



HAL
open science

L'artisanat et le commerce du froid dans le sud-est de la France : histoire et historiographie d'une thématique à valoriser

François Bartolomei

► To cite this version:

François Bartolomei. L'artisanat et le commerce du froid dans le sud-est de la France : histoire et historiographie d'une thématique à valoriser. *Revue du Centre archéologique du Var*, 2024, 21. hal-04608133v2

HAL Id: hal-04608133

<https://hal.science/hal-04608133v2>

Submitted on 3 Sep 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

L'artisanat et le commerce du froid dans le sud-est de la France : histoire et historiographie d'une thématique à valoriser

François BARTOLOMEI¹

1. INTRODUCTION

C'est dès le II^e millénaire avant notre ère que les premières traces d'un artisanat et d'un commerce du froid furent découvertes. Issues de tablettes mésopotamiennes, ces mentions demeurent les indications les plus anciennes connues à ce jour, décrivant l'utilisation de «maisons à glace» (Finet 1996) que les scientifiques appelleront plus tard glacières et nivières.

Rares, ces traces perdurèrent durant l'Antiquité. Hippocrate mentionnait les méfaits du froid et de sa consommation, déséquilibrant les humeurs du corps (Spitz 2023). Sénèque, à son tour, les dénonça jusqu'à ce que Gallien apporte les premières nuances. Le froid, sans utilisation excessive, pouvait soigner certains maux liés à la chaleur (de Planhol 1995).

C'est aussi à cette période que les premiers vestiges matériels sont identifiés : vases à rafraîchir appelés *psykter* (Acovitsiôti-Hameau 1984, 1986, 1996b ; de Planhol 1995), magasin à neige dans la *villa* gallo-romaine de Lassalles (Haute-Garonne) ou encore glacière de la *villa* d'Este à Tivoli (de Planhol 1995 ; di Belgiojoso *et al.* 1996).

À partir du Moyen Âge, tandis que la pratique de consommer neige et glace continue en Orient, la Méditerranée chrétienne semble perdre cette habitude. Médecins et intellectuels médiévaux reprennent les travaux des auteurs antiques et les archives issues des cours royales apportent de nouvelles informations. Les empereurs byzantins Théophile (829-842) puis Andronic II (1282-1328) sont décrits buvant de «l'eau de neige» ; les livres de comptes des cuisines de Pedro III d'Aragon (1276-1285) répertorient plusieurs achats de glace et un puits à neige à Olite en Espagne est bâti pour Carlos III de Navarre (1387-1425), (de Planhol 1995).

Ces structures, glacières et nivières, sont les vestiges parvenus jusqu'à nous les plus évidents de l'artisanat et du commerce du froid. Ces derniers prenaient la forme de puits enfouis ou semi-enfouis, protégés par un bâtiment dont la forme variait selon les époques, les régions, les constructeurs et le produit stocké (fig. 1).

Ainsi, dans le cadre de recherches en Master 2 (Bartolomei 2023) et désormais en thèse, le besoin d'un bilan historique et historiographique de l'artisanat et du commerce du froid en Méditerranée occidentale est apparu indispensable.

Concentré sur le sud-est de la France continentale², ce bilan propose donc un état des lieux des recherches et des connaissances dans une région importante par la diversité des exploitations liées à ces activités. Cette nécessité transparaît dans le fait que ce territoire fut témoin d'expérimentations, d'innovations et de voyages des techniques dans les débuts de popularisation de la consommation de neige et de glace.

2. ARTISANAT ET COMMERCE DU FROID DANS LES SOURCES

Revenons-en à l'historiographie. Bien qu'il n'y ait pas, pour les ouvrages anciens, de témoignages précis pour le sud-est de la France, certaines sources permettent de donner une idée de l'ambiance générale sur la perception du froid, de la neige et de la glace à partir de la fin du Moyen Âge.

Méfaits et bienfaits du consommer froid s'opposent au même moment où les élites de la Renaissance

1. Doctorant contractuel, Aix-Marseille Université - LA3M (UMR 7298).

2. Nous excluons la Corse de cet article, cet espace insulaire lié à la péninsule italienne, possédant ses propres caractéristiques et ne rejoignant que tardivement les réseaux de commerce du froid français.

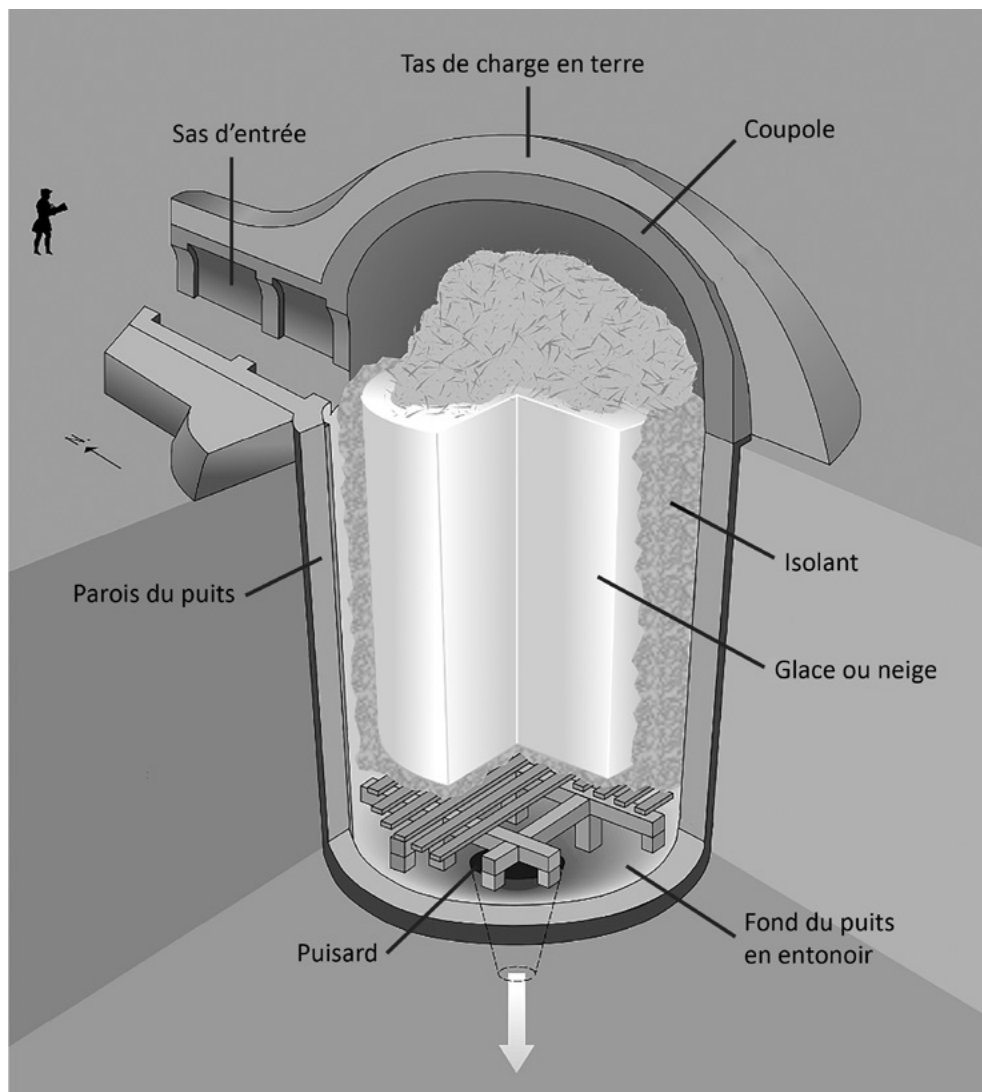


Fig.1 : conservation de la glace dans une glacière type à couverture en coupole (Morrin 2023 d'après François Blary).

commencent à développer un goût pour la glace et la neige. Cette querelle du *ber fresco*, comme l'a nommée Xavier de Planhol, laisse de nombreuses traces chez les élites et les médecins. Les premiers, préoccupés par les pratiques de la table et du goût de ce qu'ils consomment, défendent neige et glace comme produits de consommation (de Planhol 1995 ; Flandrin 1999 ; Michel 1999). Les seconds, encore marqués par le Corpus hippocratique, s'y opposent encore (de Planhol 1995 ; Flandrin 1999).

À cette période-là, on voit apparaître de nouveaux traités de médecine, dans lesquels les auteurs prennent position en même temps que le consommer froid se popularise. Gallien marque ainsi son grand retour dans la défense du consommer froid. Durant la seconde moitié du XVI^e siècle, médecins et savants s'empressèrent de dicter des conduites au boire et manger froid, neige et glace. La neige venant de tomber est considérée comme de bien meilleure qualité. Les jeunes, dont les humeurs sont plus chaudes et sèches peuvent boire du frais plus souvent que les gens âgés froids et humides. Thomas Bartholin (1616-1680) indique par ailleurs que les habitants du sud sont plus enclins à supporter la neige, plus commune dans cette région, et ceux du nord à supporter la glace pour les mêmes raisons (de Planhol 1995).

Au XVIII^e siècle, le consommer froid s'étant ancré dans les mœurs, sa défense laissa place au consommer chaud, alors à la mode grâce à l'arrivée des ressources issues des colonies telles que le café, le chocolat et le thé. Pourtant, au XIX^e siècle, malgré les développements de l'hydrothérapie, les derniers sceptiques dénonçaient les méthodes de fabrication et de récoltes « artisanales » trop aléatoires. Il faudra attendre le XX^e siècle avec la banalisation de la glace industrielle, dont on peut contrôler la qualité et les premières théories hygiénistes pour que les dernières réticences disparaissent complètement (de Planhol 1995).

Les sources ne se limitent pas qu'aux traités de médecine. L'usage de la neige et de la glace étant aussi alimentaire, leurs mentions furent aussi retrouvées dans les livres de cuisine (Michel 1999).

En France, les premiers ouvrages sur le sujet apparaissent durant la seconde moitié du XVII^e siècle. En 1660, François De La Varenne publie par exemple un «*Confiturier*» dans lequel on ne parle que «d'eaux d'Italie», de «liqueurs d'Italie», ou de boissons rafraichies grâce à la neige ou à la glace. C'est en 1692 avec un certain Audiger dans *La Maison Régulée* qu'est expliqué, pour la première fois, le processus de glaçage des eaux pour cuisiner des sorbets (Michel 1999).

Le mot glace n'apparaît que lors de la seconde moitié du XVIII^e siècle. En 1746, Menon utilise le mot pour désigner ces recettes glacées. Dans *Cuisinière Bourgeoise*, sept glaces et «fromages à la crème» sont mentionnés puis 47 dans *La science du maître d'hôtel confiseur* en 1750, nous permettant de constater une «évolution dans les méthodes de travail, tant au niveau des types de préparations que dans l'art de présenter les desserts» (Michel 1999).

Les XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles furent marqués par la présence d'encyclopédistes, d'ouvrages et de notices spécialisés. En plus d'aborder les aspects dits «scientifiques» du froid, de la neige ou de la glace, leurs propriétés physique et chimique, les auteurs abordèrent les glaciers et niviers en tant que telles ainsi que les produits issus de l'artisanat et du commerce du froid.

Dans *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, la première Encyclopédie française, Louis De Jaucourt écrivait déjà une notice pour le mot «glacière» en 1757 (Diderot, d'Alembert 1751), mise à jour dans la *Grande Encyclopédie* par Louis Knab en 1885-1886 (Acovitsiôti-Hameau 1984).

Le premier ouvrage uniquement consacré aux glaces fut, quant à lui, publié en 1768 par un certain Emy sous le nom de *l'Art de bien faire les glaces d'office ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements* (Michel 1999). Suivirent ensuite plusieurs ouvrages répondant à la popularisation des cafés comme le *Manuel du limonadier et du confiseur* en 1830 (Cardelli 1830) puis le *Nouveau manuel complet du limonadier, glacier, cafetier et de l'amateur de thés et de cafés* en 1901 (Malepeyre et al. 1901), dans lesquels étaient présentées diverses recettes ainsi que des descriptions de procédés, machines, meubles et bâtiments pour fabriquer et conserver la neige et la glace (fig. 2 et 3).

Fig. 2 : exemple de boîte à glace (Malepeyre et al. 1901), avec A : compartiment à glace; B : compartiment à eau; C : compartiment pour aliments; R : robinet (Malepeyre et al. 1901).

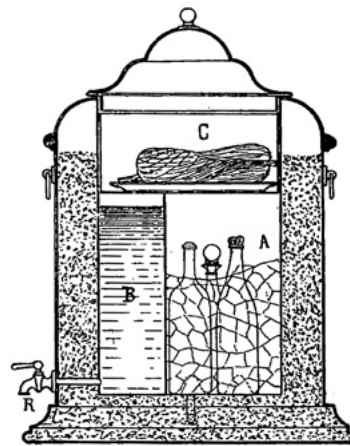


Fig. 72. — Boîte à glace américaine.

Fig. 3 : modèle idéal de glacière selon le *Nouveau manuel complet du limonadier*, A et B : chambres angulaires concentriques; C : chambre d'entrée avec tambour; D : puits à glace avec puisard (Malepeyre et al. 1901).

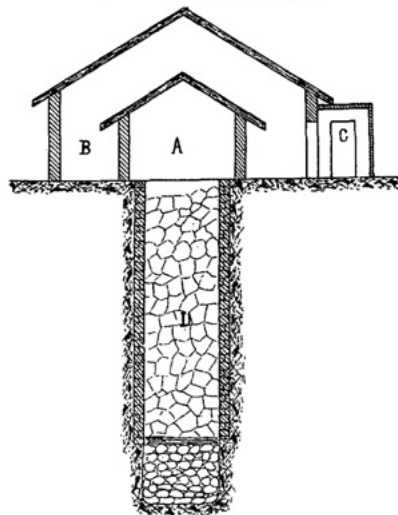


Fig. 76. — Glacière industrielle.

3. ARTISANAT ET COMMERCE DU FROID DANS LES PUBLICATIONS SCIENTIFIQUES

C'est à partir du XX^e siècle et l'apparition des réflexions scientifiques modernes que les premières recherches sur l'artisanat et le commerce du froid furent menées. Plus contemporaine et de manière plus scientifique, cette thématique est abordée en France par un duo pionnier formé du géographe Xavier de Planhol et de l'anthropologue 'Ada Acovitsiôti-Hameau.

Le premier, est celui qui, depuis les années 1960, aborde ce thème de recherche de manière systémique. Sa méthode, bien que laissant peu de place à l'archéologie, consiste à croiser plusieurs types de données, à savoir, géographiques,

climatiques, ethnographiques, mais surtout archivistiques. Le résultat de ses recherches fut compilé dans son livre *L'Eau de neige : Le tiède et le frais* considéré comme un ouvrage de référence (de Planhol 1995).

La seconde, dont le livre phare est *Côté Colline ; Pratiques et constructions de l'espace sylvopastoral en Centre-Var* (issu de sa thèse), pose de précieux repères méthodologiques (Acovitsiôti-Hameau 2005a). Reprenant les idées de Xavier de Planhol en croisant archives et ethnographie, l'auteure ajoute les observations de terrains avec l'œil de l'archéologue.

Elle réalise de nombreuses publications sur le sud-est de la France et la Provence par le biais de l'Association de Sauvegarde et d'Étude du patrimoine naturel et culturel du canton de Roquebrussanne et ses environs (A.S.E.R.). 'Ada Acovitsióti-Hameau est à l'origine de plusieurs ouvrages et articles généraux de référence tels que *L'artisanat et le commerce de la glace en méditerranée occidentale* (Acovitsióti-Hameau 1984), *Génis givrés : Découvrir la glace et son musée, Propriétés et particularités de la glace naturelle* (Acovitsióti-Hameau et al. 2002a), *Les inventeurs du froid artificiel* (Acovitsióti-Hameau et al. 2002b) ou encore dans les fascicules 220 et 234 de *Provence historique* avec «Les glaces de la Sainte-Baume : les sites de production» (Acovitsióti-Hameau 2005b) et «Hommes de peine et hommes d'affaires dans le commerce de l'eau gelée en Provence» (Acovitsióti-Hameau 2008).

S'ajoutent aussi, aux travaux provençaux, les publications de Jean Proust qui ont jeté une lumière sur les glaciers de Provence. À travers la combinaison de recherches archéologiques et historiques dans la région, il a contribué à l'inventaire de nombreux sites du froid (Proust 1994). Ses recherches approfondies dans les archives modernes ont, par ailleurs, mis en avant de nombreuses mentions, en particulier dans les registres notariés du XVII^e siècle, révélant ainsi l'omniprésence de l'artisanat et du commerce du froid dans la région. Selon lui, pas moins de 146 sites étaient impliqués dans cette activité, mettant en lumière l'importance historique de cette activité en Provence (Proust 1996).

À cette historiographie déjà importante se greffe un autre ouvrage de référence, *La glace et ses usages*, dirigé par Aline Rousselle (Rousselle 1999). Elle y aborde de manière générale l'artisanat et le commerce du froid en France. Les aspects de l'artisanat et du commerce de la neige et de la glace sont abordés sous plusieurs angles : archéologique, géographique, historique, linguistique, mais aussi alimentaire.

D'autre part, les rencontres internationales sur le commerce et l'artisanat de la glace à Brignoles en 1994, publiées sous le nom de *De neiges en glaces*, furent les premières et dernières rencontres en France sur le sujet. Novatrices, elles marquent l'historiographie en réunissant des chercheurs français, espagnols, italiens, norvégiens et anglo-saxons dans le but de mettre en valeur la perdurance des pratiques liées à l'artisanat et au commerce du froid au cours de l'Histoire et les différents modes de production dans le monde (Acovitsióti-Hameau 1996a). Elles ont, non seulement, permis de réunir des informations historiques, mais ont également apporté le point de vue des archéologues et ont replacé le cas du sud-est de la France dans un contexte méditerranéen et européen.

Cet évènement scientifique a également mis en avant l'avancement de la recherche anglo-saxonne à cette époque (Beamon 1996 ; Rogan 1996). Celle-ci s'était en effet appropriée les thématiques d'archéologie moderne bien plus vite que dans le «monde latin». En cause : le développement de la pensée de l'*Historical archaeology* mais aussi l'attachement anglais et américain à l'histoire et à l'archéologie coloniale (Demoule 2023 ; ministère de la Culture 2016).

De manière plus ponctuelle et sur des sujets plus précis, d'autres auteurs ont participé à l'historiographie du sud-est de la France. Dominique Carru, pour les fouilles de la glacière de jardin de Benoît XII au palais des Papes d'Avignon (Carru 1996) ; Dominique Michel (Michel 1999), sur l'histoire de la place de la neige et de la glace dans les livres de cuisine ou encore Jean-Louis Flandrin à propos de l'alimentation (Flandrin 1999).

Enfin, plus récemment, même si les initiatives de recherches systémiques et générales sur le sujet ont malheureusement baissé en intensité depuis les années 2000, deux ouvrages généraux : *Neiges et glaces. Faire l'expérience du froid (XVII^e-XIX^e siècles)* et *Le froid. Adaptation, production, effets, représentations* ont néanmoins été publiés en 2015 (Metzger, Rémy 2015) et en 2018 (Chartier, Borm 2018).

L'étude des glaciers et nivières continue par le biais de recherches ponctuelles et régionales/micro-régionales. Les fouilles préventives, menées au Musée Ziem à Martigues par Héléne Marino, ont par exemple mis en avant une des glaciers de l'agglomération (Marino 2011). L'étude de la glacière de Barjols fut l'occasion d'une parution dans les cahiers de l'A.S.E.R. (Romagnan 2005). À Lançon-Provence, le sondage d'une des glaciers de la commune sur la place de la glacière en 1993 a impulsé un projet de valorisation ainsi que la fouille du site en 2009 par Liliane Delattre (Delattre 2009), donnant lieu à une publication (Delattre 2011). De même, à Ville-di-Pietrabugno en Haute-Corse, où des travaux de restauration d'une nivière ont mené à un diagnostic archéologique de l'Inrap sous la direction de Patrick Ferreira (Ferreira 2018).

Ada Acovitsióti-Hameau continue, quant à elle, de publier sur les sites du froid provençaux peu à peu mis en valeur (Acovitsióti-Hameau 2021) sur la Sainte-Baume comme centre de production de glace

(Acovitsiôti-Hameau 2023), mais aussi à propos de l'artisanat et du commerce du froid dans son ensemble, en particulier avec ses articles «Le stockage des neiges et glaces à rafraîchir : théorie et pratique» dans *Neiges et glaces. Faire l'expérience du froid (XVII^e-XIX^e siècles)*, (Acovitsiôti-Hameau 2015) et «La glace à rafraîchir. Acquisition, consommation et implications socioculturelles» dans l'ouvrage *Le froid. Adaptation, production, effets, représentations* (Acovitsiôti-Hameau 2018).

4. BILAN HISTORIQUE DANS LE SUD-EST DE LA FRANCE

Une fois ce bilan historiographique réalisé, que peut-on extraire des publications scientifiques ? Quelles informations sur le sud-est de la France nous ont apporté les recherches depuis les années 1960 ?

En France continentale, la situation semble similaire à la péninsule italienne. Le monopole d'État et l'affermage dominant l'artisanat et le commerce du froid (Acovitsiôti-Hameau 1984 ; de Planhol 1995). Le propriétaire, ici le roi, distribuait le privilège d'exploitation et les fermes pour une durée déterminée en échange d'une somme d'argent fixe ou locative. La personne recevant le privilège pouvait alors commercer neige et glace ou «sous-fermer» l'exploitation à d'autres (Acovitsiôti-Hameau 1984 ; de Planhol 1995 ; Homet 2007 ; Proust 2011) sans que cela n'exclut le paiement de taxes (Acovitsiôti-Hameau 1984).

Plusieurs origines sont identifiables à ce retour de la consommation de neige et de glace en France. La plus ancienne pourrait correspondre, comme pour la péninsule italienne, à l'influence du monde musulman auprès des Croisés du royaume de France (Balard 1998). Pour l'époque moderne, des hypothèses plus crédibles apparaissent aux alentours du XVI^e siècle. Durant cette période, les guerres d'Italie et les luttes d'influence entre les différents États d'Europe de l'ouest, en Italie du nord, vont mener à des échanges entre les élites italiennes et les noblesses françaises et espagnoles qui auraient alors découvert le consommer frais à l'aide de la glace et de la neige (Flandrin 1999).

En 1538, Bruyerin Champier, médecin de François I^{er}, mentionnait ainsi cette pratique (de Planhol 1995). Sa popularisation se répandit au sein des élites du royaume de France durant les XVI^e et XVII^e siècles. En effet, à partir du moment où neige et glace furent introduites à la cour du roi, la mode s'étendit au reste de la noblesse du royaume. Châteaux, domaines et abbayes vont alors s'équiper tour à tour de puits à neige ou de puits à glace (Martin 1997).

La consommation reste donc privée et limitée à une certaine population. Durant cette période charnière, Michel Mazarin, archevêque d'Aix, se rendit à Rome, au début des années 1640, accompagné d'une certaine Magdeleine De Gaillard De Venel qu'il introduisit au consommer froid et qui, lors de son retour en France, partagea cette pratique à Aix (Proust 2011). Par conséquent, tout au long du XVII^e siècle, la popularité du consommer frais à l'aide de neige et de glace s'étendit à un spectre plus élargi de la population.

Les roturiers : bourgeois, artisans, paysans aisés commencèrent alors à consommer frais (Martin 1997 ; Proust 1996, 2011). Les entreprises libres d'artisanat et de commerce du froid se multipliant et l'activité devenue lucrative, les pouvoirs publics y virent de nouvelles sources de revenus pour les caisses du Royaume. Louis XIII instaura donc, dans les années 1640, un privilège dans le but de contrôler le commerce de la neige et de la glace (Acovitsiôti-Hameau 1984, 2005b, 2008 et 2018 ; de Planhol 1995 ; Homet 2007 ; Proust 2011), en le distribuant en tant que «récompense» aux nobles et bourgeois pour services rendus (Acovitsiôti-Hameau 2008) qui, par la suite, en tirèrent eux-mêmes des revenus.

Selon l'historiographie, la France se démarque donc par la variété des formes d'exploitations (Acovitsiôti-Hameau 1984 ; de Planhol 1995). Trois régions du sud de la France se distinguent : le sud-est, le sud-ouest et dans une autre mesure la Corse bien qu'étroitement liée à l'Italie.

Concernant la première qui intéresse notre article, le climat permettait la mise en place d'une exploitation de glace, créée artificiellement à l'aide de bassins de gel (de Planhol 1995). Cette innovation, que plusieurs auteurs attribuent à l'Iran médiéval, consiste en l'aménagement de bassins d'eau de faible profondeur où l'eau entreposée gelait les nuits d'hiver avant son stockage dans les glacières (de Planhol 1995).

En 1642, deux bourgeois marseillais, Louis Roubaud et Pierre Roman, obtinrent auprès de Louis XIII, sur une durée de dix ans pour la ville de Marseille, le premier privilège connu (Acovitsiôti-Hameau 1984 ; Casals, Moussion 1994). L'artisanat et le commerce du froid s'organisaient ainsi en fermes, chacune dédiée à une agglomération. Si les plus grandes comme Arles, Aix, Marseille, Toulon et Avignon en étaient dotées et s'équipaient de glacières et nivières dans leurs campagnes

(Acovitsiôti-Hameau 1984 ; Proust 2011), d'autres villes et bourgs plus modestes possédaient leurs propres fermes de la glace et donc leurs propres sites du froid. Ainsi, Barjols, Cotignac, Draguignan, Lançon, Lorgues, Roquebrune ou le Val étaient équipées de glaciers pendant des temps plus ou moins longs (de Planhol 1995 ; Romagnan 2005 ; Delattre 2011).

Une des premières glaciers identifiées fut alors construite en 1646 à Mimet (Acovitsiôti-Hameau, 1984). Toutefois, la mort du roi et la régence d'Anne d'Autriche bouleversèrent l'organisation du privilège. Magdeleine De Gaillard De Venel, alors proche du cardinal Jules Mazarin, obtint grâce à ses connexions à la cour royale, le privilège sur le commerce et l'artisanat de la glace en Provence en 1648, lui rapportant un revenu annuel de 20 000 livres (Acovitsiôti-Hameau 1984 ; Casals, Moussion 1994 ; Proust 2011 ; Nin, Vigouroux 2014).

Plusieurs glaciers commerciales sont construites durant cette décennie comme à la Sainte-Baume, au Mont Ventoux, à Sainte-Marthe, Pelissanne ou encore Bouc-Bel-Air (Casals, Moussion 1996 ; Durand 1996 ; Acovitsiôti-Hameau 2004). Les puits à glace du Pré Bataillé, redécouverts durant les fouilles préventives de la Z.A.C. Sextius-Mirabeau à Aix-en-Provence, sont à ce titre de rares exemples fouillés (Casals et Moussion 1994 ; Homet, 2007 ; Nin, Vigouroux 2014).

Toujours en 1648, les communautés sont autorisées à acheter le privilège auprès du royaume menant à des conflits entre « privilégiés » privés et publics. La ville de Marseille, notamment, fut le théâtre de nombreux contentieux entre détenteurs du privilège, fermiers et consuls (Casals, Moussion sans date, 1996 ; Proust 2011). Dès la mainmise de Magdeleine De Gaillard De Venel sur le privilège en Provence, la cité s'y opposa. Voulant à tout prix contrôler l'artisanat et le commerce de la glace de la ville pour éviter toute pénurie, les autorités locales, à l'instar du port de Toulon qui racheta le privilège en 1658, réussirent à faire de même en 1663 (de Planhol 1995). Magdeleine De Gaillard De Venel maintiendra ainsi son contrôle uniquement sur les fermes d'Aix et d'Arles jusqu'à sa mort en 1687. Elles seront ensuite cédées par la suite à son mari qui mourra quelques années plus tard en 1692 (de Planhol 1995 ; Proust 2011).

Louis XIV reprit alors le contrôle des concessions pour les remettre aux enchères (de Planhol 1995). En 1701, Louis De Beaumont remporta le marché et forma la première concession nationale, contre 1100 000 livres. Néanmoins, ce dernier dans l'impossibilité de régler cette somme, dut abandonner son projet. Le roi révoqua donc à nouveau tous les privilèges en 1702 et imposa une taxe sur les communautés qui géraient elles-mêmes l'activité (de Planhol 1995). Cette période se marqua par de nombreux conflits entre les villes et les fermiers. À Marseille, les hivers, de plus en plus doux de la fin du Petit Âge Glaciaire, ne permettaient plus une production de glace en quantité suffisante. De cette façon, les échevins furent contraints de chercher plusieurs sources d'approvisionnement et d'importer neige et glace. C'est la multiplication des conflits et l'utilisation des sous-fermes en 1709 qui feront s'émietter le système du privilège, définitivement révoqué en 1775 (Martin 1997). Pendant la période révolutionnaire, les traces archivistiques de l'artisanat et du commerce du froid semblent diminuer. L'activité n'est néanmoins pas abandonnée. Les privilèges royaux sont abolis en 1789 (Acovitsiôti-Hameau 2008) mais le système de fermes se maintient et les glaciers et nivières « artisanales » continuent de fonctionner jusqu'au XIX^e siècle, période durant laquelle elles se feront concurrencer par la glace des Alpes puis la glace industrielle (Mathieu 1996 et 1999). Les statuts juridiques changèrent peu à peu pour que dans certaines communautés, comme Marseille et Toulon, une libéralisation du marché prenne place jusqu'à la complète privatisation du secteur (de Planhol 1995). « Une fuite en avant » des entreprises devant trouver de nouveaux moyens d'attirer la clientèle caractérise ainsi les dernières entreprises artisanales de production de glace à la Sainte-Baume comme au Mont Ventoux, à la Montagne Noire, dans les Alpes ou le Jura (Acovitsiôti-Hameau 2005b). Ces dernières tentèrent de faire face à la concurrence, renommant leurs glaciers et nivières en « usines » ou construisant de nouveaux réservoirs plus grands et plus « soignés », dans le but de mettre en valeur la qualité de leur produit (Acovitsiôti-Hameau 2005b). En somme, il est possible de constater que le sud-est de la France a bel et bien été un espace de production et de consommation de neige et de glace important. Les quantités commercées de ces matières premières, apparaissant dans les archives au cours de l'Histoire, illustrent particulièrement bien la prépondérance de la région.

En 1690, 216 tonnes de glace sont livrées à la ville d'Aix, vendues pour un total de 6 479 livres (Proust 2011). En Provence, à la fin du XVII^e siècle, certains auteurs indiquent la somme de 2,5 livres le quintal et 3,3 livres au XVIII^e siècle (Martin 1997). Cette hausse des tarifs pourrait s'expliquer par la rareté du produit par rapport à la demande. La fin du Petit Âge Glaciaire, rendant en partie inexploitable les glaciers de basses altitudes, créa des situations de pénuries. Même à la

Sainte-Baume, principale zone d'approvisionnement de la région, les recherches précédentes ont pu montrer que certaines parties de la montagne, comme le Plan d'Aups, ne produisaient pas de glace certaines années (Casals, Moussion sans date).

Le XIX^e siècle suppose, quant à lui, des dynamiques inverses. Les glaciers de la Sainte-Baume en apportent un témoignage intéressant. Celle de Pivaut, la plus grande et la plus récente, vendait sa production à 6 centimes le quintal en 1886, soit pour une masse de 48 000 quintaux, un revenu brut de 228 000 francs (Mazet 1993). La baisse drastique des prix s'expliquerait ainsi par l'élargissement de la consommation à un spectre de populations plus élargi. La glace n'est plus un produit de luxe. Elle devient, au XIX^e siècle, un produit de consommation courante pour les populations urbaines et encore plus en été (de Planhol 1995). C'est aussi une nouvelle source de conservation d'aliments périssables (viandes et poissons).

Face à cette demande, les modes d'exploitation changèrent. Des entrepreneurs virent dans les Alpes, et plus particulièrement ses lacs, une source d'approvisionnement en matière première bien plus profitable. Le Haut-Buëch fut un cas particulièrement marquant. Un certain Gignoux y fonda, en 1882, les «Glacières Générales des Alpes» qui commercèrent jusqu'à la fin de la Grande Guerre, dans toute la France et au niveau international. Attiré par le climat et la géographie favorable (basses températures, climat sec, proximité de ruisseaux, proximité du chemin de fer, etc.), l'entrepreneur y fit aménager de larges bassins de gel, accompagnés d'entrepôts permettant une production annuelle quasi-industrielle de 30 000 mètres cubes de glace soit 27 930 tonnes (dont 12 000 destinés uniquement à Marseille et à la Côte-d'Azur). L'activité fut si importante qu'en 1910, Gignoux possédait presque tout le monopole de l'artisanat et du commerce de la glace dans le sud-est de la France, exportant en grande quantité à l'aide du chemin de fer. Il fut néanmoins supplanté rapidement, comme toutes les exploitations artisanales, par la glace industrielle, produite en usine, qui apparut à partir des deux dernières décennies du XIX^e siècle dans les grandes agglomérations (Mathieu 1996 et 1999).

5. CONCLUSION

En définitive, la réalisation d'un bilan historique et historiographique sur l'artisanat et le commerce du froid, dans le sud-est de la France, permet de mettre en valeur un sujet aujourd'hui moins abordé.

De manière générale, les sources historiques, qu'elles proviennent des traités de médecine, des livres de cuisine ou encore d'encyclopédies, ont permis de documenter ces pratiques et d'explorer les aspects scientifiques, géographiques, linguistiques et alimentaires liés au froid, dans le sud-est de la France, comme ailleurs.

Ce sont les recherches menées par des pionniers tels que Xavier de Planhol et 'Ada Acovitsióti-Hameau qui ont pu jeter une lumière nouvelle sur l'artisanat et le commerce du froid dans cette région. Les fouilles archéologiques ainsi que les recherches en archives ont amélioré la compréhension des modes de production et des formes d'exploitation de la glace et de la neige.

Le sud-est de la France s'avère être un espace de production et de consommation important, principalement concentré sur la glace dont les évolutions de tarifs et de modes d'exploitation reflètent les changements dans la demande en matière première et la démocratisation des pratiques du consommer frais.

Ainsi, ce bilan rappelle l'importance des vestiges laissés par l'artisanat et le commerce du froid. Les glaciers et les nivières demeurent les témoins les plus évidents de cette activité et leur valorisation, bien que tardive, met en avant un patrimoine souvent mis de côté. Aujourd'hui mue par des initiatives locales et par la ténacité de certains chercheurs et acteurs associatifs, cette thématique de recherche semble toujours d'actualité. Si l'historiographie a abordé les axes portant sur la géographie humaine et culturelle, l'histoire des mentalités, ainsi que l'histoire des modes de production, les études locales et ponctuelles poussent à mener des recherches comparatives et systémiques à des échelles plus importantes (Acovitsióti-Hameau 2018). Le Conseil national de la recherche archéologique (CNRA) en France témoigne, par ailleurs, de cette volonté dans sa nouvelle programmation de 2023. Les nouveaux Axes 12 et 14 proposent de s'intéresser aux problématiques de l'archéologie du monde contemporain et à l'archéologie du paysage dans lesquelles l'artisanat et le commerce du froid s'intégreraient parfaitement. D'une part, la chronologie «récente» de cette activité, dont le souvenir collectif disparaît peu à peu, permet de l'aborder d'un autre point de vue : le chercheur peut-il par exemple parler «d'archéologie de nos grands-parents ou de nos arrière-

grands-parents» lorsqu'il est face à une glacière ou une nivière (ministère de la Culture, 2016) ? D'autre part, parce que cette «économie du froid» permet, là encore, un nouvel angle d'approche à propos du développement des sociétés préindustrielles et industrielles qui cherchent à conserver le froid, de l'étude du paysage par le biais des vestiges matériels des sociétés passées, de leur emprise sur l'environnement, de l'exploitation des ressources naturelles et enfin de l'aménagement de l'espace et des réseaux de communication (ministère de la Culture 2023).

► **Références bibliographiques**

Acovitsiôti-Hameau 1984 : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – *L'artisanat de la glace en Méditerranée occidentale*. Cahiers de l'A.S.E.R., Supplément n°1, Méounes-lès-Montrieux, 1984, 74 p.

Acovitsiôti-Hameau 1996a : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) (dir.) – *De neiges en glaces...* Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace, Brignoles, 69 juillet 1994. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, 230 p.

Acovitsiôti-Hameau 1996b : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – Boire frais : Entre nécessité et spéculation ; modes d'exploitation de la glace naturelle en Basse et Moyenne Provence. In : *De neiges en glaces...* Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994). Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.211-227.

Acovitsiôti-Hameau 2005a : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – *Coté colline : Pratiques et constructions de l'espace sylvopastoral en centreVar*. Publications de l'Université de Provence, Aix-en-Provence, 2005, 334 p.

Acovitsiôti-Hameau 2005b : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – Les glaces de la Sainte-Baume : les sites de production. *Provence historique*, 220 [en ligne], 2005, pp.145-176, URL : <https://espaceruralAcovitsiôti.asercentrevar.fr/wp-content/uploads/2020/11/La-glace-de-la-Sainte-Baume-les-sites-de-production.pdf>.

Acovitsiôti-Hameau 2008 : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – Hommes de peine et hommes d'affaires dans le commerce de l'eau gelée en Provence. *Provence historique*, 234 [en ligne], 2008, pp.385-398, URL : https://glace.asercentrevar.fr/wp-content/uploads/2020/11/PH-2008-58-234_4.pdf.

Acovitsiôti-Hameau 2015 : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – Le stockage des neiges et glaces à rafraîchir : théorie et pratique. In : Metger (A.) (dir.), Rémy (F.) (dir.) – *Neiges et glaces. Faire l'expérience du froid (XVII^e-XIX^e siècles)*. Éditions Hermann, Paris, 2015 pp.101-119.

Acovitsiôti-Hameau 2018 : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.) – La glace à rafraîchir. Acquisition, consommation et implications socioculturelles. In : Chartier (D.) (dir.), Borm (J.) (dir.) – *Le froid. Adaptation, production, effets, représentations*. Presses de l'Université du Québec, Québec [en ligne], 2018, pp.107-130, URL : <http://archipel.uqam.ca/id/eprint/11506>.

Acovitsiôti-Hameau et al. 2002a : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.), BLANC (J.-J.), CHOPIN (C.), GODEFROID (G.) – *Autour du rocher de Cotignac : eau vive et eau pétifié*, Supplément A.S.E.R., n°6, A.S.E.R. du Centre Var, Méounes-lès-Montrieux, 1999, 32 p.

Acovitsiôti-Hameau et al. 2002b : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.), DUMINIL (M.), REY (C.) – *Génis givrés : Découvrir la glace et son musée, Propriétés et particularités de la glace naturelle, Les inventeurs du froid artificiel*, Supplément A.S.E.R., n°9, A.S.E.R. du Centre Var, Méounes-lès-Montrieux, 2002, 106 p.

Acovitsiôti-Hameau, Lesch 1996 : ACOVITSIÔTI-HAMEAU ('A.), LESCH (R.) – Les vases à rafraîchir de l'Antiquité à nos jours. In : *De neiges en glaces...* Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994). Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.87-89.

Balard 1998 : BALARD (M.) – René Grousset. Les Croisades, compte rendu. *Syria*, 75 [en ligne], 1998, pp.322-323, URL : https://www.persee.fr/doc/syria_0039-7946_1998_num_75_1_7562_t1_0322_0000_4.

Bartolomei 2023 : BARTOLOMEI (F.) – *L'artisanat et le commerce du froid en Méditerranée occidentale entre Moyen Âge et époque contemporaine : historiographie et recherches en Corse*, Mémoire de Master 2, sous la direction de CONSTANT (A.), Aix-en-Provence, Aix-Marseille Université, 2023, 223 p.

Beamon 1996 : BEAMON (S.,P.) – The construction of British ice-houses (1600-1900). In : *De neiges en glaces...* Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994). Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.29-36.

Cardelli 1830 : CARDELLI (M.) – *Manuel du limonadier et du confiseur*. Librairie encyclopédique

de Roret, Gallica [en ligne], Paris, 1830, URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96727645.textelimage>.

Carru 1996 : CARRU (D.) – Les glaciers d'Avignon à l'Époque moderne. Notices archéologiques préliminaires. In : *De neiges en glaces... Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994)*. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.189-196.

Casals, Moussion 1994 : CASALS (C.), MOUSSION (V.) – *La glace naturelle et son commerce à Marseille sous l'ancien régime*. Association Découverte Sainte-Baume, Le Pland'Aups, 1996, 156 p.

Casals, Moussion 1996 : CASALS (C.), MOUSSION (V.) – *La glacière de Sainte-Marthe : la première glacière de Marseille 1657-1720*. Association Découverte Sainte-Baume, Le Plan-d'Aups, 1996, 41 p.

Casals, Moussion sans date : CASALS (C.), MOUSSION (V.) – Les glaciers du plan d'Aups, *Chronique de la glace*, Association découverte Sainte-Baume, Marseille, sans date, 48 p.

Chartier, Borm 2018 : CHARTIER (D.), BORM (J.) (dir.) – *Le froid. Adaptation, production, effets, représentations*. Presses de l'Université du Québec, Québec [en ligne], 2018, 364 p., URL : <http://archipel.uqam.ca/id/eprint/11506>.

de Planhol 1995 : DE PLANHOL (X.) – *L'Eau de neige: Le tiède et le frais*, éditions Fayard, Paris, 1995, 478 p.

Demoule 2023 : DEMOULE (J.P.) – ARCHÉOLOGIE (Archéologie et société) – Archéologie du temps présent. *Encyclopædia Universalis* [En ligne], 2023, URL : <http://www.universalis-edu.com.lama.univ-amu.fr/encyclopedie/archeologie-archeologie-et-societe-archeologie-du-temps-present/>.

Delattre 2009 : DELATTRE (L.) – Lançon-Provence Glacière. *BSR PACA* [en ligne], 2009, pp.125-126, URL : <https://www.culture.gouv.fr/Regions/Drac-Provence-Alpes-Cote-d-Azur/Ressources/Archeologie/Bilans-scientifiques-regionaux-de-l-Archeologie-en-Provence-Alpes-Cote-d-Azur>.

Delattre 2011 : DELATTRE (L.) – Une glacière du XVIII^e siècle à Lançon-Provence. *Cahiers de l'A.S.E.R.*, 17, 2011, pp.115-119.

Di Belgiojoso et al. 1996 : DI BELGIOJOSO (G. B.), FORNI (G.), PISANI (F.) – Caractéristiques des glaciers de la région de Milan. In : *De neiges en glaces... Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994)*. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.135-140.

Diderot, d'Alembert 1751 : DIDEROT (D.), D'ALEMBERT (L.-R.) – *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. Gallica, Paris [en ligne] 1751, URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5785794x.r=Encyclop%C3%A9die%20ou%20Dictionnaire%20raisonn%C3%A9%20des%20sciences%2C%20des%20arts%20et%20des%20m%C3%A9tiers?rk=21459;2>.

Ferreira 2018 : FERREIRA (P.) – *Glacière Nivera Nova*, Ville-di-Pietrabugno (Haute-Corse). Rapport final d'opération. Inrap, 2018, 72 p.

Finet 1996 : FINET (A.) – Glaces et glaciers au II^e millénaire avant notre ère dans la région du Moyen-Euphrate. In : *De neiges en glaces... Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994)*. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.81-86.

Flandrin 1999 : FLANDRIN (J.-L.) – Débats français autour du boire à la glace, aux XVI^e et XVII^e siècles. In : ROUSSELLE (A.) (dir.) – *La glace et ses usages*. Presses universitaires de Perpignan, Perpignan [en ligne], 1999, pp.113-122, DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pupvd.26747>.

Homet 2007 : HOMET (J.-M.) – *Les monuments de l'eau en Provence*. Edisud, Aix-en-Provence, 2007, 159 p.

Malepeyre et al. 1901 : MALEPEYRE (F.), DE FONTENELLE (J.), CHRYSOCHOÏDÈS (N.) – *Nouveau manuel complet du limonadier, glacier, cafetier et de l'amateur de thés et de cafés*. Éditions Nouvelle, Gallica, Paris [en ligne], 1901, URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k2040074.image>.

Marino 2011 : MARINO (H.) – *Ferrières, 67 Boulevard du 14 juillet, «Extension du Musée Ziem»*, Martigues (Bouches-du-Rhône). Rapport final d'opération, Service Archéologique de la ville de Martigues, 2011, 98 p.

Martin 1997 : MARTIN (J.) – *Les glaciers françaises. Histoire de la glace naturelle*. Éditions Errance, Paris, 1997, 64 p.

Mathieu 1996 : MATHIEU (G.) – Les glaciers des Alpes. In : *De neiges en glaces... Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994)*. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.161-166.

Mathieu 1999 : MATHIEU (G.) – *Maître de Glacières dans le Haut-Buëch. Entre sapin et lavande*. Collection Mémoire de la Drôme, Lusla-Croix-Haute, 1999, 93 p.

Metzger, Rémy 2015 : METGER (A.) (dir.), RÉMY (F.) (dir.) – *Neiges et glaces. Faire l'expérience du froid (XVII^e-XIX^e siècles)*. Éditions Hermann, Paris, 2015, 232 p.

Michel 1999 : MICHEL (D.) – Glaces et boissons rafraîchissantes de la seconde moitié du XVII^e siècle au début du XIX^e siècle (fabrication, types et usages). In : ROUSSELLE (A.) (dir.) – *La glace et ses usages*. Presses universitaires de Perpignan, Perpignan [en ligne], 1999, pp.123-132, DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pupvd.26747>.

Ministère de la Culture 2016 : Ministère de la Culture – Axe 14 ; L'archéologie des périodes moderne et contemporaine. In : *Programmation nationale de la recherche archéologique*. Conseil national de la recherche archéologique [en ligne], 2016, pp.187-195.

Ministère de la Culture 2023 : Ministère de la Culture – *Programmation nationale de la recherche archéologique*. Conseil national de la recherche archéologique [en ligne], 2023, 224 p.

Morin 2023 : MORIN (C.) – GLACIÈRE, architecture. *Encyclopædia Universalis* [En ligne], 2023, URL : <http://www.universalis-edu.com.lama.univ-amu.fr/encyclopedie/glaciere-architecture/>.

Nin, Vigouroux 2014 : NIN (N.), VIGOUROUX (H.) – La cueillette de la glace : les glaciers du Pré Bataillé. In : NIN (N.) (dir.) – *Aix en Archéologie*. Éditions Snoeck, Aix-en-Provence, 2014, pp.450-452.

Proust 1994 : PROUST (J.) – Glacières modernes provençales. *ADLFI. Archéologie de la France – Informations* [En ligne], 1996, URL : <http://journals.openedition.org/adlfi/109488>.

Proust 1996 : PROUST (J.) – Développement des glaciers provençales au XVII^e siècle et la glacière de Pelissanne. In : *De neiges en glaces.... Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994)*. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.197-204.

Proust 2011 : PROUST (J.) – Les glaciers provençales au XVII^e siècle ou l'histoire d'un privilège. In : *Bulletin des amis du vieil Istres. Actes des dix-huitièmes rencontres historiques d'Istres*. N°33, Amis du vieil Istres, Istres, 2011, pp.151-171.

Rogan 1996 : ROGAN (B.) – La récolte de la glace naturelle en Norvège (1850-1930). In : *De neiges en glaces.... Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (69 juillet 1994)*. Supplément A.S.E.R., n°5, Brignoles, 1996, pp.19-28.

Romagnan 2005 : ROMAGNAN (B.) – La Glacière de Barjols (XVII^eXVIII^e siècles). *Cahiers de l'A.S.E.R.*, 14, 2005, pp.121-128.

Rousselle 1999 : ROUSSELLE (A.) (dir.) – *La glace et ses usages*. Nouvelle édition, Presses universitaires de Perpignan, Perpignan [en ligne], 1999, 151 p., DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pupvd.26747>.

Spitz 2023 : SPITZ (S.) – THÉORIE DES HUMEURS. *Encyclopædia Universalis* [En ligne], 2023, URL : <http://www.universalis-edu.com.lama.univ-amu.fr/encyclopedie/theorie-des-humeurs/>.