cuisiner, transformer conserves et/ou produits frais chez eux c'est un problème aussi important que d'accéder à des produits alimentaires. C'est violent, car il ne peuvent pas avouer qu'ils n'ont même pas le matériel pour cuisiner. »

« Quand je vois une conserve manufacturer, je vois tous les efforts de travail qu'il y a derrière. Le don, le travail de l'agriculteur et du conserveur n'est pas assez valorisé. »

Dame 40/50 ans avec une carton de boîte métal vide pour pâté, rencontrée sur le parking du Gamvert de Lacapelle.

« Elle achète de la chair toute prête chez son charcutier et des foies gras. Une tranche de foie gras par boîte complétée par la chair. Elle en fait 10Kg. Le mieux c'est de faire vieillir au moins sur un an c'est meilleur. il faut faire une roulement de boîtes. Elle n'en donne pas. C'est moins cher c'est pour cela que je prépare et n'empêche c'est moi qui l'ai fait. Elle rectifie un peu l'assaisonnement. »

Françoise D., 47 ans, mariée, 3 enfants aujourd'hui indépendants, 2 petits-enfants, auxiliaire de vie à domicile, vit avec 650 euros.

« Il m'arrive d'acheter des conserves. Ce sont le plus souvent des légumes, par exemple des haricots, quand je n'ai pas le temps d'en préparer des frais. C'est moins bon au goût, et on n'a pas le plaisir de cuisiner. »

« Pour moi, le congélateur, c'est plus frais que la conserve. C'est vrai, il y a des conservateurs dans les conserves. D'ailleurs, mon médecin m'a dit qu'il valait mieux manger du frais ou du congelé que de la conserve. »

Séverine P, 43 ans, divorcée, 2 enfants, une grande et une reste qui avec moi et un petit fils. Revenu RSA. 472 euros.

« Au magasin, j'achète des conserves de macédoine ou de haricots verts, mais jamais de tomates. Je préfère les prendre à la supérette du village. Jamais de couscous ou de paella en boîte, mais parfois du cassoulet ou des saucisses-lentilles. »

« Mon père était mineur et ma mère travaillait le lin. Ils avaient un jardin et des pigeons pour les concours. Ma mère faisait des conserves de betteraves ou de haricots verts. Je trouvais cela bon, mais j'étais petite. »

« J'ai du mal avec la conserve à cause de ce que ça sent ou de ce que ça représente. On ne sait jamais ce que l'on mange. En plus, il y a des conservateurs dans les conserves. Et puis, cela n'a pas le même goût. Entre la choucroute maison et la choucroute en conserve, il y a quand même une différence. »

Cathy H., responsable de l'Épicerie solidaire qui existe depuis 1 an et demi, oct 2015. vie en concubinage, une fille qui vit avec elle, éducatrice spé, elle travaille dans le sociale depuis une vingtaine d'année.

« Je consomme un peu de conserve, des produits qui doivent être cuisiner mais pas de plats préparés en boîte. Concentré de tomates, pulpe de tomates, maïs, betterave rouge, confit de canard, thon, maquereaux , sardines, là c'est plutôt du dépannage. Je pousse le vice à essayer de faire du maquereau au vin blanc maison. Je préfère les betterave rouge en conserve, le gout est moins fort et je suis la seule à en manger à la maison. »

Couples d'une soixante d'années rencontré dans le magasin d'usine de Villeneuve-d'Ascq,
Ils ont une liste, et viennent acheter des produits surgelés et des conserves. Ils achètent aussi des conserves Bonduelle.

« On est jamais déçu. On fait le plein lors des foires sous chapiteau une ou deux fois par an. Sinon on vient tous les deux mois. l'utilisation c'est quand on est pressé, et il sont tellement bien cuisinés. On fait de tout. Plutôt Cassegrain que Bonduelle. Discussion entre eux: « Poêlée Méridionale » je vais essayer, Bonduelle à poêler, tu veux? C'est bon là? Haricots verts qu'est ce

que t'as pris ? Haricots beurres extra fin je vais en prendre deux, plus deux verts. Le reste non. J'ai des soupes à finir avant. 70 cents la boîte ? Date : 2016. Ca se garde en boîte de toutes façons.

On mange de tout, du frais en saison, des surgelés, de la conserve. C'est vraiment bon et pas cher. Le monsieur se renseigne sur les arrivages et sur la prochaine date des ventes sous chapiteaux. »

Monsieur avec sac congélation rencontré dans le magasin d'usine de Villeneuve d'Ascq.

C'est un habitué, il fait un gros stocks tous les 15 jours. La conserve c'est pour le dépannage. Je ne sais pas trop faire du frais. Il fait attention au sel sur les conseils de sa diététicienne. Il a perdu 15 kg en deux mois. Le chou rouge aux pommes (produits pour le marché flamand) c'est trop sucré, je n'en prends pas. Légumes couscous c'est trop salé. Il cherche les boîte à moins de 1% de sel (conseil diététicienne). C'est le manque de temps qui lui fait acheter des surgelés et des boîtes. *Ce qui était du dépannage est devenu un fait alimentaire quotidien.* Il est toujours dans le dépannage car en manque de temps pour se faire à manger. Sa diététicienne lui a dit que c'était mieux les boîtes et le surgelé que les plats tout-préparés.

Son problème c'est la gestion du temps. « *Pour faire une soupe vous mettez de différents sacs de produits surgelés et vous ajoutez des aromates. Une boîte de haricots verts c'est super avec les gamins, même si adulte on préfère les frais. C'est vraiment des choses sympas tous ces produits en boîte.* »

Commentaires lors d'un appel à témoins sur la pratique des conserves sur les réseaux sociaux.

Angélique E. : *Emploi du temps très chargé pour mon mari et moi même , 2 enfants en bas âge, vouloir manger bien, bon, fait maison et faire des économies et gagner du temps voilà ce qui m'a incitée à faire mes bocaux.*

Pas prête de m'arrêter, j'adore ça !!!!!

Sabine P. P. : *35 ans de conserves à mon actif...et les pots de confitures par 150 chaque année...plaisir de manger sain..pas d'industriel on sait ce qu'on mange. Plaisir d'offrir...mes confitures font toujours plaisir ;) moyen de ne pas gâcher.. .les fruits de mon jardin...je ne m'arrêterai pas on plus.*

Michelle H. : *légumes du jardin pour l'hiver et partager avec mes enfants*

Marie-Claude D.-M. : *En ce qui me concerne depuis que je suis en retraite je me passionne pour les rillettes - Lapin - Canard - Porc Filet mignon sécher pendant 3 semaines - J'adore - Je m'éclate et toute ma famille et amis adorent également - Je n'achèterais plus de charcuterie en magasin - Cuite naturellement - Hâcher - Mises en bocaux puis stérilisation - Que du bonheur.*

Sophie D. : *Pour ma part un gain de temps, un plaisir de savoir ce que l'on mange et aussi permettre à mon chéri qui est coeliaque de pouvoir manger quand je suis pas là.*

Fanny R. : *Moi il y a quelques années que je fais des conserves et je suis devenue une fan et ma tribu aussi.*

Isabelle C. : *Moi c'est tout neuf. Je viens de commencer ce mois ci.*

Eléments d'un dossier consacré aux conserves sur le site de l'Observatoire des Cuisines Populaires.

Conserver : une autre manière de cuisiner pour ne pas gaspiller

Paru sur le site de l'Observatoire des Cuisines Populaires.

Conserver la nourriture semble être redevenu une source d'inspiration pour l'édition culinaire et le discours des chefs. C'est peut être un prolongement du fait-maison qui a tant occupé les propos de cuisines ces derniers temps, ou encore de la lutte contre le gaspillage. Sujet à la mode, certes, mais qui a toujours et continue à occuper une part importante dans la pratique alimentaire des Français.

Toutes les grandes et moyennes surfaces consacrent quelques mètres de rayons à des bocaux stérilisables et à des pots pour confitures. Pour les mieux fournis, sacs à jambon, bouchons de liège, entonnoirs et hachoirs complètent la gamme. Ce matériel à disposition des consommateurs tout au long de l'année est bien une preuve que mettre en conserve, par delà la mode, fait partie d'une manière de concevoir leur alimentation pour nombre de Français. De même, lors de l'enquête de l'OCPop sur les placards en cuisine, 21% des photos que nous avons reçues montraient un placard réservé ou en parti occupé par des conserves maison (confit de canard, sauces tomates, fruits au sirop ou à l'alcool, et surtout confitures). L'OCPop se devait de porter un regard sur ce phénomène pour comprendre – ou tout au moins suggérer des pistes de compréhension – sur ce que sont et représentent les conserves alimentaires à la maison.

Effectivement, si les éditeurs publient où rééditent un certain nombre de livres plus ou moins consacrés aux conserves maison (voir bibliographie ci-dessous), et si de plus en plus de chefs réalisent, servent ou proposent à la vente des conserves maison tel que beurre, cornichons au vinaigre où encore sauce tomate, ils représentent peut-être la partie visible d'une pratique culinaire bien plus répandue que nous ne le croyons.

Mais que laisse entrevoir ce goût pour des systèmes de conservation des aliments, que notre modernité et la facilité industrielle aurait dû réduire à l'état de souvenir ?

Quelles fonctions, alimentaires, symboliques ou gustatives remplissent ces manières de remettre à plus tard la consommation de nos aliments?

Observez la personne qui vous donne à goûter une confiture, des cornichons où toute autre conserve qu'elle a réalisée. Elle vous livre un peu d'elle même. Bien sûr le «c'est moi qui l'ai fait» valorise le producteur, vous livrant une part de son intimité. Vous ne mangez pas seulement de la nourriture, mais bien le travail fourni pour réaliser cette conserve, la part de secret indispensable à sa fabrication, comme si vous partagiez un peu la formule magique, le savoir-faire de la méthode de conservation. D'ailleurs posez-vous la question «mais comment fais-tu ça?», valorisant par votre intérêt le travail, la connaissance et le goût de l'autre, celui qui sait faire. A une époque où il est si facile de se procurer à manger, et où offrir de la nourriture s'est banalisé, les conserves maison donnent la plus-value nécessaire pour valoriser un échange de nourriture. Echange de dons, entre celui qui livre une part d'intimité et celui qui reçoit, offrant sa confiance à celui qui a préparé.

Tous ceux qui ont cultivé un bout de jardin potager ou ceux qui ont bénéficié de la générosité potagère d'un voisin ou d'un membre de la famille connaissent cette capacité qu'ont les légumes à trop produire en une seule fois. Un rang de haricots verts ou la dizaine de pieds de tomates fournissent bien plus que ce que peut engloutir une famille. Conserver cette surproduction est un prolongement indispensable pour ne pas laisser se perdre et gaspiller cette abondance. Il faut conserver, en utilisant apertisation, dessiccation, mis en silo, lacto-fermentation, mise au vinaigre, dans l'alcool ou au sel toute cette abondance potagère et fruitière. C'est la base d'un anti-gaspillage bien géré. Cultiver et produire pour jeter est un non sens insupportable. Se gaver de tomates n'a pas plus de sens. Par contre, préserver ces tomates pour pouvoir en profiter quand leur saison sera finie, répond à une économie de la nourriture. Mais là encore, pourquoi investir du temps dans quelque chose que la performance technique de la distribution moderne permet d'affranchir ? N'est-il pas plus simple d'acheter des tomates produites en plein hiver ou de se procurer des boites de tomates offrant toutes les garanties de sécurité alimentaire ?

Peut être parce que ma façon de conserver, donne un goût différent, mon goût, à ce que je consommerai plus tard. Ces conserves sont bien un acte culinaire pour plus tard. Pas seulement une réserve, mais une manière de mettre de côté ce que je sais aimer.

D'ailleurs, nul besoin de cultiver son jardin pour faire des conserves. Les marchés de producteurs, ou même de primeurs et offrent aussi une surabondance de produits pendant la «bonne» saison. Et pourquoi ne pas mettre en conserve pour goûter plus tard et profiter des prix attractifs dus à l'abondance de l'offre ? C'est le principe de la confiture d'abricots en pleine période de

production. C'est d'ailleurs un geste simple de lutte contre un certain gaspillage, mais qui est rarement exprimé ainsi. Vous ne prenez pas les plus beaux abricots chez votre fournisseur. Non, avec le plus aimable sourire, vous demandez à bénéficier à prix réduit de ceux qui sont un peu tapés, pas forcément très beaux. C'est d'ailleurs ce qu'essaient de mettre en place les épiceries solidaires, en créant sur les Marchés d'Intérêt Nationaux (MIN) des ateliers de réinsertion visant à utiliser une partie des fruits et légumes récupérés pour réaliser des soupes et des jus de fruits. Une lutte contre le gaspillage, simplement inscrite dans une pratique alimentaire économe et pratique.

Par delà ces aspects que nous pourrions dire vertueux, il semble que les conserves – et c'est cela qui peut-être répond à une demande de l'édition – soient aussi devenues un loisir. Au même titre que la cuisine devient une activité ludique occasionnelle, faire un week-end de stage consacré à la réalisation de confit de canard en Périgord est devenu un loisir, une parenthèse bien heureuse, où le gras n'est plus mal, où l'on s'accorde à regarder la dépouille d'un canard non comme un cadavre mais comme une source de gourmandise et où chacun repart avec son pot de confit à la maison. Là où cette pratique de la conserve introduit une nouvelle donnée, c'est qu'elle n'a plus fonction de préserver, de mettre en réserve pour avoir à manger plus tard, mais bien de passer un bon moment dans un espace temps folklorisé du passé. D'ailleurs, bien souvent le stagiaire confit de canard n'attend pas pour consommer sa conserve. Dès le week-end suivant, ce qui est censé attendre pour mûrir devient le propos d'un repas entre amis. L'hôte offre son fait-maison sans lui laisser le temps de prendre le «goût de la conserve».

Car effectivement, peut être au-dessus de toutes les raisons de conserver que nous venons d'évoquer, mettre en conserve est un acte avant tout culinaire, qui a pour fonction de donner à goûter une culture culinaire. Des cornichons au vinaigre ne sont pas juste conservés dans un liquide acide. Tout le cortège d'épices utilisées et la qualité du liquide acide dans lequel ils sont trempés, sont aussi et avant tout là pour leur communiquer un goût. A propos du confit de canard, si le système de conservation vise à préserver la viande à remplacer l'eau des tissus par de la graisse, ce processus communique un goût caractéristique dit de confit à la préparation. Et c'est le temps et pas seulement la recette qui crée ce goût. Tout comme les cornichons au vinaigre, qui ne sont bons à être dégustés qu'après au moins un mois de mise en conserve.

Les conserves offrent toute une gamme gustative qui leur est propre et particulière. Fermenté, mûri, salé, ranci, confit, vinaigré, sucré, séché, donnent à goûter une part culturelle importante

dans notre alimentation. A la fois originales et riches de particularité, les conserves et leur goût marquent le tempo d'une nourriture toujours et d'abord bonne à penser avant d'être bonne à manger.

Les conserves

Boîtes de conserve, je vous aime

Texte de Pascale Weeks paru sur le site de l'Observatoire des Cuisines Populaires.

Lorsque je suis partie de chez mes parents et que j'ai commencé à faire des courses, je n'achetais pas de boîtes de conserves. Je ne les trouvais pas glamours du tout.

Peut-être qu'ayant été élevée dans les années 70, j'en gardais un mauvais souvenir, notamment à cause des macédoines de fruits ou des champignons de Paris en boîte.

Aujourd'hui, impossible de m'en passer. Non seulement elles me sauvent certains repas dans ma cuisine du quotidien, mais je les apprécie aussi de plus en plus.

Elles conservent des trésors, c'est le cas de le dire et elles ont tout pour plaire : elles sont économiques, font gagner du temps, tout en permettant de préparer des repas équilibrés dans la cuisine de tous les jours.

5 choses à savoir sur les boîtes de conserves

Elles sont plutôt anciennes et ont vu le jour grâce à un procédé inventé par Nicolas Appert au début des années 1800 : la stérilisation des aliments en les chauffant à plus de 100°C, appelé aussi appertisation.

Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale qu'elles sont devenues très populaires en Europe.

En temps de crise, les ventes augmentent toujours, même à notre époque.

Saviez-vous que c'est grâce à une invention des années 60 que l'on peut ouvrir les boîtes de conserve sans ouvre-boîte, grâce à un anneau d'ouverture ?

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, les légumes en conserve, à condition qu'ils soient conditionnés dans les quelques heures qui suivent la récolte, sont riches en fibres, minéraux et vitamines. A ne pas négliger quand on n'a pas le temps de préparer des légumes frais.

Et si vous avez encore des doutes, voilà mon Top Ten des boîtes à avoir absolument dans son placard:

Les tomates entières pelées ou les tomates concassées

Dans le sud de l'Italie, certaines marques italiennes cultivent les tomates en plein champs, les cueillent quand elles sont bien mûres et gorgées de soleil, et les mettent en boîtes quelques heures après leur récolte. Aucun Italien ne saurait s'en passer et nous non plus.

J'en fais quoi ? Des sauces tomates quand ce n'est pas la saison des tomates, de la sauce bolognaise, des currys indiens, des rougails de saucisse, des sauces pour pizzas maison, etc.

Le lait de coco

C'est une préparation faite avec la pulpe fraîche de noix de coco râpée puis pressée. Il a la consistance d'une crème liquide et s'utilise à la fois dans la cuisine salée, dans les desserts ou dans les boissons.

J'en fais quoi ? Des currys thaïlandais ou indiens avec des légumes, des crevettes ou du poisson, des soupes thaïlandaises, des veloutés de carottes ou de courges, des flans ou des sorbets coco comme en Guadeloupe.

Le thon, les sardines et le maquereau

J'en ai toujours à la maison, c'est absolument magique, à la fois pour manger sur le pouce ou pour servir de base à d'autres préparations. Saviez-vous que l'on peut même trouver des boîtes de sardines millésimées ? Elles contiennent le meilleur de la pêche des sardines et il est de bon ton de les faire vieillir en retournant régulièrement les boîtes.

J'en fais quoi ? Des rillettes de sardines ou de thon avec plein d'herbes fraîches et du citron, des pâtes aux sardines ou au thon avec des tomates concassées, des quiches au thon, etc. Quant aux maquereaux, j'aime les manger tels quels avec une salade et une bonne tranche de pain.

Le lait concentré sucré

C'est un de mes souvenirs d'enfance avec les berlingots que l'on vidait goulument à l'heure du goûter. Aujourd'hui, j'ai toujours une ou deux boîtes à la maison.

J'en fais quoi ? Il est parfait pour les pâtes à tartiner maison et pour le sorbet coco, comme aux Antilles. Je m'en sers aussi pour préparer de la confiture de lait, le dulce de leche.

Les pois chiches

Le must des légumes secs en boîte. J'ai longtemps cru qu'ils ne servaient que de garniture dans le couscous, jusqu'à ce que je découvre tout ce que l'on peut faire avec. Je ne peux plus m'en passer. J'en fais quoi ? Du houmous classique (purée de pois chiches, l'emblème des mezzés libanais) avec pois chiches mixés, tahinés (purée de sésame), ail, jus de citron et sel ou du houmous revisité avec des épinards ou de la betterave pour un houmous tout rose ou encore un houmous à la citronnelle et à l'amande.

Des curry indiens ou thaï de pois chiches.

Des fallafels, galettes végétales, emblématiques de la cuisine juive.

Les petits pois – carottes

Personnellement, j'ai tendance à préférer le croquant des petits pois frais, mais mes enfants les adorent et j'ai toujours une boîte dans mon placard spécial conserves.

J'en fais quoi ? Les soirs de grande flemme, j'en ouvre une boîte et je les sers avec un bon jambon blanc.

Les haricots

A utiliser quand ce n'est pas la saison des haricots et que vous n'avez pas beaucoup de temps. Comme je le disais plus haut, les légumes en conserve ont des qualités assez proches des légumes frais.

J'en fais quoi ? Je les fais sauter à la poêle avec un peu d'ail ou je les prépare en salade.

Le pâté « Le Hénaf »

Petit clin d'œil à tous les bretons qui ont été élevés avec la petite boîte bleue et jaune.

C'est Jean Le Hénaff qui a créé la recette en 1915, en Bretagne, près de Pouldreuzic.

Il s'agit d'un pâté de porc fait avec des porcs breton et qui contient les morceaux les plus nobles, comme le filet mignon par exemple.

J'en fais quoi ? Je le tartine sur une baguette ou sur un pain de campagne ou je l'ajoute dans une salade.

Le maïs

Emblème des salades, il est très bon chaud, à l'image de la cuisine des pays d'Amérique du sud. J'en fais quoi ? Je l'ajoute dans les salades ou je les fais sauter avec des dés de courgettes que je sers avec un peu de fromage de féta ou j'en fais un velouté en les mixant très légèrement.

Les soupes de poisson

Un concentré de mer dans une boîte. A chaque fois que j'en ouvre une pour un diner impromptu, je me dis toujours que c'est un sacré boulot que de faire sa propre soupe de poisson et je suis ravie que l'on puisse en trouver de très bonnes en boîte.

J'en fais quoi ? Je me contente de la réchauffer et je la sers avec de la rouille, du fromage que je râpe moi-même et des croûtons maison. Faut quand même travailler un peu, non ?

Et vous, quelle est votre boîte de conserve chou chou ?

Annexes.

Problématique et méthodologie.

Les Conservees sont des produits culturels.

A la recherche de nos manières de penser, l'achat, la fabrication, l'utilisation, le stockage, la cuisine, le don, des conservees appertisées.

La conservee est un monde. Plus spécifiquement la conservee appertisée est une opportunité, un choix du possible, de 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 ces motivations culturelles que les mangeurs utilisent, parfois de manière implicite, pour ranger et/ou puiser ces conservees dans leur placard ?**

(DN, homme 50ans, Maule-78, Marié, 3 enfants)

Conserver c'est maintenir des denrées, des produits alimentaires, en bon état et les préserver de toutes altérations.

Dans le travail d'enquêtes sur les placards en cuisine mené par l'Observatoire des Cuisines Populaires, 100% des photos collectées, donnent à voir des conservees. Et ce sont conservees du commerce et conservees domestiques, qui se joignent dans cet espace de la cuisine à venir qu'est le placard en cuisine, à disposition du désir des mangeurs.

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

C'est une différence de degrés et en aucuns cas de nature qui différencie les conservees de l'agro-alimentaire et celles de l'univers domestique. En effet, procédant d'un même désir, en reportant dans le temps la consommation d'un aliment, les conservees et non la conservee, procèdent selon des faits alimentaires et culturels identiques. Il semble indispensable de nourrir les approches marketing et de communication, pour les rendre plus actuelles et innovantes, de tout l'imaginaire riche et positif d'une approche globale sur l'ensemble des conservees appertisées.

En effet, si elles sont bien évidemment une réalité économiquement forte de l'agro-alimentaire française, et un moyen alimentaire pratique et sanitaire très sûre pour les consommateurs, elles sont comme toutes productions humaines chargées de valeurs esthétiques, symboliques, et de manière générale de valeurs culturelles.

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

Conserver, c'est cuisiner, au sens de médiatiser l'acte culturel, faisant passer un produit brut à une denrée bonne à penser donc bonne à manger. C'est sans doute pour cela que les différences techniques, boîtes métalliques et pot 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'il ne pourrait être imaginé.

En observant ainsi la conserve, elle devient avant tout 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 **leur imaginaire**.

Proche ou éloignée de l'assiette, bonne ou mauvaise, matière au don, temps suspendu, matière première au même titre que le produit brut, propos esthétique et littéraire, c'est tout un univers qui s'ouvre 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 dons amicales et familiales. Les conserves sont au coeur d'échanges culturels, valorisés par le don.

Ces conserves font ainsi partie de la large palette de la cuisine du quotidien et populaire de notre culture alimentaire. Elles investissent, de la même manière que tout autre produit, 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 ethnologique) des amateurs, ces deux opposés, ces deux extrémités d'un même monde de la mise en réserve, alimentent souvent dans la même direction l'imaginaire culturel que projette sur les conserves leurs utilisateurs.

Méthodologie.

Durée de la recherche un an.

Cette recherche s'appuie 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, de photos, voir de film.
- des entretiens semi-directifs, auprès d'informateurs volontaires, rencontrés et choisis. Ces entretiens doivent donner lieu à des prises de notes, des photos, des enregistrements sonores et/ou vidéo. Ces informateurs sont choisis exclusivement dans l'univers des mangeurs-consommateurs, dans le sens où c'est avant tout l'univers pratiques et l'imaginaires des utilisateurs qui nous intéresse.

Le terrain de recherche, s'étend à la France métropolitaine, et privilégie une ou plusieurs grandes surfaces en milieu urbain pour l'observation directe, et des informateurs privilégiés achetant, stockant et utilisant en quantité variable des conserves manufacturées, et des informateurs faisant et/ou utilisant et/ou stockant des conserves manufacturées et/ou domestiques. Pour percevoir les réponses que sous-tend la problématique, plus ou moins vingt (20) à quarante (40) informateurs sont nécessaires, compte tenu de la qualité des réponses apportés aux questionnaires semi-directif (voir proposition grille questionnaire semi-directif).

Dès le début de l'enquête, l'ensemble des relevés sont classés et archivés par dates, lieux, produits.

Cette classification se doit d'être affinée dans les premiers temps de l'enquête.

Les entretiens sont aussi classés et archivés, par date, lieu et produits.

Chaque mois ces enquêtes sont livrés à l'UPPIA.

Ces entretiens, sont aussi classés par thématique, en suivant les orientations de la problématique. Des verbatims peuvent aussi être dégagés afin de faciliter la recherche d'informations et la volonté d'analyses, pour l'exploitation des données.

L'ensemble de cette documentation et de sa classification doit permettre au final de dégager de grands traits culturels et techniques lors du travail d'analyse global.

Pour réaliser cette enquête et son analyse, il est prévu d'accompagner en stage, deux étudiants en sociologie de l'alimentation (Master 2 ou doctorant) et/ou de l'école Vetagro de Lempdes, PdD.

Enfin, d'un point de vue méthodologique, l'enquête ne s'empêche pas de mener des entretiens auprès de spécialistes de l'alimentation (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, est formé au début de l'enquête afin de suivre, commenter, voir orienter l'évolution de l'enquête. Deux réunions de ce Comité sont prévues, en Mai et Septembre 2016. Proposition de comité de pilotage :

Proposition de quelques informateurs professionnels :

Jacques Thorel, cuisinier (anciennement 2 étoiles guide Michelin à la Roche Bernard) membre des Relais Châteaux. Auteurs de livres, collectionneur d'ouvrages consacrés à la cuisine, très bons connaisseurs de la cuisine populaire, et ayant participé à des ouvrages utilisant des conserves en cuisine.

Michel Bras, cuisinier (3 étoiles Laguiole), autodidacte, très influencé par la cuisine populaire, originaire d'une région à forte production de conserves domestiques.

Jérôme Bonaldi, journaliste, spécialiste de la publicité, collectionneur de boîtes de conserve, regard pertinent sur le monde de la consommation.

Mireille Dufau, conseillère en économie sociale et familiale, travaille pour l'Association des Epiceries Solidaires et collectivités territoriales.

Patrick Serog, Médecin nutritionniste.

Patrick Elzier et Philippe Boisel, créateur d'une nouvelle marque de conserves, Monsieur Appert.

Jean-Pierre Dutrevis, boucher-charcutier à Pierrefort dans le Cantal, producteur artisanal de conserve en boîte métal.

Didier Thévenet, cuisinier en restauration collective municipale autogérée, Lons-le-Saunier.

Elisabeth Scotto, journaliste culinaire, à produit pendant 20 ans les fiches cuisine « Elle ».

Aussi : conserveur paysan, coopérative agricole, responsable de grande surface, épicerie solidaire, ...

Problématique.

Qualitativement dans le discours des consommateurs, quelle place tiennent les conserves, d'un point de vue culturelle, gustatif, symbolique ?

Qualitativement dans le discours des consommateurs, quelle place tiennent les conserves, d'un point de vue nutritionnel, des techniques culinaires, économique ?

Comment, qualitativement, choisit-on, où, pourquoi et en quelle quantité achète-t-on des conserves ?

Que représente d'un point de vue, culturel, symbolique, gustatif, la réalisation de conserves maison ?

Découle de cette question tout un champ complexe de perception des conserves inscrit tant d'un point de vue historique et ethnologique et qu'il s'agit de prospecter finement pour mettre en évidence leur place dans l'alimentation contemporaine.

Quelle place et comment sont gérées, toutes les conserves, manufacturées et/ou amateurs, d'un point de vue, culturel, symbolique, gustatif ?

Comment qualitativement dresser un portrait des conserves d'un point de vue symbolique, culturel, gustatif et culinaire ?

Valorisation restitution.

Dans un premier temps, l'ensemble des résultats de cette enquête sont, suivant la progression des travaux, à la disposition de l'Union interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la conserve Appertisée.

Les éléments collectés sont livrés chaque mois.

Toujours dans un premier temps, le site de l'Observatoire des Cuisines Populaires (OCPop) semble être un vecteur actif de diffusion des données collectées mais aussi de l'image qualitative en résultant. Sachant que l'OCPop est 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 un deuxième temps, à la fin du premier tiers de l'avancée de l'enquête, il est souhaitable d'organiser une journée ou une demi-journée pour les adhérents de l'UPPIA, pour leur présenter et commenter la problématique, la méthodologie ainsi que les premières données collectées.

Dans un troisième temps, l'ensemble de la documentation recueillie, ainsi que les analyses et grilles d'analyses, seront remises à l'UPPIA, sous format pdf.

Il peut être envisager un rendu de résultats public, peut être avec le soutien de l'OCPop, sous forme de mini colloque (voir colloque OCPop en février 2015 sur la transmission en cuisine, <http://observatoirecuisinespopulaires.fr/?s=transmission>) ouvert aux journalistes, décideurs de l'agro-alimentaire et amateurs éclairés début 2017. Ce compte rendu public devra se faire dans le cadre d'un financement différent de celui de l'enquête.

Bibliographie.**Ouvrages et Articles sciences humaines et techniques.****Ouvrages sur la conserve ou apparenté.****Articles PQN et PQR.****Veille internet.****Générale**

« Dictionnaire de l'Alimentation », John Yudkin, éditions Robert Laffont, coll. Bouquins, 1988, titre original « Encyclopedia of nutrition » Peguin Books Ltd éd., 1985, Traduction et adaptation par Yves Morin.

« En toute saison, le marché des fruits et légumes en France », Antoine Bernard de Raymond, PU de Rennes et PU François-Rabelais éd., coll tables des hommes, 2013

« Du congélateur au déménagement, pratique de consommation familiale », Revue Terrain, Carnets du patrimoine ethnologique, 12, avril 1989.

« Manger aujourd'hui, attitudes, normes et pratiques », Jean-Pierre Poulain, Privat éd. , 2002, 235p.

«
« Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité », Jean-Pierre Corbeau et Jean Pierre Poulain, Privat éd. 2002, 209 p.

« Jeunes et alimentation », sous la direction Claire Bélisle et Alain Douiller, chronique sociale éd., 2012.

« Pour une anthropologie de l'alimentation, le monde des biens », Mary Douglas et Baron Isherwood, IFM/Regard éd., 2007.

« L'aventure des premiers supermarchés, la révolution qui a changé la vie des français », Frédéric Carluer-Lossouarn, Linéaires éd. , 2007.

« Faire ses Courses », Martyne Perrot, coll. un ordre d'idée, Stock éd., 2009.

« Innovation et Patrimoine alimentaire en milieu rural », Jacinthe Bessière Coordinatrice, éditions Quae, 2012.

« L'alimentation des européens », Laurence de Percin, éditions de Vecchi, 2003.

« Consommation et modes de vie en France, une approche économique et sociologique sur un demi-siècle », Nicolas Herpin et Daniel Verger, coll. grands repères, La Découverte éd., 2008.

« Mûne, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban », Aïda Kanafani-Zahar, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1994.

« Profusion et pénurie, les hommes face à leurs besoins alimentaires », sous la direction de Martin Bruegel, coll. Table des Hommes, PU françois Rabelais et PU de Rennes éd., 2009.

« La fermentation au service des produits de terroir », M.C. Montel - C. Béranger - J. Bonnemaire coord., Inra éd., 2005.

« Les petites histoires extraordinaires des courses ordinaires, ethnographie des courses », Isabelle Barth et Blandine Antéblian, éditions ems aménagement et société, 2011.

Pratique conserves

« Connaître la cuisine des placards, terrines, bocaux, confitures,... » Marie-France Chauvirey, Sud-Ouest éd., 1997, 64p.,

« Conserves traditionnelles et fermières », 3ème éd., Educagri et DGER éd., 2012.

« Le livre Weck de la stérilisation », weck éd., 2004.

« Les conserves naturelles des quatre saisons », auteur ?, Terre Vivante éd., 1992.

« Conserves familiales », Henriette Lasnet de Lanty, Flammarion éd. , 1965.

« Je sais faire les conserves », Ginette Marthiot, Albin Michel éd., 1948.

« Conserver et cuisiner », 250 recettes pour toute saison », Marie-Claude Bison, solar éd., 2001.

« Ce que nous devons savoir sur les conserves », Philippe Gaudin présenté par Jean-Pierre Coffe, Plon éd., 2009

Pratique cuisines

« Cocinar en casa con Caprabo y Ferran Adrià », cuardeno n°1, elbullibooks éd., 2003, 125 p.

« Délices d'initiés, dégelez vos habitudes et cuisinez les produits mythiques du XX(I)è siècle », Frédérick e. Grasser-Hermé, photographies Harmut Kiefer, Noesis éd. , 199, 215 p.

« La cuisine du placard, 100 recettes pour menus improvisés », Elle à Table, Filipacchi éd., 2001,

« Trop bon! le Pâté Henaff, 50 recettes de chef », Olivier Bellin et Franck Schmitt, éditions Ouest-France, 2011.

« Trop bon et pas cher, 100 recettes d'un chef », Jacques Thorel, éd Ouest-France, 2007, cuisine avec produits de l'agro-alimentaire.

Histoire

Yves Morin, 487p., entrée « conservation des aliments » pp106-110,

« Les conserves devant l'opinion et la recherche médicales », collectif, librairie Arnette éd., 1959

« Abécédaire de l'alimentation du soldat en 14-18, du singe et du pain KK », Jean-Jacques Dupuich, Ysec éd., 2012, 127 p.

« L'alimentation des équipages de la marine, esquisses historique », Lucien Fournier, La Découvrance éd., 2007.

« Nicolas Appert, l'inventeur de la conserve », Rosemonde Pujol, Roman, Denoël éd., 1985.

« Itinéraires marchands du goût moderne, produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne », Thierry Nadau, éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2005.

Articles.

Anne Lhuissier, « Éducation alimentaire en milieu populaire: des normes en concurrence », Journal des anthropologues, 106-107 | 2006, 61-76.

Isabelle Garabuau-Moussaoui, « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social », Anthropology of food [Online], Issue 0 | April 2001, Online since 01 April 2001, connection on 29 January 2016. URL : <http://aof.revues.org/975>

« Les dimensions profondément culturelles du manger », Auteur Aziliz Gouez, Revue Economie et humanisme, Numéro n° 380, mars 2007, Les défis de l'alimentation - Qui n'est pas responsable ?

Pascal Brioist et Jean-Christophe Fichou, « La sardine à l'huile ou le premier aliment industriel », Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest, 119-4 | 2012, 69-80.

Mainié Philippe. « Grandes firmes interterritoriales et recherche privée : l'exemple de l'industrie de la conserve aux Etats-Unis ». In: Économie rurale. N°66, 1965. pp. 11-24.

Angela Procoli, « " Du frais mis en boîte " : le cas de la conserve de pâté pur porc Hénaff », Ruralia [En ligne], 10/11 | 2002, mis en ligne le 10 juillet 2006, consulté le 28 janvier 2016. URL : <http://ruralia.revues.org/299>

Robert-Muller C. « La pêche et la conserve du thon dans la Bretagne de l'Atlantique". In: Annales de Géographie, t. 45, n°256, 1936. pp. 375-398.

Raynal René. « L'industrie de la conserve des poissons au Maroc. ». In: Annales de Géographie, t. 60, n°319, 1951. p. 153.

« Efficacité et stratégie des groupements de producteurs : l'exemple des groupements de producteurs de pois de conserve », Bruno Ribon, Économie rurale 01/1979; 129(1):28-35. DOI: 10.3406/ecoru.1979.2613

Verdier Yvonne. « Pour une ethnologie culinaire ». In: L'Homme, 1969, tome 9 n°1. pp. 49-57.

Doris Hayn, «Les pratiques alimentaires du quotidien, un ensemble complexe en mutation constante. », Le Courrier de l'environnement de l'Inra, ISSN 1241-3992, N° 57, 2009, pages. 53-62

PQR et PNR

« Verdun-sur-Garonne. Conserves maison : le sertissage revient au goût du jour » La Dépêche <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/05/1456999-verdun-sur-garonne-conserves-maison-le-sertissage-revient-au-gout-du-jour.html>

« **Les écoliers dans le pâté** » Sud-Ouest <http://www.sudouest.fr/2017/02/22/les-ecoliers-dans-le-pate-3218680-3723.php>

Les écoliers capelains n'ont pas de difficulté particulière pour leurs apprentissages et ne sont pas englués dans des difficultés majeures ! S'ils sont « dans le pâté », l'expression est à prendre au pied de la lettre.

Pour financer la Ronde du Lot-et-Garonne de l'Usep, à laquelle ils participeront pour la 2e fois et dont le coût est d'environ 300 euros par élève, ils ont cherché tous les moyens possibles de collecter des fonds. Après avoir frappé aux portes des municipalités du RPI (regroupement pédagogique intercommunal), demandé de l'aide à l'association des parents d'élèves et confectionné des crêpes pour les vendre, voici qu'ils ont trouvé une nouvelle idée : cuisiner des pâtés.

Le premier travail a été de rechercher une recette encore jamais faite par les bouchers du village et c'est un pâté de foie « de grand-mère » qui a été retenu.

En classe de mathématiques, les opérations et autre notion de proportionnalité ont été mises en œuvre pour calculer les poids d'ingrédients nécessaires et les prix de revient. Venait ensuite la phase de commercialisation. Des bons de commande ont été créés pour que la clientèle potentielle puisse

s'engager. Une fois tout ce travail abattu, la cuisine a été faite par Thierry et Nathalie Lella de la boucherie des Gaffets, précieux partenaires de l'opération. Si les écoliers n'ont pas pu participer directement à cette opération, ils se sont retrouvés au laboratoire de l'entreprise pour la mise en boîte et le sertissage. Ne reste plus qu'à créer l'étiquette et à livrer les 280 boîtes aux clients pour récolter les bénéfices espérés.

La préparation sportive du Tour du département va maintenant débiter.

Internet

<http://conserves.blogspot.fr/>

Lacto fermentation et conserve naturelle <https://www.facebook.com/groups/1115598918561326/>

Conserve en pot Mason <https://www.facebook.com/groups/1725122561086006/>

Conserves mason, cannage et déshydratation <https://www.facebook.com/groups/450217325165685/>

Les Conserve maison sécuritaires <https://www.facebook.com/groups/conserves.maison/>

Conserve la tradition : nourriture maison + légumes <https://www.facebook.com/groups/1714341852128130/>

Conserve Ittiche <https://www.facebook.com/groups/758166410947031/>

Le Forum des conserves maison <http://www.conserve-maison.com/>

Les Coserves maison, guide d'introduction <http://jebouffe.com/guideconserve/chapitre-2/2-4-mise-en-conserve-des-fruits-frais>

<https://www.google.fr/search?q=conserve+%C3%A0+la+maison&client=firefox-a&hs=qBi&rls=org.mozilla:fr:official&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=TnT4UZC0FMS57AblyoDIBw&ved=0CEYQsAQ&biw=1028&bih=553>

<http://www.strategies.fr/actualites/marques/214378W/le-parfait-encourage-la-conserve-maison.html>

<http://canadienssante.gc.ca/eating-nutrition/safety-salubrite/food-canning-conserve-aliment-fra.php>

<http://www.oxyum.com/vertus-massage-09.htm>

<http://www.conserve-maison.com/>

http://nchfp.uga.edu/tips/tips_home.html

<http://www.lacuisinedelilimarti.com/article-le-retour-de-la-conserve-en-verre-tendance-avec-les-bocaux-le-parfait-112994716.html>

<https://www.google.fr/search?q=bocal+conserves&client=firefox-a&hs=A3N&rls=org.mozilla:fr:official&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=NXz4UcDVMunW0QXMo4GoBQ&ved=0CG4QsAQ&biw=1028&bih=553>

<http://www.bormioliroccocasa.com/fr/prodotti/conservazione/prodotto.jsp?serie=303001&sezione=>

<http://www.bouteilles-et-bocaux.com/Pots-de-confiture-et-bocaux?XTCsid=b97cfe4654512ca5b704b026334de6b4>

<http://www.mcm-europe.fr/index.php>

<http://www.leparfait.fr/>

<http://www.leifheit.de/fr/leifheit/produits/produktdetails-fr/kategorie/clevere-kueche/produkt/einkochglaeser.html>

<http://www.freshpreserving.com/>