**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Geschichte = Revue suisse d'histoire = Rivista storica svizzera

**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Geschichte

**Band:** 33 (1983)

**Heft:** 1

**Artikel:** Le marché urbain (XVIIe-XVIIIe siècle)

**Autor:** Piuz, Anne-M.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-80897

**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:** 13.07.2025

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

# LE MARCHÉ URBAIN (XVIIe-XVIIIe SIÈCLE)

Par ANNE-M. PIUZ

L'étude du marché urbain, c'est d'abord l'établissement d'une cartographie qui ordonne un agglomérat d'espaces qui s'emboîtent les uns dans les autres. Cette succession d'espaces exprime les différentes influences exercées par la ville sur son environnement, et la définition de ces espaces contribue à l'énumération et à l'analyse des fonctions urbaines.

Il y a, en premier lieu, l'*espace des subsistances,* celui dont la production assure la nourriture de la population urbaine.

Il y a ensuite l'*espace de l'emprise citadine foncière,* là où les bourgeois accumulent les rentes, les fermes et les métairies, les seigneuries et les résidences d'été.

Il y a l'*espace énergétique,* dispensateur de bois, d'eau, de charbon; *l'espace industriel, commercial, administratif* (et fiscal), il y a l'*espace culturel.* Il y a aussi l'*espace démographique,* à plusieurs dimensions, où la ville puise ses ressources en hommes, en main-d'œuvre, où la ville reconstitue ses forces vives. D'autres critères ont été proposés. A noter une définition suggérée naguère par Witold Kula, d'un *espace métrologique:* l'historien polonais a tenté de déterminer une zone d'influence urbaine à travers la diffusion des poids et mesures de la ville dans sa campagne.

Chacun de ces espaces constitue un *marché* qui fonctionne grâce (ou malgré) une multitude de règles, un certain nombre d'institutions et une police. Un marché qui est fondé sur ses structures propres et qui est soumis à une conjoncture, elle-même marquée par des événements d'ordre divers, météorologiques, politiques, militaires et autres.

On peut, d'entrée de jeu, se demander quelles sont les spécificités du marché urbain préindustriel par opposition au marché urbain des sociétés industrialisées. Et on dégagera quelques caractères du marché urbain qui s'appliquent aux économies qui précèdent l'industrialisation.

C'est, en premier lieu, que les demandes urbaines préindustrielles se développent autrement que dans les économies contemporaines: les subsistances (blés, viandes, produits laitiers, vins et huiles) prennent la première place en valeur et parfois en poids; les matériaux énergétiques et de construction constituent la deuxième demande pondéreuse de la ville; les matières premières industrielles et les produits manufacturés arrivent en dernier et occupent une part minoritaire[1].

Autre caractère majeur du marché urbain préindustriel. La ville ancienne constitue un espace de consommation à la fois *menacé* et *privilégié.* Menacé, parce que l'approvisionnement d'une masse de population (à commencer par quelques dizaines de milliers de gens) exige une concentration de production et la mise en place d'un réseau de transports et de distribution, toutes conditions qui, dans des structures encore fréquemment archaïques, ne sont pas toujours faciles à réaliser et à maintenir. Mais la ville est aussi un espace de consommation privilégié, parce que la cité dispose de moyens et d'instruments propres à étendre son emprise sur le plat-pays environnant et aussi parce que la peur de la disette et des troubles sociaux fait que

1 JEAN-CLAUDE PERROT propose ce type de classement, *Genèse d'une ville moderne. Caen au XVIIIe siècle,* t. I, p. 181. ELI F. HECKSCHER introduit, dans sa propre nomenclature, les fournitures d'armes après les subsistances et avant les matières premières et manufacturés, *Mercantilism,* éd. 1955, vol. II, p. 88.

_____ 18 km de rayon  _ _ _ _ 30 km de rayon

H. M[allet]
Partie occidentale et méridionale de la Suisse, 1795.
Bibliothèque publique et universitaire de Genève, département de cartographie.
Cette carte a été établie grâce à l'obligeance de M. Dominique Zumkeller.

les pouvoirs publics sont déterminés à agir avec le maximum d'efficacité pour satisfaire la demande urbaine.

Enfin, et question à se poser avant d'entrer dans le vif du sujet: pourquoi s'intéresser au marché urbain de l'époque préindustrielle? Parce que précisément on n'en sait pas grand'chose. On en sait beaucoup plus sur le commerce lointain, international, sur les grandes foires des XIVe, XVe et XVIe siècles. Or ces trafics de chaque jour, de chaque semaine, qui attirent en ville quantité de gens, créent un volume d'affaires considérable et sans interruption, c'est selon le mot d'Adam Smith le «marché continuel». Selon Alan Everitt, le trafic des *market towns* anglaises, entre 1660 et 1760, a dû être 4 fois supérieur au volume du commerce international anglais[2]. Négliger celui-là implique une distorsion de notre idée du passé commercial urbain.

Ce propos se limite à l'analyse du *marché urbain des subsistances* à l'époque préindustrielle dont il entend dégager les caractères majeurs et les tendances. Il s'agit de réflexions sur l'histoire urbaine des XVIIe et XVIIIe siècles, avec - comme illustration - le cas de Genève.

La ville développe autour d'elle des zones dans lesquelles elle se procure les nourritures dont elle a besoin. Ces zones sont de surface, d'orientation et de géographie irrégulières et elles sont éventuellement superposables. La première de ces zones, la plus proche, est concentrique et circulaire, c'est celle que j'appelle la zone ou l'aire *nourricière.* Sa définition repose, en partie, sur une base légale. Les autres zones d'approvisionnement sont d'un dessin plus flou, plus malléable. Elles s'emboîtent et se déroulent selon les aptitudes naturelles des terroirs, selon les facilités ou les difficultés des transports et des communications et - pour Genève -, selon les aléas de la politique étrangère limitrophe.

### *L'aire nourricière traditionnelle*

Cette zone, qui est connue de tous les historiens de la consommation et de tous les historiens des villes, est d'origine fort ancienne. En fait, elle est purement et simplement liée à l'existence même de la ville. Elle se compose de *deux cercles.*

Le premier de ces cercles recouvre une surface dont le rayon est fixé par les autorités municipales; il est fixé et modifié en fonction du développement de la cité. A Genève, la zone de ravitaillement proche est longtemps limitée à 4 lieues, soit environ 17 à 18 km de la ville. A Lyon, elle est de 5 lieues locales. A Paris, au XVIIe siècle, de 10 lieues. L'existence de ce premier cercle est fondée sur une règle en usage depuis toujours et partout qui prévoit que les denrées du voisinage doivent ravitailler d'abord la population de la ville. Une fois la demande urbaine satisfaite, les marchandises peuvent être éventuellement dirigées ailleurs. Toutes les études sur l'histoire du ravitaillement des villes préindustrielles concordent sur ce point: la ville impose des dispositions contraignantes et privilégiées à la production et au débit des denrées de sa région proche[3]. Dès lors, ce premier cercle est, en principe, interdit au

2 «The Food Market of the English Towns, 1660-1760», in *Third Intern. Conf. of Economic History Munich 1965,* Paris, La Haye 1968.

3 Voir, parmi les nombreux travaux, pour la France, les études de Jean Meuvret, Pierre Goubert, Jean Jacquart, Hugues Neveux, Pierre Deyon; pour l'Angleterre, Alan Everitt, F. J. Fischer; pour l'Allemagne, Ingemar Borg; pour l'Italie, Jacques Revel; à Florence, par exemple, aux XVIe et XVIIe siècles, dans une zone d'environ 30 km autour de la ville, les denrées étaient obligatoirement transportées vers la cité, A.-M. Pult Quaglia, «Controls over Food Supplies in Florence in the Late XVIth and Early XVIIth Centuries», in *The Journal of European Economic History,* 9 (1980), p. 448-457.

commerce. Les grenatiers, les marchands de vin, les maquignons n'ont pas le droit de trafiquer à l'intérieur de la zone; de même les acheteurs et revendeurs urbains n'ont pas le droit d'aller «au-devant» des producteurs. Les pourvoyeurs officiels du marché public sont soumis aux mêmes défenses. Ainsi, à Genève, les commis de la Chambre des Blés - qui achètent pour le compte de la Seigneurie - ne peuvent, comme on dit à Genève, «parcourir la zone des 4 lieues». Tout le négoce d'approvisionnement est exclu de la région proche et est repoussé au-delà de la zone légale. Il s'agit, en obligeant les paysans de porter directement leurs denrées sur le marché de la ville, de provoquer l'abondance et le bas prix en évitant l'intervention d'intermédiaires qui sont toujours accusés par l'opinion publique de provoquer la cherté.

Or, il sied, à ce point, de rappeler que l'emprise capitaliste de la ville s'exerce fortement sur cette zone très proche du fait de la mainmise bourgeoise sur les terres des alentours de la cité. On voit bien, dès lors, que le cercle protégé du ravitaillement de la ville, non seulement sert à assurer à la population urbaine un approvisionnement régulier et sûr, mais aussi favorise la propriété bourgeoise en lui garantissant, par toute une série de privilèges bien connus, un écoulement facile de sa production.

Voilà pour le premier cercle d'approvisionnement urbain: une zone totalement soumise à la politique de la ville et à sa police du marché des subsistances. Une «zone tributaire», comme dit Finley, étudiant les villes antiques.

Un second cercle concentrique complète cette aire nourricière. Ici le rayon n'est pas limité par les autorités urbaines. Il est déterminé par deux facteurs. Tout d'abord, par la nature périssable des denrées qui doivent être acheminées rapidement vers la ville: légumes, fruits, produits laitiers. Ensuite, l'étendue de cette aire se mesure à la capacité de marche du piéton ou d'une bête au pas, avec ou sans charrette, et en comptant que l'aller et le retour doivent se faire en 24 heures. En partant à deux ou trois heures du matin, en marchant jusqu'à 10 heures, on peut abattre 30 km. D'où il ressort que l'espace nourricier de la ville, la ceinture des nourritures quotidiennes, s'étend à environ 30 km autour de la cité. C'est la surface que Pierre Goubert appelle parfois «le petit pays»[4]. Le rayon de 30 km donne une surface de 2800 km$^2$ qui doit bien être l'aire nourricière de chaque jour d'une ville moyenne de l'ancien régime.

Il n'est pas possible d'apprécier les quantités de denrées draînées vers la ville par les voies de ce commerce multiple, petit et moyen. Les sources font à peu près totalement défaut. Il y a, en premier lieu, la grande inconnue de l'autoconsommation propriétaire (on entend ici les propriétaires-citadins qui amènent de leurs domaines les céréales, le vin, la viande, les légumes et les fruits destinés à la nourriture de leurs gens); il y a ensuite que les denrées amenées de l'intérieur de la zone légale échappent en partie aux taxes d'entrée: il y a, en effet, discrimination fiscale entre les denrées amenées par les paysans producteurs et les denrées du crû des citadins-producteurs. Quant aux produits qui font l'objet d'une gabelle ou d'une taxe de revente au détail, leurs quantités sont mal connues parce que la perception des droits est le plus souvent affermée ou mise en régie, procédé qui nous prive de comptes détaillés.

Faute d'une *pesée globale,* on peut avoir une idée de la *structure* de ce marché en examinant les comptes d'une collectivité. A Genève, il n'existe qu'une seule collectivité importante, c'est l'hôpital. L'examen des comptes d'achats des denrées alimentaires effectués par cet établissement nous informe de l'activité de la zone nourricière qui entoure Genève.

4 Terme retenu par PIERRE CHAUNU, *L'histoire, science sociale,* Paris 1974, p. 190.

Voyons donc quelles ont été les dépenses alimentaires de l'hôpital en 1675 et 1676.

Durant ces deux années moyennes, les comptes de l'hôpital de Genève attestent les achats suivants[5]:

- du bétail, 243 têtes, bœufs et vaches, tous de la région, à l'exception de quelques bêtes provenant de Savoie, du Pays de Vaud et du Jura (La Combe de Mijoux);
- des achats de viande: viande de bœuf et de vache, de mouton, de veau, de chèvre, de porc; jambon et saucisses, pâté et fricassée;
- volailles (poules, poulets, pigeons, grives) et œufs;
- poisson du lac et des rivières;
- du beurre, frais et fondu;
- des fromages, tommes de chèvre, séré, fromage du Jura et de Gruyère, du vacherin;
- des légumes, raves, poireaux, salade, chicorée amère, asperges, artichauts, choux-fleurs, oignons, champignons, «herbes de cuisine» (persil, ail);
- des légumineuses, fèvres, lentilles;
- de l'huile de noix, qui vient généralement de la région d'Annecy;
- des fruits: pommes reinettes et courpendues, poires, cerises, prunes à sécher, prunes à confire, griottes à confire et à sécher, coings, prunes «genties», abricots, fraises et framboises, mûres, pêches, raisins;
- du miel;
- des céréales, des gruaux d'avoine, du vin - rouge et blanc.

Voilà pour les achats qui viennent de la zone nourricière. Toutes ces nourritures, à l'exception du fromage de Gruyère et de quelques bestiaux du Pays de Vaud, sont fournies par la région proche.

De plus loin, du sel et du riz; des fruits du midi: des figues, une douzaine d'oranges (en deux ans), un citron, des raisins de Damas. Exceptionnellement, modestes achats de poisson séché, harengs et morues; du thon, une fois. Enfin les produits exotiques. Le safran domine, puis le girofle, l'anis, le poivre, la muscade, mais tout cela en très petites quantités. Le sucre est décidément encore un luxe dans ce dernier tiers du XVIIe siècle, l'hôpital n'en achète que pour 18 florins; à 3 florins la livre, cela fait 6 livres plus 2 livres de cassonade à 22 sols la livre; cela donne, en tout, 4,4 kg de cette denrée précieuse, et pour deux années[6].

Voilà. On a fait le tour de toute la comptabilité alimentaire d'une institution sur deux années, en 1675 et 1676. Tout est là. Enfin, tout ce qui a été acheté, payé. Reste à se demander si cette image des consommations fournie par l'hôpital est représentative des consommations urbaines moyennes. On peut émettre des réserves. D'abord, il y a aussi - et qui échappent aux comptes - les productions de la ferme et des jardins de l'hôpital, sur lesquelles on ne sait rien. Ensuite, on sait que les malades de l'hôpital sont des mangeurs privilégiés de viande[7]. Mais enfin, l'un dans l'autre, il n'y a pas beaucoup de raisons de penser que les consommations de la masse de la population genevoise ont été autres que ce qui arrive chaque jour sur le marché, sinon des variations dans la distribution des produits: plus de sucre et plus de denrées de luxe pour les uns, plus de légumineuses pour les autres.

5 Genève, Archives d'Etat, arch. hospit., Bh 3 et Fe 47, 48.

6 2,2 kg par an, soit 6 grammes par jour, autant dire rien ou plutôt qu'il n'y a du sucre que sur la table du directeur de l'hôpital!

7 A Beauvais, Pierre Goubert, *Beauvais et le Beauvaisis, de 1600 à 1730,* Paris 1960, p. 448. A Genève, Anne M. Piuz, «L'alimentation hospitalière à Genève au XVIIIe siècle», in *Mélanges d'histoire offerts à Richard Gascon,* vol. II, Lyon 1980, p. 171-173.

Pour résumer cette première partie on dira que *le marché urbain traditionnel* est structuré selon le schéma suivant:

a) Il se situe dans une région proche. Les producteurs vendent eux-mêmes leurs surplus de leurs caves ou de leurs greniers directement au public (en observant certaines règles propres à chaque ville). Les paysans portent eux-mêmes en ville, ou par l'intermédiaire de ramasseurs, le surcroît de leur production. Les marchands urbains procèdent à une collecte de la production agricole, commercialisée, au-delà d'une zone où le négoce est interdit.
b) Le commerce lointain intervient exceptionnellement: en cas de disette ou d'épizootie. Pour les produits exotiques et pour toutes les denrées non produites dans la région.

*L'augmentation de la demande urbaine*

Il faut introduire maintenant une dimension conjoncturelle à cette géographie. Les historiens de la consommation urbaine observent, dans le long terme, plusieurs moments de tension entre la demande et l'offre de denrées alimentaires. Le premier de ces points de rupture apparaît quand la petite ville devient une ville de moyenne importance. Ce moment s'établit généralement quand l'agglomération urbaine atteint le nombre de 20 000 habitants. Ce seuil de 20 000 est proposé par les auteurs de *La France urbaine*[8] et il vient d'être confirmé par les travaux de René Favier. Je cite Hugue Neveux: «L'avènement de concentrations humaines, de 20 000 habitants et plus, bouleverse de fond en comble les données de l'approvisionnement urbain. Auparavant la plupart des produits courants (céréales, bois, viande ...) provenaient d'une aire limitée: soit quinze à vingt kilomètres de rayon. Seules parcouraient de longues distances, en années normales, les denrées de luxe et celles que le plat-pays se révélait impuissant à fournir.» De son côté, René Favier, étudiant «Les activités rurales des villes dauphinoises au XVIIIe siècle»[9], a montré clairement que Grenoble ayant atteint 22 000 habitants vers 1730, cette ville cesse de pouvoir être nourrie par sa région proche.

Tout se passe comme si le niveau d'une vingtaine de milliers d'habitants concentrés dans une ville faisait sauter le verrou du marché archaïque des subsistances. Avant, le ravitaillement proche suffit, il faut qu'éclate une disette ou une épizootie pour que la ville regarde au-delà de la zone limitée de sa campagne. Avec 20 000 ou 25 000 habitants, la ville augmente ses exigences et passe, de l'approvisionnement local, à l'extension de ses marchés. Cette situation, qui se vérifie pour un certain nombre de villes, est également valable pour Genève, avec une légère correction. Genève atteint 20 000 habitants vers 1720[10]. Or cette cité n'attend pas cette date pour connaître l'élargissement de son aire d'approvisionnement. Déjà, au début du XVIIIe siècle, avec 17 000 à 18 000 habitants, les demandes de nourritures de la population genevoise ont de plus en plus de peine à être satisfaites par la production locale et régionale. Les raisons en sont, brièvement énumérées: l'exiguïté du territoire propre d'une ville-Etat; les pannes de ravitaillement d'origine politique qui interviennent sur les circuits céréaliers à travers la France et la Savoie; une demande de consommation exigeante de la part d'une population urbaine prospère et cosmo-

8 Vol. III, *La ville classique,* Paris 1981, p. 57.
9 *Quatrième rencontre franco-suisse d'histoire économique et sociale,* Genève 1982.
10 Alfred Perrenoud, *La population de Genève du seizième au début du dix-neuvième siècle,* Genève 1979, p. 37. L'auteur estime à 20 800 habitants la population de l'agglomération urbaine en 1720.

polite. Voilà quelles sont, à mon sens, les principales causes d'une tension précoce, à Genève, du rapport demande et offre de denrées alimentaires. Ainsi, dès les premières années du XVIIIe siècle, les questions d'approvisionnement font fréquemment problème et doivent être réglées par de nouvelles dispositions d'une politique et d'une police dont l'efficacité a souvent retenu l'attention des observateurs étrangers. Certes les difficultés de ravitaillement ne sont pas nouvelles, elles ont existé depuis toujours durant les années de disettes ou du fait des relations politiques complexes entre Genève et ses proches voisins. Mais, la multiplication des incidents, l'amplitude des efforts et des démarches entreprises pour assurer le commerce des denrées, révèlent les tensions du marché des subsistances. A Genève, comme dans d'autres villes, c'est la question du vin (et des privilèges bourgeois qui y sont affectés) qui est la plus révélatrice de ces tensions. Effectivement, les «affaires du vin» se multiplient, comme aussi les critiques à l'égard de la politique frumentaire des autorités[11].

Mais revenons à des notions plus directement liées à notre propos; il est, pour l'instant, de mettre en évidence l'augmentation de la demande urbaine de consommation alimentaire et la pression que cette demande accrue fait peser sur le marché. La plus simple expression de ce fait est l'augmentation de la population de l'agglomération urbaine. Effectivement, la population de la ville de Genève croît de 65% entre le début du XVIIIe siècle et 1789[12]. Seulement, un surplus brut de population n'explique pas à lui seul une demande accrue; il faut que cette population dispose de moyens monétaires qui lui permettent d'augmenter, voire d'améliorer, ses exigences. Jacques Revel a montré, dans une étude sur l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne[13] que, bien que le nombre de bouches à nourrir ne cesse d'augmenter à Rome durant le XVIIIe siècle, la stabilité de l'approvisionnement global se traduit par une diminution des disponibilités en nourriture par tête d'habitant, ce qui est bien le signe d'une «paupérisation urbaine et une baisse corrélative du pouvoir d'achat par tête».

Pour Genève, l'observation inverse peut être aisément démontrée. Entre 1689 et 1789, le marché céréalier est sollicité de fournir 23% de plus de céréales panifiables et, si la consommation par tête diminue, c'est ici signe d'une alimentation enrichie et diversifiée. Voyez les disponibilités de viande par personne. Bien qu'elles ne rendent pas compte d'une ration effective (tous ne mangent pas autant de viande), elles témoignent cependant d'une forte augmentation de la ration moyenne (de 42 kg par personne et par an en 1720 à 78 kg en 1780). En 1726, un chroniqueur peut écrire qu'à Genève la grosse viande «fait la nourriture ordinaire et journalière du Peuple pendant toute l'année»[14].

On peut fournir d'autres évidences de l'augmentation des consommations et de l'amélioration de l'alimentation. Si on mange un peu moins de pain, on est en revanche plus difficile sur la qualité de ce pain: on passe du gros pain à un pain

11 Anne M. Piuz, «La politique du vin à Genève au XVIIe siècle et l'affaire de 1704», in *Bulletin de la Société d'histoire et d'archéologie de Genève,* t. 11 (1958), p. 259–290; «Note pour une interprétation de la politique genevoise du vin au XVIIe siècle», in *Annales Cisalpines d'histoire sociale,* No 3, 1972, p. 231–234. Utiles mises au point par Jean-François Pitteloud dans un mémoire dactylographié de la Faculté des Lettres de Genève (1979), «Le vin suffit-il à tourner les têtes? Essai d'interprétation des contestations politiques genevoises au début du XVIIIe siècle.»

12 A. Perrenoud, *op. cit.,* p. 37.

13 Jacques Revel, «Les privilèges d'une capitale: l'approvisionnement de Rome à l'époque moderne», in *Annales, ESC.,* 30 (1975), p. 566–567.

14 Archives d'Etat de Genève, PH 4531.

moins pesant; on discute de la qualité du pain genevois que l'on compare à celui de Bâle qui serait meilleur. Enfin on parle de faire venir des experts de l'Ecole de boulangerie de Paris pour apprendre à nos boulangers l'art de la paneterie du sieur Parmentier[15].

Le goût de la bonne cuisine se répand. Pas d'extravagances dans cette cuisine bourgeoise, mais on se met à apprécier les bonnes choses; les recettes et les bonnes adresses apparaissent dans les correspondances; le goût du bien manger fait désormais partie des conversations. Tout cela va porter les gourmets à boire de meilleurs vins. On consomme de plus en plus de vins étrangers. Introduite par les riches réfugiés de la fin du XVIIe siècle, l'habitude de faire venir des vins de France s'est généralisée. On se met à plusieurs pour commander des vins de la vallée du Rhône pour l'ordinaire et des vins plus fins pour certaines occasions[16].

Les fruits, comme les légumes, sont de plus en plus appréciés. Lullin de Chateauvieux améliore des plants de fraisiers. Du midi et d'Italie viennent des agrumes. Luxe des fêtes de fin d'année encore à la fin du XVIIe siècle; avec la prospérité, le goût et l'envie des bonnes choses se répandent; sous l'influence aussi des réfugiés de la France du sud-est, on prend l'habitude d'acheter plus souvent des oranges, des citrons et d'autres fruits du midi[17].

Autre progrès dans l'alimentation quotidienne du XVIIIe siècle. Le lait se consomme plus largement en ville et cesse d'être un aliment exclusivement, ou presque, destiné aux enfants et aux malades. L'habitude des pays d'élevage de boire du lait se diffuse dans les villes, et l'incidence se marque sur la composition du troupeau bovin de la seconde partie du XVIIIe siècle: les éleveurs gardent plus et plus longtemps les vaches laitières et vendent plus rapidement les veaux.

L'augmentation de la consommation de chocolat, de thé et de café est un indice sûr de prospérité; leur diffusion dans la population est plus révélateur encore de l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne. Le thé et le chocolat n'apparaissent ici et là qu'en petites quantités au XVIIe siècle. En 1672, le médecin Jacob Girard des Bergeries parle du thé comme d'un produit tout récemment apporté des Indes. En 1722, dans l'inventaire après décès du riche marchand Guillaume Franconis, on n'y relève qu'un peu de thé «dans un bocal de verre» et 4 livres de chocolat (gâté) contre une grosse quantité de sucre (172 livres) et 40 livres de café. A la fin du siècle, à la faveur de l'anglomanie qui règne dans la bourgeoisie, le thé se boit dans les salons mais il n'a guère gagné en popularité.

En revanche, la montée du café est spectaculaire. Dans les dix premières années du XVIIIe siècle, il y a, à Genève, 4 à 6 maisons où l'on peut boire et acheter du café. Dans le courant du siècle, ces établissements se multiplient. En 1786, le Conseil autorise l'ouverture d'une vingtaine de *nouveaux* «cafés»[18]. Parallèlement, l'impôt sur la vente au détail du café témoigne de l'augmentation de la consommation: en 1713, il rapporte 2000 florins par an; en 1750, ce même impôt produit 6800 florins[19].

En même temps, autre révélateur du mieux-manger, la consommation du sucre augmente considérablement. C'est que le café et le thé se boivent généralement sucrés. Et aussi que la demande et la production de chocolat et de bonbons sont en

15 Antoine Parmentier fait paraître *Le parfait boulanger* en 1778.
16 Archives d'Etat de Genève, RC 246, 27 juin 1746, fol. 210.
17 Les «nouveaux habitants», dit-on en Conseil, font venir des fruits de Provence et de Languedoc, *Sources du droit du Canton de Genève,* t. 4, p. 598 (1695).
18 Archives d'Etat de Genève, RC 290, *passim.*
19 Bibliothèque Publique et Universitaire de Genève, Ms. suppl. 1769. Archives d'Etat, RC 250, fol. 57.

hausse. Les confiseurs et les pâtissiers se multiplient. Dans les familles, l'habitude est prise de conserver les fruits en confitures et en gelées. Tous ces emplois du sucre, nouveaux ou renouvelés, en stimulent le commerce qui connaissait déjà dans le dernier tiers du XVIIe siècle un grand essor à Genève, grâce notamment aux initiatives du marchand-banquier François Fatio, l'homme du négoce du transit entre Marseille et Genève. A Genève, écrivait Fatio, «le sucre est d'une grande consommation, en ville on y emploie deux fois plus d'argent à acheter du sucre que du sel»[20].

Ces quelques données, qui seront précisées dans une publication ultérieure, autorisent déjà à considérer que l'alimentation genevoise au XVIIIe siècle obéit à un modèle de consommation, non seulement urbain, mais aussi un modèle cossu.

### *A propos de l'ajustement de l'offre à la demande urbaine*

La ville demande, exige, de plus en plus. Dans des structures d'une économie qui reste traditionnelle. C'est dire que les réponses sont aussi largement traditionnelles. Avec quelques innovations ici et là dans l'exploitation plus intense des voies habituelles, des réseaux commerciaux connus, des circuits à longue distance déjà utilisés occasionnellement.

C'est l'approvisionnement en grains qui peut le mieux rendre compte du type d'adaptation de l'offre à une demande globale accrue. Il n'est que de se référer aux travaux à paraître de Liliane Mottu et de Dominique Zumkeller qui se complètent parfaitement. On sait qu'il n'y a pas d'augmentation de la productivité céréalière régionale. Si on ne tient pas compte des moments exceptionnels de disette, la géographie de l'approvisionnement ordinaire des céréales pour la ville de Genève passe de l'aire habituelle (région, Franche-Comté, Bresse, sud de l'Allemagne) à une dilatation européenne au XVIIIe siècle.

On retrouve la même extension du côté de l'approvisionnement en bétail de boucherie et d'autant plus aisément que, selon un mot de Le Roy Ladurie, «les troupeaux sont des chemins qui marchent»; le bétail se déplace à 4 pattes et les frais de transport sont peu élevés (entre 6 et 14% du prix d'achat).

Quelques informations genevoises sur ce point. Jusqu'au début du XVIIIe siècle, le bétail de boucherie provient presque totalement de la région proche de la ville. Par exemple, en 1638, l'hôpital a acheté 160 bœufs et vaches. Pour 150 têtes, dont on connaît la provenance, 130 bêtes viennent en deçà de la zone des 18 km, soit plus de 85%. Vers 1730, cette proportion est tombée à 50%. En 1731, on dit dans les Conseils que le bétail de la région n'assure plus le ravitaillement de la ville et en 1740, les bouchers prétendent que les environs de la ville ne peuvent couvrir que le huitième des besoins de la population urbaine. Même si ces chiffres proposés par les bouchers sont exagérés – ils désirent vendre plus cher à cause des frais d'importation –, ils témoignent d'un déplacement du marché du bétail. C'est un déplacement vers la Suisse, comme je l'ai montré ailleurs[21].

Voilà donc que durant ce XVIIIe siècle genevois, on importe plus de vins du dehors, de la Côte vaudoise, de France. On va chercher le blé plus souvent au loin. On s'approvisionne plus souvent de bétail en Suisse.

20 Anne M. Piuz, «Entrepreneur et développement économique à Genève au XVIIe siècle», in *Mélanges d'histoire économique et sociale en hommage au professeur Antony Babel,* Genève 1963, t. I, p. 378.

21 «Le marché du bétail et la consommation de la viande à Genève au XVIIIe siècle», in *Revue suisse d'histoire,* 25 (1975), p. 37–70, et *Annales ESC.,* 30 (1975), p. 575–583.

On peut se poser la question suivante: comment se comporte dès lors l'*offre régionale proche?* Quel effet peut avoir sur la région qui entoure la ville une demande accrue, une demande plus exigeante? La région qui entoure la ville va-t-elle opérer des mutations, ou se spécialiser? Certains historiens des villes voient, au XVIIIe siècle, le développement d'un espace que l'on peut appeler «agronomique», c'est-à-dire une zone d'influence de la ville qui est marquée par une aptitude de la production agricole à se transformer pour se spécialiser dans la culture maraîchère, dans l'arboriculture, voir l'horticulture. Est-ce que cette variable enrichissante peut contribuer à contrarier des habitudes céréalières ou viticoles de l'espace nourricier? On a effectivement souvent remarqué que le dynamisme maraîcher répond plus efficacement à une diversification de la demande que la routine campagnarde.

Ces questions sont banales et, en réalité, il est peu facile d'y répondre avec précision. Dans le cadre du *marché urbain,* les historiens anglais et, à leur suite Jean-Claude Perrot, ont montré toute l'importance du «*maraîchage*»[22] dans l'histoire de l'agriculture, dans l'histoire des villes et dans l'histoire de l'alimentation. *Il faudrait, de toute urgence, en savoir plus* et si ce n'est pas facile, c'est que tout le processus, de la production à la distribution, se fait de façon diffuse, aux mains de petits producteurs, de revendeurs et revendeuses, au jour le jour et à l'abri de toute fiscalité.

On peut évoquer, pour Genève, quelques traces de ce trafic considérable du maraîchage; par exemple la multiplication des vendeurs de fruits, de légumes, de volailles qui nécessite une police accrue des marchés; l'apparition des «fruitiers et fruitières» qui tiennent boutique et qui se spécialisent dans la vente des fruits et légumes; à noter aussi le plus grand nombre des jours et des lieux de marchés dans la ville. On signale, vers 1760, qu'il se fait un «marché considérable» de denrées de la campagne à Saint-Gervais. Encore plus intéressante cette information qui nous parvient du voyageur anglais Coxe qui, traversant le Valais, en 1780, voit dans la région de Sion des plantations de fraises, des vergers de cerisiers, de poiriers et de pruniers; il est confondu d'admiration par les «fruits d'Italie» (figues et melons notamment) que les gens de Sion arrivent à produire et qu'ils vont vendre en ville, probablement jusqu'à Genève[23]. Il y a là quelque chose d'important à relever: on sait que sous l'influence des riches réfugiés français des habitudes avaient été prises de faire venir des fruits du midi; cette demande aurait donc suscité un effort d'adaptation de producteurs (dont on ne sait pas d'ailleurs s'il aboutit à une réussite ou à un échec).

### *Un espace-prix*

La ville se comporte en *pôle de cherté* à l'égard de sa campagne environnante (Michel Morineau). Par l'attraction qu'elle exerce sur la production régionale, elle stimule les échanges et les activités de transport, les emplois, donc les salaires. On suggère d'observer un *espace-prix* qui doit recouvrir à peu près l'aire nourricière de la ville et dans lequel les prix subissent l'influence de la demande urbaine[24]. En raison de la quasi-permanence des modes de transport jusque, pratiquement à la fin du

22 J.-C. Perrot, *op. cit.,* t. I, p. 181 sq.

23 William Coxe, *Lettres de M. William Coxe à M. W. Melmoth sur l'état politique, civil et naturel de la Suisse,* trad. de l'anglais, Paris 1781, t. 2, p. 30.

24 Cette problématique m'a été suggérée par Michel Morineau qui m'a encouragée à systématiser des observations faites précédemment, par moi-même dans des travaux antérieurs sur Genève et sa campagne, ou par Jean Nicolas, *La Savoie au 18e siècle,* t. II, p. 705 sq.

XVIIIe siècle, une relative fixité des aires de subsistances est peu contestable. D'où on peut avancer, avec certitude, que les cultures, produites dans cet espace irrigué par le «bon prix», bénéficient d'une rente de situation - forte aux alentours de la ville - et qui va s'amenuisant pour disparaître au-delà d'une certaine distance.

En d'autres termes, la rigidité structurelle du marché urbain traditionnel est cause de *prix élevés.* Et toute la politique d'approvisionnement de la ville préindustrielle va tendre, par une réglementation incessante et tâtillonne, par une situation de monopole de fait, voire de droit dans la zone légale, la politique urbaine donc va tendre à provoquer en ville, l'*abondance et le bas prix,* mamelles du discours mercantiliste. D'où une certaine ambiguïté dans le vécu des relations ville-campagne. Pour prendre l'exemple genevois; les textes étrangers (français et savoyards) sont encombrés de plaintes de gens de la campagne qui disent qu'ils vendent à Genève leurs produits bon marché et qu'ils achètent cher les marchandises qu'ils se procurent en ville. Or par ailleurs, on lit que, grâce aux *bons prix* pratiqués sur le marché genevois, les paysans peuvent payer leurs tailles et qu'ils vivent mieux que dans l'intérieur des terres. Remarques contradictoires, mais qui n'émanent pas des mêmes personnes.

### *De la «peur de manquer» à la «crainte de l'abondance»*

La politique d'approvisionnement, qui est celle des villes préindustrielles, a été décrite minutieusement par Eli F. Heckscher dans un chapitre qu'il intitule *The Policy of Provision.* Cette politique peut être résumée par une citation tirée de ce même auteur: «in the first place, to *retain* the goods and only in the second place to *attract* them»[25]. Cette définition illustre bien deux choses: la peur de manquer et le caractère archaïque des moyens dont dispose la ville pour mettre en œuvre cette politique.

Or, une demande urbaine en hausse stimule la production à un point tel que l'offre accrue peut engendrer l'inquiétude. Inquiétude d'une surabondance qui pourrait nuire aux intérêts des producteurs-citadins, producteurs bourgeois, dont les produits jouissent de privilèges, notamment celui, apprécié, de la vente libre au détail à des prix fixés par les autorités municipales, où ces propriétaires citadins exercent une influence certaine.

On passerait donc de la peur de manquer à la crainte de l'abondance. C'est une attitude bien connue et souvent étudiée, notamment dans le secteur de la vigne et du vin. Où l'on voit les anciens bourgeois-propriétaires de vignes aux alentours de la ville qui craignent de voir l'extension des privilèges à de nouvelles vignes, à des bourgeois fraîchement arrivés. Plus de vignes privilégiées, plus de vin d'appellation bourgeoise risquent de provoquer l'avilissement des prix et des rentes.

On voit ainsi ces producteurs-citadins lutter - parfois avec violence - pour la préservation de leurs droits et contre l'extension des privilèges auxquels les nouveaux citoyens ont légitimement droit.

On a étudié ces oppositions d'intérêts à Genève[26] et ailleurs, notamment dans le Bordelais où Jacques Beauroy constate une similitude de situation, de conflits et de politiques[27].

25 E. F. Heckscher, *op. cit.*, t. 2, p. 84.
26 A.-M. Piuz, J.-F. Pitteloud, *loc. cit.*
27 *Vin et société à Bergerac du moyen âge aux temps modernes,* Saratoga 1976 (Stanford French and Italian Studies, vol. IV).