

APPROCHE ARCHÉOZOOLOGIQUE DU COMMERCE DES VIANDES AU MOYEN AGE

Frédérique AUDOIN-ROUZEAU*

Résumé

Les ossements animaux apportent un éclairage très indirect sur le commerce des viandes puisqu'ils ne peuvent en général livrer de témoignage sur la provenance des viandes ni sur le volume du négoce. Néanmoins, une analyse de 262 résultats issus d'études archéozoologiques de sites médiévaux et modernes distribués dans seize pays d'Europe, en fournissant des informations sur les régimes alimentaires dans les domaines seigneuriaux, les maisons paysannes et les villes, permet d'envisager quelques-uns des mécanismes d'échange des viandes entre les milieux producteurs et les villes. Une confrontation de ces données avec quelques sources textuelles en exemple (la seigneurie du Neubourg et la proche ville d'Evreux aux 14^e et aux 15^e siècles -Eure, Normandie, France-), permet de préciser quelques hypothèses sur l'origine et la nature des surplus ruraux seigneuriaux et paysans et l'approvisionnement des citadins.

Summary

An Archaeozoological approach to the meat trade in the Middle Ages.

Animal bone remains can give only very indirect information for trade in meat, as they can only rarely indicate the provenance of the meat, or the volume of the trade. Nonetheless, an analysis of the results of 262 archaeozoological studies of medieval and modern sites from 16 European countries has given information on diet in seigneurial estates, peasant dwellings and towns, and has suggested some of the mechanisms of exchange between the producers and the towns. A comparison of this information with that from documentary sources (from the estate of Neubourg and the nearby by town of Evreux in the fourteenth and fifteenth centuries - Eure, Normandy, France) supports certain hypotheses on the nature of rural seigneurial and peasant surplus and the provisioning of towns.

Mots clés

Viande, Commerce, Moyen Age, Archéozoologie

Key Words

Meat, Trade, Middle Ages, Archaeozoology

Obscurité sur le commerce des animaux

Le commerce des animaux dans l'Europe médiévale est probablement l'un des aspects les moins bien connus de l'histoire des échanges. L'étude du commerce des céréales est par exemple servi par l'existence de

comptes, de courbes des prix, d'indications de provenances, et l'on peut assez bien en suivre les périodes de récession ou de progrès. Assez prolifiques sont également les historiens sur le commerce à grande distance, essentiellement par mer. Mais la question de la circulation des viandes est abordée de manière plus imprécise.

*ERA 38 du CNRS, CRA Sophia-Antipolis, Valbonne (URA 1415 du CNRS, Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris).

On dispose certes d'informations sur les mouvements de bétail quand ils sont de vaste amplitude, comme l'est depuis le bas Moyen Age l'exportation massive des bœufs de Hongrie vers l'Europe du Centre et de l'Ouest. Mais le détail des échanges entre milieu rural et milieu urbain ne sont saisis que de manière assez évasive ou par des anecdotes malheureusement trop rares. On connaît la variété des denrées que l'on peut trouver sur les marchés des villes, mais non le mécanisme de cet approvisionnement : quelle part est redevable à la propre production de la ville, quelle part est redevable au commerce ? De quoi se compose au juste le "surplus" paysan, et quel est son volume ? Quels sont les animaux que les seigneurs élèvent pour les vendre et en quelles proportions ?

En bref, si la nature des denrées animales en circulation est connue, leur origine ne l'est guère, pas plus que ne le sont les proportions des différents animaux commercialisés. Et il faut avouer qu'en ce domaine particulier, les ossements animaux sont une source de renseignements difficile à exploiter.

Les ossements animaux, médiocres témoins du commerce

L'étude des ossements animaux est en effet inapte, à quelques exceptions près, à fournir des informations sur l'origine des produits et sur le volume du négoce. Les ossements que l'on retrouve en contexte urbain ne portent d'étiquette ni de prix, ni de provenance. Quand au volume de restes étudiés, quel qu'il soit, il ne rend pas compte de la densité du trafic commercial urbain. Le problème des échanges aux époques historiques est donc l'un des domaines où l'analyse archéozoologique donne ses résultats les plus incertains.

Parmi les restes osseux, certains sont certes plus privilégiés que d'autres pour parler des échanges, ceux surtout dont on peut repérer la provenance, tels les poissons de mer, qui alimentent un vif négoce national et international et dont la pénétration à l'intérieur des terres et sa densité peuvent être approchées de manière satisfaisante par le moyen de l'analyse faunique. Il en va de même de certains restes d'oiseaux rares dont on peut parvenir à apprécier le degré de commercialisation.

Ainsi les restes de dindon, de cygne ou de paon, absents des sites ruraux, ne se rencontrent qu'en nombre infime dans les villes ou les seigneuries, démontrant que le commerce de ces oiseaux destinés au luxe de la table n'a jamais fait l'objet de vastes entreprises ou même d'un négoce spécialisé régulier.

Mais la grande masse des viandes animales commercialisées ne se signale à l'attention ni par sa provenance ni par sa singularité. Et pour espérer saisir quelques uns des mécanismes d'échange qui s'opèrent entre campagne et ville, il n'existe guère d'autre choix que d'utiliser des voies d'approche indirectes et imparfaites et d'analyser les différences révélées par les restes osseux entre les régimes alimentaires des milieux producteurs et des milieux acquéreurs.

Il manque aux données historiques des informations concernant la consommation alimentaire, et aux données archéozoologiques des informations concernant la production. Le croisement des deux types de recherche est donc indispensable. Les 262 données archéozoologiques qui sont utilisées ici sont issues des études fauniques de sites médiévaux et modernes distribués dans 16 pays d'Europe⁽¹⁾. Parmi ces sites, 78 sont de type urbain, 80 de type seigneurial (dont 28 de type religieux) et 33 de type rural.

En contrepoint du témoignage des restes osseux, le cas très bien étudié par A. PLAISSE (1961) de la baronnie du Neubourg (Eure, Normandie) et de sa campagne aux 14-15^e siècles, ainsi que de la proche ville d'Evreux (PLAISSE et PLAISSE, 1978), permettra de proposer quelques hypothèses sur les mouvements des animaux entre campagne et ville.

Spéculation sur l'élevage ovin et bovin

Entre le haut Moyen Age et les Temps Modernes, l'économie vivrière et l'élevage sont marqués par quelques grandes tendances qu'il est nécessaire de souligner avant d'aborder de plus près la question des échanges.

Les restes osseux mettent bien en évidence la chute lente et progressive du porc dans le régime alimentaire médiéval au profit du mouton et surtout du bœuf (fig. 1).

⁽¹⁾ Les deux tiers des données rassemblées dans cet échantillon proviennent de sites de Grande-Bretagne, d'Allemagne, de France et des Pays-Bas (71,2 % pour l'époque médiévale et 60% pour l'époque Moderne). Grande-Bretagne et Allemagne composent à elles deux presque 50% de ces données. Un seul site archéologique peut fournir plusieurs données correspondant à différentes périodes d'occupation.

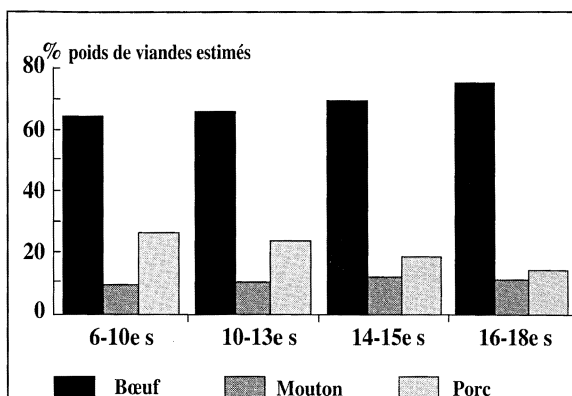


Fig. 1 : Chute de la consommation de porc en Europe du haut Moyen Age aux Temps Modernes.

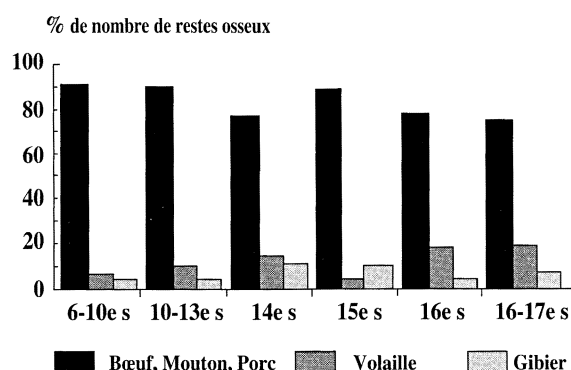


Fig. 2 : Accroissement de la consommation de volaille et de gibier en Europe du haut Moyen Age aux Temps Modernes.

Cette régression se discerne dès les 14-15^e siècles où commence en Europe l'essor d'un élevage spéculatif, favorisé par de nouvelles données économiques, parmi lesquelles la dépression démographique, la rareté de la main-d'œuvre, l'augmentation concomitante des salaires, la stagnation des cours céréaliers, l'accroissement de la demande en viande, la récupération de nouveaux espaces pour les bêtes.

Il est devenu plus fructueux à cette période d'élever vaches et moutons que de cultiver le blé. L'élevage prend vraiment son essor au milieu du 15^e siècle, au sortir de la guerre de Cent Ans. Celui du mouton apparaît particulièrement lucratif en raison de la demande accrue en laine. En 1320, en France, une toison rapporte presque 4/5^e du prix de l'animal sur pied (DUBY, 1962 : 251)⁽²⁾. La tentation est donc grande pour un paysan aisé de posséder quelques ovins, mais surtout pour un seigneur d'en élever de grands troupeaux et d'en rentabiliser la laine plusieurs années de suite, pour vendre ensuite à bas prix la viande de l'animal vieilli (ou pour le paysan, pour la consommer).

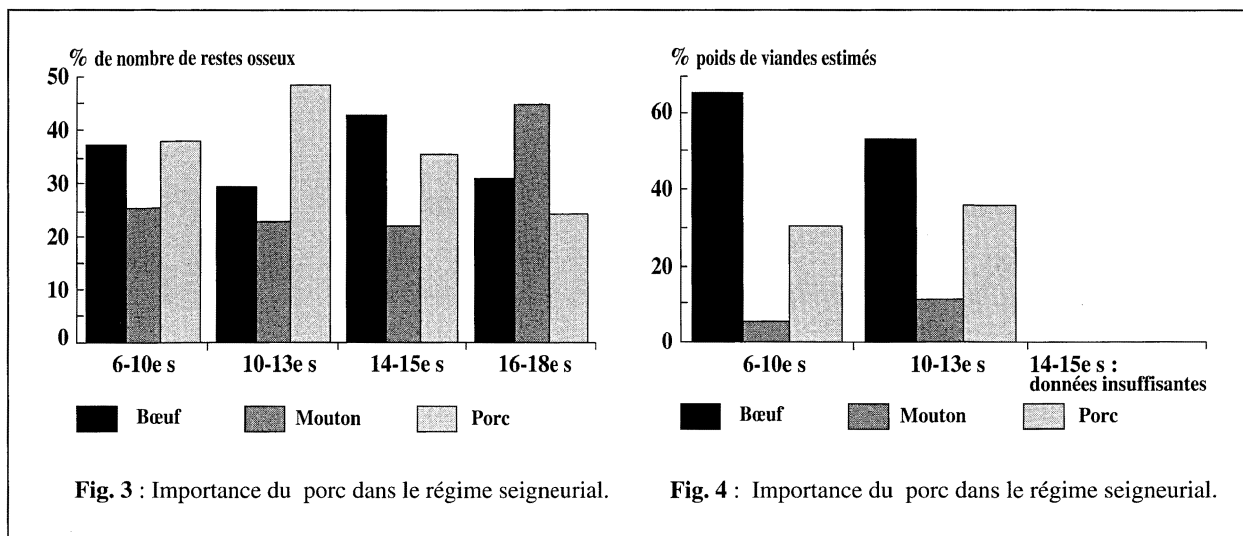
Les grands profits que l'on peut tirer des ovins et des bovins peuvent expliquer que, dès que leur élevage est à nouveau favorisé par les conditions économiques nouvelles du bas Moyen Age, on assiste à un recul du porc. Ce recul amorcé dès le bas Moyen Age devient décisif au 16^e siècle et continuera de s'accroître au 17^e siècle.

Appel accru aux volailles et aux ressources sauvages

En même temps, -l'analyse des restes osseux en témoigne également- le volume global représenté par la consommation du bœuf, du porc et du mouton baisse très sensiblement au cours du Moyen Age, relayé par la montée croissante des volailles et des produits sauvages (fig. 2).

C'est au bas Moyen Age que, d'après l'ensemble des analyses fauniques considérées, se fait une véritable percée des animaux sauvages, et plus particulièrement au 14^e siècle. L'élevage, sacrifié depuis deux siècles et plus aux exigences de l'expansion céréalière a probablement atteint alors sa situation la plus mauvaise, commandant de faire appel à des produits marginaux, oiseaux domestiques et espèces chassées. Dans la seconde moitié du 14^e siècle, la dépopulation, la reprise rapide des forêts et des terres incultes restituent aux exploitants un milieu sauvage ou semi-sauvage plus vaste dans lequel puiser les compléments nécessaires, à une époque où la reconstitution des cheptels n'a pas encore eu le temps de s'accomplir. Tous milieux sociaux confondus, cet appel accru au milieu sauvage au cours du 14^e siècle se fait au profit des cervidés, du sanglier et des oiseaux. Le lièvre et le lapin y participent aussi mais en plus faibles quantités. Ce n'est qu'à partir

⁽²⁾En 1320, le seigneur Thierry d'Hireçon acheta 160 moutons à 8 sous 1/2 par animal qu'il revendit l'année suivante à 10 1/2 sous. Il réalisa ainsi un gain de 15 livres, augmenté d'un profit de 52 livres tiré de la vente des toisons.



du 16^e-17^e siècle que le lapin prendra une place plus nette, bien que sa chair reste peu appréciée.

Au sein de ces mouvements généraux, les choix d'élevage et les mécanismes des échanges semblent creuser de larges différences entre milieux producteurs et milieux acquéreurs.

Les milieux producteurs seigneuriaux

Le milieu producteur seigneurial est évidemment le mieux à même de pouvoir à la fois se prémunir contre la famine et organiser les meilleurs profits commerciaux.

La table seigneuriale laïque (aussi bien que religieuse), présente la particularité de faire une large place à la viande de porc, qui permet de passer l'hiver sans crainte de manquer : elle constitue 30% de la viande consommée au haut Moyen Age, et 38% au plein Moyen Age, à l'exclusion des compléments annexes (figs 3 et 4).

Cette quantité baissera légèrement au bas Moyen Age. Il paraît probable qu'avant de les vendre, le seigneur est d'abord soucieux de conserver les porcs de son domaine pour son usage personnel. Il y a sans doute là une rétention prioritaire qui s'exerce en amont sur les troupeaux de suidés. En 1328, le seigneur négociant Thierry d'Hireçon prélève ainsi sur son élevage de 300 porcs 37 bêtes qu'il vend au marché, mais après en avoir tué 12 pour sa propre maison (DUBY, 1962 : 251).

En outre, les seigneurs ne semblent pas avoir fait du porc l'objet d'un large élevage à but commercial. Il s'agirait de cheptels à destination plutôt domestique dont l'excédent variable est commercialisé. Il paraît en

effet assez logique que les seigneurs privilégient pour la vente l'élevage plus profitable des bovins et ovins. G. DUBY cite l'exemple décrit dans le *Domesday Book* d'un village de l'Essex en Grande-Bretagne où 40 porcs seulement sont élevés dans le domaine seigneurial alors que 2200 le sont sur les tenures paysannes (DUBY, 1962 : 241). On rencontre trois siècles plus tard les mêmes proportions dans la baronnie du Neubourg où 1297 porcs sont envoyés en panage par les paysans (en 1397-98), alors qu'un compte de 1405 fait état de 30 porcs seulement élevés dans la réserve seigneuriale, un autre de 63 porcs en 1413 (PLAISSE, 1961 : 91 tab. 26).

Les producteurs seigneuriaux ne mettent donc probablement pas sur le marché de très importants troupeaux de porcs mais semblent assurer avant tout le commerce des ovins et des bovins.

On trouve le mouton en faible proportion sur leur table, ne dépassant pas la quantité minimale de 5% de la viande consommée au haut Moyen Age, de 11% au plein Moyen Age, compléments non comptés, alors que sa chair est pourtant prisée. C'est là sans doute le signe que les ovins sont avant tout élevés pour leur laine, les vieux animaux du troupeau seigneurial pouvant être cédés ensuite à faible prix aux paysans ou aux plus pauvres des citadins.

La part du bœuf est grande sur les tables seigneuriales (65% de la viande au haut Moyen Age, seulement 51% au plein Moyen Age, un peu plus au bas Moyen Age) mais bien inférieure à celle constatée chez les paysans ou les citadins, les riches producteurs ne consommant sans doute pas la viande de mauvaise qualité des bêtes de rebut.

Quelles possibilités d'élevage chez les paysans ?

Si le milieu producteur seigneurial peut choisir son type de surplus à son avantage, il n'en va pas de même du milieu paysan. L'élevage spéculatif n'est pas à la portée de tous, et les paysans, n'ayant guère ou pas la possibilité d'élever des animaux sur les terres qu'ils possèdent, doivent en passer par le système de pâturage collectif, dont il leur faut acquitter les droits : or, dans la campagne du Neubourg à la fin du 14^e siècle, le droit de pâturage pour une vache revient 65 fois plus cher que le droit de panage pour un porc. Le taux fixé à 2 deniers par porc et à 1 denier pour les "petits pors a lait" est jugé très minime par A. PLAISSE (1961 : 505), qui estime qu'il permettait "à tous les paysans, même les plus pauvres, d'engraisser des porcs à très bon compte", et que ce droit de panage était constitué ici "essentiellement au profit du paysan". Le droit de pâturage pour un mouton devait être beaucoup plus cher que pour un porc, mais plus abordable que pour une vache, et certains des paysans les plus aisés ont peut-être pu se le permettre. Des chiffres, mais de 1771, indiquent que le droit pour une vache revenait 35 fois plus cher que pour un mouton (PLAISSE, 1961 : 342).

Pour les paysans, l'élevage du porc est donc de loin le plus à la portée de leurs moyens, peut-être le seul à leur portée pour la grande majorité d'entre eux.

Existe-t-il un excédent de porc chez les paysans ?

L'idée communément admise que le porc soutient de sa viande l'alimentation des plus pauvres en milieu rural est depuis longtemps battue en brèche par les proportions que révèle l'étude des restes osseux animaux. Au contraire des seigneurs, les paysans mangent très peu de porc. Il n'intervient que pour 19% de leur ration de viande entre le 6^e et le 10^e siècle, pour 14% seulement entre le 10^e et le 13^e siècle. Cette ration baisse encore aux 14^e-15^e siècles au léger profit du mouton. Le bœuf fournit en revanche la part essentielle avec 72% à 78% de la viande consommée (du haut Moyen Age au plein Moyen Age) et le mouton un apport de 7% à 8% seulement, avant de prendre une place un peu plus importante au bas Moyen Age (figs 5 et 6).

Cette faible consommation de porc révélée par les restes osseux suggère deux hypothèses opposées : soit que les paysans élèvent peu de porcs dans un but simplement domestique, soit qu'à l'inverse ils en élèvent beaucoup et en commercialisent autant que possible au détriment de leur propre subsistance. Ainsi que l'écrit justement F. BRAUDEL, "le paysan vend souvent plus que ses "surplus" et surtout il ne mange pas le meilleur de sa production" (1979 : 157).

Face à cette alternative qui propose deux visions contradictoires de la production paysanne, le recours

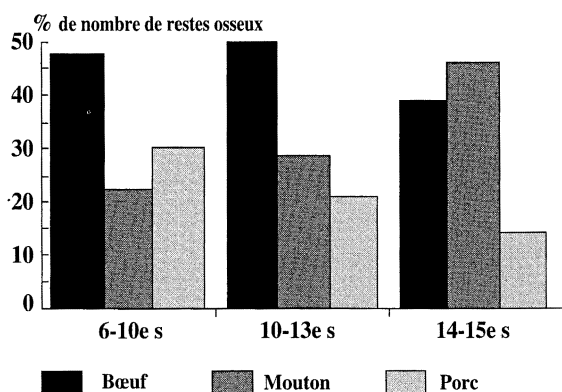


Fig. 5 : Faible part du porc dans le régime rural.

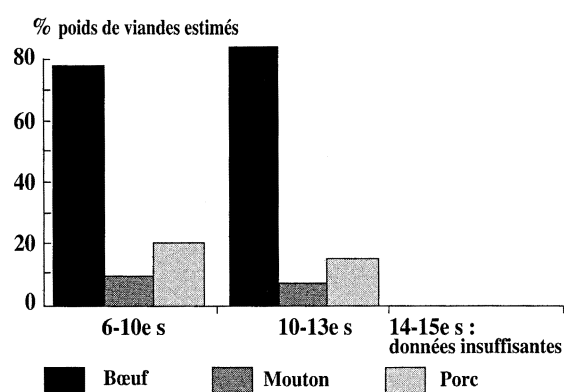


Fig. 6 : Faible part du porc dans le régime rural.

aux textes peut aider à pencher d'un côté ou de l'autre.

Pour G. DUBY, les textes indiquent que les ménages paysans élevaient surtout des porcs (1962 : 241). Les chiffres fournis par A. PLAISSE sur la campagne du Neubourg corroborent cet aspect de l'élevage paysan : de la fin du 14^e siècle à la fin du 15^e siècle, les paysans envoient au panage de 430 porcs au minimum dans les pires années à plus de 2000 têtes. La période courant de 1400 à 1450 semble globalement mauvaise, le nombre de têtes variant de 430 à 910. Mais au cours du redressement économique qui suit la fin de l'occupation anglaise de la Normandie, de 1450 à 1496, les paysans envoient dans les bois 1500 à 2000 porcs chaque année (PLAISSE, 1961 : 323 : 342-3).

En regard, on peut grossièrement estimer à environ 2390 le nombre de paysans vivant dans la campagne du Neubourg vers le début du 15^e siècle⁽³⁾. On peut espérer un chiffre légèrement supérieur dans la seconde moitié du 15^e siècle, de quelques 3080 habitants.

Si l'élevage des porcs n'avait eu pour seule finalité que de nourrir leurs propriétaires, et en envisageant même une ration paysanne optimale de 150 g de viande par habitant les jours gras, le porc aurait alors représenté dans la campagne du Neubourg de 27% à 54% de la ration de viande, taux de type "seigneurial" tout à fait contredit par les données archéozoologiques⁽⁴⁾. En revanche, si l'on admet, en accord avec le témoignage des restes osseux, que la ration de porc en milieu paysan n'a pas dépassé 14%, l'existence d'un excédent est manifeste : dans la première moitié du 15^e siècle, une fois assurée leur propre -et faible- consommation de porc, les paysans de la campagne du Neubourg ont pu vendre 50% de leurs bêtes et dans la seconde moitié 74% du troupeau.

L'exemple bien documenté de la campagne du Neubourg semble démontrer que les porcs n'y ont pas fait l'objet d'un immobilisme commercial mais que leur élevage par les paysans, favorisé par les faibles droits de panage, avait pour but essentiel leur vente à la ville.

Les fortes proportions de viande de bœuf que révèle la table des paysans ne doivent pas forcément faire croire à un élevage important de leur part, dont ils auraient consommé les nombreux rebuts. Dans cette même campagne du Neubourg, les quantités connues de bovins détenus par les paysans montrent que leur commercialisation n'était guère possible⁽⁵⁾. Dans cette région pourtant propice à l'élevage (mais où, il est vrai, le cheval a été précocement utilisé pour le labour) et même dans la conjoncture favorable de la seconde moitié du 15^e siècle, le milieu paysan n'a pas augmenté son cheptel bovin. Celui-ci reste visiblement entretenu en petit nombre pour les besoins de traction et de laitages de la maison, mais ne peut faire réellement l'objet d'une vente au marché.

Le commerce des volailles

Le surplus de porcs commercialisés par le paysan est probablement augmenté de la vente de volailles et d'œufs. On note en effet que la part des oiseaux domestiques a baissé dans la consommation paysanne aux 14^e-15^e siècle en même temps que les citadins ont accru leur consommation de produits complémentaires par rapport au bœuf, au mouton et porc. Il y a peut-être là l'indice d'un transfert des viandes de complément vers le marché de la ville, le milieu paysan variant alors de moins en moins son alimentation.

⁽³⁾ Estimation approximative basée sur un Décompte des feux de la campagne du Neubourg en 1310 (PLAISSE, 1961 : 267) diminué d'un tiers pour tenir compte de la dépression démographique du 14^e siècle.

⁽⁴⁾ En basant notre calcul sur un abattage annuel de 70% du troupeau, on obtient en effet une ration d'environ 40 g de porc par personne et par jour gras (c'est-à-dire à l'exclusion des 150 jours de jeûne) pendant la première moitié du 15^e siècle et de 80 g par personne pendant la seconde moitié.

⁽⁵⁾ On compte 190 vaches et 97 veaux pour 1297 porcs en 1397-98, soit 82% du troupeau paysan constitué de porcs (sans y dénombrer les moutons dont le nombre n'est pas connu). On retrouve des proportions identiques dans la période de marasme économique de 1437-38 : 695 porcs mais 30 vaches seulement, soit 96% du troupeau en porcs. Enfin, dans la période la plus florissante de l'élevage entre 1450 à 1496, on trouve chaque année une moyenne de 1500 à 2000 porcs pour 360 vaches et veaux, soit 82% du troupeau en porcs, comme à la fin du 14^e siècle. Malheureusement, on ne possède aucune donnée sur le nombre de moutons (PLAISSE, 1961 : 93 et 342).

Raréfaction des espèces sauvages en milieu paysan – Les cervidés peu commercialisés par les seigneurs

Le milieu seigneurial, déjà plus favorisé que les autres à cet égard, connaît lui aussi l'expansion des produits sauvages au 14^e siècle. Mais dans les domaines seigneuriaux, ce sont les cervidés qui l'emportent de loin, suivis par les oiseaux sauvages en bien plus faible part. On peut penser que ces oiseaux sauvages iront plus volontiers vers le marché de la ville que le gros gibier qui semble conservé pour l'usage presque exclusif des maîtres et ne fait pas l'objet d'un réel commerce. On rencontre peut-être là une question d'étiquette, la vulgarisation des bêtes de chasse noble se heurtant sans doute à la mauvaise volonté des seigneurs qui ont le privilège de leur consommation.

Ce commerce complémentaire de produits sauvages semble ne se passer qu'entre seigneurs et citadins, les paysans en étant exclus, et pour cause. Les produits sauvages trouvés sur les sites ruraux sont essentiellement des oiseaux, probablement braconnés. Ces apports s'amenuisent au cours des siècles pour atteindre un niveau quasi nul au 14^e siècle, à l'époque où l'accès aux forêts est devenu extrêmement réglementé et où les quantités de gibier ont précisément augmenté chez les seigneurs.

En aval : la ville

L'essentiel des transactions marchandes se passe en ville ou sur les marchés ruraux des petits bourgs, au moins à partir du 11^e siècle. La ville, de loin la plus grande demandeuse de denrées vivrières, attire à elle le flux des excédents des exploitations rurales. Majoritairement dépendante de la production de la campagne, la consommation alimentaire urbaine telle que la révèlent les restes osseux reflète nécessairement les caractéristiques de l'approvisionnement extérieur.

Les analyses fauniques montrent une alimentation urbaine où le porc tient une place assez honorable au haut Moyen Age de 24% de la ration de viande (de bœuf-porc-mouton à l'exclusion des compléments), au détriment de l'alimentation des paysans où le porc ne compte déjà que pour 19%. La place du porc restera toujours plus faible à la campagne qu'à la ville : entre le 10^e et le 13^e siècle, elle descend à 16% en ville mais à 14% à la campagne. Au bas Moyen Age, elle n'atteint plus que 14% en ville mais a encore baissé chez les paysans (fig. 7 et 8).

A cette légère différence près, en termes de proportions des trois espèces du cheptel (et non en termes de quantités absolues ou de qualité), la consommation paysanne est assez semblable à celle de la ville, souffrant toutes deux par rapport à la consommation seigneuriale d'un net déficit en viande de

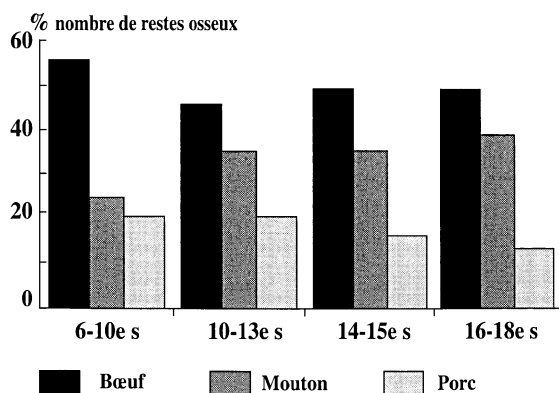


Fig. 7 : Faible part du porc dans le régime urbain.

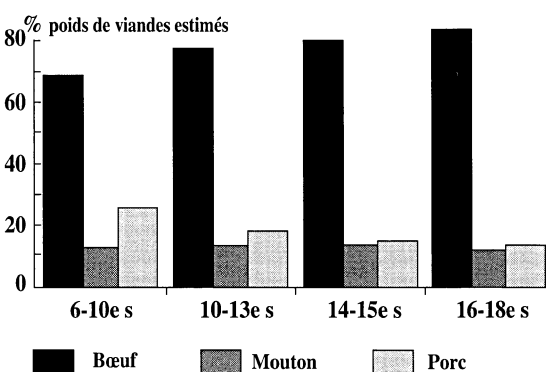


Fig. 8 : Faible part du porc dans le régime urbain.

porc. Le peu d'intérêt pour l'élevage du porc qu'on décèle dans les seigneuries a fait sans doute reporter l'essentiel de sa production sur les paysans. Mais leurs surplus probablement irréguliers sont visiblement insuffisants à bien nourrir les villes : à preuve ces faibles taux de porcs, qui ne représentent pas l'idéal de "sécurité" qu'on trouve dans les maisons seigneuriales, à preuve aussi le besoin impérieux des citadins de compenser ce trop faible approvisionnement par le secours de leur propre production.

Les limites de la propre production des villes

C'est ainsi que, pour des motivations de survie plus que de spéculation, très nombreux sont les citadins, seigneurs ecclésiastiques ou laïcs, bourgeois, commerçants, qui exploitent eux-mêmes une terre dans le *suburbium*, ou envoient des porcs en panage dans les bois municipaux afin de réduire leur dépendance à l'égard de l'offre extérieure. Ce complément de nature autarcique perturbe l'analyse de la provenance des restes osseux trouvés en ville : ces porcs, ou ces volailles, en quelles proportions proviennent-ils des surplus paysans ou de la production urbaine ? Il est bien entendu impossible de le démêler avec les seuls ossements.

Les chiffres donnés par A. PLAISSE indiquent, en dépit des surplus vendus par les paysans, que les habitants d'Evreux élevaient de nombreux porcs. Pendant le marasme économique qui touche la Normandie sous domination anglaise au cours de la première moitié du 15^e siècle, les bourgeois de cette ville envoient dans les forêts 400 à 1000 porcs (PLAISSE et PLAISSE, 1978 : 166). Pour une agglomération dont on peut estimer la population à 3000 ou 4000 habitants, soit environ mille feux, cet élevage autarcique peut suffire aux citadins, si l'on admet, selon le témoignage des restes osseux, que leur consommation de porc ne dépasse pas 14%⁽⁶⁾. Le nombre de ces porcs "urbains" envoyés au panage augmente encore dans la

seconde moitié du 15^e siècle, et atteint 1500 à 2500 têtes (PLAISSE et PLAISSE, 1978 : 166). Ces quantités accrues élèvent la ration individuelle quotidienne de viande de porc par jour gras à 71 g, même si on porte à 4000 le nombre d'habitants en cette période de début de redressement démographique. Il devient là évident que les Ebroïciens couvrent non seulement largement leurs besoins en porc sans avoir recours à l'offre extérieure, mais consomment plus de 14% de cette viande.

En réalité, ces troupeaux de porcs "urbains" ne devaient pas être répartis équitablement entre les citadins mais se concentrer entre les mains des plus riches bourgeois - qui pouvaient à leur tour en faire commerce au marché - ou des nombreux seigneurs ecclésiastiques et laïcs qui habitaient la ville. Ainsi, on ne relève en 1418-1419 aucun achat de viande de porc au marché pour l'Hôtel Dieu, communauté religieuse de la ville d'Evreux, qui par ailleurs fait figurer à son menu toutes sortes d'autres viandes. Cette communauté ayant le privilège de franchise de panage procédait très certainement à son abattage personnel (PLAISSE et PLAISSE, 1978 : 181).

A la fin du 14^e siècle on abattait à Paris, selon les chiffres du *Ménagier* de Paris (PICHON, 1846), 1 892 246 têtes de bétail, dont 57% en ovins, 26% en bovins et 17% en porcs, représentant une consommation (en poids de viande estimés) de 66% de bœuf, de 20% de mouton et de 14% de porc, ce dernier chiffre étant exactement conforme à celui déduit des données archéozoologiques. Mais l'étude de quelques 7000 restes osseux parisiens⁽⁷⁾ (12^e-15^e siècle) montre une alimentation de type seigneurial où le porc compte pour 25 à 29% de la ration de viande. Ainsi, l'élevage du porc en ville ne permettait sans doute qu'aux plus aisés de ne pas recourir au marché et de consommer des rations supérieures à la moyenne urbaine.

La production propre des villes, si elle dut être souvent inégale ou surtout concentrée entre les mains des plus riches bourgeois, n'est donc pas à mésestimer. Elle a permis de compenser l'excédent sans doute trop faible des domaines seigneuriaux en viande de porc et

⁽⁶⁾ L'abattage annuel des porcs des bourgeois apporterait environ 28 g de viande par habitant et par jour gras (215 jours dans l'année), et les 86% restant de bœuf et de mouton élèveraient sa ration quotidienne à 200 g de viande. Cette ration paraît plus que satisfaisante et pas forcément improbable pour un citadin à une période du Moyen Age où la consommation de viande est forte, et ce jusqu'en 1550 (un gentilhomme normand écrit en 1560 que du temps de son père, "on avait tous les jours de la viande". A la fin du Moyen Age en Allemagne, la ration annuelle est estimée à 100 kg par tête, soit 275 g par jour (BRAUDEL, 1979 : 65). A Paris, d'après les chiffres du *Ménagier* de Paris de la fin du 14^e siècle et le nombre estimé de 100.000 habitants, la ration quotidienne moyenne serait de 240 g par jour.

⁽⁷⁾ AUDOIN-ROUZEAU F., étude en cours de la faune de la rue de Lutèce, Ile de la Cité, Paris.

celui aléatoire ou globalement insuffisant des paysans. Mais la ville ne parvient pas malgré tout à atteindre par l'apport commercial et par sa propre production un taux de viande de porc équivalent à celui consommé chez les seigneurs. L'image de l'alimentation citadine répercute sans doute la priorité donnée par les grands éleveurs aux ovins et aux bovins.

En compensation du porc

L'analyse archéozoologique montre qu'en termes de quantités de viande, la part du mouton reste stable sur la table urbaine (12%) depuis le haut Moyen Age jusqu'au 15^e siècle. A l'époque Moderne, cette ration s'infléchira jusqu'à 11,2%. En revanche, la ration de bœuf augmentera progressivement dans la consommation urbaine, de 64% au haut Moyen Age à 72% entre le 10^e et le 13^e siècle, à 74% au bas Moyen Age, à 77% enfin à l'époque Moderne. C'est donc sa viande qui compensera le déficit croissant en porc. Le mouton paraît en effet assez coûteux et plus encore au 16^e siècle : pendant la première moitié du 15^e siècle, un mouton vaut 21% du prix d'une génisse, mais 36% un siècle plus tard (PLAISSE, 1961 : 372 : 377), alors que leur rapport moyen en poids de viande est de 13,5%.

En ville, on assiste, comme dans les seigneuries, à la diversification croissante du marché, particulièrement aux 14^e-15^e siècles avec l'apparition plus massive des volailles et des produits sauvages. Mais en ville, seul le commerce des oiseaux sauvages semble important, les cervidés et les sangliers restant rares et sans doute retenus en amont. Cependant ces oiseaux montrent une diversité d'espèces moindre que dans les domaines seigneuriaux : le canard colvert y est toujours plus présent et est l'objet prioritaire de ce commerce de sauvagine. Le bas Moyen Age fait exception en offrant une répartition plus équilibrée entre les diverses espèces d'oiseaux mais à l'époque Moderne, l'omniprésence du colvert s'affirme à nouveau en ville (formant plus de 30% des restes d'oiseaux sauvages). Les autres oiseaux sauvages sont alors concurrencés par le lapin qui devient un objet de commerce beaucoup plus important qu'auparavant. La description flatteuse du marché de la ville d'Evreux au début du 15^e siècle donne une image finalement assez fidèle de cette situation, avec la grande place accordée aux oiseaux, tant domestiques que sauvages, et parmi ces derniers, la priorité donnée aux malards, ou colverts. Quant aux grands mammifères sauvages et aux oiseaux moins communs, ils ne sont mentionnés qu'à la fin, et sous un terme collectif. On trouvait ainsi sur ce marché

“toutes manières de vivres, tant de fruis, eufs, frommages, comme de poulailles, vollaille, poussins, chapons, cochons, oysons, pigons, aigneaulx, chevreaux, malars, cannes de rivière, connins, pardrix, aloes, videocos, faisans et autres bestes et oyseaux sauvages et privés que l'en a acoustumé à vendre es bonnes ville, en place” (PLAISSE et PLAISSE, 1978 : 184).

Une sécurité : l'oie

Un fort recul de l'oie se remarque au cours du Moyen Age dans les domaines seigneuriaux, mais elle reste bien implantée dans les villes, palliant sans doute le déficit en porc, alors que les seigneurs, largement pourvus de suidés, peuvent au contraire se permettre de la négliger et d'en commercialiser probablement un grand nombre. Ainsi voit-on dans les seigneuries au bas Moyen Age la part de l'oie devenue quasi nulle quand elle représente à l'inverse presque 30% des restes d'oiseaux domestiques en ville.

Mais dès le 16^e siècle, l'oie bénéficiera d'un certain regain, même dans les domaines seigneuriaux. Ceci pourrait s'expliquer par la diminution importante de la ration de viande que connaît l'Europe à partir de 1550. C'est à cette époque qu'en ville l'ensemble des restes de porc, de bœuf et de mouton atteint sa plus faible proportion, de 79,3% des restes, au profit des oiseaux domestiques dont le pourcentage de nombre de restes double par rapport au bas Moyen Age.

L'impression générale qui se dégage des contrastes entre milieux producteurs et milieux acquéreurs est celle d'un commerce dont le volume insuffisant creuse des écarts importants entre nourritures des riches exploitants ruraux et nourriture des citadins, écarts dont le porc semble être un enjeu central. Les paysans semblent assumer une large part du commerce du porc, ainsi que de la volaille, mangeant peu de l'un comme de l'autre, les seigneurs pouvant davantage commercialiser bœufs, moutons et produits sauvages. Si le marché urbain est certes plus diversifié que tout autre à certains égards, si les seigneurs eux-mêmes se rendent à la ville pour y acquérir les denrées qu'y apporte le négoce international, il n'en reste pas moins que l'approvisionnement urbain ne bénéficiera pas avant le 19^e siècle du même éventail de sécurité et de luxe que ce que le seigneur peut s'autoriser sur sa réserve domaniale. Faute d'un commerce équilibré et excédentaire, la ville est contrainte de fonctionner elle aussi pour partie comme une exploitation rurale pour subvenir seule à une part, minime, de ses besoins.

Bibliographie

BRAUDEL F. (1979) : *Civilisation matérielle, Economie et Capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle*, t.1, *Les Structures du Quotidien : le possible et l'impossible*, Armand Colin ed., Paris, 544 p., p 165.

DUBY G. (1962) : *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval*, Aubier, ed. Montaigne, Paris.

PICHON J. (ed.) (1846) : *Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393 par un bourgeois parisien*, Paris, 2 vol.

PLAISSE A. (1961) : *La baronnie du Neubourg. Essai d'histoire agraire, économique et sociale*, P.U.F., 749 p., 80 tabl., 16 cartes, 13 repr., 10 phot.

PLAISSE A. et PLAISSE S. (1978) : *La vie municipale à Evreux pendant la Guerre de Cent Ans*, Publ. de la Société Libre de l'Eure, Revue *Connaissance de l'Eure*, n° hors série 2.
