

ALIMENTATION CARNÉE AU DÉBUT DU MOYEN ÂGE

Jean-Hervé YVINEC*

L'étude des ossements animaux provenant des fouilles archéologiques apporte des renseignements sur les espèces consommées et leur part dans l'alimentation. Bien que très peu de sites du Haut Moyen Age aient été étudiés à ce jour, il nous a paru intéressant de traiter les critères de choix dans l'alimentation, pour cette période. Ce travail, basé sur les études archéologiques des sites ruraux de Villiers-Le-Sec (YVINEC, 1986) et Brébières (POULAIN-JOSIEN, 1972), ne peut donc être considéré que comme une première approche de ces phénomènes.

Chasse et élevage.

La presque totalité de l'apport carné sur ces sites, pourtant ruraux, provient de l'élevage. L'apport de la chasse et de la pêche semble complètement négligeable. Les pourcentages en nombre de restes d'animaux sauvages varient entre 0 et 1,4. La liste des espèces consommées comprend le cerf, le sanglier, le lièvre, peut-être le renard et quelques oiseaux sauvages. Mais cette situation cadre mal avec les données historiques. Il paraît évident que la paysannerie décrite par les historiens

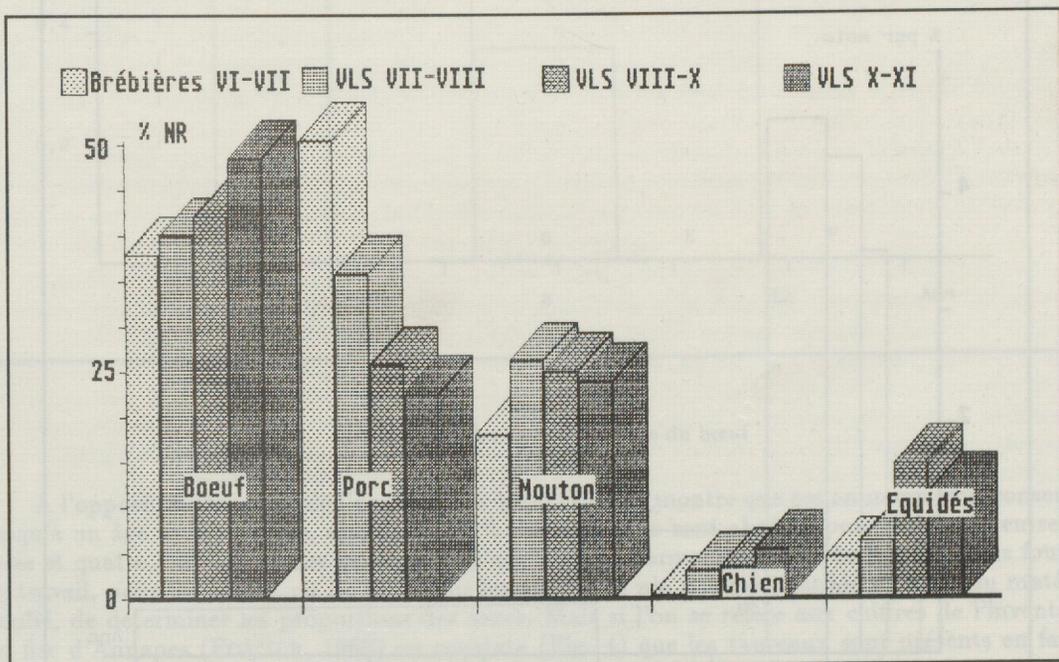


Fig. 1
Evolution de la consommation au début du Moyen Age

* R.C.P. 717 (C.N.R.S.), C.R.A.V.O., 21, rue des Cordeliers, F-60200 Compiègne.

comme consommant rarement de la viande (FOSSIER, 1968) a dû chercher à se procurer, par la chasse et la pêche, un supplément de ressources carnées. Or, les études archéozoologiques ne confirment pas cette hypothèse. Bien que des problèmes de conservation différentielle (disparition des os d'oiseaux et de petits mammifères sauvages) puissent masquer cet aspect de la réalité quotidienne, il est plus vraisemblable d'admettre que l'absence de gibier sur ces sites correspond à un choix ou à une contrainte. En effet, si cet apport carné est négligé, il est possible que ce soit par manque de temps à consacrer à la pêche et à la chasse. Mais l'hypothèse selon laquelle il y aurait déjà eu une appropriation de ce complément de ressources carnées par les classes sociales dominantes semble plus réaliste.

Evolution de la consommation.

Les principales espèces consommées sont le bœuf, le porc, le mouton et la chèvre. Le chien ne semble plus être consommé. Les os de chat, dont la présence est discrète, mais réelle sur ces sites dès le VI^e siècle, ne portent aucune trace de découpe. En revanche, le cheval est encore consommé ainsi que l'attestent les traces de découpe. L'existence de basse-cour est prouvée; mais il est difficile d'estimer la part du coq et de l'oie dans l'alimentation à cause de la fragilité de leurs os. A Villiers-Le-Sec on a constaté la consommation de coq adulte, de poulets, mais aussi de poussins.

L'évolution de la consommation a été estimée d'après les pourcentages en nombre de restes par espèce et par période. Cette évolution (Fig. 1) se traduit par une augmentation continue de la part du bœuf du VI^e au XI^e siècle. Inversement, celle du porc diminue très fortement, tandis que la proportion de mouton reste stable. Le pourcentage en nombre de restes de chien s'accroît légèrement, mais il n'a pas été possible de mettre en évidence la consommation de cette espèce à

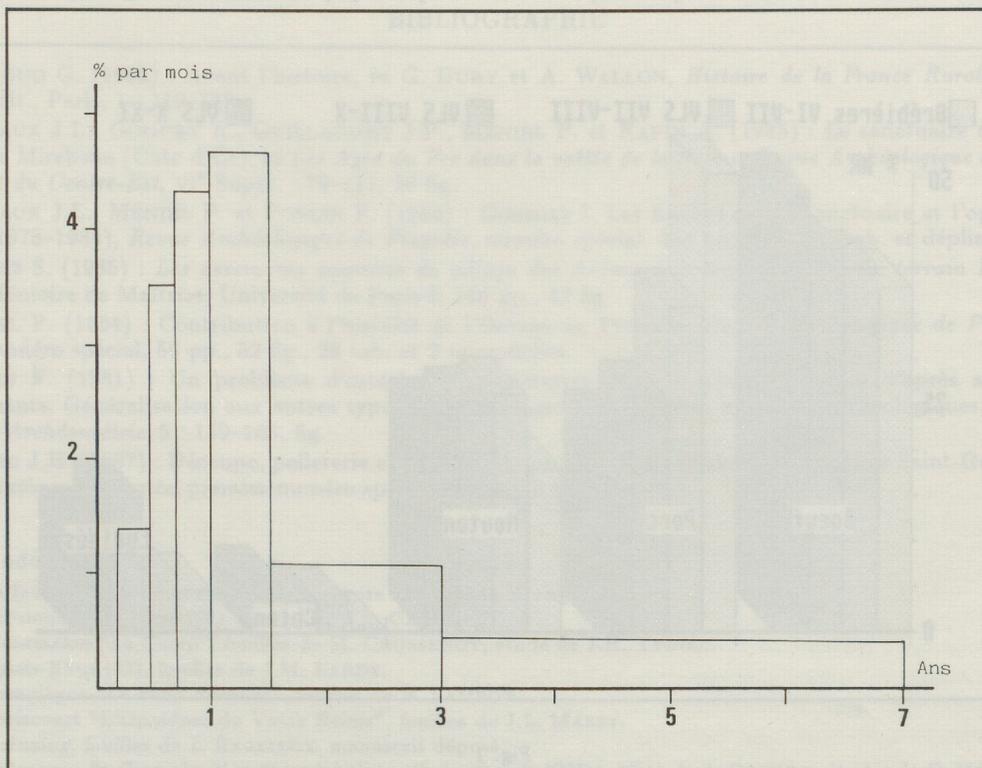


Fig. 2
Histogramme des âges d'abattage du porc

partir des os retrouvés. L'augmentation sensible de la proportion de restes de chevaux préfigure visiblement l'expansion de l'élevage caballin à partir du XII^e siècle (BAUTIER, 1980).

Gestion des troupeaux et choix des individus.

L'observation des âges d'abattages, à partir des os retrouvés à la fouille, permet d'appréhender la façon dont les troupeaux ont été gérés. Cette gestion avait-elle pour but de produire de la viande pour la consommation, ou bien des produits laitiers, de la laine et du travail? En ce qui concerne le porc, que l'on élève toujours pour sa viande, l'observation des âges d'abattages pour le Haut Moyen Age (Fig. 2), confirme cette généralisation. Les porcs sont abattus principalement entre six mois et dix-huit mois, et, à deux ans, 75 % des individus ont été consommés.

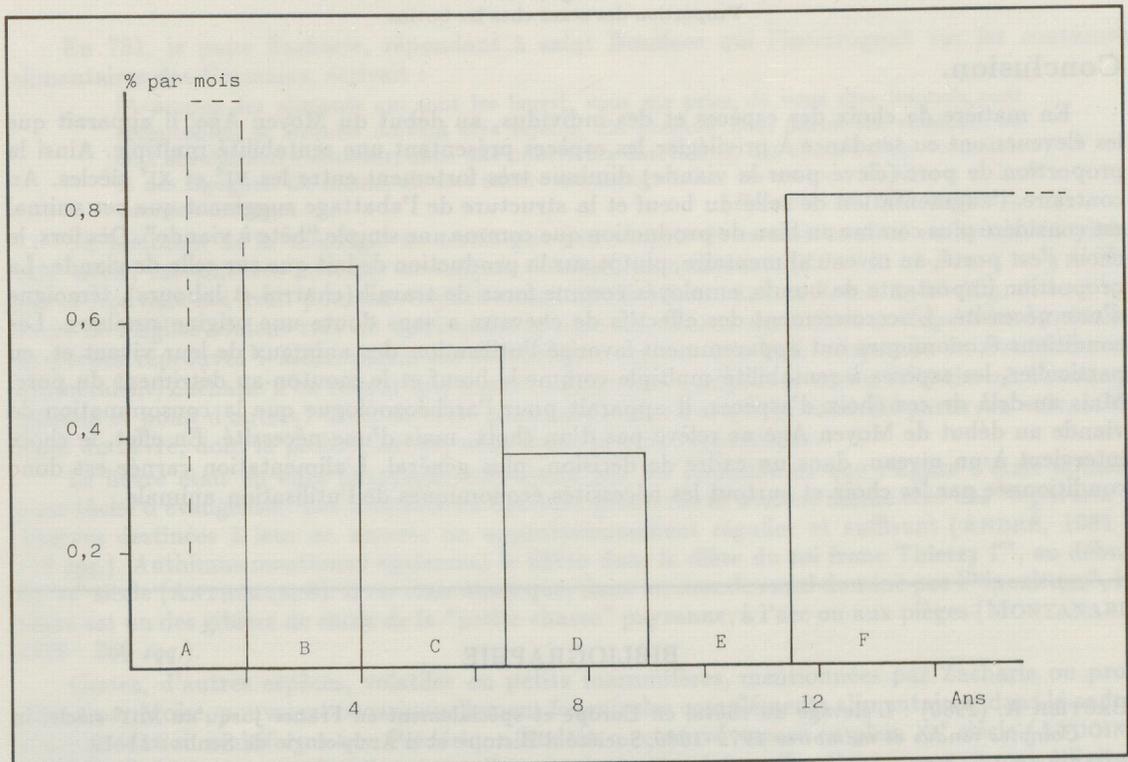


Fig. 3
Histogramme des âges d'abattage du bœuf

A l'opposé, la structure de l'abattage du bœuf (Fig. 3) montre que ces animaux sont conservés jusqu'à un âge avancé. Ainsi, seulement 30 % des individus sont abattus pour la viande entre six mois et quatre ans. Les autres ne le sont qu'après leur réforme, quand ils ne peuvent plus fournir de travail, pour les bœufs, ou de lait, pour les vaches. Il n'a pas été possible à partir du matériel étudié, de déterminer les proportions des sexes. Mais si l'on se réfère aux chiffres de l'inventaire du fisc d'Annapes (FOSSIER, 1968) on constate (Fig. 4) que les taureaux sont présents en faible nombre, les vaches et les bœufs étant en quantité presque équivalente.

Pour le mouton, la gestion présente des caractéristiques intermédiaires, car on élève cet animal pour la viande, mais aussi pour la laine et peut-être le lait. On observe tout de même un accroissement d'individus adultes (45 %) comparé avec ce qui existe à la période gallo-romaine. L'utilisation de ces animaux de leur vivant a donc été privilégiée, bien qu'en moindre proportion que pour les bœufs.

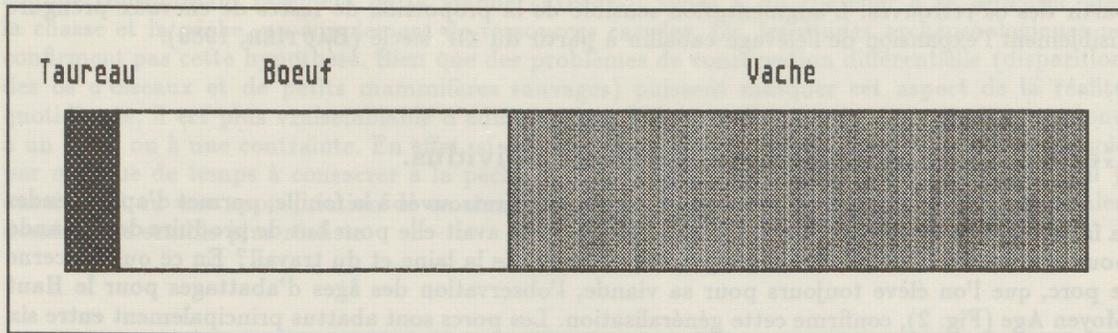


Fig. 4
Proportion des sexes chez les bovins

Conclusion.

En matière de choix des espèces et des individus, au début du Moyen Age, il apparaît que les éleveurs ont eu tendance à privilégier les espèces présentant une rentabilité multiple. Ainsi la proportion de porc (élevé pour la viande) diminue très fortement entre les VI^e et XI^e siècles. Au contraire, l'augmentation de celle du bœuf et la structure de l'abattage suggèrent que cet animal est considéré plus comme un bien de production que comme une simple "bête à viande". Dès lors, le choix s'est porté, au niveau alimentaire, plutôt sur la production de lait que sur celle de viande. La proportion importante de bœufs, employés comme force de travail (charroi et labours), témoigne d'une nécessité. L'accroissement des effectifs de chevaux a sans doute une origine similaire. Les conditions économiques ont apparemment favorisé l'utilisation des animaux de leur vivant et, en particulier, les espèces à rentabilité multiple comme le bœuf et le mouton au détriment du porc. Mais au-delà de ces choix d'espèces, il apparaît pour l'archéozoologue que la consommation de viande au début de Moyen Age ne relève pas d'un choix, mais d'une nécessité. En effet, le choix intervient à un niveau, dans un cadre de décision, plus général. L'alimentation carnée est donc conditionnée par les choix et surtout les nécessités économiques de l'utilisation animale.

BIBLIOGRAPHIE

- BAUTIER A. (1980) : L'élevage du cheval en Europe et spécialement en France jusqu'au XIII^e siècle, in *Comptes rendus et mémoires 1979-1980*, Société d'Histoire et d'Archéologie de Senlis : 11-19.
- CHAPELOT J. et FOSSIER R. (1980) : *Le village et la maison au Moyen Age*, Hachette édit., Paris, 357 pp., 111 fig.
- FOSSIER R. (1968) : *La terre et les hommes en Picardie*, Paris - Louvain.
- POULAIN-JOSIEN TH. (1972) : *Le village mérovingien de Brébières*, (Mémoires de la commission départementale des monuments historiques du Pas-de-Calais, tome XIV) : 325-333.
- YVINEC J.-H. (1986) : *Archéozoologie du site de Villiers-Le-Sec*, Mémoire de diplôme de l'EHESS (inédit).