

HOMMES DE PEINE ET HOMMES D’AFFAIRES DANS LE COMMERCE DE L’EAU GELÉE EN PROVENCE

Connu depuis plusieurs millénaires, le commerce de l’eau gelée produite de façon naturelle atteint son apogée en Europe et en Méditerranée entre 1600 et 1900. Cette évolution est indissociable du contexte historique de la Renaissance (engouement pour les voyages-découvertes, diffusion des connaissances en tout genre, montée d’une classe moyenne investissant dans l’activité « glace » et utilisant le produit, etc.) et de certains changements socioculturels qui l’accompagnent (valorisation des modes de vie citadines, nouvelles conceptions du bien-être, influence des avis médicaux sur le quotidien, confiance grandissante dans le progrès technique)¹. Des conditions naturelles favorables – nous sommes en plein « petit âge glaciaire » – avanta- gent aussi le développement de ce domaine d’activités qui laisse bon nombre de témoignages textuels, de vestiges architecturaux et de pièces de mobilier.

Les études sur le sujet se multiplient à partir des années 1980. Elles concernent les sites, les constructions et les modes d’acquisition et de conservation du produit, les circuits de sa distribution, et ses usages. L’approche architecturale, géographique et historique est complétée par une approche anthropologique qui interroge la nature perçue de l’eau solide et l’incidence de cette perception sur l’exploitation de la matière gelée et sur les modes de vie. Nous proposons ici de repousser constructions et structures en toile de fond et de concentrer notre attention sur les hommes qui les mettent en place et qui les font fonctionner : les initiateurs de la fourniture, les financiers et les entrepreneurs, les ouvriers, les transporteurs, les vendeurs. Cette présentation

1. Voir à ce sujet les suggestions de Xavier DE PLANHOL, *L’Eau de neige. Le tiède et le frais*, Paris, 1995, 474 p., et idem, « Pour l’eau de neige. Compléments et questions posées », dans Aline ROUSSELLE (dir.), *La Glace et ses usages*, 3^e journée d’études du Centre des Recherches historiques sur les Sociétés méditerranéennes (Université de Perpignan, 1997), Perpignan, 1999, p. 11-17.

des acteurs du commerce du froid ne prétend pas à l'exhaustivité. Elle propose plutôt une « grille de lecture » pour ces effectifs humains foisonnants à partir d'exemples provençaux et de quelques références à des régions voisines.

LES INITIATEURS DE LA FOURNITURE

Suite à l'augmentation et à la généralisation progressive de la demande, la fourniture de « neiges et glaces » se développe en activité économique substantielle peu avant le milieu du XVII^e siècle. Des renseignements sur le Lyonnais (réservoirs datés des XIII^e-XIV^e siècles²) laissent supposer le maintien en veille de cet art de vivre en France pendant le Moyen Âge. À l'aube de la Renaissance, des établissements monastiques, des dignitaires ecclésiastiques, des nobles séculiers, des bourgeois fortunés contribuent un peu partout à sa propagation en incorporant, de temps à autre, des glaciers dans leurs domaines campagnards et leurs demeures citadines. Des montagnards exercent ce commerce en activité d'appoint. Des investisseurs particuliers montent des entreprises et concluent des contrats de fourniture au cas par cas. Certains pouvoirs publics (rois, gouverneurs, papauté, etc.) s'intéressent alors à ce commerce et entendent en contrôler les ressources, la destination et les profits.

Au moment où l'activité s'institutionnalise, plusieurs circuits existent déjà. En Provence, les « gens de Saint-Cassien », habitant au cœur de la Sainte-Baume, fournissent le district toulonnais avant que cette ville n'instaure sa mainmise sur l'ubac de la montagne entre 1657 et 1672³. En 1715, ces paysans obtiennent le rétablissement de leur droit d'exploiter la glace et les Toulonnais, mécontents, demandent une compensation en blé⁴. Le monopole pour le district marseillais est obtenu par deux marchands de l'arrière-pays, Pierre Roman et Louis Roubaud. Il date de 1642 et est donc de six ans antérieur de l'attribution par le roi d'un privilège exclusif pour la Provence⁵. Au moment de cette attribution, seize glaciers seraient déjà en fonction dans la région⁶. La plus ancienne, celle de Saint-Rémi, quartier des

2. Pré-inventaire du Rhône, *Glaciers et caves à neige du Rhône*, Lyon, 2000, Pré-inventaire des monuments et richesses artistiques, p. 39, 58, 60 – Les fouilles extensives des quartiers de Paris au moment de la rénovation du Musée du Louvre (années 1990) ont aussi mis au jour des structures enterrées du Moyen Âge interprétées parfois comme des glaciers. Ces identifications ne sont pas confirmées.

3. 'Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU, « Boire frais: entre nécessité et spéculation. Modes d'exploitation de la glace naturelle en Basse et Moyenne Provence », dans 'Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU (dir.), *De neiges en glaces*, Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (Brignoles, 1994), Méounes-lès-Montrieux, 1996, Supplément n° 5 au Cahier de l'ASER, p. 205-227

4. AC Signes DD22.

5. 'Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*

6. Jean PROUST, « Développement des glaciers provençaux au XVII^e siècle et la glacierie de Pellissanne », dans 'Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU (dir.), *De neiges en glaces*, *op. cit.*, p. 197-204.

Paluns, serait mentionnée dès 1602. Par ailleurs, un approvisionnement informel d'Aix semble être déjà institué depuis les petits massifs au nord de la ville et même depuis la montagne de Lure et le Ventoux. À Aix, le conseiller de Venel, dont la femme détient le privilège de « faire et vendre la glace » est un adepte du « boire à la glace ». Dans le district marseillais nombreux sont les prétendants à la fourniture. Plusieurs d'entre eux (les ayants droit de la glacière de Sainte-Marthe, des transporteurs de Mimet, de Roquevaire, de Cuges, etc.) restent par la suite dans la filière. La fourniture d'Arles se développe à la même époque. Un notable, le docteur Bossard, fait la promotion de l'usage. Il dit agir en tant que praticien, afin de « soulager » ses concitoyens par temps de grosse chaleur. Il construit deux réservoirs aux alentours de 1650 et est salué comme un bienfaiteur de la ville. Ses héritiers exploitent ces glacières, dont une est appelée « la Bossarde », jusqu'en 1769 au moins⁷.

C'est donc dans un climat de montée bien perceptible du commerce du froid naturel que le pouvoir central en France intervient dans ce domaine. Il en profite pour récompenser à moindre frais les services des membres de la suite de la famille royale : la gouvernante (et intrigante) Mme de Venel (née de Gaillard), gratifiée en 1648 du privilège pour la Provence⁸, les sieurs Lefebvre et Rome, respectivement huissier et valet de chambre du roi, gratifiés en 1659 du privilège pour le Languedoc⁹, le sieur Prost, lieutenant des gardes de la porte du roi, gratifié en 1658 du privilège pour la Bourgogne, le Lyonnais, le Forez et le Beaujolais¹⁰. Mme de Venel et sa famille gardent leurs prérogatives jusqu'à l'extinction de la lignée (1699). Ils œuvrent pour la hausse de la consommation et établissent au moins 242 contrats : la majorité avec des particuliers représentant ou non des pouvoirs publics et une douzaine directement avec des conseils de communautés¹¹. Les autres privilégiés vendent leurs droits à des financiers à plus ou moins longue échéance. En 1701, c'est le roi qui met en vente le privilège pour l'étendue du royaume¹². Celui-ci est acheté par un « bourgeois de Paris », Louis de Beaumont que nous sommes tentée de rapprocher (le même ? un parent ?) d'un « hoste » homonyme qui tenait dépôt de glace à Aubagne dans les années 1680¹³. Le roi s'imisce une dernière fois dans la fourniture de la glace en 1760 : en cette occasion, il demande les bénéfiques du privilège pour lui-même.

7. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*

8. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *L'Artisanat de la glace en Méditerranée occidentale*, Méounes-lès-Montrieux, 1984 (ré-éditions augmentées 1991, 2001), supplément n° 1 au Cahier de l'ASER, 128 p.

9. Raymond et Georgette MONTJARDIN, « Les Glacières de l'Hérault et du Languedoc », dans 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *De neiges en glaces*, *op. cit.*, p. 177-188.

10. Pré-inventaire du Rhône, « Glacières et caves à neige... », *op. cit.*

11. Jean PROUST, « Développement des glacières provençales... », *art. cit.*

12. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « L'artisanat... », *op. cit.*

13. Jean PROUST, « Développement des glacières provençales... », *art. cit.*

Toutefois, au XVIII^e siècle, ce sont de plus en plus les conseils des communautés qui encouragent et administrent l'activité dans le cadre de contrats classiques de fermage. En 1789, privilèges et fermes sont abolis mais le système ancien perdure çà et là jusqu'à la fin du XIX^e siècle au moins¹⁴. Dès 1850, les effets du commerce libre et du développement des transports se font sentir : la glace alpine distribuée par voie ferroviaire et la glace du grand nord (Norvège) distribuée par voie maritime gagnent progressivement les marchés avant que la glace d'usine ne s'impose dans les années 1920-1930. Cependant, dans toute circonstance, il est difficile d'évaluer l'apport des particuliers, des négociants et des pouvoirs publics dans l'essor de ce commerce. Nous retiendrons l'influence conjuguée de tous ces acteurs sans omettre celle des scientifiques et des médecins dont la contribution, décisive mais implicite, se situe autant en amont que pendant la phase de stabilisation de ce succès social et économique.

LES ENTREPRENEURS

Le terme d'entrepreneurs nous paraît le plus approprié pour désigner ces professionnels qui sont généralement autant les financeurs que les administrateurs au jour le jour de la récolte, du stockage et de la distribution du produit. Une spécialisation des fonctions existe parfois au sein d'une seule et même entreprise : la ou les caution/s du fermier (ses garants devant les consuls) se chargent par exemple de la « débite » (la vente au détail en ville), tel Pierre Aube qui seconde à Toulon les fermiers Achard, père et fils, entre 1665 et 1690¹⁵. À Carpentras aussi des garants tiennent les étals et reçoivent balance et poids des mains des consuls¹⁶. Les détaillants sont également des employés de l'entreprise (commis ou gérants des magasins) ou des membres de la famille de l'entrepreneur, telles la femme et les deux filles d'Honoré Rambaud, fermier de Marseille dans le dernier quart du XVII^e siècle¹⁷. Dans d'autres cas, l'acquisition et la commercialisation du produit sont des opérations organisées et financées séparément. En Arles par exemple, la ville procède au remplissage des réservoirs par ses propres moyens et n'arrente que le « charriage » et la « débite » de la glace. Il est vrai que, petit à petit, cette ville devient propriétaire de ses glaciers, ce qui n'est pas le cas partout (à Toulon par exemple). Cependant, la propriété des réservoirs n'implique pas automa-

14. À Arles, par exemple, les dernières enchères datent des années 1880 ('Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*). À Digne, les enchères perdurent après 1900 (Guy REYMOND et Roger ZERUBIA, « La Glacière de Digne », dans *Annales de Haute-Provence*, n° 301, Digne, 1986, p. 71-77).

15. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*

16. Tel le cordonnier Siffrein Auffant en 1776 (AC Carpentras BB278, f°554-556).

17. Ce sont elles qui sont aux prises avec les clients réclamant de la glace lors de la disette de 1686 : AC Marseille, CC2127.

tiquement une dissociation des étapes d'exploitation. La ville peut affermer ou mettre en régie ses propres réservoirs pour toute la chaîne opératoire et, même, pour leur entretien. Par ailleurs, les entrepreneurs peuvent aussi posséder des réservoirs en propre. La plupart d'entre eux, en achètent, louent ou construisent de nouveaux pour amplifier et assurer la disponibilité de la matière gelée¹⁸. Ces entreprises fonctionnent donc sous des formes variées : exploitation artisanale, société d'actionnaires, réseau de sous-traitants, embauches et contrats à l'occasion, etc.

Au niveau de l'entreprenariat, une distinction peut se faire entre financiers citadins, qui investissent dans le froid naturel comme ils l'auraient fait dans d'autres affaires¹⁹, et tâcherons/entrepreneurs montagnards, qui se spécialisent peu à peu dans le commerce du froid. Le cas de la Corse illustre bien ce clivage : des financiers citadins dominent le commerce du froid à Bastia, ville éloignée des sources d'approvisionnement, des villageois montagnards se chargent d'Ajaccio, ville que les transporteurs de neige atteignent directement, sans besoin de stockage intermédiaire²⁰. Pour Bastia, la fourniture est une ferme contrôlée par la ville consommatrice. Pour Ajaccio, la fourniture est un commerce taxé par les villages producteurs. L'organisation de l'exploitation des glaces et neiges autour de la montagne du Ventoux, depuis les Préalpes, ou bien aux abords des Pyrénées font apparaître les mêmes clivages. Ainsi, les habitants de Bédoin ou de Montoux, villages situés sur les premières pentes du Ventoux²¹, contrôlent le commerce de la neige à Carpentras, traitent directement avec les préposés à la fourniture d'Avignon mais ne sont que des intermédiaires pour un approvisionnement d'appoint (périodes de « manque ») vers Aix, Arles, Nîmes et même Marseille ou Montpellier. Toutefois, bien que tournée vers les villes qui absorbent une grande partie du produit, l'activité reste solidement ancrée à la campagne, à l'intérieur des terres et ceci jusqu'à l'extrême fin du XIX^e siècle. En tant que telle, elle influe sur l'économie et les rythmes de vie des zones rurales, contribue à leur décloisonnement et marque les mémoires collectives. Le commerce du froid ne se concentre en ville qu'avec l'essor de la consommation de la glace d'usine.

18. 'Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*

19. Le fermier de la glace de Marseille Honoré Rambaud (années 1684-1692) investit aussi, par exemple, à la ferme de la farine, à la madrague de Gignac et prête des fonds à divers commerçants ; la société des fermiers de la glace qui succède aux héritiers de Rambaud prend aussi en charge la ferme de la boucherie, etc. (Charles CASALS, Victor MOUSSION, *La Glace naturelle et son commerce à Marseille sous l'Ancien Régime*, Le Plan d'Aups, 1993, 156 p.). Melchior Reboul (années 1690-1710) tente sa chance aux mines des Maures en même temps qu'à la ferme de la glace de Toulon ('Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*).

20. Xavier DE PLANHOL, « L'Ancien commerce de la neige en Corse : neige d'Ajaccio et neige de Bastia », dans *Méditerranée*, 1968, p. 5-22.

21. Consulter pour la neige du Ventoux : Guy DURAND, « Exploitation et commercialisation de la glace naturelle du Mont Ventoux », dans 'Ada ACOVITSÍÓTI-HAMEAU, (dir.), *De neiges en glaces*, *op. cit.*, p. 167-170. L'article mentionne la bibliographie antérieure.

Les investisseurs citadins ou ruraux sont issus de professions diverses et proviennent, fréquemment, de classes sociales moyennes ou émergentes. Parmi les 242 contrats signés par le privilégié provençal M. de Venel au XVII^e siècle²², ceux conclus directement avec des communautés ne représentent que 5 %. Les bourgeois et les marchands arrivent en tête des contractants avec 40 % des actes. Suivent les hôteliers et artisans, la petite noblesse rurale et les paysans/propriétaires, quelques chirurgiens et apothicaires. Le reste est partagé entre notables citadins (avocats, notaires, conseillers) et quelques seigneurs et ecclésiastiques mais il s'agit là plus de commanditaires que d'hommes de terrain. Cette répartition globale ne reflète pas toujours la réalité au sein des localités. Les fermiers de la ville d'Arles sont tous notés comme « bourgeois ». Dans le Var intérieur, marchands (souvent sans plus de précision), artisans et manufacturiers se partagent la charge. Au fil des actes apparaissent : un chaudronnier, un droguiste et deux familles de tanneurs pour Draguignan (baux de la 1^{re} moitié du XVIII^e siècle)²³; un aubergiste, un notaire, un chirurgien, un tuilier, un cordier, un menuisier, un boulanger, 2 cordonniers pour Barjols (baux de 1666 à 1703)²⁴ ; un ménager, un muletier et un cordonnier pour le Val (baux de 1665, 1713, 1717)²⁵. Deux des familles qui mènent la ferme de Toulon sont des aubergistes²⁶. Honoré Rambaud, le fermier qui a marqué Marseille au XVII^e siècle, est boulanger. Parmi les devanciers, concurrents et successeurs de Rambaud, nous comptons le descendant d'un maître tanneur, des ménagers, des aubergistes, un maître meunier, des négociants et plusieurs « rouliers » de l'arrière-pays²⁷. Le trafic concernant l'activité autour de Marseille est dense et compliqué. Entre 1671 et 1684, la « Compagnie de la ferme de la glace » réunit une dizaine d'actionnaires (« quirataires ») en moyenne. Après 1728 la fourniture de Marseille devient une régie. À partir des années 1760, les Guérin (père et fils) mènent les fermes de Toulon et de Marseille concomitamment. En Avignon²⁸, les professionnels du bois dominant parmi les entrepreneurs, ce qui pose un petit problème d'interprétation quant à la transversalité des filières : est-ce à cause du caractère « sylvestre » de la glace ou à cause de

22. Jean PROUST, « Développement des glacières provençales... », *art. cit.*

23. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « La fourniture de la glace à Draguignan (Var) pendant l'Ancien Régime », dans *Bulletin de la société d'Études Scientifiques et Archéologiques de Draguignan et du Var*, tome XLII, 2002, p. 47-51.

24. Bernard ROMAGNAN, « La Glacière de Barjols (XVII^e-XVIII^e siècles) », dans *Cahier de l'ASER n° 14*, 2005, p. 121-128.

25. AC Le Val, DD1.

26. Le profil des entrepreneurs fournissant Toulon est analysé dans 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « Boire frais... », *art. cit.*, et dans 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « La Glace de la Sainte-Baume : les sites de production », dans *Provence Historique* LV/220, 2005, p. 145-176.

27. Charles CASALS, Victor MOUSSION, *La Glace naturelle...*, *op. cit.*

28. Dominique CARRU, « Les Glacières d'Avignon à l'époque moderne. Notices archéologiques préliminaires », dans 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « De neiges en glaces... », *op. cit.*, p. 189-196.

l'implication des métiers du bois à l'entretien des glaciers? La situation générale tendrait à prouver que cette transversalité se joue dans les deux sens, auxquels il faut ajouter la disponibilité de moyens de transport (charrettes et bêtes de somme des forestiers). Plus tard, autour de 1900, le même genre de transversalité (exploitation de l'énergie hydraulique) amène des minotiers à transformer leurs moulins en usines à glace: c'est le cas à Saint-Rémy (Glacières des Alpilles, en fonction jusqu'au début des années 2000) et à Marseille (Glacières de Bonneveine, fermées dans les années 1990)²⁹.

Côté montagne³⁰, neige et glace sont commercialisées, en premier, par la population locale. Les tâcherons de base, « cueilleurs » ou « tireurs » de la matière gelée, sont des paysans qui travaillent pour leur compte ou pour un concessionnaire. Ainsi, des montagnards de l'arrière-pays ravitaillent Nice tout au long de l'Ancien Régime et continuent à le faire pour Nice, Menton et Monaco jusque dans les années 1920-1930³¹. Ces montagnards vendent directement leurs récoltes aux hôteliers, cafetiers et autres professionnels des métiers de bouche ou les remettent à un intermédiaire chargé de la distribution. En effet, la vente directe de la neige et de la glace sur les marchés, fréquente en Méditerranée orientale, n'est pas dans les habitudes du domaine européen. Sur toutes les montagnes du Midi de la France et de la Corse, le commerce de neiges et glaces finit par devenir une ressource communale: l'enlèvement de la matière gelée est taxé. Cette évolution culmine généralement au XIX^e siècle. Les « fosses », « conserves », « puits », « lacs » où l'on tasse la neige et où l'on fait geler l'eau sont des équipements que les exploitants déclarent ou que la commune met en location. Les villageois qui y trouvent une ressource d'appoint deviennent du même coup des entrepreneurs à temps partiel ou plein. Ceux du Ventoux commercialisent ainsi leurs « neiges pilées » depuis le tout début du XVIII^e siècle au moins jusqu'à la fin du XIX^e (dernière concession en 1898 mais déclin de l'activité à partir des années 1870)³². Ceux de la Montagne Noire distribuent leur « glace-neige » jusqu'à Agde, Perpignan et Toulouse dès la fin du XVI^e siècle. À Pradelles-Cabardès, la neige compactée fait la richesse d'une douzaine de familles entre 1860 et 1920, époque où le commerce se privatise moyennant une taxe ou loyer pour l'exploitation des étendues enneigées publiques ou d'autrui. Ainsi, l'un de ces entrepreneurs, François Piquemolle, possède des entrepôts près de

29. C'est aussi la même chose à Strasbourg (usine installée sur l'Ill au cœur de la ville et à la place des moulins à farine, désaffectée en 1990): enquêtes personnelles et Bénédicte HERBAGE, *Les Glacières de Strasbourg*, Strasbourg, 1992, 130 p.

30. Pour un tour d'horizon des implications du commerce du froid en montagne consulter: 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *Le Commerce de l'eau gelée et les montagnards: pratiques et représentations*, dans G. BOËTCH et H. CORVOT (dir.), *L'Homme et l'Eau en milieu montagnard*, Gap, 2006, Coll. Anthropologie des populations alpines, p. 69-84.

31. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *L'Artisanat...*, Pierre DIANA et alii, « Glacières du Haut Pays Niçois », *Pays Vésubiens* 3, 2001, p. 57-65.

32. Guy DURAND, « Exploitation... », *art. cit.*

Narbonne, Béziers, Perpignan et les appelle « usines » malgré un approvisionnement en neige-glace tout à fait naturelle³³. C'est aussi le cas, à la même époque, des glaciers de Font Frège sur la Sainte-Baume qui sont qualifiées de la sorte par leur propriétaire et par les matrices des propriétés bâties de Mazaugues (registres de 1857, 1863, 1870, 1881-1882)³⁴. Ce qualificatif serait tout à fait approprié pour les exploitations à grande échelle qui se développent autour des lacs de montagne (Sylans, Genin, Saint-Point) ou dans les Alpes du sud dans le dernier quart du XIX^e siècle. Celle de la haute vallée du Buëch (Glacières générales des Alpes) montre des installations spectaculaires (barrages, lacs, entrepôts, glissières, réseau ferroviaire privé) et une production considérable. Les lacs ou bassins de gel de cette société couvrent alors 20 hectares et rendent 30 000 tonnes de glace par an³⁵.

En résumant, qu'il soit soumis à enchère ou pratiqué librement, le commerce de neiges et glaces reste pendant longtemps une occupation d'appoint ou une opportunité pour placer son argent. Les entrepreneurs ont en commun la volonté d'améliorer leurs revenus, la disponibilité d'un petit capital et parfois, l'esprit du risque et de la spéculation. En effet, si investir dans la glace est un placement plutôt modeste et sage, cela peut amener aussi à des opérations qui frisent l'aventure, telles que la construction de vastes réservoirs sur des terrains achetés ou telle que l'importation, en période de manque, de neiges et glaces venant de contrées éloignées des districts consommateurs³⁶. Les fluctuations des montants des rentes et des prix de vente, la dépendance des conditions météorologiques, sont aussi des risques potentiels. La gestion de « père de famille » se voit dans le placement parallèle des gains des entreprises : autres fermes (boucherie, farine, vins et « cabaret », liqueurs et eaux-de-vie), autres entreprises (transports, moulins, scieries), prêts. Certaines de ces entreprises sont occasionnelles et éphémères mais d'autres fondent des traditions familiales : le père, le beau-père, l'oncle passent l'affaire au fils, au beau-fils, au neveu ; les femmes (veuves) en héritent et les dirigent avec l'aide des parents ou d'amis. À Marseille par exemple, Honoré Rambaud entre dans la filière en 1684 par l'intermédiaire de son beau-père, « caution » des fermiers précédents. Il y reste jusqu'à sa mort (1697). Ses fils, son neveu et sa belle-fille s'y maintiennent jusqu'en 1728. La dernière se fait aider par son frère qui a déjà été associé à son beau-frère défunt. À Toulon, les Hermitte³⁷ dominent l'activité de 1700 à 1760 (quatre

33. Pascal BLANC, *L'Industrie de la glace-neige à Pradelles-Cabardès*, Mémoire de maîtrise d'histoire, Univ. Toulouse-Le Mirail, 1993, 83 p.

34. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *La Glace de la Sainte-Baume...*, art. cit.

35. Gaston MATHIEU, *Maître des glaciers dans le Haut Buëch*, Mémoire de la Drôme, Lus-la-Croix-Haute, 1999, 94 p.

36. Les fermiers de Toulon et de Marseille vont quérir cette glace jusqu'en Arles, Grenoble, le Dauphiné, les Préalpes ; ceux d'Arles sollicitent les producteurs du Ventoux, etc.

37. Plusieurs lignées de « Hermitte » sont localisées dès le XV^e siècle dans la région toulonnaise et à Marseille. Une « maison de commerce » connue s'active entre les deux villes autour

génération si l'on compte leurs débuts en tant que garants du fermier et vendeurs au détail). Les Guérin sont ensuite présents en ville et sur la Sainte-Baume jusque dans les années 1830³⁸. En montagne, des traditions familiales sont liées à un genre de « droit du sol » : les habitants du haut pays se chargent de la fourniture du bas pays. Cette habitude est renversée par le développement d'exploitations de taille industrielle menées par des financiers venant de l'extérieur. Dans ces entreprises, les montagnards se contentent du rôle d'ouvrier et de transporteur.

C'est finalement dans le pays rural intérieur d'altitude moyenne, dans la Provence des collines, que les entrepreneurs du commerce du froid semblent être moins nombreux et moins actifs. Seraient-ils moins bien connus ? Apparemment, l'engouement pour la glace à rafraîchir (bien perceptible dans les délibérations des conseils concernant les besoins des habitants ou les cadeaux à faire à des visiteurs illustres) n'est pas couplé ici avec une montée d'entreprises. Si la plupart des communautés achètent, au moment propice, le droit de se fournir en glace aux époux de Venel, l'organisation de ces fournitures n'a pas laissé la masse de documents connus pour des villes comme Arles, Draguignan, Toulon ou Marseille. Cela ne signifie pas automatiquement que le service n'a pas fonctionné. La plupart des localités du Var par exemple, ont eu leur dépôt de glace (Brignoles, Montfort, Carcès, Roquebrune, pour ne citer que des réservoirs visibles ou localisables) et même leur glacière de site de production (Entrecasteaux, Le Val, Barjols, Cotignac, Brue-Auriac, Correns, etc.). Il est vrai que, pour toutes ces localités, les périodes de fourniture documentées sont limitées entre le milieu du XVII^e et le milieu du XVIII^e siècle. Certaines des constructions sont, en sus, considérées, très vite, comme défectueuses ou non rentables : c'est le cas de la glacière sise près de la source Saint-Martin à Cotignac, bâtie par la communauté en 1700³⁹, réparée en 1701, mise à ferme en 1703 et vendue en tant que bien foncier en 1719. D'autres équipements ont eu une vie plus longue (Barjols est documenté entre 1666 et 1742) mais une majorité de réservoirs nous restent inconnus car, apparemment, négligés par les archives publiques. Leur existence ou l'existence de certains usages (débit de boissons à la glace, glace offerte en cadeau, rafraîchissement de fontaines, utilisations médicales) nous est signalée par des sources éparses (correspondances, notices, récits, journaux) difficiles à réunir et à vérifier. L'insuffisance des équipements ou le manque d'organisation concernant la fourniture de glace à rafraîchir dans le pays rural intérieur est donc un constat qui nécessite d'être clarifié et

de 1600. Une lignée avec nombreux représentants (une quinzaine) existe au Revest dès 1595. Les aubergistes qui ont mené la ferme de la glace de Toulon appartiennent-ils à l'une de ces familles revestaises ? Voir : Micheline BAULANT, *Lettres de négociants marseillais : les frères Hermitte (1570-1612)*, EPHE, Centre de Recherches Historiques, Paris, 1953, 196 p.

38. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, « Boire frais... » et « La Glace de la Sainte-Baume... », *art. cit.*

39. AC Cotignac, CC99, année 1701- CC241, années 1703 et 1719.

confirmé. Pour les campagnes varoises, nous pouvons arguer que la proximité de hauts lieux de production palliait probablement ces insuffisances.

LA MAIN-D'ŒUVRE OUVRIÈRE ET LES TRANSPORTEURS

Travailler « à la glace » ne requiert aucune qualification et le caractère discontinu de l'occupation ne favorise pas sa professionnalisation. Partout la main-d'œuvre de base est constituée par des paysans qui résident près des lieux de production et qui sont embauchés en hiver pendant leurs moments d'inaction, par des hommes sans terre ou sans métier, par les habitants d'une localité ou d'un domaine quand il s'agit de remplir des réservoirs les concernant. Le personnel permanent consiste en gardiens ou intendants des bâtiments et de quelques « valets », hommes à tout faire depuis l'entretien des installations jusqu'à l'extraction et le conditionnement des blocs de glace. Quelques muletiers, âniers ou charretiers trouvent aussi un travail irrégulier mais à l'année : l'hiver ils amènent la glace des bassins aux réservoirs, l'été ils convoient ou voiturent la glace en ville. Le temps restant, ils aident aux travaux d'entretien du domaine⁴⁰. Le caractère incertain du travail n'affecte pas la constance de l'embauche des ouvriers (et ouvrières). Tous les hivers, jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les paysans accourent à la Sainte-Baume d'une vingtaine de kilomètres à la ronde et les équipes peuvent compter de 20 à 100 personnes par journée de gel⁴¹. Les rapports détaillés (période de régie) sur l'exploitation des glaciers du Pin et de Notre-Dame du Mont à Marseille⁴² donnent aussi l'ampleur et l'intensité des opérations : en décembre 1728, on fait entrer au Pin 8 700 charges de mulet et 5 500 charges d'âne ; la campagne de ramassage dure 23 jours, occupe environ 150 personnes et engage une dizaine de transporteurs dont des négociants aisés (possédant 200 à 300 mulets chacun, par exemple) ; le remplissage représente deux semaines de travail avec une moyenne de 40 tâcherons occupés dans et autour du réservoir. Au Mont, l'opération dure trois semaines et la glace charriée totalise 3 505 charges de mulet et 8 902 charges d'âne. À la même époque, à Montpellier, le remplissage de deux glaciers près du rempart nécessite une trentaine de tombereaux avec leurs conducteurs et autant d'hommes, femmes et enfants qui coupent et chargent la glace. La journée dure de 5h du matin à 5h du soir. Une partie des travailleurs couche sur place dans des baraquements⁴³. En Arles, à Draguignan mais aussi dans des localités moins importantes, l'apport des habitants et des gens des campagnes proches est bien mis en

40. François FLORY, *Histoire des glaciers de Provence*, tapuscrit inédit, chez l'auteur.

41. François FLORY, *idem*.

42. Charles CASALS, Victor MOUSSON, *La Glace naturelle...*, *op. cit.*

43. AC Montpellier, HH241 (1725) - 242 (1769).

évidence dans la plupart des documents concernant l'activité: une fois la glacière nettoyée et ouverte, appel est fait au voisinage pour procéder à son remplissage.

Au sein des équipes s'affairant autour des réservoirs, des spécialisations apparaissent. Un compte de remplissage pour deux glaciers d'Arles en janvier et février 1784⁴⁴ fait ainsi état de journaliers occupés à transporter et de journaliers occupés à « battre et enfermer » (on dit aussi « caver ») la glace. Le rapport entre ces deux postes de travail est variable. Les « batteurs » représentent la moitié, le tiers ou le quart des transporteurs selon que ces derniers comptent plus ou moins de femmes dans leurs rangs. Sur les bassins de gel, le travail se partage entre « scieurs » qui coupent et les blocs et « glisseurs » ou « glisseuses » qui les dirigent vers les bords des étangs avec de longs pics en bois ferrés à leur extrémité. La distinction est de plus en plus forte et culmine parmi les ouvriers des établissements à production massive du XIX^e siècle qui embauchent des « traceurs », des « piqueurs » et des « glisseurs ». La spécialisation est aussi remarquée en Espagne où les « compacteurs » (*pisadores*) qui travaillent dans les réservoirs sont payés plus que les ouvriers qui préparent et amènent les chargements. Pour l'Espagne toujours, l'utilisation de certaines installations jusque dans les années 1930 permet d'avoir une idée précise de ces opérations, de visualiser l'outillage et de découvrir quelques menus faits interpellant notre sensibilité: les cris rythmés des dameurs, le vin chaud offert à tous ou bien les mules qui paissent près des bassins de gel. Généralement, documents et récits disponibles⁴⁵ mettent en avant la nature d'exception du travail dans le domaine de la glace: l'arrivée non prévisible de la neige ou du gel, la durée aléatoire des sessions de travail, le nombre variable de journaliers nécessaires, l'intensité et l'intermittence du labeur. Le salaire gagné et la fête qui accompagne souvent les fins de remplissage sont exceptionnels aussi: le salaire est obtenu en complément des revenus habituels, la fête est attendue mais non pas fixée dans le temps. Ce jugement est à peine atténué par le caractère répétitif des travaux à la belle saison (extraction et manipulation des pains de glace à longueur de mois), qui occupent une main-d'œuvre plus régulière mais beaucoup moins nombreuse que celle hivernale. Pendant la période estivale c'est le transport qui apparaît comme singulier: incessant, rapide et nocturne. Enfin, qu'il s'agisse de l'hiver ou de l'été, un contraste d'ambiances chaud / froid et clair / obscur, subtil et excitant, entoure l'activité: opérations de nuit éclairées par des luminaires furtifs, atmosphère glaciale dans et autour des réservoirs atténuée par des feux allumés par les ouvriers aux abords des bassins et près des ouvertures.

Le matériel acheté ou réparé et qui concerne les travaux de remplissage et le déchargement des réservoirs, nous est connu par plusieurs comptes de

44. AC Arles, DD36

45. Consulter sur ce thème 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *L'Artisanat...*, (pour un aperçu général). Les renseignements à ce sujet sont nombreux mais très dispersés.

dépenses des fermiers⁴⁶ : les achats réguliers sont les sabots, les battes ou masses ou dames (pour tasser glace ou neige) et leurs manches, les pelles en bois, les cordes et échelles, les torches, lanternes, huile d'éclairage évoquant le travail de nuit. Les récipients de transport sont dits « cornues » mais ne sont pas toujours identiques à ceux des vendanges. Corbeilles et couffes servent aussi pour transporter les charges des bassins aux réservoirs. Des achats d'étoffes rappellent le transport des lieux de récolte aux lieux de consommation. Pour ce transport, les bêtes et les véhicules sont recrutés localement : convois d'ânes ou de mulets, charrettes tractées par des mules, des chevaux, des bœufs (témoignages de l'Italie ligurienne et padane). Le maximum de la consommation coïncidant avec les périodes de grands travaux agricoles, ces moyens de transport doivent être parfois réquisitionnés. Partout le transport demande une organisation rigoureuse : il faut prévoir les véhicules, les emballages, les relais, les personnels « roulant » et travaillant sur place. Dans les années 1660, un convoi de 8 mules porte de la glace de la montagne de Lure⁴⁷ jusqu'à Aix : partis le soir, les muletiers traversent la Durance par barque et arrivent à destination à 5 heures du matin. Entre les montagnes de l'Espérou et Montpellier⁴⁸, le trajet (14 lieues, soit environ 56 km) nécessite trois relais, sept mulets et une charrette à trois mules que l'on change deux fois. Hormis les conducteurs, le personnel comprend quatre manœuvres à la montagne, un commis (comptable, contrôleur de trafic) et un valet (homme à tout faire) à chacun des deux relais. La plupart des « rouliers » sont polyvalents. Ceux de la Montagne Noire, transportent neige gelée, bois, charbon ou pommes de terre selon les occasions et malgré la raison sociale affichée de leurs entreprises (« glacier-négociant »). À d'autres moments, les mêmes « rouliers » acheminent les balles de neige en tant qu'employés⁴⁹. En 1754, le fermier de Toulon⁵⁰ rapporte que le transport en été lui revient aussi cher que le remplissage en hiver. Il rapporte aussi que la vente de glace couvre à peine ses frais d'exploitation. Vrai ou exagéré, cet état des choses n'empêche pas la perpétuation des charrois. Ce transport terrestre nous a légué une masse de documents mais aussi des toponymes et des souvenirs légendaires. Ce n'est pas le cas pour le transport par voie d'eau qui existe pour les localités riveraines du Rhône ou, pour les autres transports, dans des circonstances exceptionnelles : pénuries, insuffisances, manifestations particulièrement fréquentées comme la foire de Beaucaire. Au XIX^e siècle, le transport maritime prend des allures d'épopée à cause des liaisons transnationales et transocéaniques qui font le pendant aux transports ferroviaires.

46. AC Toulon, HH39 (années 1749-1754) et AC Marseille, CC2121 (année 1748), par exemple.

47. Jean PROUST, « Développement des glaciers provençaux... », *art. cit.*

48. AD Hérault, CC2768-2769 (années 1757-1758).

49. Pascal BLANC, *L'Industrie...*, *op. cit.*

50. AC HH39 (1749-1754).

Arrivées à destination, la neige et la glace sont vendues au « dépôt », au « magasin » ou au « bureau », selon les régions. La vente au détail est l'affaire d'agents soit indépendants, soit embauchés par l'entrepreneur ou par les échevins. Le statut de ces intermédiaires (« commis », « débitants ») et leurs relations avec le financier ne sont pas partout identiques. La différenciation entre entrepreneur et vendeur ne se résume donc pas au schéma qui oppose « grossiste » et « détaillant ». À Montpellier, le commis est un salarié payé à la journée. Il reçoit, pèse, comptabilise et distribue les charges de neige-glace que vendent les « buralistes ». À Toulon et à Marseille, le commis gagne un pourcentage (10 %) sur l'affaire mais vend lui-même à l'étal avec l'aide d'un valet rétribué à la journée. Nous avons vu que certains détaillants sont par ailleurs les garants des entrepreneurs; ils ont donc des biens engagés dans l'entreprise et en bénéficient autant qu'ils subissent les conséquences des faillites et des procédures judiciaires. Souvent aussi ils appartiennent à la famille de l'entrepreneur. Enfin, toutes les villes n'ont pas des magasins spéciaux pour la glace et toutes sortes de boutiquiers tiennent parfois un étal de ce produit: taverniers, liquoristes, bouchers mais aussi cordiers ou cordonniers. Quand Arles met sa ferme en régie directe au début du XVIII^e siècle, plusieurs mères de famille y trouvent un revenu d'appoint⁵¹. Elles sont « débittantes » de glace: elles vont chercher le produit aux réservoirs et l'écoulent au prix convenu. Au XIX^e siècle, le développement de la concurrence libre amène à la dissociation des activités de production et de vente. Les entrepreneurs sont obligés de « conquérir » les marchés et font alors la publicité pour la qualité de leur produit et pour l'efficacité de leurs livreurs. Les plus puissants possèdent des dépôts sur les lieux de consommation mais ils doivent dorénavant compter avec les commerçants indépendants⁵². Les vendeurs peuvent dès lors choisir et ne sont pas seulement des employés ou des associés mineurs dans les exploitations du froid naturel.

DE L'ARTISANAT À L'INDUSTRIE

Existe-t-il des métiers spécifiques au commerce du froid naturel? La réponse est difficile. Dans les faits, aucun aspect de l'activité ne nécessite ni apprentissage particulier, ni reconnaissance par des pairs et son exercice n'est pas exclusif. Ainsi, hommes d'affaires et tâcherons investissent ou travaillent dans la glace en complément ou en remplacement d'une occupation initiale. Tous continuent ou reprennent leurs activités habituelles pendant ou après leur passage par le domaine du froid. Cela n'empêche pas que des lignées

51. AC DD36 (1702-1710).

52. Toulon dans les années 1880 dispose d'une usine et de trois « entrepôts de glace » (lieux de revente) dont un seul appartient aux « glaciers » de la Sainte-Baume (Source: *Annuaire du Var*).

entières ou des micro-régions spécifiques et leurs habitants soient marquées par ce type d'activité. Dans ce cycle du froid naturel les exploitants détiennent un savoir-faire « généraliste ». Ils procèdent à l'aménagement global et à l'exploitation de petits territoires se fiant aux spécificités physiques des lieux et aux potentialités de leurs ressources. Montagnards ou citadins, ils entretiennent avec assiduité les relations ville-campagne car l'une dépend de l'autre pour son épanouissement et son bien-être. Une professionnalisation du métier, pour les entrepreneurs et pour les ouvriers, advient à partir du milieu du XIX^e siècle avec le développement d'exploitations d'ampleur industrielle (espace alpin) et des usines (noyaux urbains). Certaines exploitations de la Moyenne Provence (les glaciers de la Sainte-Baume) suivent tant bien que mal ces évolutions avant de s'éclipser de la scène, tout comme leurs consœurs alpines d'ailleurs à dix ans près⁵³. Présent dès le milieu du XIX^e siècle, le froid artificiel s'impose donc au début du XX^e. Pendant cette période, le profil des agents de la filière se modifie lentement. Comme par le passé, les entrepreneurs sont tout d'abord des investisseurs non spécialisés et la main-d'œuvre se compose de manutentionnaires, de transporteurs et de quelques artisans qui entretiennent la machinerie. Cependant, les connaissances techniques nécessaires pour « faire » la glace (et même plusieurs sortes de glace: glace-cristal, glaçons, écailles etc.) en milieu artificiel amènent à l'élaboration d'un savoir-faire spécifique mais étroit. L'électrification diminue ensuite l'importance de la présence de l'énergie hydraulique sur place coupant un peu plus le lien de l'industrie de la glace avec le territoire rural. La relation ville-campagne fondée sur des interdépendances socio-économiques (et donc structurelles) est rompue.

'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU

53. 'Ada ACOVITSIÓTI-HAMEAU, *La Glace de la Sainte-Baume... et Le Commerce de l'eau gelée...*, art. cit.