

CAFÉ RUE DE L'UR



DEJEUNERS DINERS
1'50 2' 2'50

BOIRE & MANGER UNE HISTOIRE DE L'ALIMENTATION DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT

partageons
nos passions
dans le
Territoire



Territoire de Belfort
Le Département

BOIRE & MANGER DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT

Dans le cadre d'un cycle de manifestations intitulé « Bien manger dans le Territoire » proposé par le Département, les Archives départementales présentent une exposition intitulée Boire et manger. Une histoire de l'Alimentation dans le Territoire de Belfort. Bien que l'activité économique du Territoire de Belfort soit, depuis plus de deux cents ans, davantage orientée vers le secteur industriel, les fonds d'archives permettent de mettre en valeur l'histoire de la production agricole, celle des circuits de transformation et de distribution agroalimentaires, mais aussi de se pencher sur l'évolution des pratiques alimentaires locales. Pour l'époque moderne, des documents cartographiques illustrent l'histoire des terroirs et de la transformation des paysages, au travers de la mise en valeur des étangs du Sundgau. Le xix^e siècle est marqué par l'industrialisation du territoire mais aussi par l'arrivée de nombreux Alsaciens, initiateurs d'une évolution des pratiques culinaires. Le xx^e siècle voit le développement des commerces de bouche, des restaurants, des marchés et, plus récemment, de la grande distribution.

Cette histoire peut être appréhendée à travers le regard des autorités chargées du contrôle et de la réglementation (statistiques agricoles, taxation de la production, ravitaillement et rationnement en temps de guerres), mais aussi par celui des agriculteurs, des entreprises du secteur agroalimentaire, des commerçants et des restaurateurs, qui sont les véritables acteurs de la chaîne de transformation alimentaire.

Conscient des enjeux de santé publique et de développement durable que revêt l'alimentation, le Département poursuit de nombreuses initiatives dans le domaine du « bien manger » : développement des filières courtes, prévention de l'obésité, lutte contre le gaspillage alimentaire, rétablissement de lien social autour des repas... Puisse cette exposition s'inscrire dans ces politiques publiques et rappeler que bien manger n'est pas qu'une affaire de goût.

Florian Bouquet

Président du Département du Territoire de Belfort

Marie-Claude Chitry-Clerc

*Vice-présidente en charge de la culture,
du tourisme et de l'environnement*

BOIRE & MANGER DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT

LA PRODUCTION AGRICOLE

- l'agriculture au XVIII^e siècle
- l'agriculture au XIX^e siècle
- l'agriculture au XX^e siècle

LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

- les prémices d'une industrie agroalimentaire
- l'agroalimentaire au XX^e siècle

VENDRE ET DISTRIBUER

- foires et marchés
- des commerces de bouche aux grandes surfaces
- bistrots, auberges et grands restaurants

USAGES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

- subsistance et habitudes alimentaires
- à la table des Belfortains

LA PRODUCTION AGRICOLE L'AGRICULTURE AU XVIII^e SIÈCLE

La situation agricole dans le Territoire de Belfort est assez bien connue à la fin du XVIII^e siècle grâce à la réalisation des plans d'arpentage pour l'intendant d'Alsace et par des enquêtes diligentées par l'administration provinciale.

Un terroir agricole ingrat

Le constat à la fin du XVIII^e siècle n'est guère brillant, l'ingénieur en chef du roi, Taverne de Longchamps chargé de rédiger un mémoire sur Belfort et sa région en 1774 constate que « *La ville de Belfort est située dans la partie la plus ingrate de la province d'Alsace, les terres de son voisinage sont, généralement parlant, seulement propres aux espèces de denrées les moins précieuses, telles que l'avoine, le seigle, l'orge, le mœteil, les pommes de terre, le blé noir ou sarrasin. Le rapport comparé à celui du reste de la province et des provinces voisines est fort modique, rarement dans une bonne année ne recueillera-t-on quatre boisseaux pour un qui aura été semé, et un tiers au moins des terres labourables restent annuellement en jachère.* »

Les bonnes terres labourables se trouvent situées autour de Bessoncourt, Chèvremont, Denney, Botans, Bermont et Banvillars (doc. 1). Le pays sous-vosgien dispose d'un sol sablonneux et rouge peu favorable aux cultures, sur le plateau de Croix, les terres sont pierreuses et peu fertiles et, dans la vallée de la Bourbeuse, la terre est très lourde à travailler en raison de l'humidité (doc. 2).

Les productions

Parmi les variétés de céréales cultivées, l'avoine paraît la plus répandue, puis le seigle, le froment, l'orge et l'épeautre. Les autres céréales (mœteil, sarrasin, millet) sont peu présentes. Au côté de la céréaliculture,

apparaît celle des choux de différentes espèces. Les légumineuses, qui comprennent différentes espèces de fèves (pois, lentilles), sont également très présentes. Les productions agricoles ont donc une vocation essentiellement vivrière et ne sont pas destinées à la vente (doc. 3).

Des agriculteurs modernes

L'élevage est principalement le fait de paysans anabaptistes présents dans le sud du Territoire. Arrivés en Alsace au début du XVIII^e siècle suite à des persécutions religieuses dans le canton de Berne, les seigneurs locaux comme les Reinach, Barbaux, De la Bassinière les installent volontiers comme fermiers sur les terres. Une enquête de 1780 les décrit ainsi : « *Ils sont reconnus pour être laborieux et intelligents ; ils vivent en paix, n'ont point de difficultés ni de procès et ne s'occupent que de leur travail ; ils ne possèdent point de terrain en propre et leur richesse consiste dans le bétail qu'ils entretiennent dans les fermes.* ». Ce sont des anabaptistes qui développent la race Montbéliarde sur les terres des princes de Wurtemberg (doc. 4).

Une nouvelle denrée

Le XVIII^e siècle est marqué par l'arrivée dans notre région d'une denrée nouvelle : la pomme de terre. Son arrivée est bien documentée par les procès qu'elle engendre sur la perception de la dîme. Dans le nord du Territoire (Giromagny et le comté du Rosemont), comme dans le sud (seigneurie de Delle), cette nouvelle culture se généralise à partir des années 1720 (doc. 5). La pomme de terre est plantée sur les terres en repos et en petite quantité ; elle ne semble utilisée qu'à des fins domestiques et ne fait l'objet ni d'une production de masse ni d'une commercialisation •



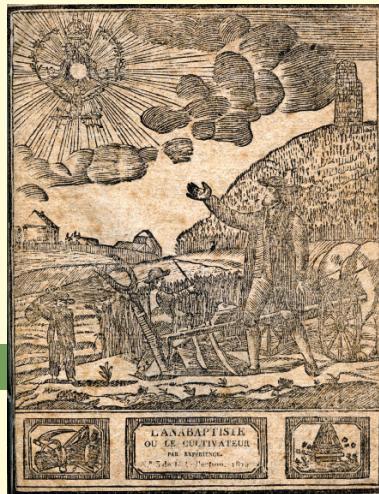


1 Plan de finage du ban de Bessoncourt, 1 C 50.

15 8. Ob 20. 9.
10.

234. Journaux de Champs dont un 3^e page alla à la
portion Colonique dont deuxième partie Colonique
l'appelle quelquefois Bretagne grasse 14^e faubourg
des prés, Soultz-en-Forêt, deuxième partie Colonique
est de grès de Valence, la partie rapportée
3. 210. quinze ans de foins et j'ouvre ~~je ferme~~ mon
auant la pension pour la Réserve qui devra être
trop forte si nous devons sejourner 28 mois. Il faut
qu'il y ait éclairage et électricité dans les bâtiments
et pres de boîte à poste de Paris ou falloir faire pour leur
usage ~~un abri~~ ^{à l'abri} à leur disposition une
terrière pour le ^{à l'abri} arrière, des toilettes, etc
pour que l'habitation soit méprisable d'abord à cause
de l'absence d'égout et de l'absence d'eau dans les
bâtiments, il faut faire 28 ares en terrains contenant deux ares
et deux ares de jardins.

2 Description du terroir de Montreux-Château, 21 J 1.



Gravure
représentant
un paysan
anabaptiste,
6 J liasse 1.

4

necessairement en laisser-
Une pour la dame.

*Sur le quarante sytème articulé
les Réspondans reconnoissent
que la dîme se rapporte de
toutes espèces de grains —
de céréales, comme blé, orge,
épeautre, Seigle, farine,
avoine, lentilles et millet quant
aux pommes des terres ou rien —
(soit pas la dîme longuement
n'en plantant que ce qui est de
besoin pour l'usage du ménage)
du Laboureur, ou lorsqu'il
n'en plantant que dans des
champs qu'il jette en Ricet-
des Seigle ou blé dont il
paie la dîme. quant au lin
et chanvre ou n'en donne
qu'un paquet pour ménage*

Extrait du terrier du Rosemont décrivant les productions agricoles en 1742, 3 E 575.

Déclarations de culture de pommes de terre lors d'un procès entre la duchesse de Mazarin et les communautés de la seigneurie de Delle, 33
Ed FF 2.

LA PRODUCTION AGRICOLE

L'AGRICULTURE AU XIX^e SIÈCLE

Un bilan des évolutions agricoles au xix^e siècle dans le département peut être tiré à partir des monographies rédigées par des instituteurs en vue de l'Exposition universelle de Paris de 1900.

Une très lente modernisation

Les enquêtes constatent que les progrès accomplis dans la mécanisation et la chimie ne touchent que très lentement le département. Les faucheuses mécaniques et râteaux à cheval font leur apparition à la fin du xix^e siècle : en 1882, on compte 19 faucheuses, 72 en 1892 ; on ne recense que neuf râteaux à cheval en 1882 (doc. 1). À Saint-Germain-le-Châtelet, la monographie de 1900 déplore le retard pris : « *Il y a dix ans, on ne voyait aucun instrument agricole perfectionné dans la commune ; le grain était encore battu au fléau et les foins coupés à la faux, voire même le blé coupé encore quelque peu à la faucale. Quant aux engrains chimiques ils étaient encore complètement inconnus. En 1891 les engrains chimiques étaient encore suspectés de ruiner les terres et brûler les plantes. Depuis quelques années quelques instruments agricoles perfectionnés sont employés dans la commune. Une dizaine de cultivateurs possèdent des machines à battre. Cinq d'entre eux ont des machines à battre avec manège.* »

Le coût des machines mécaniques étant élevé, certains font appel à des agriculteurs des villages voisins qui possèdent de telles machines en louant leur service (doc. 2). Pour accélérer cette modernisation, les instituteurs qui rédigent ces monographies agricoles font œuvre de pédagogie en créant des jardins expérimentaux dans les écoles pour montrer aux enfants et à leurs parents l'intérêt des engrains chimiques et des nouvelles plantations au rendement meilleur (doc. 3).

Les productions

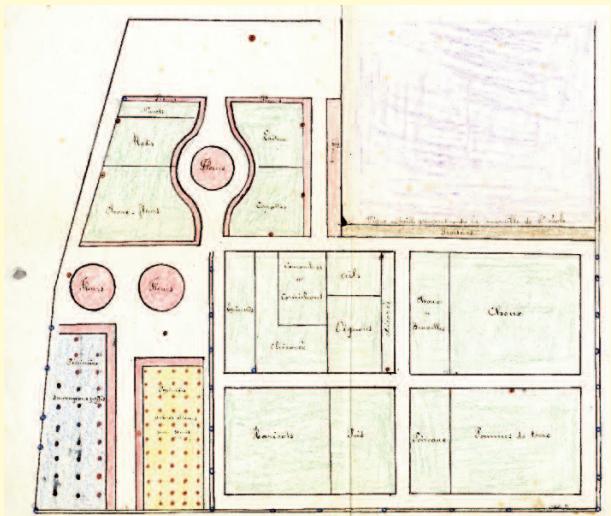
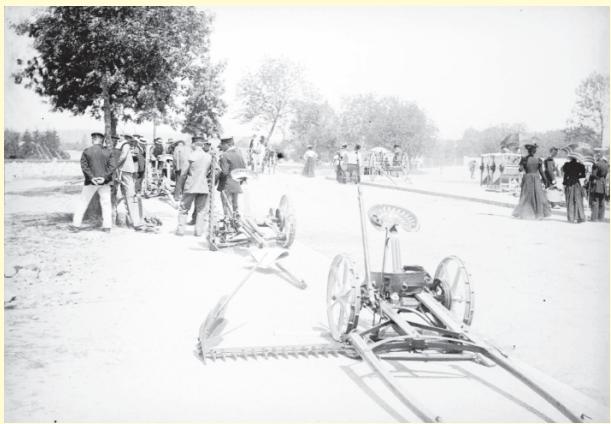
En 1892, on compte sur le Territoire 21 885 ha de terres labourables et 13 650 ha de prairies et pâtures. Les céréales principalement cultivées sont le blé, le seigle et l'avoine. La pomme de terre et la betterave sont avec le chou à choucroute les légumes les plus répandus. Les vergers constituent un autre élément important de la production locale, chaque ferme disposant d'arbres fruitiers (pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, noyers). La production fruitière est d'abord consommée en famille sous forme de fruits séchés en hiver, en confitures ou distillée. Le surplus peut être vendu sur les marchés (doc. 4).

La production animale est essentiellement tournée vers les bovins et les porcs qui sont les plus rentables à élever (doc. 5). La production de porc trouve en effet des débouchés vers la Suisse à l'occasion des grandes foires de Belfort et de Delle. La race chevaline reste de médiocre qualité, malgré les efforts d'amélioration et de croisement entamés par la Société d'agriculture de département. Les pouliches sont achetées sur le plateau de Maïche, mais les chevaux qui en sont issus sont souvent trop petits, même pour les réquisitions militaires. À la fin du xix^e siècle, l'agriculture reste largement vivrière et centrée sur de petites exploitations, les produits étant vendus sur les foires et marchés du département •

Labour à la charrue
aux Perches à Belfort
fin xix^e siècle,
16 Fi 29.

Foire au matériel
agricole, Belfort fin
xix^e siècle,
16 Fi 277.

Extrait de la
monographie agricole
de Saint-Germain,
1 J 1124.



4 Le marché de Belfort devant le Théâtre,
fin XIX^e siècle, 16 Fi 104



5 Troupeau de vaches au Monceau à Valdoie,
fin XIX^e siècle, 16 Fi 281.

LA PRODUCTION AGRICOLE

L'AGRICULTURE AU XX^e SIÈCLE

Le terroir agricole du département change profondément au cours du xx^e siècle : les terres labourables sont en très fort recul, passant de 21 885 ha en 1892 à 6 070 ha en 1977 (soit une perte de plus de 72 %). Tous ces labours perdus ne sont pas devenus pour autant des terrains constructibles, ni retournés en forêt ou en friches ; une partie d'entre eux a été convertie en prairies et pâturages, puisque ceux-ci passent de 13 650 à 18 200 ha sur cette même période. La déprise de l'espace agricole est cependant très nette : la superficie agricole utile (SAU) passe de 34 900 ha en 1918 à 26 700 en 1968 (soit une régression de 8 200 ha). Cette dernière s'est faite au profit de la forêt, du développement de l'habitat et de l'industrie, des voies de communication et des friches.

Un terroir morcelé

L'assise géologique du Territoire détermine quatre régions agricoles distinctes :

- La « montagne vosgienne », couverte de forêts et de pâturages avec quelques cultures de pommes de terre et de seigle dans les parties basses et de rares champs de blé ([doc. 1](#)).
- La « Trouée de Belfort », plus riche, surtout dans la bande argilo-calcaire, qui s'étend de Bourgogne à Chèvremont, propice à la polyculture ([doc. 2](#)).
- Le « Sundgau », composé de terres froides difficiles à travailler et essentiellement couvertes de prairies.
- Les plateaux calcaires inférieurs du Jura, riches en blés, betteraves fourragères, prairies artificielles et dont les dépressions sont couvertes d'une herbe de haute qualité favorisant un élevage sélectionné ([doc. 3](#)).

Vers la fin de l'agriculture vivrière

La structure foncière du département reste caractérisée par des dimensions exiguës, puisque la superficie

moyenne des exploitations est de 8,7 ha et que les deux tiers d'entre elles représentent moins de 10 ha. L'élevage et la production laitière semblent devenus les activités principales, conformément à la vocation naturelle d'une région caractérisée par son excès d'humidité et un sol souvent ingrat ; le nombre de têtes est toutefois inférieur à celui de la fin du xix^e siècle.

Les terres labourables passent de 16 500 ha à 5 200 ha. Les paysans, qui jusqu'alors vivaient en économie fermée, produisant tout ce qui leur était nécessaire et ne vendant que le surplus, spécialisent peu à peu leur activité dans le but de commercialiser leur production. La région n'étant guère propice aux cultures, l'agriculture s'oriente vers l'élevage de vaches laitières consommatrices d'herbe. La substitution des prairies aux terres labourables permet de donner une impulsion à l'élevage, le nombre de bovins s'élevant de 8 000 têtes ([doc. 4](#)). Les rendements laitiers s'accroissent tout aussi nettement ; on compte plus 1 000 litres de lait produits par vache entre 1940 et 1968. L'utilisation de reproducteurs testés, le contrôle laitier, une alimentation étudiée ont porté leurs fruits.

Cette modification des productions se fait au détriment des légumes : les terres destinées à la culture de la pomme de terre et du chou sont en constante diminution, mais les rendements à l'hectare augmentent. Ce constat est identique pour les céréales ([doc. 5](#)) : moins d'hectares cultivés mais des rendements bien plus élevés du fait de la sélection des plants et de l'usage des engrâis, fongicides et pesticides.

Le retour du vignoble

En 1995, 35 ares de vignes, comprenant 330 pieds de Chardonnay, 900 pieds de Pinot Auxerrois et 800 de Pinot Gris, sont plantés et aujourd'hui vinifiés à Saint-Dizier-l'Évêque ([doc. 6](#)). Ce premier exemple d'un retour de la vigne cultuelle dans le département est suivi d'une mise en vigne à la Miotte, à Belfort, ainsi qu'à Bermont •

1. Paysage agricole
du Ballon d'Alsace,
1552 W 572.

2. Paysage agricole
à Larivière dans les
années 1990,
1552 W 487.

3. Paysage agricole
du sud du territoire,
1552 W 490.

4. Élevage bovin
à Vétrigne,
1552 W 334.

5. Culture de maïs,
1552 W 374.

6. Vignes
à Saint-Dizier
l'Évêque,
1552 W 372.

1



2



3



4



5



6



LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

LES PRÉMICES D'UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Dans un paysage agricole largement dominé par l'agriculture vivrière, sans vraie commercialisation des productions, la transformation est longtemps artisanale. Seule la meunerie et la production de bière constituent des industries implantées de longue date dans le département.

Les meuneries

En 1983, il ne reste que trois moulins à farine dans le département ; il s'agit là d'entreprises de type familial, transmises de génération en génération. Le dernier en activité est le moulin Thuriot de Béthonvilliers, propriété de la même famille depuis 1730. Il fabrique des spécialités de farines boulangères et alimentation pour animaux (doc. 1).

Les premières brasseries attestées

Dans les rôles d'impôts en 1750, un brasseur nommé Lafosse est déjà cité à Belfort. Une brasserie est attestée dès 1761 au faubourg de France. Il existe également une brasserie rue des Capucins, en service depuis 1793. Elle deviendra la « *Brasserie du Lion de Belfort* » (docs. 2-3). En 1898, Charles Wagner achète la brasserie à Émile Schmidt. L'entre-deux-guerres constitue une période faste pour la brasserie, puisque la production tourne autour de 30 000 à 32 000 hectolitres entre 1928 et 1930. L'établissement ferme ses portes en mars 1954, pour devenir un entrepôt de la Brasserie de Sochaux.

La brasserie de Lachapelle-sous-Rougemont

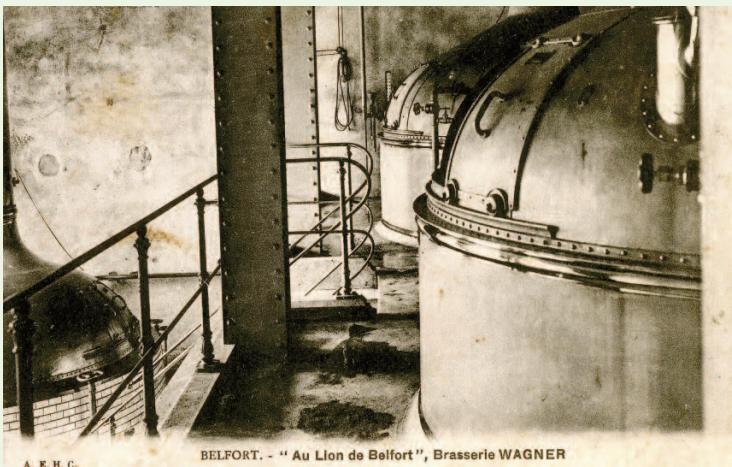
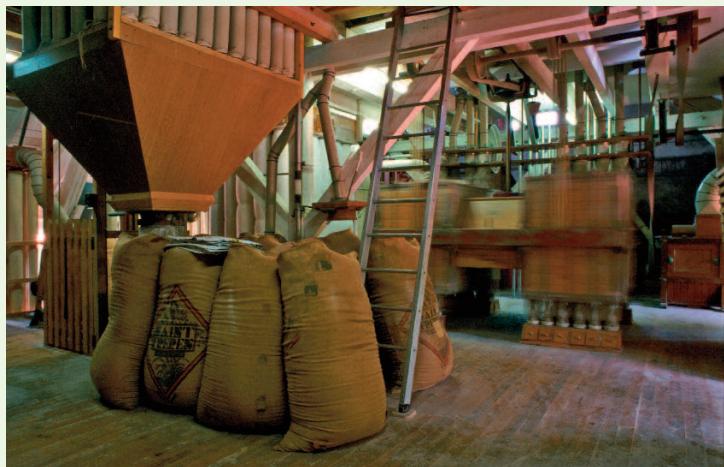
François Grizez, aubergiste et maire de Lachapelle fonde une brasserie vers 1805. En 1830-1835, la brasserie est transférée à la sortie du village (docs. 4-5). Jean-Baptiste Grizez, petit fils de François et troisième brasseur, se rend, entre 1847 et 1852, dans de nombreuses brasseries d'Allemagne pour y apprendre le métier. Jean-Baptiste Grizez, fils du précédent, donne une grande ampleur à l'affaire familiale, laissant à sa mort, en 1915, une entreprise prospère. En 1938, la brasserie de Lachapelle produit 32 000 hectolitres. En dépit des aléas de la Seconde Guerre mondiale, la brasserie se maintient et se modernise : mise en bouteilles, nouveaux véhicules de livraison. De 9 000 hectolitres en 1954, les ventes atteignent 15 000 hectolitres en 1960. La production de limonades est développée en parallèle, avec un pic de production de 8 000 à 9 000 hectolitres. Mais la concentration des concurrents et le manque de capitaux à injecter conduisent au déclin de l'établissement. En 1960, une mauvaise saison provoque une chute des ventes et la famille Grizez se décide, en 1962, à vendre l'établissement aux Grandes Brasseries de Colmar. La brasserie de Lachapelle cesse alors toute activité.

Le moulin Thuriot
à Béthonvilliers,
1552 W 267.

La brasserie Wagner,
7 Fi 2713.

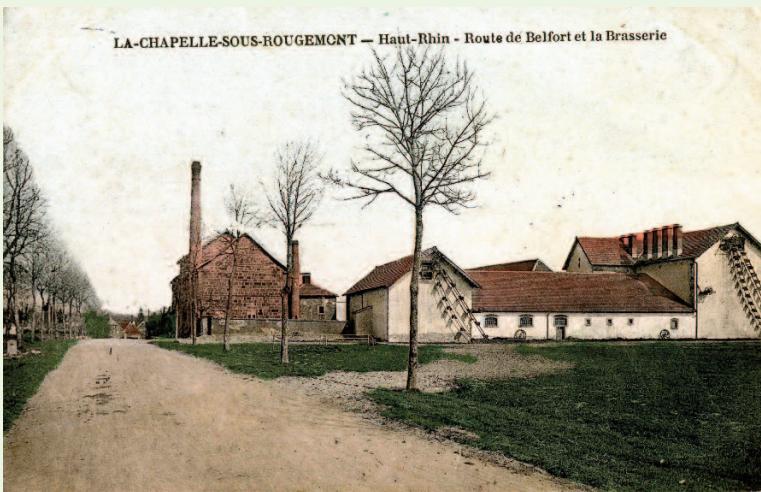
D'autres brasseries du Territoire

Il existait également des brasseries à Beaucourt entre 1835 et 1885, à Courcelles en 1844, à Cravanche jusqu'en 1920, à Delle, Joncherey, Courtelevant et Rougegoutte. Actuellement, une brasserie artisanale fonctionne à Giromagny •



A. E. H. C. BELFORT. - "Au Lion de Belfort", Brasserie WAGNER

3 L'intérieur de la brasserie Wagner, 7 Fi 2749.



4 La brasserie de Lachapelle-sous-Rougemont, 7 Fi 2796.



5 Publicité pour les bières de Lachapelle, P 275 édition 1900-1902.

LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE

L'AGROALIMENTAIRE AU XX^e SIÈCLE

Les choucruteries

Vers 1882, le Territoire de Belfort produit de grandes quantités de choux à choucroute. Six choucruteries importantes ([doc. 1](#)) transforment cette production, qui excède largement les besoins locaux. En 1925, on compte 250 à 300 hectares plantés en choux quinalt d'Alsace. La plus ancienne choucruterie du Territoire de Belfort, créée en 1881 par Camille Duvernois, se trouve à Bessoncourt. On y fabrique de la « choucroute alsacienne », marque déposée des établissements Duvernois ([doc. 2](#)). Cette entreprise familiale livre dans toute la France et notamment à Paris. En 1961, les établissements Duvernois fabriquent 50 tonnes par semaine ; la société est mise en liquidation le 1^{er} juin 1973. L'épicentre de cette production se trouve à Chèvremont. Avant la Première Guerre mondiale, les frères Ballis s'installent en effet à Chèvremont et y fondent la « Grande choucrouterie » qui emploie jusqu'à 120 ouvriers ([doc. 3](#)). Une coopérative fonctionne également dans le village, regroupant 30 adhérents, qui transforme des choux mais aussi des raves. En 1938, le congrès national des choucroutiers se réunit à Belfort à la Brasserie de la Coupole ([doc. 4](#)). En 1956, Monsieur Bouquet, qui travaillait à la choucruterie depuis 1948, décide de s'installer rue de Fontenelle et crée une entreprise sous le label « La Chèvremontoise ». Il profite de la fermeture de concurrents pour augmenter sa production, qui culmine à 800 tonnes par an. Producteur et transformateur, son entreprise n'en reste pas moins artisanale et familiale. Celle-ci, la dernière du Territoire de Belfort, met un terme à son activité en 1992.

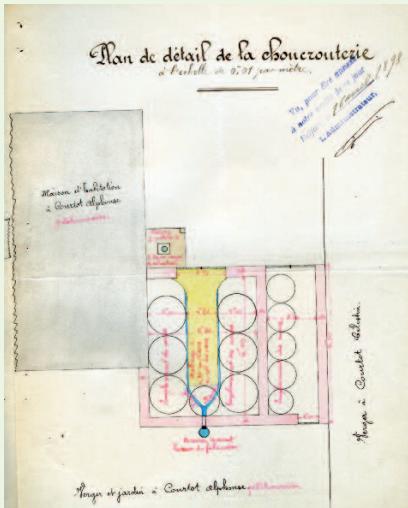
Les laiteries

À Belfort, plusieurs laiteries ont transformé le lait produit localement. La laiterie Abt a longtemps fonctionné rue du 4 septembre. Le 1^{er} juillet 1968, une nouvelle usine voit le jour, qui résulte de la fusion de coopératives et d'établissements industriels du Territoire de Belfort, du Doubs et de Haute-Saône, constituant la « Sicalait de Franche-Comté » ([doc. 5](#)). En 1970 les installations techniques sont toutes regroupées dans l'ancienne teinturerie installée au bord de l'étang des Forges à Belfort ([doc. 6](#)).

Elle ne tarde pas à devenir la plus grande entreprise de produits laitiers de la région. En 1978, sur les 520 000 hectolitres de lait collecté, 41 000 hl (soit 4,1 millions de litres) sont pasteurisés et mis en brique ou en bouteilles. L'usine produit également chaque année 1,43 tonne de beurre, 4 000 tonnes d'emmental et 2,53 millions de pots de yaourts. Il existait également une usine de production de yaourts à Danjoutin. En 2003, la coopérative est achetée par deux sociétés de Lorraine. Depuis juin 2011, sa production se limite à la cancoillotte (plusieurs fois primée au concours général agricole de Paris).

La charcuterie

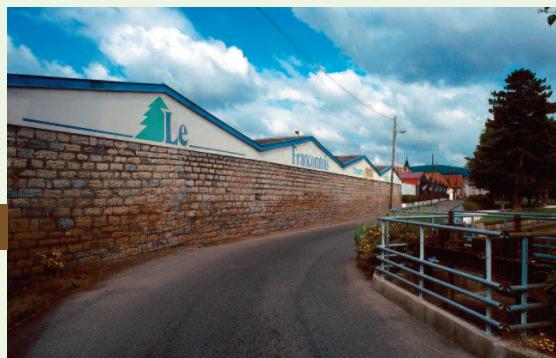
Une usine de salaison et charcuteries, la SABOREC, est créée à Fêche-l'Église en 1972 ; les bâtiments de cette entreprise couvrent plus de 800 m². Sa production est également régulièrement récompensée au concours général agricole de Paris •



1 Plan des installations d'une choucrouterie à Botans en 1898, 5 M 238.



3 Choucrouterie
à Chèvremont,
7 fi 2548.



La laiterie
de l'étang des forges,
1552 W 284.



2 Dépôt de marque des choucroutes Duvernois, 6 U 432.



4 Partition de musique vantant la choucroute de Belfort,
AM Belfort. Br 205.



SICA-LAIT de FRANCHE COMTE-BELFORT
Salle de pasteurisation 20.000 L/H

5 Lg Sicq|qit, 64 Fi 154.

Ordonnance par laquelle l'empereur Maximilien accorde aux bourgeois de Delle le droit d'avoir deux foires par an, 1501, copie s.d. 33 Ed AA1.

VENDRE ET DISTRIBUER FOIRES ET MARCHÉS

À l'époque moderne

L'essentiel des produits agricoles est vendu à l'occasion des foires et sur les marchés locaux. Au Moyen-Âge et à l'époque moderne, l'existence des foires et des marchés est liée à l'accord du souverain, en vertu d'un droit régalien ([doc. 1](#)). Le terrier du Val de Rosemont (1742) fait référence aux « *grains et légumes qui se vendent sur les halles de Giromagny les jours de marché* », ventes sur lequel les Mazarin perçoivent un droit d'émagine. Quatre foires annuelles se tiennent à Giromagny « *établissement d'un temps immémorial en faveur des ouvriers des mines par les empereurs et princes de la maison d'Autriche* », confirmées par lettres patentes royales en septembre 1683. À Belfort, la halle aux grains (devenue hôtel de Duras) accueille depuis le XVI^e siècle le marché des céréales ([docs. 2-3](#)). Le terrier du comté de Belfort (1742) évoque également les foires tenues dans la ville ainsi que les droits prélevés sur les marchands par le seigneur comme par la municipalité. Enfin, une foire annuelle se tient au prieuré de Froideval : à cette occasion, les religieux nourrissent gratuitement les paysans dont les bêtes sont autorisées à paître sur les terres alentour. Cette foire disparaît à la Révolution.

Le marché a une périodicité plus fréquente que celle de la foire : il est le plus souvent hebdomadaire. On y vend principalement des denrées périsposables à une clientèle locale. Le marché est aussi un lieu de spectacle, un lieu de sociabilité où sont notamment exhibés les condamnés à l'exemple de Catherine Hanner, condamnée pour vols et vie libertine « *à être appliquée au carcan sur la place publique de la ville de Belfort, un jour de marché* » en janvier 1760.

Au XIX^e siècle

Vers 1855, les foires belfortaines se tiennent sur une seule journée, le premier lundi de chaque mois, sur les glacis de la Porte de France. On y vend principalement

du bétail (chevaux, boeufs, porcs) et des fromages ; de nombreux ferronniers, fripiers et autres petits métiers sont également présents. On compte à Belfort deux marchés hebdomadaires, qui se tiennent dans la Grande-Rue et la rue du Marché (la viande y est dépecée) ; le poisson est vendu place de la Grande fontaine. On peut acquérir de la volaille, du miel, du gibier en saison, des primeurs, mais aussi des bulbes à planter (au printemps). Le marché attire chaque semaine grand nombre de ménagères et de cuisinières, ainsi que de nombreux curieux ([docs. 4-5](#)). Les annuaires de l'époque font état de foires régulières à Beaucourt, Belfort, Delle, Florimont, Foussemagne, Giromagny, Grandvillars et Florimont. On recense également des marchés à Montreux-Château et à Réchésy.

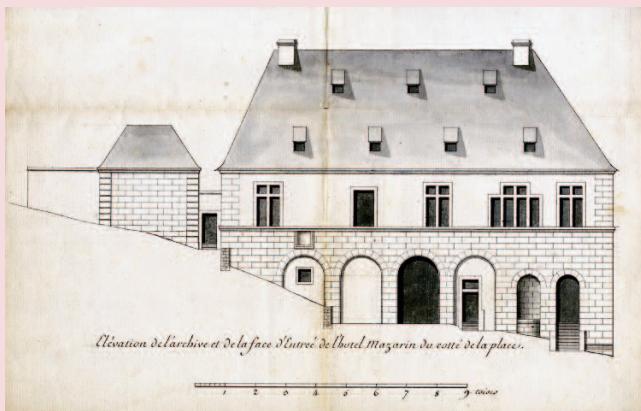
Les marchés couverts de Belfort

Le marché Fréry. En décembre 1898, le conseil municipal de Belfort exprime le vœu de construire un premier marché couvert dont la structure métallique est confiée aux établissements parisiens Schwartz et Meurer (concepteurs des grilles du Grand Palais sur les Champs-Élysées). Les travaux sont achevés en 1905 et les soixante-deux places que compte ce marché sont adjugées à des bouchers, marchands de fruits-légumes, charcutiers et à quelques épiciers ([docs. 6-7](#)). En 1929 la toiture est refaite et l'électricité installée ; dans le même temps, la place est asphaltée et aménagée pour y recevoir les tentes des marchands.

Le marché des Vosges. Le premier marché des Vosges est installé depuis 1891 sur un terrain de la SACM (actuel square de la Roseraie). Le terrain Thierry est acheté par la commune dès 1914 mais il faut attendre 1928 pour que la municipalité lance les marchés de construction d'un marché couvert : la structure métallique est l'œuvre des établissements Schwartz-Hautmont ; quant au vitrail de la façade principale, il est l'œuvre du maître verrier Jeannain de Boulogne-Billancourt ([doc. 8](#)).

En 1935, la construction du nouveau quartier du Mont, s'accompagne de l'installation à proximité de l'école d'un marché découvert, doté de tentes mobiles •

Halle aux grains de Belfort reconstruite en 1567, 3 E 492/4.



1772.

Capital auxquels on estime que revient tous les frais de grotte et il y a de la grotte, tant pour l'épissie du lac d'uyay que pour celuy de 200. (grosses émarche)

mesurera Pays	Soit	grain de la mesure fait au poie du pays	grain de la de 200 t.
Belfort	laquante	Grossoit 40 .. 3 .. 10	17 .. 10
		Feuille	
	laquante	34 .. 2 .. 8	14 .. 3

Observations

La variation dans le prix des grains aura lieu pendant le courant d'harvest jusqu'à la récolte prochaine; Savoir l'indemnification si les familles qui sont belles ne trouveront point de contrebande

3 Fixation du prix du grain vendu sur le marché de Belfort par l'Intendance d'Alsace en 1772, 1 C 29.



⁴ Belfort, jour de marché vers 1900, 16 Fi 145.

5

Belfort, jour de marché
vers 1900, 16 Fi 146.



6

Belfort, marché Fréry,
vers 1900, 7 Fi 2686.



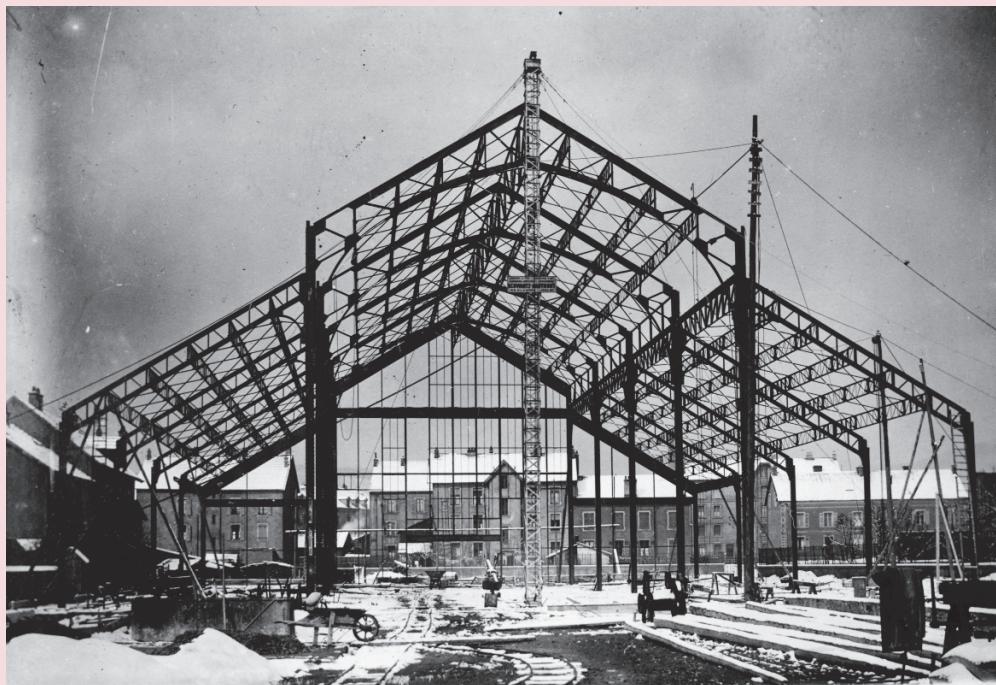
7

Belfort, marché Fréry,
vers 1900, 7 Fi 2741.



8

Belfort, construction
du marché des Vosges
[1929].



VENDRE ET DISTRIBUER DES COMMERCES DE BOUCHE AUX GRANDES SURFACES

Les commerces de bouche traditionnels

Jusqu'à la Révolution, l'approvisionnement dépend en grande partie du système seigneurial qui contrôle très étroitement moulins, boucheries et autres lieux de commerce alimentaire. Le terme de bouctique est ancien, et l'on voit au XVIII^e siècle apparaître dans les villes boucheries, boulangeries et épiceries. À Belfort, on compte en 1710 : 24 marchands, 13 cabaretiers, 22 boulangers, 13 bouchers, un traiteur, un cuisinier, un pâtissier (doc. 1), un confiseur, un brasseur. La position de Belfort, au carrefour de plusieurs axes routiers, favorise les échanges commerciaux.

On relève dans la ville de nombreux marchands de vins, cette activité étant également exercée par des aubergistes, vendeurs de blé ou marchands de chandelles ; l'établissement de cabarets est d'ailleurs soumis à l'autorisation du bailli. Dépourvue de tradition viticole, la région importe ses vins de Bourgogne ou de Champagne ; la bière provient quant à elle de Strasbourg et l'eau-de-vie de Bourgogne. Il existe également deux boucheries : la grande boucherie, bâtie en 1724 et une seconde plus petite, ouverte en fonction des effectifs de la garnison. Les boulangeries importent des grains produits à distance pour la fabrication d'un pain consommé localement. La provenance des articles d'épicerie venus dans la ville s'inscrit dans un rayon européen : moutarde et épices sont achetées à Strasbourg, citrons et huile d'olive à Lyon, riz et clous de girofles à Bâle (docs. 2-3). Le XIX^e siècle voit l'ouverture de plusieurs épiceries à Belfort (on citera celle de Jean-Baptiste Blondé,

doc. 4, ou plus tard l'épicerie des frères Perello). À la campagne, les commerces de bouche sont rares et l'autoproduction la règle. Chaux a son épicerie en 1872 ; les boulangeries se généralisent dans les villages à la Belle Époque.

L'âge industriel: l'avènement de modes de distribution coopératifs

De nombreuses coopératives alimentaires voient le jour à l'époque industrielle ; elles achètent en gros des denrées de première nécessité revendues à une population ouvrière de plus en plus nombreuse (doc. 5). La plus ancienne société, *La Société coopérative des usines Viellard-Migeon et Cie*, est fondée à Grandvillars en 1864. À partir des années 1880, chaque usine dispose de sa société propre (*Société coopérative alimentaire* de Beaucourt fondée en 1874, *L'Union* de Belfort en 1890, etc.) Le début des années 1920 constitue une sorte d'âge d'or : à Belfort, la coopérative *La Fraternelle* de la SACM, créée en juin 1920, compte 3 500 sociétaires en 1922. Les principaux établissements industriels disposent également d'un économat à l'usage des employés de l'usine, à l'exemple du magasin d'alimentation chez *B. Mielle et Cie* établi à Beaucourt en 1920.

Ce mouvement coopératif connaît un prolongement au vingtième siècle à travers la Coop-Alsthom qui, dotée de ses propres statuts juridiques, ouvre un magasin en 1967. Comptant quelque 17 000 sociétaires en 1980, la Coop apparaît comme la première grande surface du département avec un magasin de 3 000 m² établi sur deux niveaux rue Charles Bohn.

L'âge d'or des grands magasins (1933-1976)

Les premiers grands magasins apparaissent à Belfort à la Belle Époque : *Les Galeries Modernes* (1904-1905), *Bumsel* (1895, doté d'une belle façade art Nou-



Pâtissier, Four à Pâtes, Bassines, Mortier &c.

1 Planche de L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert illustrant le métier de pâtissier.



2 Plaquette publicitaire de la Grande Épicerie du lion, D 1021.



3 Papier à en tête des établissements Magraner et Cie, 39 Fi 5019.

veau en 1911) ou *Le Bon Marché* (1911). Dans l'entre-deux-guerres, apparaît le magasin *Unifix* (1933, [docs. 6-7](#)), tandis que le *Bon Marché*, devenu *Mondoprix* en 1936, se met également à vendre de l'alimentation

Supermarchés et hypermarchés, une extension continue

À la fin des années soixante, on voit apparaître les premiers supermarchés établis en périphérie de ville (en 1968, on en compte deux à Belfort, un à Delle, un à Beaucourt, ainsi que dix-huit supérettes en libre-service). Le premier hypermarché (commerce de détail en libre-service, de plus de 2 500 m²) ouvre ses portes en 1979 à Bessoncourt ([doc. 8](#)), suivi d'une seconde enseigne en 1990. Cette offre commerciale est complétée par le développement du hard discount dans les années 1990 et par les drive, favorisés par le commerce en ligne, au cours des années 2000 •



4 Marque de fabrique déposée par Charles Blondé, négociant en épicerie en 1901, 6 U 432.



5 Société coopérative alimentaire La Fraternelle à Châtenois vers 1900, 25 Fi 484.



6 Devanture du magasin Unifix, 171 J fonds Giroud.



7 Intérieur du magasin Unifix, 21 Fi.

★ EUROMARCHE ★

BELFORT - BESSONCOURT

c'est aussi...



les vins fins



la bonne charcuterie



la hi-fi



le centre euro-loisirs



les petits plats mijotés

**NOS PRIX...
COMPAREZ**

SORTIE BELFORT NORD à 2 km CENTRE VILLE
ESSENCE CAFETERIA GRATUIT
1800 places

8 Plaquette publicitaire de l'hypermarché Euromarché de 1981, P78.

VENDRE ET DISTRIBUER

BISTROTS, AUBERGES ET GRANDS RESTAURANTS

La restauration belfortaine (XVIII^e-XIX^e siècle)

Auberges, tavernes, hôtelleries et restaurants offrent, en ville comme à la campagne la possibilité de manger et de boire. Le XVIII^e siècle voit se multiplier les débits de boisson et les autorités religieuses ne cessent de lutter contre la fréquentation des cabarets, surtout si ces établissements restent ouverts à l'heure de la messe le dimanche. Les principales auberges de Belfort, situées dans le grand faubourg de France, sont fréquentées par les rouliers et voituriers ainsi que par les marchands forains et les voyageurs à cheval se rendant en ville pour affaires (notaires, huissiers, meuniers, propriétaires terriens). Ces établissements ont pour nom : *L'Auberge aux Canons*, *À l'Étoile*, *Aux Deux Clefs*, *l'Auberge des Israélites* ou encore *l'Auberge du Père Marcon* à Danjoutin, un établissement fondé au XVIII^e siècle ([docs. 1-4](#)).

En 1853, il n'existe à Belfort que quatre hôtels, dont le plus important est celui de l'Ancienne Poste, situé place du faubourg et tenu par M. Jaeglé ; il s'agit d'un établissement d'ancienne renommée, où descendent les généraux en tournée d'inspection. L'hôtel du *Tonneau d'Or* est quant à lui situé dans la ville (place d'Armes) ; propriété de la famille Gschwind, cet établissement est fréquenté par une clientèle principalement locale et on y sert une cuisine copieuse, à la mode du pays.

Deux établissements de prestige : le Tonneau d'Or et le Château Servin

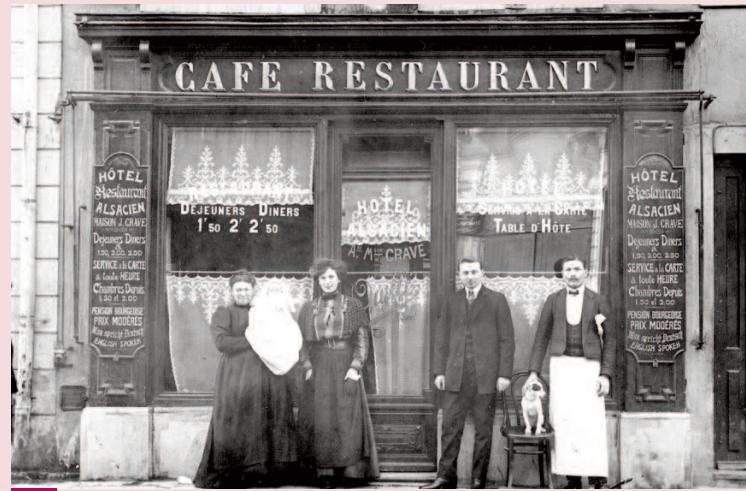
Le restaurant du *Tonneau d'Or*, transféré dans le quartier neuf bâti autour de la préfecture, devient, en 1904, propriété de Denis Michalland. Celui-ci, fils d'un boulanger de Lyon, a travaillé durant un séjour en Angleterre au *Princess* et au *Claridge's*, deux célèbres établissements londoniens. Le restaurant bénéficie des équipements les plus modernes : électrification produite sur place, chambre froide pour la viande et les légumes, production de glace. Avec ses cent chambres, ses vitraux de Gruber et sa salle à manger en mesure d'accueillir jusqu'à 200 convives, le restaurant du *Tonneau d'Or* s'adresse à une clientèle d'élite ([docs. 5-6](#)). Parmi les personnalités de marque fréquentant l'établissement entre 1925 et 1956, on relève le maréchal de Lattre de Tassigny, la princesse de Grèce, la reine de Roumanie, le roi du Cambodge, ou encore les musiciens Luis Mariano et Tino Rossi. Un incendie dévaste l'hôtel en 1956, mettant fin à ces années de prospérité.

Le *Château Servin* (1960-2006) constitue le second établissement de prestige belfortain. En 1960, les Servin achètent une maison bourgeoise située rue Negriger, transformée en hôtel-restaurant équipé de dix chambres meublées dans différents styles ; le succès de l'établissement grandit rapidement. Une première étoile Michelin est décernée au restaurant au restaurant en 1974. Au cours des années suivantes, Lucie Servin mène son établissement à un niveau inégalé. Le restaurant affiche une seconde étoile de 1986 à 1993, avec Dominique Mathy comme chef de cuisine. Les huit livres d'or tenus pendant les quarante-six ans d'activité consignent les passages des grands de ce monde tels Georges Pompidou, François Mitterrand, Dalida, Jean Marais, Claude François ou Jean Gabin ([doc. 7](#)). Après un lent déclin, l'établissement ferme ses portes en octobre 2006.



L. G. & Co., Z. No. 10586. Dép.

1 Carte postale représentant le café-restaurant Danjean à Belfort,
7 Fi 2398.



2 Devanture de l'Hôtel-Restaurant Alsacien à Belfort, 5 Ph 132.



3 Devanture du restaurant A. Corne à Belfort, 7 Fi 2478.



4 Restaurant Pangon à Cravanche, 7 Fi 1578.

L'essor de la restauration au vingtième siècle

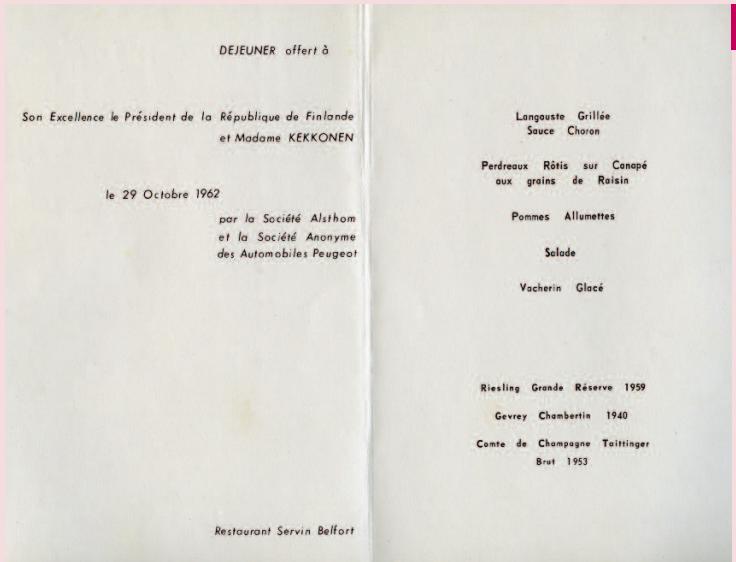
Les transformations sociales et la diversification des métiers urbains conduisent à un développement des établissements de restauration, particulièrement marqué au cours des Trente Glorieuses. On ne dénombre que neuf établissements dans le département en 1945 ; ce nombre s'élève à 45 en 1953, 93 en 1966 (doc. 8). En 1981, l'on ne compte pas moins de 72 restaurants sur l'ensemble du département. Il faut attendre les années 1980 pour voir l'offre de restauration se diversifier avec l'ouverture des premières pizzerias (on en relève six dans le département en 1985, 25 dans les années quatre-vingt-dix), restaurants asiatiques (quatre établissements dans les années 1990) et autres établissements servant des mets exotiques. Le département compte 250 restaurants en 2012. En parallèle, l'évolution des modes de consommation conduit à l'ouverture des premiers établissements de restauration rapide sur le modèle américain : le premier Quick s'installe faubourg de France à Belfort en 1983, rejoint en 1999 et 2014, par trois établissements du même type •



5 Papier à en tête du restaurant Le Tonneau d'Or, 39 Fi 500.



6 Salle à manger du Grand Hôtel à Belfort, 7 Fi 2858.

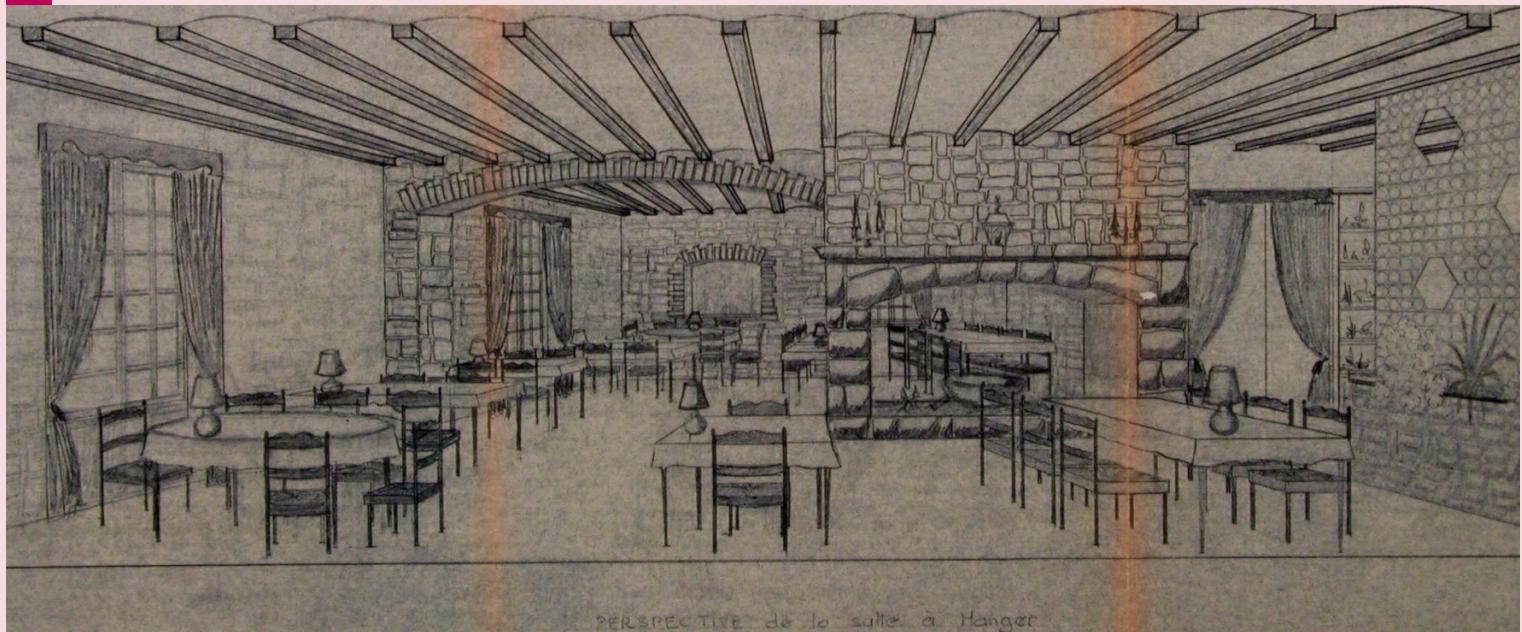


7

Menu servi par le restaurant
Château Servin à l'occasion de la visite
du président finlandais à Belfort
en 1965, 159 J.

8

Projet de salle à manger pour le restaurant Le Sabot d'Annie (166 J fonds Oudart).



USAGES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

SUBSISTANCE ET HABITUDES ALIMENTAIRES

Disettes et famines

Le Moyen-Âge et l'époque moderne se caractérisent par des crises de disette récurrentes. Les historiens relèvent des crises de subsistance dans les années 1151, 1315-1317, et, dans un climat de tensions inter-confessionnelles en 1549, 1556 et de 1562 à 1566. Au cours du XVII^e siècle, ces crises de subsistance sont liées à des événements climatiques : grande gelée de 1608, printemps calamiteux en 1628. La famine de 1636 survient dans un contexte de guerre et de peste ; le prix des céréales atteint des sommets et l'on se bat pour manger chats, chiens et chevaux. Pendant le règne de Louis XIV, petit âge glaciaire, épizooties et surcroît d'impôts conjuguient leurs effets, conduisant à des épisodes de famine en 1662-1663, 1691-1694 et enfin 1708-1710. Le XVIII^e siècle n'est pas épargné et la misère est particulièrement marquée à la veille de la Révolution comme en témoignent les cahiers de doléances (doc. 1). Les temps de guerre restent particulièrement redoutés, ceux-ci se traduisant par des destructions de récoltes, le logement de troupes et, après la Révolution, par la conscription des hommes en âge de travailler. En août 1914, dans le seul village de Chaux, on réquisitionne 18 bœufs, 32 vaches, 5 génisses, 8 moutons et 6 porcs.

Prescriptions religieuses et alimentation

L'alimentation reste longtemps régie par des prescriptions d'ordre religieux : l'on s'abstient d'aliments gras pendant le Carême, les Quatre-Temps, le vendredi de chaque semaine et lors des vigiles des

grandes fêtes. La consommation de « chair », c'est-à-dire de viande, pendant le Carême est sévèrement punie (doc. 2). En période de Carême, les bouchers se reconvertisse ; ils vendent alors des poissons (carpes), des grenouilles, des écrevisses et autres « viandes de Carême » (doc. 3). On note une plus grande tolérance et un certain assouplissement de ces pratiques à partir du XVIII^e siècle, en particulier en ville.

Rythmes et pratiques alimentaires

Au XIX^e siècle, trois repas rythment la journée : déjeuner, dîner et souper. Dans le pays de Belfort, l'on déjeune de bon matin, l'on dîne entre onze heures et midi, et l'on soupe le soir à sept heures. En ville, la bourgeoisie dîne à midi et soupe à sept heures du soir, avec un déjeuner léger entre sept et huit heures le matin. La bourgeoisie riche de Belfort ne dîne pas avant huit à neuf heures, non sans prise de collation dans l'après-midi.

Dès le Moyen-Âge apparaissent des pratiques alimentaires liées à des fêtes du calendrier religieux, comme le jour du pain bénit ; à tour de rôle, chaque famille de la paroisse confectionne et distribue le pain à toute la communauté présente à la fin de la messe dominicale. À Noël, qui est l'objet de nombreuses traditions culinaires en Alsace, l'on prend à Belfort, au retour de la Messe de minuit, un peu de vin chaud, avec une petite tranche de pain, c'est la « mouillotte ». Pour la journée de Noël, on fait une grande fournée de gâteaux. Des plantureux repas, dans lesquels la viande constitue le mets principal, accompagnent événements familiaux (mariages), villageois (fête patronale) ou militaires (exercices, manœuvres, doc. 4). Le XIX^e siècle voit l'âge d'or des banquets républicains, repas copieux au cours desquels des discours politiques sont prononcés (doc. 5). Les loges maçonniques qui réunissent élites urbaines et officiers de la garnison, accordent également une importance particulière aux banquets et aux agapes (doc. 6) •

Supplique adressée par les bourgeois de Delle à la duchesse de Mazarin demandant à celle-ci une réduction du droit perçu sur les grains du fait des "circonstances calamiteuses", 1771, 33 Ed HH1.

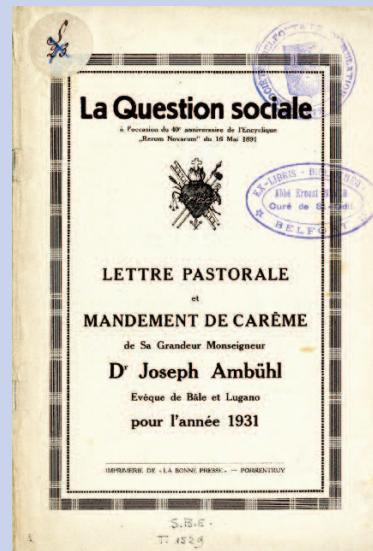
1



Other fables et les plus fameuses. Dame Maline
de Dandiset. Dame Durand. Duchesse de Magalais. Godefroy
les frere et tres pieux seigneur. Donauctor. Due
Ducourtois; Contes des fentes, O faire et le fort
Brave des Belles. Le Jeu du paumier.



2 Lettre pastorale de mandement
de carême de l'évêque de Bâle
et Lugano pour l'année 1931,
5 J T 1529.



3 Conrad Kickert - Nature morte aux poissons (musées de la Ville de Belfort).



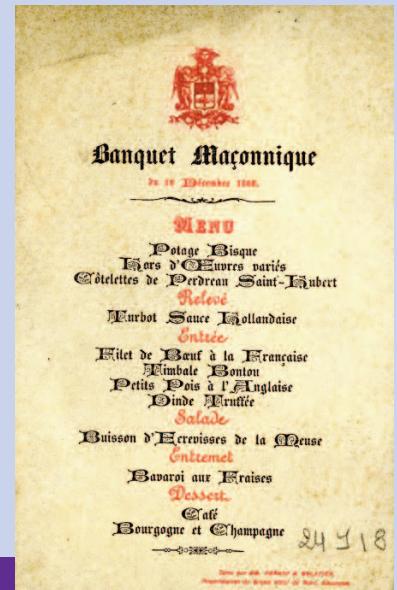
4.- Manœuvres des Hautes-Vosges.

4 Repas des officiers du 15^e bataillon de chasseurs à la Ferme du Ballon d'Alsace 7 Fi 1425.



5 Salle à manger du restaurant Bardin de Rougemont-le-Château préparée pour un banquet officiel,
7 Fe 2802

Menu du banquet
maçonnique
du 18 décembre 1886



Brouwer (att.)
Scène de cabaret,
XVII^e siècle
(musées de la Ville
de Belfort)

USAGES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES À LA TABLE DES BELFORTAINS

Le repas quotidien varie considérablement selon les périodes, mais surtout selon les milieux sociaux et professionnels.

À la campagne

À la fin du XVIII^e siècle, la nourriture du cultivateur se compose principalement de soupes « médiocrement assaisonnées » de pain, de légumes ou de produits laitiers. La consommation de viande est occasionnelle (viande de porc consommée fraîche ou sous forme de lard fumé). Le paysan a beau élever veaux, moutons et volailles, il ne connaît pas le goût de ces aliments destinés à une clientèle citadine plus fortunée. Le pain est sacré, la soupe est consommée à tous les repas de la journée (doc. 1).

Vers 1850, ce mode de nourriture évolue quelque peu, des cultivateurs prenant l'habitude de tuer, une fois l'an, un cochon destiné à être fumé. On prend goût à la viande de bœuf, consommée dans la région sous forme de pot-au-feu. De temps en temps, les dimanches ou les jours de fête, le cultivateur mange du lapin, voire un poulet. En été, pendant les durs travaux des champs, pain, fromage et vin sont servis au moins deux fois par jour entre les repas.

À la ville

Les repas des milieux bourgeois comptent en moyenne un potage et deux mets. Les jours maigres, on mange des pâtes alsaciennes (*nüdel*), parfois arrosée de la sauce de carpes. On consomme de la viande plus fréquemment qu'à la campagne, notamment du bœuf, du mouton et du veau (docs. 2-3). La volaille est un plat plus rare, que l'on consomme occasionnellement (il est de tradition d'acheter une oie

au marché de la Toussaint). Les friandises consistent en pain d'épices venu de Montbéliard et en petits pains achetés les jours de foire. Le vin consommé à table est principalement du vin blanc d'Alsace. Les domestiques ne mangent toutefois pas dans la même pièce que les maîtres bourgeois et ne bénéficient pas non plus de la même nourriture, leur service de table est plus sommaire.

Cuisine régionale et spécialités locales

À Belfort comme en Alsace, on aime consommer des « quartiers » (ou *Schnitz* en dialecte alsacien), c'est-à-dire des morceaux de pommes et de poires, coupés et séchés au four, puis cuisinés avec du lard. Les nouilles et autres farinages (*Knepfles*, *floutes*), d'abord importés d'Allemagne puis produits dans la région, constituent un autre mets local. Les pommes de terre sont abondamment consommées, souvent accompagnées de fromages locaux. On voit se répandre, au XIX^e siècle, la consommation de choux et de raves salés accompagnés de charcuterie. La période précédant Noël, on prépare des Jean-Bonhommes, variante des *Manele* alsaciens. L'hiver, l'on consomme également du lard et autres viandes salées et fumées, en particulier les andouilles de Châlonvillars dont les campagnards sont très friands.

Un autre met du pays est le roncin de Belfort, une pâtisserie à la fois copieuse et bon marché : c'est un mélange de lait, de sucre, de farine et d'œufs battus en consistance de bouillie, auquel on ajoute soit des quartiers de pommes, de prunes, des cerises ou de myrtilles, suivant la saison, cuit au four ou entre deux feux. Le pays se caractérise également par la consommation de fruits à alcool (quetsches et cerises principalement) •

Facture à en tête
de la maison
F. Scherer
(39 Fi 5014) à Belfort.

Ernest-Émile
Armand-Delille,
Nature morte
aux pommes,
XIX^e siècle
(musées de la Ville
de Belfort).



4 Gilbert Bourland - Nature morte au pain et aux pommes, 1930
(musées de la Ville de Belfort)



A still life painting featuring a terrine with a glass lid containing a red substance, a large yellow pitcher, several pears, and a bunch of grapes. The objects are arranged on a white cloth against a dark background.



6 Jean Eugène Bersier - Nature morte aux brioches, v. 1930
(musées de la Ville de Belfort)

Exposition préparée par les Archives départementales
du Territoire de Belfort

Remerciements:
Archives municipales de Belfort
Musée d'Histoire de la Ville de Belfort

Directeur de la publication
Joseph Schmauch

Recherches documentaires et rédaction des textes:
Jean-Christian Pereira
Joseph Schmauch
Jean-Christophe Tamborini

Numérisation des images:
Olivier Billot
Jean-François Lami
Jean-Christian Pereira

Mise en page:
Alain Poncet

Achevé d'imprimer en juin 2015
Imprimerie Réalgraphic - Belfort
N° d'imprimeur:
Dépôt légal 2^e trimestre 2015
Imprimé en France
ISBN 2 – 86 090 – 011 – x



BOIRE & MANGER UNE HISTOIRE DE L'ALIMENTATION DANS LE TERRITOIRE DE BELFORT

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES
DU TERRITOIRE DE BELFORT

4 RUE DE L'ANCIEN-THÉÂTRE
90 000 BELFORT
TÉL. 03 84 90 92 00

RETROUVEZ LES ARCHIVES
EN LIGNE SUR :

WWW.ARCHIVES.TERRITOIREDEBELFORT.FR

*partageons
nos passions
dans le
Territoire*

