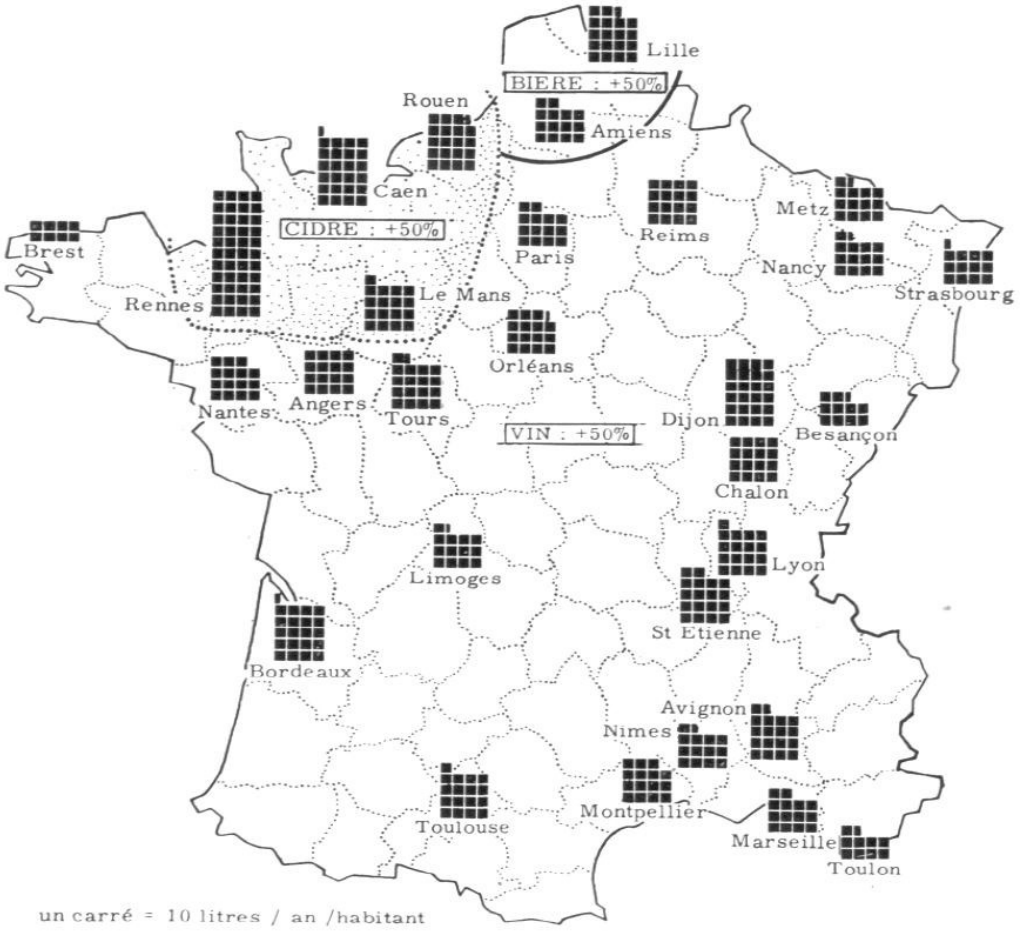
Un flot de cidre pour abreuver Rennes

A côté de la Vilaine, un deuxième fleuve de couleur ambrée, prenant sa source dans la campagne environnante, arrosa pendant au moins deux siècles la ville de Rennes.

Rennes, ville bienfaitrice de l'activité cidricole

Le cidre y était la principale boisson.
Un fonctionnaire de la Préfecture de Paris, Armand Husson, entreprit en 1850 de faire des statistiques comparées de consommation de boissons alcoolisées entre Paris et les autres grandes villes françaises, en s'appuyant sur les entrées enregistrées par les octrois municipaux.
Le plus faible score, c'est Brest, donc buveuse d'eau ordinairement.
Au sommet, on trouve trois éponges de grande capacité : Dijon pour 240 litres, avec son Bourgogne mais aussi la bière, Caen et son cidre pour 245 litres, et Rennes, maillot jaune avec 440 litres. Armand Husson s'étonna de ce cas rennais aberrant et présuma que quelques erreurs avaient dû se glisser dans les tableaux qu'on lui avait transmis pour Rennes.
Et non ! Plus récemment des historiens se sont penchés sur les données originelles. Les comptes étaient parfaitement exacts. Et, si l'on détaille, sur les 440 litres rennais, le cidre comptait pour 399 litres, contre 215 litres à Caen.
Les Rennais, en particulier les très nombreux habitants modestes et d'origine rurale, ne savaient se passer de cidre.



Consommation de boissons alcoolisées dans les grandes villes en 1850, d'après les données des octrois.

Curieuse Bretagne donc, où se trouvent les deux extrêmes en 1850. La plus sobre, Brest, pourtant avec la réputation la plus désastreuse. Rennes, la plus imbibée mais à l'image relativement épargnée.

Mais Rennes pouvait encore faire mieux. Grâce au sérieux entraînement initial et au pouvoir d'achat progressant toujours, Rennes atteint des sommets au début du XXe siècle. En 1909, on consommait à Rennes 450 litres de cidre par habitant et par an, nourrissons compris dans la statistique !
Le cidre restait la boisson alcoolisée la meilleure marché et la plus consommée, même si le vin progressait aussi avec le développement du chemin de fer qui facilitait son transport.

Pour un hectolitre	**1849-1855**	**1873-1879**
Cidre	9 jours	6 jours
Vin	54 jours	22 jours

Evolution du prix relatif de 100 l. de cidre et de vin à Rennes, en nombre de jours de salaire d'un ouvrier maçon. On peut noter pour la ration annuelle « standard » de 400 litres de cidre, c'est quand même un budget consacré équivalent à 24 jours de salaire dans les années 1870.

Le prix dépendait beaucoup de la production locale de l'année, que l'on sait très fluctuante. Et la consommation fluctuait avec.Par exemple, en 1856, année de faible production, l'hectolitre se négociait à Rennes au prix moyen de 15 francs. En 1868, année de production intense, le cidre fut bradé entre 8 et 10 francs l'hectolitre. CQFD, les Rennais en consommeront en 1868 deux fois plus (22 millions de litres) qu'en 1856 (10 millions de litres), le consommateur buvant, en quelque sorte, son budget boisson, quoi qu'il arrive.

Le mode de consommation des Rennais

Pour la consommation à domicile, les Rennais un peu argentés achetaient aux agriculteurs des barriques de cidre qu'ils plaçaient dans leurs caves où ils remplissaient leurs pichets, comme à la ferme. Ceux qui étaient moins aisés achetaient le cidre au litre chaque jour chez le cabaretier. C'était plus onéreux au final, mais la population modeste vivait au jour le jour, sans trésorerie et sans cave. Beaucoup d'enfants d'artisans et de commerçants étaient chargés de l'achat du litre de cidre avant le repas. La bouteille était remplie à la pompe à cidre (qui fit son apparition vers 1860), situé au fond du cabaret et qui émettait son gémissement caractéristique quand on l'actionnait.
En ville comme à la campagne, on buvait du cidre chez soi et en tout lieu. A table naturellement, où l'eau n'avait plus guère sa place, mais aussi pour les pauses au travail, la politesse pour un service rendu, les rencontres inopinées, les marchés, les jours de foire et les jours de fête, … Tout était prétexte à boire une bolée. En 1885, un médecin souligne qu'à Rennes il n'est pas rare de voir de grands buveurs absorber de manière habituelle huit à dix litres de cidre par jour.
On fréquentait naturellement beaucoup les débits de boisson en tout genre, lieux de sociabilité par excellence.
En 1871, l'administration estimait qu'il y avait un millier d'établissements vendant de la boisson à Rennes, c'est-à-dire un pour 40 habitants. Ce chiffre inclus les faubourgs, les buvettes occasionnelles, celles qui étaient occultes ou celle dont le débit de boisson n'était qu'une activité secondaire. Les vrais professionnels du secteur devaient être 600 ou 700.
En 1871, à Rennes, un commerce de détail sur trois faisait le commerce de boissons au verre, avec des statuts divers (statut qui définissait le droit fixe dont ils devaient s'acquitter) :

- Débitants de boisson (qui ne peuvent vendre qu'une seule boisson en sus du vin)
- Cabaretiers

- Cafetiers, limonadiers et glaciers
- Aubergistes et restaurateurs (les premiers logent et les seconds servent des repas)

Photographies de la fin du XIXe siècle, en haut, la rue Rallier du Baty, à gauche, la place du Champs Jacquet (coll. Musée de Bretagne)). Il y a toujours un ou deux débitants de boissons ou cafés en arrière plan sur les photographies anciennes de Rennes.

Une quinzaine de grands cafés, établissements les plus huppés, étaient concentrés dans le centre. D'autres cafés, identifiés par le nom de leur propriétaire, venaient ensuite. Les débitants de boissons et cabaretiers, plus populaires, étaient dans toutes les rues autour du centre-ville et dans les faubourgs.

La densité de ces derniers était particulièrement forte dans les quartiers au sud de la Vilaine où, dans certaines rues, un commerce sur deux pouvait être un débit de boisson ou un cabaret.
On trouvait également beaucoup de cabarets et auberges autour des places de marchés hebdomadaires et de foires. Y convergeaient les acheteurs et vendeurs, qui y discutaient de leurs affaires.
En 1871, la zone à plus forte densité de cabarets étaient le quartier des Lices, de la Trinité et de la place Saint-Michel (28 cabarets), suivi par la place Sainte-Anne (21 cabarets). Finalement, cette géographie n'a pas tellement changé.
Le nouveau quartier de la gare (elle est ouverte en 1857) est aussi bien pourvu. On trouvait 16 établissements dans l'avenue de la gare et les rues adjacentes en 1871.

Les inventaires après décès des cabaretiers rennais décrivent leur mobilier simple et très campagnard avec, dans la salle, une grande cheminée, des bols à cidre, des pichets de terre, une grande table en cerisier au milieu de la pièce avec les bancs qu'on enjambe, le vaisselier, etc. Les paysans et les nombreux néo-urbains d'origine rurale s'y sentaient à l'aise. Le stock de boisson se trouvait ordinairement au sous-sol, sous le plancher du débit de boisson.

Pertes déclarées par un débitant de Rennes en 1880, suite à une inondation. Ce stock est caractéristique de celui des débitants dans les quartiers populaires.

9 barriques de cidre à 35 f
90 litres d'eau de vie à 2 f
6 litres de Malaga à 2 f 50
1 pompe à cidre et ses tuyaux à 25 f

Il y avait aussi des tripots clandestins dissimulés dans le labyrinthe des arrières des immeubles, où les cours communiquaient entre elles par des allées et passages obscurs facilitant les sorties clandestines.
Quelques soient les établissements, il n'y avait pas ou peu de cidre bouché. Tout était livré en barriques et surtout en fûts, qui étaient placées dans les caves et celliers rennais puis « mises en perce » sur place.
Chaque établissement pouvait débiter des quantités très importantes. Ainsi, au XXe siècle, le café de la Gare était réputé vendre l'équivalent d'une douzaine de barriques de cidre par jour. Ce n'était qu'une part de ces quantités phénoménales qui était consommée sur place. Les familles du quartier y venaient remplir quotidiennement leur litre ou leur panier de bouteilles.

En 2004, on comptait 350 cafés rennais, ce qui fait encore une bonne densité. Ils sont aujourd'hui de style très variés, certains diurnes, d'autres nocturnes, traditionnels ou café PMU, pub irlandais, etc. Et le cidre y a aujourd'hui peu de place, sauf dans les crêperies.

Les agriculteurs du pays rennais approvisionnent la ville

En 1778, dans son Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne, Ogée indique pour presque toutes les paroisses environnant Rennes que les pommes et le cidre y sont produits en abondance, certainement déjà en bonne partie pour le marché rennais. Si la qualité du cidre acignolais n'est pas précisée, ceux de Servon et de Noyal-sur-Vilaine sont qualifiés d'excellents.
Au niveau national, c'est à peu près 50 % du cidre qui était autoconsommé dans les fermes et 50 % commercialisés (estimation des services fiscaux en 1870). A Acigné, commune grosse

productrice et particulièrement bien placée par rapport à l'agglomération rennaise, la part commercialisée devait être encore supérieure, peut-on penser.
Le cidre vendu à Rennes dans les années 1930 était payé 7 à 8 % plus cher que dans le reste du département. C'était une vraie opportunité économique qui fit la richesse de l'agriculture locale.
Les agriculteurs des communes environnant Rennes s'étaient ainsi faits une spécialité de produire et de livrer du cidre à la ville, en général en fûts de contenance équivalente à 5-6 barriques, la barrique (220 litres) étant l'unité de base. Certains, comme la ferme d'Ifer, livraient 3-4 fûts de cidre par semaine.
Bien d'autres fermes d'Acigné, comme celles de Monthélon, de la Haute Motte, de La Havardière, du Plessis, de Haut-Forges, etc se consacraient à cette activité, livrant aux débits de boisson, à la caserne, aux institutions et pensionnats, à des particuliers, etc.

Dans la cour de La Havardière à Acigné, au début du XXe siècle, une charrette surbaissée, facilitant le chargement et déchargement des fûts, qui sont en attente à droite (photographie fonds des Bouillons, ADIV 35).

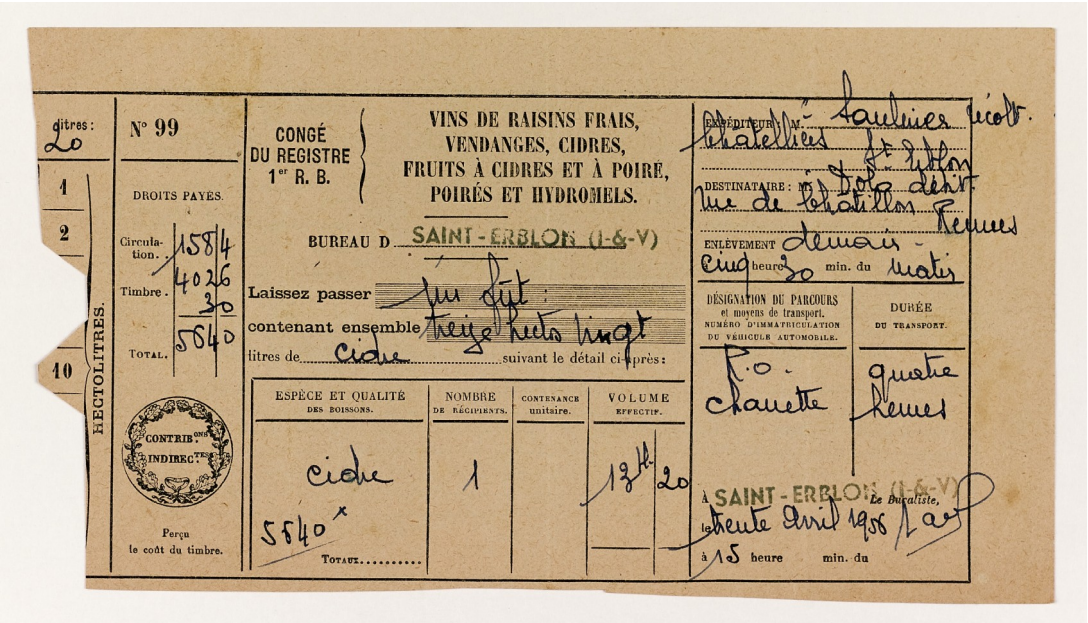
La livraison se faisaient en partant à 3 ou 4 heures du matin avec une charrette à cheval à un ou deux chevaux pour livrer à Rennes à 7 heures. Le fût ou les fûts étaient chargés en les glissant sur des rails en bois graissés : les poulains. Les fûts étaient posés alors dans la charrette, parfois sur deux fagots pour stabiliser le chargement. Arrivé sur place, une équipe d'encaveurs déchargeait le fut et l'introduisait dans la cave du client.
Le charretier acignolais pouvait alors rentrer à Acigné pour midi, après un circuit de 20 ou 30 km.

Charretiers se rendant à Rennes au début du XXe siècle.

Vécu : Livraison de cidre d'Acigné à Rennes

Mme Philouze se souvient qu'au Haut-Forges, comme dans beaucoup de fermes d'Acigné, on livrait du cidre à Rennes, dans des cafés et à des particuliers. « Le charretier se levait à 4 heures du matin. Le gros fût était mis sur une charrette sans échelons. Il accrochait des lampes, genre lampe tempête, pour rouler ainsi la nuit. Cette activité a pris fin vers 1955 chez nous. »

Joseph Pèlerin, employé comme charretier au tout début des années 1950 à la ferme la Haute-Motte, est souvent allé livrer du cidre en ville. « On pouvait conduire une barrique au bourg d'Acigné mais, pour Rennes, c'était des fûts de cinq barriques. La veille, on le sortait du cellier en le glissant sur un poulain graissé avec du suif et on le montait avec une sorte de palan sur la charrette dont on avait enlevé les côtés. Le lendemain, je partais tôt le matin, en passant par le Pont Rouge (pont en bois aujourd'hui disparu), en dessous des Onglées. En effet, la route de Rennes n'avait pas le tracé direct actuel sur Cesson. Du Placis Vert il fallait remonter vers la route de Fougères. Ce n'était pas intéressant. De la ferme de la Haute-Motte, on livrait surtout à des débitants, mais parfois aussi à des particuliers. Arrivé au débitant, avec lui, je déchargeais le fût sur le trottoir. Le débitant me laissait un billet : on appelait cela une « pratique ». Il était bien rare de repartir sans rien. Les encaveurs, commandés par le débitant, venaient ensuite. Ils passaient ainsi la journée à encaver, de débitant en débitant. »



ditres : 20 | N° 99 | CONGÉ DU REGISTRE 1er R. B. | VINS DE RAISINS FRAIS, VENDANGES, CIDRES, FRUITS À CIDRES ET À POIRÉ, POIRÉS ET HYDROMELS.

1 | 2 | 10 | HECTOLITRES.

DROITS PAYÉS.

Circulation. 1584

Timbre. 4026 30

TOTAL. 5640

CONTRIB.ONS INDIREC.TES

Perçu le coût du timbre.

BUREAU D SAINT-ERBLON (I-&-V)

Laissez passer un fût : contenant ensemble treize hectolitres vingt litres de cidre suivant le détail ci-après :

ESPÈCE ET QUALITÉ DES BOISSONS.	NOMBRE DE RÉCIPIENTS.	CONTENANCE unitaire.	VOLUME EFFECTIF.
cidre	1		13 H. 20
5640 x			
TOTAUX.....			

EXPÉDITEUR : M. Saulnier récolt. Chatellières St Erblon

DESTINATAIRE : M. Dolo débit. rue de Chatillon Rennes

ENLÈVEMENT demain cinq heure 30 min. du matin

DÉSIGNATION DU PARCOURS et moyens de transport. NUMÉRO D'IMMATRICULATION DU VÉHICULE AUTOMOBILE.	DURÉE DU TRANSPORT.
R.O. charrette	quatre heures

À SAINT-ERBLON (I-&-V) Le Buraliste,

le trente avril 1956

à 15 heure min. du

Laissez-passer des Contributions indirectes pour le transport du fût de 1 320 litres de cidre de Saint-Erblon à un débitant de Rennes (photo coll. Musée de Bretagne).

Cuves à cidre de La Havardière, à Acigné. Elles ont été construites en ciment armé entre 1925 et 1935. Elles sont recouvertes de carreaux de verre à l'intérieur. Cet investissement, pour remplacer les traditionnels fûts de bois, témoigne de l'importance économique de la vente de cidre pour le marché rennais. On retrouve des cuves similaires à la ferme d'Ifer.

Les « encaveurs au fourché »

Un arrêté du maire de 1830 permet de situer la vocation de cette corporation. « Considérant que les boissons introduites dans la ville sont contenues le plus souvent dans des tonneaux de grande capacité (essentiellement du cidre) qui peuvent causer de l'encombrement, que l'encavement est difficile et périlleux, nécessitant l'emploi d'un matériel coûteux : poulain, câble, pied fourchu ; que l'on ne peut attribuer à d'autres motifs l'usage établi de temps immémorial dans cette ville de confier le logement de boissons à des escouades d'ouvriers qui en font leur profession exclusive ».

En effet, descendre dans la cave des débits de boisson, mais aussi de certains particuliers, des fûts de 9 à 14 hectolitres pour les plus grosses n'était pas une mince affaire. C'était des pièces de 1 T à 1,5 T qu'il fallait manipuler avec force et précision.

Les encaveurs au fourché étaient une cinquantaine à Rennes au XVIIIe siècle et au XIXe siècle, répartis en une dizaine d'escouades. La municipalité avait attribué à chacune un quartier, territoire qu'elles étaient priées de respecter.

Equipes d'encaveurs au fourché à l'action dans les rues de Rennes. A gauche, peinture *Les encaveurs* de Louis Garin, en dessous photographies de la collection du Musée de Bretagne. Le nom de fourché vient de la grosse pièce de bois en forme de fourche où ils enroulaient une corde pour freiner la descente du fût dans le sous-sol.

Vécu : Bistrot rue de Dinan, 1965…

J'ai sept ans, je vis rue de Dinan, à Rennes. Mes parents tiennent un commerce de radio-TV. En face, un café tenu par les Faucheux. Les jours de livraison des barriques, c'était comme une fête, avec les badauds du quartier, les chiffonniers de l'entreprise Monnier toute proche et l'affairement fiévreux de la patronne du bistrot.

Il fallait d'abord ouvrir tôt les deux grands battants de bois qui constituaient à la fois le plancher d'une partie du café et un accès vers la cave noire aux relents frais et mystérieux. Cette cave à peine éclairée par une ampoule blafarde exhalait ses haleines mêlées de terre battue humide de cidre versé, odeur piquante de salpêtre, de bois anciens et noirs, d'insectes monstrueux devinés ou inventés. Ces odeurs, que je sentais depuis mon logement en face, avertissaient de la venue des encaveurs…

Bientôt on verrait apparaître leur véhicule qui barrerait sans vergogne la rue dans les deux sens et des gars aux gros bras se mettraient à l'ouvrage pour retirer à grands bruits la barrique vide et descendre, méticuleusement, le nouveau fût au ventre rebondi plein de promesses orangées, fraîches, acides, âpres, sucrées … on verrait bien ! Il faudra attendre que cette grise futaille cerclée de fer, ceinturée et délicatement descendue dans ce trou noir et béant, avalé par cette gueule fétide, posée à son emplacement dédié, soit reliée à la pompe à cidre en bois, là-haut, accolée au mur près du bar … La patronne actionnera la tireuse à bras pour faire monter le frais breuvage joyeux aux arômes de campagnes automnales …

La trappe refermée, l'es encaveurs partis après avoir bu un petit canon, la rue et ses chiffonniers reprendront leurs activités… Et on pourra boire du cidre nouveau chez les Faucheux !

Patricia Legrand

Le nombre d'encaveurs diminua au XXe siècle. En 1948, on n'en comptait plus qu'une quinzaine. Dans les années 1960, il ne restait qu'une escouade de quatre encaveurs, avant leur totale disparition en 1970.
… Le vin et la bière avaient vaincu le cidre.

Laissons le mot de la fin à Jean-Baptiste Gandon. « Résistant encore et toujours à l'envahisseur, le café Lebreton de la rue Saint-Michel servira du cidre de campagne à la pression jusqu'en 1975. Mais cette dernière sera trop forte. Le raisin a fini par avoir raison du fruit défendu ; les Rennais n'en croquent plus pour la pomme. »

Jean-Jacques Blain, le 2\09\2020

Quelques sources :

- René Gandilhon, Une corporation à Rennes au XIXe siècle : des encaveurs au fourché, Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, T.93, n°2, 1986
- Jean-Baptiste Gandon, Les brigades du cidre, www.archives.rennes.fr
- Jean-Jacques Hémardinquer, Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIXe siècle, Annales Economies, Sociétés, Civilisations, 16e année, n° 4, 1961
- Yvonne Lebrun, Les cafés, cabarets et auberges à Rennes de 1849 à 1871, Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, T.85, n°4, 1978
- Yvonne Lebrun, La consommation des boissons à Rennes, d'après les chiffres de l'Octroi de 1849 à 1871, Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest, T.84, n°1, 1977
- Témoignages de Mme Philouze, de Joseph Pélerin et de Patricia Legrand