

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Gesellschaft für Geschichte
<b>Band:</b>	18 (1968)
<b>Heft:</b>	1
<b>Artikel:</b>	Alimentation populaire et sous-alimentation au XVIIe siècle : le cas de Genève
<b>Autor:</b>	Piuz, Anne-Marie
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-80598">https://doi.org/10.5169/seals-80598</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## **ALIMENTATION POPULAIRE ET SOUS- ALIMENTATION AU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE. LE CAS DE GENÈVE**

Par ANNE-MARIE PIUZ\*

L'ancien régime social est caractérisé par un déséquilibre démographique dont on connaît le schéma classique. A très long terme, une forte natalité qui reste néanmoins faiblement excédentaire d'une trop forte mortalité. Les courbes s'infléchissent, irrégulièrement, dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle où, enfin, la vie gagne largement et définitivement sur la mort. A court terme, c'est chaque année, chaque mois, chaque jour qui sont menacés par la mort: mort des femmes en couches et des petits enfants, bientôt remplacés par des remariages et de nouvelles naissances; mort des souffreteux, des faibles, des mal nourris. Les convois funèbres sont rythmés au gré des récoltes et des saisons: fièvres de printemps et d'été, dureté des «longs hyvers». Et, une fois ou deux par génération, voici que s'abat-tent les grandes calamités apocalyptiques, la peste, la disette ou la guerre; les vraies grandes peurs anciennes qui emplissent les églises de lamentations et qui peuplent les cimetières.

L'insécurité de la société d'ancien régime se définit donc en premier lieu, par la courbe mortuaire au dessin très significatif: fortes amplitudes, fluctuations rapides, dominées par de tragiques records.

J'ai fait allusion au sujet majeur de cette étude: les trop nombreux mal nourris en temps ordinaire et les mortalités provoquées

---

\* Texte de la communication présentée par l'auteur lors de l'Assemblée générale de la SGSH, à Locarno, le 30 septembre 1967.

par les disettes. Il s'agit donc d'alimentation, de quantité et de qualité de nourriture; d'une nourriture suffisante ou non; d'alimentation de luxe même, à l'occasion.

Il n'est plus question actuellement de se borner à décrire simplement des menus pantagruéliques servis aux tables des privilégiés pour ensuite s'attendrir sur les mangeurs de racines. La tâche est trop urgente qui requiert de nombreux travailleurs et de vastes enquêtes. Une nouvelle problématique surtout, qui place l'alimentation parmi les composantes d'un état social dont l'ancienne démographie nous apporte un constat<sup>1</sup>.

C'est donc — avec l'histoire du pain de chaque jour — déboucher sur la grande histoire sociale. L'histoire de la vie, de la mort, des riches et des pauvres, des mangeurs de pain blanc et des mangeurs de pain gris.

### *Les forces en présence. La faim des pauvres*

Les pauvres sont ceux qui n'ont pas de quoi acheter assez de pain pour subsister. Le pain, nous y reviendrons. Une livre de pain, une livre genevoise, équivaut à environ 550 grammes. Deux livres de pain par jour et par personne constituent une petite aisance. Que le travail manque, qu'un enfant de plus survienne ou une maladie, c'est la gêne et bientôt la misère, l'assistance ou la mendicité, la proie enfin pour la maladie.

Il y a un paupérisme technologique: les vieillards, les malades, les impotents, les aliénés, les orphelins sans ressources. Il y a les victimes de la conjoncture, ceux qui sont aujourd'hui sans travail, donc sans salaire; ceux qui touchent un salaire inchangé alors que le prix du pain a haussé de quelques deniers. Ceux-là sont «les pauvres de la ville»; ils sont citoyens, bourgeois, habitants, ils ont droit aux secours de l'hôpital, leurs noms figurent dans les registres d'assistance, des noms qui vont et viennent suivant que les affaires vont bien ou mal.

<sup>1</sup> Sur les nouvelles directions de recherches, une seule référence pour simplifier, *La France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, par ROBERT MANDROU, Paris, P.U.F., 1967 (*Nouvelle Clio*, 33), p. 83—90; 236—244; bibliographie, p. 14 sq.

Il y a aussi les pauvres étrangers, vagabonds, paysans ruinés par les rassembleurs de terres, gueux de toutes origines, pauvres réfugiés pour cause de religion. Ces pauvres-là on les redoute quand la récolte s'annonce médiocre et on les chasse lorsque la disette arrive — «bouches inutiles» qui ne font que manger le pain du public<sup>2</sup>.

Il y a enfin tous les pauvres de la campagne, les sujets, les petits paysans qui, dans les mauvaises années, n'ont même pas de grain pour la semence; les journaliers sans travail quand les moissons et les vendanges sont «faites par la grêle». La misère des pauvres de la campagne, des régions voisines de Genève a été souvent plus horrible que celle des pauvres de la ville.

La faim des misérables a atteint plusieurs fois un degré épouvantable. Ainsi en «l'an 1586 une grande calamité survint, car entre les mois d'Apvril et de May commença la famine et cherté, laquelle continua toute ceste année et partie de la suivante [...] On vit telle extremité que les villageois et plusieurs mesmes de la ville estoient trouvés expirans sur les carrefours des chemins comme des haïres, tout transis de faim»<sup>3</sup>.

La grande misère des années trente à quarante commença en juillet 1628 par une tempête de grêle; les blés «en furent du tout hachés et esgrenés sur terre et les vignes tellement vendangées et dénuées de verdure que si c'eust esté en janvier ou février ou que le feu y eust passé n'eust esté pis; les arbres desracinés et rués par terre par la furie de l'orage et de l'air». Pas de moisson en 1628, donc pas de semaines pour 1629; une récolte insignifiante en 1630 et voilà que le prix du blé grimpe et atteint un record qui ne sera dépassé que par les disettes exceptionnelles de 1693 et 1698. Dans les campagnes, au Pays de Vaud, «les pauvres gens estoient réduits à des extrémités

<sup>2</sup> L'importance du problème du paupérisme, de son poids dans la société du XVII<sup>e</sup> siècle, est attestée à Genève par la répétition, année après année, des mesures d'expulsion des pauvres étrangers: gardes et chasse-coquins (même payés par l'hôpital) ont l'ordre de refouler les mendians étrangers jusqu'aux portes de la ville.

<sup>3</sup> PAUL-F. GEISENDORF, *Les Annalistes genevois du début du dix-septième siècle. Savion — Piaget — Perrin. Etudes et textes*, Genève 1942 (*Mémoires et documents publiés par la Société d'histoire et d'archéologie de Genève*, 37), p. 525.

lamentables, aucun moururent de faim, autres mangèrent du foin et des herbages des champs. Le mesme estoit ès montagnes et villages voisins de Genève qui se servoyent de son, de choux, de glands pour nourriture». En ville, «la misère en fin de plusieurs se fit voir par la grande mendicité de tous sexes et aages, qui estoit aussi druë que mouches en esté par les rues de la ville»<sup>4</sup>. Le duc de Savoie, dont les sujets sont réduits à l'extrême misère, fait interdire la sortie des denrées de ses États<sup>5</sup>. Les Genevois languissent «en une dure diette» et «un nombre incroyable» de pauvres demandent l'aumône à l'hôpital<sup>6</sup>. Sur cette population physiologiquement affaiblie la maladie épidémique va fondre. Une «fièvre», qui cause déjà des ravages dans les campagnes vaudoises, atteint Genève au printemps de 1631 et entraîne beaucoup de morts «en la ville ès champs». La peste n'est pas loin; dès avril 1636, elle s'abat sur Genève, elle durera jusqu'en 1640<sup>7</sup>. Dix ans plus tard, les pauvres villageois ne sont pas encore sortis du marasme: le Conseil fait distribuer 60 livres de pain à 12 familles du village de Russin qui sont dans le plus complet dénuement<sup>8</sup>.

Au-dessus des mendians, une couche de gagne-petits, une frange fluctuante de petites gens prêts à tomber dans la mendicité quand manque le travail: lavandières, fileuses de chanvre et de laine, dévideuses de soie, vireuses de moulins à soie, manœuvres de la fabrique et du bâtiment (souvent des femmes qui transportent des matériaux dans des paniers), manœuvres agricoles (beaucoup

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 660, 661, 665.

<sup>5</sup> Sur les difficultés du ravitaillement en grains de Genève, notamment sur les «défenses des grains» ordonnées par le duc de Savoie en temps de disette, cf. mon étude, *Affaires et politique. Recherches sur le commerce de Genève au XVII<sup>e</sup> siècle*, Genève 1964 (*Mémoires et documents publiés par la Société d'histoire et d'archéologie de Genève*, 42), p. 54 sq.

<sup>6</sup> Archives d'Etat de Genève (AEG), Registre du Conseil (RC) 128, fol. 64 vo.

<sup>7</sup> LÉON GAUTIER, «La dernière peste de Genève (1636—1640)», in *Mémoires et documents publ. par la Soc. d'hist. et d'archéol. de Genève*, 23 (1888).

<sup>8</sup> Ailleurs aussi, probablement, car si le Conseil vient en aide aux pauvres de Russin, c'est que l'Eglise, qui est habituellement chargée de secourir les déshérités de la paroisse, est, ici, à bout de ressources, RC 149, 18 juin 1650, fol. 295.

de femmes aux champs et aux vignes). Leurs salaires de misère leur permettent tout juste de subsister en temps ordinaire, de se procurer la livre de pain quotidienne qui les empêchera de mourir de faim. Mais, en temps de crise, ils se font mendians et voleurs et les plus heureux sont ceux qui réussissent à se faire admettre à l'hôpital. Ainsi, en janvier 1630, en pleine crise de subsistances, les dévideurs de soie, «quoiqu'ils travaillent continuellement», ne gagnent que 2 sols par jour alors que la livre de pain est montée à 5 sols; ils préfèrent mendier dans la rue; le Conseil exhortera les marchands de soie à donner à ces pauvres ouvriers un salaire qui leur permette d'acheter du pain pour se nourrir<sup>9</sup>. En 1693, le Conseil accorde une distribution de pain au rabais aux «ouvriers et ouvrières des manufactures» incapables avec leur salaire de se procurer des subsistances en suffisance<sup>10</sup>.

La faim pousse au vol. Durant le «grand hyver» de 1693/94, où les prix des denrées atteignent des niveaux incroyables, les misérables commettent mille larcins, de charbon, de pain, de draps, de chemises; ce sont souvent des femmes, forcées par la misère, quelques-unes abandonnées par leur mari<sup>11</sup>; une femme de trente ans, accusée de vols de draps, «étant dans la dernière misère, malade et hors d'estat de rien faire pour subsister», habitante, elle demande à être admise à l'hôpital. Des tireuses et des tireurs d'or sans emploi sont pris à voler pour se procurer du pain. Un compagnon tondeur de drap, Antoine Romieu, Dauphinois, a fabriqué de faux billets de pain, s'étant «veu dans une grande nécessité de pain pour vivre»<sup>12</sup>. «Nos gens sont dans une très grande souffrance», écrit le Conseil<sup>13</sup>.

Puis une distance, un large fossé et nous voici du côté des bons salaires. Pour autant que les affaires marchent bien, qu'il n'y ait

<sup>9</sup> RC 129, fol. 5 vo.

<sup>10</sup> RC 193, fol. 292.

<sup>11</sup> Quelques mentions d'hommes partis pour la guerre sans considération de leur femmes et enfants réduits à la mendicité, AEG, Procès criminels (PC) 5013.

<sup>12</sup> PC 4998 et 5013. Pendant la crise de 1629—1630, fréquents «larcins de soie», RC 128 et 129, *passim*.

<sup>13</sup> AEG, Copies de Lettres (CL) 58, 12 septembre et 18 octobre 1693, fol. 91 et 109.

---

pas de chômage, que la famille ne soit pas trop nombreuse et que le prix des denrées ne monte pas brusquement; dans les meilleures conditions donc, les ouvriers charpentiers, maçons, les cardeurs et les mouliniers de soie, les tondeurs et les tisserands de drap, les ouvriers de l'horlogerie et de l'orfèvrerie, les tireurs et batteurs d'or et, à la campagne, les laboureurs, les vignerons et les batteurs de blé, gagnent assez bien leur vie.

Si leurs salaires suivent mal les montées brutales des prix, en revanche — ce qui est très significatif — ils résistent à la baisse. Les registres officiels sont encombrés des lamentations de patrons, d'entrepreneurs, de propriétaires fonciers à propos des journées «excessives» qu'exigent les ouvriers. Les tentatives répétées du Conseil pour fixer un maximum aux salaires ou pour les abaisser témoignent de leur inefficacité<sup>14</sup>. Seules les périodes de crises sévères réduisent le gain global des salariés en augmentant les temps de chômage.

Les chertés ne les épargnent pas, bien sûr, ni les humiliations d'être traités de fainéants et de gourmands, de ce qu'on répète que les salaires qu'ils exigent sont la cause de la misère générale. Pendant la grande calamité de 1628/29, l'un des pasteurs accuse en chaire les péchés du peuple de provoquer la colère du ciel : «le peuple qui languissoit dès longtemps en une dure diette, en fut fort scandalisé et sortit mal satisfaict du temple, disans qu'ils avoyent besoin de consolation, non d'accusation [...] qu'ils scavoyent très bien comme tout se passoit et que le pasteur ne sçavoit pas les misères de grand nombre qui passoyent les jours et les semaines entières en leurs maisons sans avoir trois livres de pain et que l'on jeusnoit ce dont

---

<sup>14</sup> Quelques exemples : en février 1611, les «ouvriers» demandent 12 sols par jour alors que les denrées sont à bas prix. Le Conseil les taxe à 10 sols ; dès le 20 mars, devant la difficulté de trouver des ouvriers à 10 sols, le Conseil accepte de fixer leur journée à 12 sols (RC 111, fol. 48 vo; 73 et 83). Mars 1614, les ouvriers de campagne demandent des «journées» excessives, profitant de ce que les travaux pressent, à cause de la longueur de l'hiver ; le Conseil fixe leur salaire à 10 sols mais les employeurs doivent payer 14 sols pour trouver de la main d'œuvre (RC 112, fol. 70 et 86). En 1618, année de prix moyens, les maçons au service de la Seigneurie, «se desbauchent», n'étant pas assez payés (RC 117, fol. 97).

les autres s'engraisoient»<sup>15</sup>. Plusieurs fois la colère populaire se manifeste, contre les accapareurs et les spéculateurs, en de «grandes esmeutes», notamment en 1628 et en 1641<sup>16</sup>.

\* \* \*

Dans cette ville commerçante et industrielle, les boutiquiers, les maîtres-artisans du textile, de l'horlogerie, de la dorure, ont pignon sur rue. Leurs enfants font un apprentissage de tireur d'or ou de marchand. Les plus chanceux de ces petits bourgeois se mêleront, s'allieront aux grandes familles des marchands-banquiers et des notables et, vers la fin du siècle, ils accéderont aux plus hautes charges<sup>17</sup>.

Petits et grand bourgeois, comme les gros laboureurs et les coqs de village, ne souffrent pas trop des disettes. Leurs celliers, leurs greniers et leurs saloirs sont fournis de vin, de bon grain et de viande salée<sup>18</sup>. Nombre d'entre eux sont tentés de dissimuler leurs provisions de grains aux enquêteurs officiels afin d'attendre le meilleur moment pour les vendre au plus haut prix<sup>19</sup>. Certains feignent même d'être sans ressources pour profiter des distributions publiques de blé et de pain au rabais<sup>20</sup>.

<sup>15</sup> GEISENDORF, *op. cit.*, p. 664.

<sup>16</sup> Le Conseil reprochera aux pasteurs d'avoir, par leur silence, soutenu, sinon approuvé ces mouvements populaires. RC 140, fol. 121—125.

<sup>17</sup> Un bon exemple de cette ascension sociale est fourni par la famille Perdriau-Baulacre; cf. mon article in *Mélanges offerts à M. Paul-E. Martin*, Genève 1961 (*M. D. G.* 40), «Un aspect de l'économie genevoise au XVII<sup>e</sup> siècle, la fabrique de dorures d'Elisabeth Baulacre».

<sup>18</sup> En janvier 1693, au plus profond de la disette, le laboureur Jacques Michel a, dans son grenier, 4 coupes de farine de froment. AEG, Inventaires après décès, Jur. civ. F. 444.

<sup>19</sup> La visite des greniers des particuliers et la fixation des prix font partie, à Genève comme ailleurs, de l'arsenal des mesures prises en temps de disette pour lutter contre la spéculation sur les grains.

<sup>20</sup> Les billets de blé et de pain sont distribués à ceux «dont la pauvreté [...] sera bien connue et attestée» (RC 161, fol. 231). Chaque commis sur les Dizaines établira l'état de toutes les familles et personnes de son quartier avec désignations de qualité, profession, quantité de blé que chacun peut avoir, moyens de subsistance, personnes à charge ou en état de le devenir (RC 193, fol. 194). Certains viennent plusieurs fois, d'autres se plaignent de n'avoir rien reçu (*Ibid.*, fol. 198—199).

On est frappé combien le comportement bourgeois en temps de disette (comme d'ailleurs l'attitude de ces mêmes bourgeois en temps de peste) révèle l'existence d'abîmes entre les conditions de vie des groupes sociaux. Les tables des privilégiés semblent avoir été abondemment garnies, même en temps de famine. Ainsi, en juillet 1628, alors que les paysans des environs de Genève mangent des glands pour ne pas mourir de faim, un ambassadeur d'Angleterre, de passage à Genève, est assis devant une table assez bien servie pour faire «distribuer aux pauvres qui s'assembloient en son logis tous les reliefs de sa table, pain, vin et viandes mesmes plus delicates, entamées ou non entamées»<sup>21</sup>. En 1631 et en 1709, deux années parmi les plus noires, le Conseil fait état d'un luxe excessif dans les habits, l'ameublement et les festins de certains particuliers<sup>22</sup>; en 1698, autre année de disette, le Conseil associe significativement la petite et la grande bourgeoisie dans cette remarque que le luxe croît, depuis quelques années, non seulement chez les riches et les puissants mais aussi chez les artisans<sup>23</sup>.

Certes des voix discordantes s'élèvent parfois contre le luxe étalé en face de la pauvreté: à plusieurs reprises, entre 1612 et 1616, les pasteurs reprochent à certains magistrats de festoyer avec les administrateurs de l'hôpital, deux fois par semaine et aux frais du public<sup>24</sup>.

Autre trait de la mentalité bourgeoise, la férocité qui s'exerce souvent envers les pauvres quand arrive la disette. Le parage, l'enfermement, et le travail forcé, ou l'expulsion des pauvres, sont des faits courants; ils se produisent à Genève comme ailleurs. La dureté envers les pauvres, dont on redoute la foule qui grandit dans les mauvaises années, la peur des pauvres, de leurs rassemblements, de leur faim qui menace les provisions, tous ces traits sont ordinaires de la mentalité bourgeoise; ils ne s'expriment qu'en peu de mots dans les registres qui sont pleins de ces avis ou de ces ordres,

<sup>21</sup> GEISENDORF, *op. cit.*, p. 660.

<sup>22</sup> RC 130, fol. 35; RC 209, fol. 42.

<sup>23</sup> RC 198, fol. 34; à rapprocher d'une autre observation faite également en Conseil, en 1607: le luxe est si grand en ville qu'on ne distingue pas les gens de qualité des roturiers, RC 104, fol. 41 vo.

<sup>24</sup> GEISENDORF, *op. cit.*, p. 614.

cruellement brefs, de chasser les mendians, les bouches inutiles, toute cette «canaille» qui encombre les rues<sup>25</sup>. Un seul épisode, particulièrement pathétique, est relaté avec des détails, simplement et tout crûment, dans le Registre du Conseil.

En été 1693, la récolte catastrophique produit, dans les environs de Genève et en Suisse, «tout juste pour la semence»<sup>26</sup>. Un dénombrement établit que, sur 16111 habitants recensés, il y a 3300 réfugiés pour cause de religion, dont 1600 sont à la charge du public ou vont bientôt tomber à l'assistance<sup>27</sup>. On presse les réfugiés de partir et, en attendant leur départ, on distribue du pain aux plus pauvres d'entre eux. La Vénérable Compagnie présente quand même une «remontrance très touchante sur le sujet des Réfugiés qui à cause de la disette du blé sont obligés de se retirer de cette ville»; la plupart sont des vieillards, des femmes et des petits enfants qui ne paraissent pas en état de voyager et qui surtout craignent d'être repoussés partout. Le Conseil décide cependant de cesser de les aider afin de hâter le départ de ces pauvres gens et d'en débarrasser la ville avant la mauvaise saison<sup>28</sup>.

Il s'agit là, évidemment, de remarques générales, sur un comportement qui n'est pas particulier à la bourgeoisie genevoise<sup>29</sup>. Il souffre, bien entendu, de nombreuses exceptions. Ainsi la «férocité bourgeoise» (c'est un mot de Braudel) ne fait pas oublier de très grands dévouements en faveur des pauvres. Il est hors de propos de traiter ici des institutions charitables, l'hôpital et les bourses<sup>30</sup>, des

<sup>25</sup> Difficulté d'estimer quantitativement cette «canaille». En juin 1649, on parle d'un «nombre infini de gueux et mendians tant estrangers qu'autres»; le Conseil donne l'ordre de chasser les pauvres étrangers et de conduire les autres à la maison de discipline (RC 148, fol. 303—304). Pour lutter contre le paupérisme, des conseillers proposent de refuser le mariage de ceux qui n'ont pas les moyens de gagner la vie de leur famille (RC 190, fol. 189).

<sup>26</sup> RC 193, 29 juillet 1693, fol. 210; 11 août 1693, fol. 225—226.

<sup>27</sup> RC 193, fol. 203, 207. Cependant instructions sont données aux députés genevois délégués à Berne pour obtenir une assistance; ils devront dire que «la plus grande partie des réfugiés sont à l'assistance publique» et que leur nombre «va à quatre à cinq mille personnes», *ibid.*, fol. 209—211.

<sup>28</sup> *Ibid.*, fol. 200, 207, 216, 221, 231—233, 236.

<sup>29</sup> Rapide tableau dans F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle et capitalisme (XVe—XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1967 (*Destins du monde*), p. 56.

<sup>30</sup> Pas de travaux récents sur l'hôpital de Genève. On se référera à J.-J.

collectes organisées pour constituer des fonds d'assistance<sup>31</sup>. On ne retiendra que l'attitude généreuse de gens de bien qui, pendant les grandes famines, préparent des aliments qu'ils font porter aux pauvres paysans savoyards mourant de faim aux portes de la ville<sup>32</sup>.

Il est certain enfin que, pendant les famines générales, les plus modestes des bourgeois ont souffert de la faim. Pas tellement cependant, le fait apparaîtrait avec plus d'évidence; or il n'est fait que quelques allusions, même pour la terrible crise de 1586: «on estoit reduit à tel point que plusieurs jeunes gens mesmes de moyen et de bonne maison estoient contraints par la fin jusqu'à desrober pour manger»<sup>33</sup>. En 1628, «plusieurs gens de bien qui ne mendient pas souffrent beaucoup n'ayant pas du pain»<sup>34</sup>. En 1649, des bourgeois qui sont dans la misère, et qui n'osent pas mendier eux-mêmes, envoyent dans la rue leurs enfants et leurs domestiques<sup>35</sup>.

### *Le pain et la viande*

#### *L'emploi des sols*

La région qui entoure Genève est, au XVIIe siècle, indiscutablement dominée par la culture des céréales suivie, de loin (du point de vue de la surface et non des rendements), par la vigne. C'est un fait clairement établi par les sondages déjà effectués (c'est d'ailleurs une permanence de l'économie de l'espace genevois). La surface des champs par rapport à celle des prés, les problèmes que pose le manque chronique de fourrages, le nombre des chevaux et surtout des bœufs comparé à celui des vaches, la nature des outils agricoles, tout est là pour affirmer le triomphe du labourage. Quant au ravitaillage de la ville en bétail, en viande et en produits laitiers, il est assuré par les régions qui bornent cette zone céréalière et vineuse, par le Faucigny surtout.

L. ODIER-CAZENOVE, *L'Hôpital de Genève depuis son origine jusqu'en 1842*, Genève 1862.

<sup>31</sup> En 1629, le Conseil reproche aux aisés de ne pas contribuer volontiers à l'assistance des pauvres (RC 128, fol. 15).

<sup>32</sup> GEISENDORF, *op. cit.*, p. 525.

<sup>33</sup> *Ibid.*

<sup>34</sup> RC 127, fol. 204 vo.

<sup>35</sup> RC 148, fol. 303—304.

Un dénombrement des biens possédés par les Genevois au Pays de Gex en 1602 fait apparaître que sur 5000 poses recensées, le 54 % est en champs labourés et le 28 % en prés (6 % en vigne)<sup>36</sup>. Plus tard, dans le courant du siècle et encore au siècle suivant, les inventaires après décès attestent un même type d'emploi des sols. Il est difficile en l'absence d'études plus poussées, de déceler d'éventuelles tendances à l'intérieur de cette répartition ; il n'est pas exclu que la part réservée à l'élevage ait continué à décroître. C'est d'ailleurs un mouvement observé ailleurs, en France et en Savoie<sup>37</sup>.

### Les céréales

Le froment et le seigle sont les céréales dominantes. Dans les listes de biens inventoriés, on trouve des surfaces presque également ensemencées de froment, de seigle et de méteil, avec une tendance, dans la deuxième partie du XVII<sup>e</sup> siècle, à la montée des méteils. Ainsi le Conseil s'étonne, en 1611, de la quantité de blés mêlés produits dans les territoires des dîmes ; or, cinquante ans plus tard, en 1661, les conseillers déclarent qu'il ne se cultive presque plus que du méteil dans les environs de la ville<sup>38</sup>.

Une fois prélevée la part de la semence (dont le seigle), le froment et le méteil sont vendus aux marchés de la ville et constituent, avec le vin, le principal revenu agricole. Le paysan savoyard, écrit le résident français d'Iberville en 1691, vend son froment à Genève pour en tirer son seul argent liquide et il vit d'orge et de seigle<sup>39</sup>.

Bien sûr, il y a paysan et paysan. Mais habituellement les producteurs de céréales, du coq de village au plus modeste tenancier, vendent leur froment et consomment les céréales secondaires et les

<sup>36</sup> AEG, Pièces historiques (PH) 2290.

<sup>37</sup> Cf. PAUL GUICHONNET, «Le cadastre savoyard de 1738», in *Revue de Géographie alpine*, 43 (1955), p. 279.

<sup>38</sup> RC 108, fol. 283; RC 161, fol. 161. A rapprocher des observations que EMMANUEL LE ROY LADURIE a pu faire en Languedoc, in *Les paysans de Languedoc*, Paris 1966 (Bibliothèque générale de l'Ecole pratique des Hautes Etudes, VI<sup>e</sup> Section), t. 1, p. 179, et cf. également F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle . . . , op. cit.*, p. 82 : au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, la France produit plus de seigle que de froment.

<sup>39</sup> Paris, Archives du Ministère des Affaires étrangères, Corr. politique, Genève 10, fol. 64—65.

légumes. Chez le riche Jacob Lombard (1696), il y a dans son grenier de l'orge pilée, du millet, du méteil, des pois, des lentilles et des pezettes<sup>40</sup>. La veuve de Jean-Jacques Gallay et ses six enfants (1667) n'ont guère dans leurs provisions que du millet<sup>41</sup>. Pas de froment non plus chez Jean Favre (1693), mais des fèves, de l'orge, du millet, des lentilles, des pezettes et des fayolles<sup>42</sup>.

Quand la moisson est médiocre, il n'y a rien à vendre ou peu pour les petits paysans, comme cet Etienne Jacquier ; il a récolté, en 1692, 40 gerbes de blé ; en 1693 sa récolte suffit tout juste pour la semence, il n'a rien à vendre et il est pris en flagrant délit de vol de 9 coupes de grains<sup>43</sup>. Les très mauvaises années, la récolte n'est pas même suffisante pour assurer la semence ; c'est la gêne pour tous, c'est déjà la misère pour les plus modestes. Deux ou trois mauvaises récoltes qui se suivent et c'est la famine générale. En 1693, «en Savoie les pauvres gens estoient contraints de manger de l'herbe crue ou du pain de son»<sup>44</sup>.

On ne comprend rien à cette fatalité tragique si on ne sait pas que la majorité des petits paysans devaient acheter leur pain ; dans certaines provinces de France, les trois quarts des paysans, dit Pierre Goubert, étaient incapables de nourrir leur famille sur leur exploitation<sup>45</sup>.

#### Le pain de chaque jour

Se demander quelle part le pain a pris dans l'alimentation populaire, c'est poser le problème d'une alimentation différenciée, géographiquement et socialement. C'est aussi poser simultanément d'autres problèmes indissociables : celui de la ration physiologiquement nécessaire, celui des prix et des revenus, la part des aliments de luxe et, en particulier, de la viande, enfin le rôle des nourritures compensatoires.

<sup>40</sup> Jur. civ. F 436.

<sup>41</sup> Jur. civ. F 2.

<sup>42</sup> P. AUBERT, «L'ancien parcellement des terres à Genève», in *Genava*, 2 (1924), p. 216.

<sup>43</sup> PC 4974.

<sup>44</sup> Cité par HERMANN BLANC, *La Chambre des Blés de Genève (1628—1798)*, Genève 1941, p. 556.

<sup>45</sup> PIERRE GOUBERT, *Louis XIV et vingt millions de Français*, Paris 1966 (*L'histoire sans frontières*), p. 167.

Mais d'abord, de quoi le pain est-il fait ?

L'avoine, l'orge et le millet n'ont pas été habituellement matière à panification à Genève, sauf en périodes de disettes. Céréales inférieures, elles sont d'un usage courant à la campagne et elles sont appréciées en ville quand le blé est trop cher. L'avoine, dans l'alimentation humaine, est utilisée, sous forme de gruau pour la confection de bouillies ; l'hôpital, par exemple, en achète des quantités en périodes de cherté. L'orge a été encore plus largement consommée ainsi que le millet. Dans les années difficiles, l'orge et le millet cuits, aliments médiocres et indigestes, fournissent aux pauvres des calories à bon marché. En 1586, disent les chroniqueurs, «au Molard on voyoit vendre des chaudronnées de millet et d'orge cuit, des fèves voyre toutes noires, en bouillies à escuellées»<sup>46</sup>.

Il y a toujours de l'orge dans les greniers de la Seigneurie ; les années où le froment est cher, la Chambre des Blés augmente ses achats d'orge<sup>47</sup> et le Conseil en encourage la culture<sup>48</sup>. En 1630, pendant la terrible famine, il y a une telle demande qu'une livre d'orge ou de millet coûte aussi cher qu'une livre de pain<sup>49</sup>. Quant au seigle il entrait le plus souvent dans la composition des méteilis (dans des proportions que l'on ne connaît pas exactement et qui ont dû varier) ; à leur tour, le méteil et le froment composaient un «petit bled» (où dominait le méteil) ou un «gros bled» (avec une part plus large de froment).

Le meilleur pain, le plus délicat, est le pain de froment. L'importance de la consommation de froment à Genève est incontestable<sup>50</sup>. Seul le blé-froment est coté en mercuriale<sup>51</sup>. Dans les comptes

<sup>46</sup> GEISENDORF, *op. cit.*, p. 525.

<sup>47</sup> RC 120, fol. 24 vo ; RC 121, fol. 29 vo (1621 et 1622).

<sup>48</sup> En 1622, le Conseil ordonne, à ceux qui ont des cheneviers autour de la ville de semer de l'orge au lieu de chanvre. Cité par BLANC, *op. cit.*, p. 549.

<sup>49</sup> GEISENDORF, *op. cit.*, p. 677.

<sup>50</sup> PIERRE CHAUNU, «A propos de la mercuriale de Paris», in *Annales, E.S.C.*, 19 (1964), note que le riche froment est consommé à Paris plus que dans la province (p. 1171 sq.).

<sup>51</sup> ANNE-MARIE PIUZ, «Les sources genevoises de l'histoire des prix (XVII<sup>e</sup>—XVIII<sup>e</sup> siècles)», in *Cahiers d'histoire*, 12 (1967), p. 133—142 (Rencontres franco-suisses d'histoire économique et sociale). Sur la mercuriale, p. 133—137.

de la Chambre des Blés, la part du froment est toujours et de beaucoup supérieure à celle des autres grains; ainsi, en 1607, la réserve de froment est 50 fois plus grande que celle de seigle et de méteil dans les greniers publics<sup>52</sup>.

Cependant il faut noter, à ce point, la baisse relative du froment dans le processus de panification. Dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, avant la poussée démographique aggravée par l'arrivée des réfugiés, le froment est triomphant dans la fabrication des deux ou trois qualités de pain autorisées par le Conseil. Ainsi en 1530 le Conseil arrête «que nulz ne soit hosez ne sy hardis de cuyre ou fere cuyre pain de froment pour vendre fors que de deux sortes, c'est assavoyer de gros pain et de pain moyen»<sup>53</sup>. Un compte du prix du pain, établi en 1546, se réfère formellement et exclusivement au froment pour la fabrication du pain blanc de miche, du pain moyen et du gros pain bis<sup>54</sup>.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, le pur froment va perdre son monopole. On a déjà fait allusion à la montée des méteils, il faut signaler à son tour la part grandissante prise par l'épeautre dans le pain genevois. L'épeautre forme l'essentiel des achats de grains qui viennent de Suisse et surtout d'Allemagne. La Chambre des Blés passe des commandes considérables d'épeautre dans la seconde partie du siècle. Ainsi, dans les premières décennies du XVII<sup>e</sup> siècle, il n'y a pas ou peu d'épeautre dans les greniers de la République, alors qu'en 1710 il y a en stock 28000 coupes de froment et 11000 coupes d'épeautre<sup>55</sup>. Les pasteurs et les régents recevaient une part de leur traitement en froment; or, en 1710, on leur alloue de l'épeautre<sup>56</sup>. A la demande accrue de grains correspond un recul relatif du froment au profit des bonnes céréales de second rang, le seigle et l'épeautre. Ce mouvement se traduit, aux environs de Genève, par

<sup>52</sup> RC 104, 12 septembre 1607, fol. 8 vo—9 vo.

<sup>53</sup> *Les Sources du droit du Canton de Genève*, publ. par EMILE RIVOIRE et VICTOR VAN BERCHEM, vol. 2, Aarau, 1930 p. 288.

<sup>54</sup> AEG, Subsistances, Blé G 1 (1546).

<sup>55</sup> Blé K 10, 1<sup>er</sup> avril 1710, visite des greniers.

<sup>56</sup> *Ibid.*, Les pasteurs se plaignent parfois de la qualité du blé qui leur est livré pour leur traitement: «eschauffé, gasté de mouchillons, chargé de pesettes» en 1619 (RC 118, fol. 127 vo et 128).

un accroissement de la production de seigle et de méteils, dominants aux alentours de 1660, et, dans la politique de la Chambre des Blés, par des achats massifs d'épeautre en Allemagne<sup>57</sup>.

A la fin du XVIIe siècle, le méteil et l'épeautre sont entrés largement dans la fabrication du pain. Non sans résistance, d'ailleurs : en 1679 encore, le peuple «rebute» le méteil et préfère acheter du froment un quart plus cher disant que le méteil n'est pas de bon usage<sup>58</sup>. En 1685, la Chambre des Blés livre aux boulanger pour la panification une coupe de méteil pour six coupes de froment ; en 1692, moitié froment, moitié épeautre. En octobre 1694, les boulanger s'en plaignent et demandent à recevoir un tiers d'épeautre pour deux tiers de froment<sup>59</sup>. Dès 1695, le meilleur pain blanc est pétri dans cette proportion, mentionnée souvent désormais.

\* \* \*

Dans les bonnes années et les années communes, lorsque le blé est à prix bas ou moyen, le pain de froment-méteil ou de froment-épeautre est accessible aux bons salaires, au taux fixé selon le tarif officiel<sup>60</sup>. Les misérables se contentent d'un pain de basse qualité ou d'aliments de compensation. Quand le blé est trop cher, le pain des boulanger n'est plus à la portée de la foule des petites gens.

Aussi les pauvres ont-ils recours au pain de contrebande, c'est-à-dire à un pain pétri par des particuliers ou importé frauduleusement de la campagne par les paysans et vendu illégalement à bas

<sup>57</sup> Blé A 5 et A 6, achats de grains en Suisse et en Allemagne, de 1694 à 1698.

<sup>58</sup> Blé A 3, 18 août 1679, fol. 7.

<sup>59</sup> Blé A 3, fol. 177 ; Blé A 4, fol. 191 ; Blé A 5, fol. 40. Les boulanger se plaignent souvent, notamment du rendement du grain de la Seigneurie en farine et en pain ; le 9 nov. 1685, le blé de la Chambre ne rend que très peu de fleur de farine, de sorte qu'ils n'y trouvent pas leur compte (Blé A 3, fol. 190) ; en mai 1693, le blé de France rend si peu qu'il leur est impossible de gagner leur vie en le pétrissant seul, les boulanger prient qu'on leur donne du blé de Savoie (Blé A 4, fol. 246), etc. Il est intéressant de noter qu'une coupe de blé rend de 135 à 138 livres de pain (une coupe genevoise = env. 79 lit.).

<sup>60</sup> A Genève, comme ailleurs, le taux du pain n'est que l'application du prix du blé suivant un barème. Cf. mon article, «Les sources genevoises de l'*histoire des prix*», p. 137—138.

prix. Vu le nombre des poursuites dirigées quotidiennement contre les revendeurs de pain, les plaintes répétées des boulangers qui dénoncent les fraudeurs (fraudeuses surtout) et qui exigent d'être protégés contre cette concurrence, on peut en conclure à l'animation de ce marché clandestin. En mars et avril 1692, sur une vingtaine de femmes accusées de vendre du pain de leur fabrication, la moitié d'entre elles invoquent «leur misère et la dureté des temps»; plusieurs sont de pauvres réfugiées qui ont procuré du pain à bas prix à d'autres réfugiés misérables, elles sont néanmoins condamnées à de fortes amendes (15 à 20 florins)<sup>61</sup>.

Il y a donc pain et pain. En temps de cherté, le pain des pauvres n'est pas le bon pain, trop cher, des boulangers. C'est un pain qui a mauvaise réputation auprès des bonnes gens, il est souvent mêlé de «farine d'yvroye, d'avoine et d'autres mauvaises graines»<sup>62</sup>. Il est quelquefois de seigle pur, comme en 1587 (il coûte deux fois moins cher que le gros pain bis de froment). Les autorités ont pris à plusieurs reprises l'initiative de faire pétrir un pain pour les pauvres, «pour soulager le peuple»<sup>63</sup>. En 1679, la Chambre des Blés propose un pain de pur mœteil que l'on vendra meilleur marché que celui de froment<sup>64</sup>. En 1688, le pain des pauvres est composé, sur les ordres du premier syndic lui-même, de un quart de froment, un quart de seigle, un quart et demi d'orge et un demi-quart de légumineuses; cuit en deux fois, cela donne une sorte de galette indigeste, de l'avis même des Seigneurs de la Chambre des Blés<sup>65</sup>. Pendant la disette de 1693, un pain noir, «avec de la farine telle qu'elle venoit du moulin, sans en rien oster, pas même le gros son», est mis en vente à 1 sol ou 6 deniers meilleur marché que le gros pain bis<sup>66</sup>.

Un médecin genevois, Jacob Girard Desbergeries, mentionne dans son livre, *Le gouvernement de la santé*, paru en 1672, le pain

<sup>61</sup> Ces femmes sont condamnées pour avoir vendu du pain à 2 et 3 sols la livre (Blé A 4, *passim.*) alors que le taux officiel, selon le tarif de 1674 (Blé G 2, à la date du 7 novembre) varie cette année entre 5 et 6 sols la livre de pain bis.

<sup>62</sup> RC 131, 3 février 1632, fol.19.

<sup>63</sup> RC 122, 2 mai 1623, fol. 63 vo.

<sup>64</sup> Blé A 3, 18 août 1679, fol. 7.

<sup>65</sup> Blé A 4, 6 novembre 1688, fol. 36.

<sup>66</sup> *Ibid.*, fol. 248—249.

d'orge, d'avoine ou de légumes (qu'il faut entendre par légumineuses, les pois, les lentilles, les fèves, les pezettes, les fayolles). Il traite cette nourriture de malsaine et d'indigeste ; il faut laisser ce pain, dit-il, «pour les pauvres gents, qui n'ont pas le moyen d'en avoir de meilleur, et qui d'ailleurs sont trop robustes, travaillent beaucoup et sont accoustumés de longue main à cette sorte de pain»<sup>67</sup>.

La hiérarchie sociale recouvre la hiérarchie du pain. Déjà, au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle on fait régulièrement trois qualités de pain : le pain blanc de miche, le pain moyen et le gros pain gris<sup>68</sup>. Aux plus riches, le pain blanc; aux aisés, le pain moyen ou clair, le clairet; à la foule, le pain gris. L'ordre est consacré, même par la police de l'hôpital. En 1607 et en 1613, des règlements attribuent le pain blanc à l'hospitalier et aux malades; le pain clair aux servantes, aux ouvriers de l'hôpital, aux enfants et aux pauvres<sup>69</sup>. Un siècle plus tard, l'hospitalier a toujours droit au pain blanc mais dans tous les réfectoires de l'hôpital on ne mange plus que du pain bis, «mais on prendra soin que ce pain soit bon; et pour cela, on ne se servira que de blé bien épuré de mauvaises graines, et dont après la mouture, on aura ôté le son»<sup>70</sup>. En temps de disette, la miche n'est plus fabriquée et le Conseil n'autorise que deux qualités de pain, le pain moyen (dont la blancheur doit varier avec la conjoncture céréalière) et le gros pain bis qui tend à devenir un pain noir (1693/94; 1708/09)<sup>71</sup>.

La forte consommation de pain et de céréales dans toutes les classes sociales est incontestable dans les économies à dominante céréalière. Pour la France, les historiens s'accordent dans leur évaluation de la quantité de pain qui compose souvent l'essentiel de l'ancien régime alimentaire des foules. Ainsi Pierre Goubert relève

<sup>67</sup> JACOB GIRARD DESBERGERIES, *Le gouvernement de la santé*, Genève 1672, p. 137.

<sup>68</sup> Blé G 1 (1546).

<sup>69</sup> *Les Sources du droit du Canton de Genève*, vol. 3, p. 524.

<sup>70</sup> Archives de l'hôpital, Ag 2.

<sup>71</sup> En 1709, mention d'un pain rempli de son, cité par BLANC, *op. cit.*, p. 247. En 1693, interdiction du pain blanc et «délicat» (RC 193, fol. 220). Rien d'original dans cette mesure que l'on retrouve partout et dans toutes les périodes de disette, cf. F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle*, *op. cit.*, p. 105.

qu'à Beauvais, au XVIIe siècle, les chroniqueurs, les curés et les responsables des établissements de charité estiment qu'une ration quotidienne de trois livres de pain (ou deux livres avec la soupe) constitue un strict minimum (la livre de Beauvais équivaut à 428 grammes).

Qu'en est-il de la consommation de pain par les Genevois de la même époque ? Les archives hospitalières, les règlements des prisons et les dispositions des autorités en temps de disette donnent des informations, bien sommaires il est vrai, sur la composition des menus des pauvres, des domestiques, des prisonniers, des ouvriers et des malades. Est-il possible d'établir sur la base de ces documents une manière de minimum vital ?

Pendant les grandes disettes du siècle, 1615, 1629—1631, 1649—1650, 1661—1662, 1693—1694, 1698 et 1709, le rationnement est régulièrement descendu jusqu'à une livre de pain par personne et par jour et même une-demi livre en 1662 et en 1709 (la livre genevoise = 551,88 g). Une livre de pain par jour, pour ceux qui n'avaient que cela devait constituer le plus strict minimum pour ne pas mourir de faim... et encore fallait-il avoir l'argent pour se procurer la livre de pain en dehors du marché noir interdit aux petites gens. C'était souvent, pour beaucoup, la mendicité, et l'expulsion ou, pour les plus chanceux, l'enfermement à l'hôpital où on y recevait, en plus de la livre de pain, du potage et un demi-pot de vin<sup>72</sup>.

A la prison, les prisonniers se divisaient en deux catégories de pensionnaires : les pauvres, qui ne peuvent payer que la «petite dépense» contre laquelle ils reçoivent une livre de pain, du bouillon et un demi-pot de vin ; les prisonniers aisés, qui supportent la

<sup>72</sup> «Pour obvier aux mendicités honteuses et empêcher les mauvaises conséquences qui s'ensuivent fut enfin établie à l'Hospital général une coutume ou ordre louable, pratiqué en d'autres villes moins policées, qu'autant de nécessiteux, sur tout de fai-néants, qu'on rencontreroit mendier par les ruës ou vivre en oisiveté, sans subvenir leurs familles, seroient menés audit hospital général et mis en chambre où on les feroit travailler chacun l'art qu'il auroit en main, et pour leur nourriture leur seroit fourni une livre de pain, du potage et demi pot de vin par jour et auroyent sur eux un inspecteur qui les feroit travailler...», etc., GEISENDORF, *op. cit.*, p. 697. Cf. aussi RC 130, fol. 7.

«grande dépense», ce qui leur donne le droit de manger à la table du geolier<sup>73</sup>.

En temps ordinaire, les charretiers de l'hôpital, partant pour les bois, reçoivent pour leur «dîner», une livre et quart de pain (690 g) et un pot de vin rouge (1,126 l)<sup>74</sup>. On peut facilement en déduire que la ration hebdomadaire dudit charretier devait s'élever au double, au moins, de ces quantités. D'ailleurs, en 1712, un habitant de Vandœuvres fournit à son fils, collégien à Genève, 12 livres de pain bis par semaine<sup>75</sup>.

Voilà pour le pain. En multipliant les exemples, on s'apercevra, sans doute, que la consommation de pain par les Genevois n'est guère inférieure à celle que Pierre Goubert a proposée pour les Beauvaisiens. Bien entendu, en Suisse on mange beaucoup moins de pain qu'à Genève; comme le dit, en 1722, un Bernois: il mange moins d'une livre de pain par jour, «ayant en cela les manières de son canton où ils se nourrissent de fromage, de viande et de soupe, avec très peu de pain»<sup>76</sup>.

Mais une moyenne, pour autant qu'il sera possible un jour de calculer la consommation moyenne de pain (ou de blé) par jour et par habitant à Genève, résulte d'un calcul théorique. Derrière il y a les hommes. Il y a ceux qui ne mangent qu'une livre de pain par jour parce qu'ils n'ont pas de quoi en acheter plus ou acheter autre chose; il y a ceux qui mangent peu de pain parce que leur table est chargée d'autres mets. Ainsi, en 1655, les membres du Petit Conseil — le gouvernement —, se réunissent lors du banquet annuel de

<sup>73</sup> La «dépense» des prisonniers, c'est-à-dire le prix de pension prélevé par le geolier, a varié dans des proportions intéressantes à relever:

	1605	1627	1628	1689
petite dépense	6 s.	10 s.	12 s.	12 s.
grande dépense	18 s.	28 s.	33 s.	48 s.

RC 126, fol. 208 vo; RC 127, fol. 161 vo; *Les Sources du droit du Canton de Genève*, vol. 3, p. 503; AEG, Jur. Pen. I, ordonnances de police, vol. 1.

<sup>74</sup> Archives de l'hôpital, Ag 1, fol. 4 bis (1613).

<sup>75</sup> Cit. par BLANC, *op. cit.*, p. 226.

<sup>76</sup> *Ibid.*, p. 233. Le résident d'Iberville note, en 1689, que les paysans de la Gruyère ne vivent presque que de fromage, le pain étant trop cher. Archives du Ministère des Affaires étrangères, Paris, corr. politique, Genève 6, fol. 185 vo—187.

l'expédition des dîmes<sup>77</sup>. On leur sert du potage au poulet, des langues de bœuf, des coqs d'Inde, des dindonneaux et des oies, des truites et de la féra, des pigeons et des poulets, des pâtés et j'en passe, sans compter les sucreries; pour accompagner ce festin, chacun reçoit une demi-livre de pain à laquelle on ose imaginer qu'il n'a guère touché! Cette année-là, une année de prix normaux, le pain coûte 5 sols la livre, le fromage 7 sols, la viande 7 sols. Un charpentier gagne 22 sols par jour; un manœuvre, 17 sols. Même s'ils ne connaissent aucun jour de chômage, même si leur femme gagne quelques sols à filer ou à travailler sur le chantier des fortifications, comment va s'équilibrer le budget d'une famille de trois ou quatre personnes? C'est rapidement la gêne, c'est-à-dire la sous-alimentation. Et que dire des salariés plus modestes? J'ai mentionné ces dévideurs de soie qui, en 1630, préfèrent mendier plutôt que travailler pour ne gagner que 2 sols quand la livre de pain en coûte 5.

### *La viande*

Tant qu'il est question de pain on est assez bien renseigné. Pour les autres aliments, surtout pour la nourriture de luxe, et déjà pour la viande, on se trouve devant un problème complexe parce qu'il est difficile d'estimer ce qui est moyenne et ce qui est exception. Or il n'est guère possible de savoir quelle part de la population a les moyens de consommer régulièrement de la viande.

Les tables chargées de viandes des privilégiés, les achats considérables de bétail et de viandes, fraîches et salées, effectués par l'hôpital<sup>78</sup>, le rôle de l'impôt sur l'entrée de la chair et la turbulence de la corporation des bouchers, tout pourrait faire croire à une alimentation de masse largement carnée. Le rapport entre les prix de la viande et les salaires ne nous apporte pas la certitude qui permettrait de traduire la journée de travail en livres de viande. Si les prix proviennent des archives hospitalières, on peut être sûr qu'il s'agit de prix de gros; si ce sont des taux officiels, on peut être tout

<sup>77</sup> AEG, Finances, Mandats du trésorier, à la date du 16 juin 1655.

<sup>78</sup> Têtes de bétail, bœufs et vaches, achetées par l'hôpital: 1638: 159; 1654: 102; 1676: 130; 1709: 150.

Viande fraîche (bœuf, vache, veau, mouton, porc) et salée (saucisses), en florins: 1638: 213 fl.; 1654: 2.135 fl.; 1676: 1.171 fl.; 1709: 1.014 fl.

Archives de l'hôpital, Bh et Fe (comptes et mandats).

aussi certain que ce ne sont pas les prix effectivement pratiqués sur le marché, tant les bouchers s'obstinent à vendre au-dessus du taux établi. Quant aux salaires ils ne peuvent nous donner une information précise tant que l'on ignore l'état du marché du travail, c'est-à-dire le temps durant lequel le salaire est perçu.

Certes, la consommation globale de viande a fortement évolué. A Genève, comme ailleurs, on a probablement mangé plus de viandes au moyen âge qu'aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Avec la poussée démographique, l'agriculture a gagné sur l'élevage et, avec elle, l'alimentation céréalière. Restent encore, au XVII<sup>e</sup> siècle, des régions préalpines et alpines à vocation herbagère où la production (donc la consommation) de viandes, de fromages et de laitages s'est maintenue et où la nourriture a été moins exclusivement dominée par le pain. C'est évidemment le cas des cantons suisses et de la Savoie. Or Genève se situe précisément à la frontière de cette zone; elle est largement fournie en viandes et en produits laitiers par la Savoie, le Pays de Gex et la Gruyère<sup>79</sup>.

Finalement, sur la part de la viande dans l'ancien régime alimentaire genevois, on ne sait rien de précis. Sauf deux choses: que dans les festins des riches des quantités excessives de viandes sont servies et que, paradoxalement, les malades et les pauvres logés à l'hôpital mangent de la viande. Sur la consommation de viande par la grande masse de la population, on ne sait à peu près rien.

Les pensionnaires de l'hôpital sont des consommateurs privilégiés de viande. En 1613, le règlement prévoit une ration journalière d'environ 180 grammes<sup>80</sup>. La viande figure dans la nourriture distribuée aux pestiférés: «que l'hospital par chacun jour envoie les vivres sur deux asnes selon la quantité des personnes qu'il y aura à sa charge, assavoir en pain, vin, chair cuitte et crue pour les bouillons des malades, huyle, chandeslles,» etc.<sup>81</sup>. Les pauvres font à l'hôpital deux repas par jour, à 11 heures et à 19 heures; en 1712,

<sup>79</sup> ANNE-M. PIUZ, «Archives hospitalières et économie régionale», in *Bulletin de la Société d'histoire et d'archéologie de Genève*, 13 (1966), p. 283—296.

<sup>80</sup> 1/3 de livre, Archives de l'hôpital, Ag 1; en 1706, le règlement prévoit qu'on n'achètera «que de bonne viande, et au meilleur marché qu'il se pourra», Ag 2.

<sup>81</sup> LÉON GAUTIER publie un «réglement en temps de contagion en Genève», daté du 13 janvier 1629, in *La médecine à Genève jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup>*

on leur sert de la soupe, de la viande, des herbages, du pain et du vin rouge ; deux fois par semaine on fait maigre<sup>82</sup>.

L'hôpital achète du poisson, mais en quantités si modestes qu'on peut se demander si le poisson n'était pas destiné exclusivement à la table de l'hospitalier. La friture ordinaire, le «millecanton» est à un prix accessible, mais la truite reste une nourriture de luxe, réservée à la table des riches et surtout destinée à l'exportation ; on la vend jusqu'à Lyon et même jusqu'à Paris. Les jours de maigre, on consomme à l'hôpital des œufs, des tommes et du fromage blanc qui viennent, avec le beurre, des montagnes de Savoie.

Le riz, importé du Piémont, est une nourriture d'appoint, achetée en temps de disette et servie aux pauvres. C'est un aliment peu apprécié : en 1710, après la disette, les soldats de la garnison refusent le riz qu'on leur sert<sup>83</sup>.

### *Conclusion*

Etant donné l'absence de renseignements précis sur la composition des menus quotidiens des Genevois du XVII<sup>e</sup> siècle, on en est réduit, pour conclure, à des remarques générales.

Il faut lier le problème de l'alimentation aux structures d'une économie aussi bien qu'à son évolution. L'alimentation est fonction du rapport qui existe entre la masse de la population à nourrir et la quantité, de même que la qualité des subsistances disponibles. Au niveau individuel, un autre rapport s'impose : celui des prix et des revenus. En temps de famine générale, le niveau des subsistances baisse pour tous, mais en temps de simple disette, de misère ordinaire, comme dit Pierre Goubert, il peut y avoir du blé dans les greniers mais tous ne peuvent pas l'acheter.

Reste le problème irritant, mais essentiel, d'en savoir plus et de savoir, plus précisément, *qui* et *combien* ; quelle proportion de gens mangent assez (trop<sup>84</sup>) et combien ne mangent pas assez, ou pas assez bien.

siècle, Genève 1906 (*Mémoires et doc. publ. par la Soc. d'histoire et d'archéologie de Genève*, 30), p. 598.

<sup>82</sup> Archives de l'hôpital, Ag 2.

<sup>83</sup> Cité par BLANC, *op. cit.*, p. 279.

<sup>84</sup> Chez les privilégiés, niveaux très élevés de la valeur calorifique des rations, cf. BRAUDEL, *Civilisation matérielle*, p. 97.

Un fait, du moins, est indiscutable : l'importance de la consommation de pain à tous les niveaux de la société. Mais il faudrait pouvoir calculer aussi le poids des laitages, des fruits et des légumes dans l'apport nécessaire des protéines et des vitamines. L'hôpital de Genève achète des fruits (des pommes, des poires, des cerises, des fraises, même quelques oranges chaque année), des légumes (choux, raves, salade, artichauds, épinards, cardons), mais combien produisent ses jardins et ses vergers ? D'ailleurs les hôtes de l'hôpital sont des privilégiés parmi les pauvres ; ils reçoivent du pain (du pain de froment-méteil<sup>85</sup>), de la viande, de la soupe, des «herbages» et du vin. Mais, de tous les misérables qui errent dans la ville et aux alentours, quelle proportion représentent les pauvres logés à l'hôpital ? Il faudrait aussi pouvoir estimer la part, grandissante au XVIII<sup>e</sup> siècle, de la consommation du sucre et des boissons exotiques, «nouveaux luxes», et leur apport, non négligeable, de calories.

A ce point, il est nécessaire de souligner enfin les aspects différenciels de l'alimentation. Le régime alimentaire des aisés se distingue fortement de celui des pauvres par la variété et par la diversité de sa composition. Au contraire, l'alimentation des pauvres se caractérise par la dominance du pain dans le menu quotidien ou, à défaut, d'aliments supplétifs, probablement en petit nombre et de qualité médiocre, comme les châtaignes et les légumineuses.

---

<sup>85</sup> Des règlements successifs spécifient clairement que l'hospitalier reçoit du froment et du méteil pour la boulangerie de l'hôpital. On fait donc à l'hôpital, apparemment, du bon pain. Or cependant, lorsque le pain est frais, tendre, les pauvres en sont «incommodes» ou «enivrés» (Archives de l'hôpital, Ag 2, 1607, 1699; RC 197, 3 novembre 1697, fol. 378 sq.). Il se pourrait qu'on ajoute de l'orge au pain de l'hôpital. En juillet 1691, la Chambre de Blé délivre à l'hôpital, 10 coupes de froment, 10 de méteil et 10 d'orge, Blé A 4, fol. 159. Le peuple avait confusément conscience de la valeur nutritive du pain. Les chroniqueurs, édités par PAUL GEISENDORF, en donnent de touchantes relations : en 1586, pendant la terrible famine, «la pitié fust que Dieu avoit rompu le baston et force du pain de telle manière que combien que l'on mangeast beaucoup, si n'estoit-on pas rassasié, au contraire une heure ou demie heure après le repas on estoit aussi affamé que devant» (*op. cit.*, p. 525). En 1627, en revanche, la «bénédiction de Dieu néanmoins se remarqua, durant ceste cherté et extrémité qui s'accréut de mois en mois et d'an en an, en ce que la force et baston du pain fut maintenuë...» (*Ibid.*, p. 654).

L'insuffisance en quantité et en qualité de la nourriture ainsi que sa monotonie engendrent des déséquilibres et des carences bien connus aujourd'hui et qui sont étudiés depuis quelques années par les historiens. Ainsi la vulnérabilité aux maladies épidémiques se traduit par des relèvements de la mortalité faciles à identifier sur les courbes démographiques.

J'ai relevé ailleurs<sup>86</sup> que la population genevoise a assez bien résisté à la grande disette des années 1692/93; beaucoup mieux qu'en 1630/31. J'en ai déduit que l'absence d'une grande mortalité caractéristique des crises de subsistances était le signe de l'état physiologique satisfaisant d'une population fortifiée par trente ou quarante années de stabilité économique; c'est peut-être aussi que les Genevois, à la limite d'une zone préalpine, se nourrissent moins exclusivement de pain; ainsi la disette de blé ne s'y identifie pas nécessairement à la famine. Cependant, mieux que les grandes crises de subsistances et les catastrophes démographiques — qui vont devenir exceptionnelles avec le XVIII<sup>e</sup> siècle — l'histoire quotidienne doit retenir l'attention. Et l'histoire de tous les jours est marquée, pour beaucoup, par une sous-alimentation chronique. Même si l'on ne peut calculer la part de la population qu'elle affecte, ses effets sur la santé publique ont été assez visibles pour ne pas passer inaperçus. En 1696, le syndic Ami Lefort, s'adressant au Conseil des Deux-Cents, pria «que l'on refléchisse sur un grand mal que l'on remarque en cette ville; c'est qu'on y voit parmi le petit Peuple une très grande quantité d'enfants bossus, boiteux, et entièrement contrefaits»<sup>87</sup>. Et en 1741 encore, au milieu de ce XVIII<sup>e</sup> siècle qui marque un si grand progrès de la vie sur la maladie et sur la mort, un *Mémoire* des médecins genevois attribue la grippe de printemps, accompagnée d'une forte mortalité, à diverses causes, dont la mal nutrition des pauvres, «ordinairement mal logés et mal vêtus et en même temps mal nourris»<sup>88</sup>.

<sup>86</sup> «La disette de 1693—1694 à Genève et ses conséquences démographiques», in *Mélanges publiés par la Faculté des Sciences économiques et sociales de l'Université de Genève*, Genève 1965, p. 184—185.

<sup>87</sup> RC 196, 6 juillet 1696, fol. 256.

<sup>88</sup> Publié par LÉON GAUTIER in *La médecine à Genève*, op. cit., p. 651.