



**HAL**  
open science

# L'alimentation ordinaire en Brie à la fin du Moyen Âge. Différenciation sociale et stratégies d'approvisionnement

Mickaël Wilmart

## ► To cite this version:

Mickaël Wilmart. L'alimentation ordinaire en Brie à la fin du Moyen Âge. Différenciation sociale et stratégies d'approvisionnement . Damien Blanchard et Pierre Charon. L'alimentation en Brie des origines à nos jours. Actes du colloque de Meaux, 5 avril 2014, Société historique de Meaux et sa région, pp.79-106, 2015. halshs-01234265

**HAL Id: halshs-01234265**

**<https://shs.hal.science/halshs-01234265>**

Submitted on 26 Nov 2015

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

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

## **L'alimentation ordinaire en Brie à la fin du Moyen Âge. Différenciation sociale et stratégies d'approvisionnement**

*Mickaël Wilmart*\*

Le 29 novembre 1514, Jérôme Aléandre, futur cardinal et recteur de l'université de Paris, quitte la capitale pour se rendre à Liège. Il effectue son premier arrêt à Meaux et évoque son court séjour dans son journal :

A noter que à Meaux je m'étais amusé avec des oublies et j'en ai mangé beaucoup, elles m'ont rendu malade au point que je ne suis pas encore remis ce jour 2 décembre, date à laquelle j'écris [...]. De même, à noter que chez ces habitants de Meaux une affreuse hôtesse m'a extorqué beaucoup d'argent pour une collation et deux œufs au déjeuner et un chapon seulement au dîner et nous n'avons eu deux pintes de vin que parce que le sieur ministre des Mathurins m'a donné un grand cruchon et Nicolas Lesueur 2 quartes, de même un lapin et une perdrix et ledit Sueur, élu de Meaux, a mangé avec moi<sup>1</sup>.

L'anecdote est révélatrice de pratiques alimentaires diversifiées. Jérôme Aléandre y oppose en effet un repas ordinaire pris dans une hôtellerie et l'amélioration de ce même repas grâce à l'intervention de membres de l'élite meldeuse. Si le menu de l'auberge est déjà d'une qualité supérieure à l'alimentation du commun, comme le laisse penser la présence d'un chapon au dîner, cela ne suffit pas à contenter le lettré et il lui faut bien la finesse d'une perdrix et une quantité non négligeable de (bon) vin pour assouvir son appétit, le tout évidemment en bonne compagnie.

L'historiographie récente de l'alimentation médiévale s'est surtout intéressée aux livres de recettes, jusque-là très mal étudiés, et, par leur biais, aux repas des élites<sup>2</sup>. L'archéologie a, de son côté, permis de réaliser de notables avancées sur la nourriture paysanne et nobiliaire, par

---

\* Ecole des hautes études en sciences sociales – Centre de recherches historiques : Groupe d'archéologie médiévale.

<sup>1</sup> *Le Carnet de voyage de Jérôme Aléandre en France et à Liège (1510-1516)*, éd. Jean Hoyoux, Bruxelles-Rome, 1969, p. 191-193.

<sup>2</sup> On renverra pour un point historiographique et pour une présentation et analyse de ces livres de recettes aux travaux de Bruno Laurioux, notamment : *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*, Paris, Hachette, 2002 pour une synthèse globale du sujet ; *Le règne de Taillevent : livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997 ; *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997 ; *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005. Pour une mise en contexte sur le temps long de l'alimentation médiévale, on se reportera à Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997.

les fouilles de sites castraux et de villages<sup>3</sup>. Si l'alimentation châtelaine est bien connue en Brie grâce aux fouilles de Blandy-les-Tours publiées par Marie-Claire Coste<sup>4</sup>, les autres couches de la société restent encore dans l'ombre. Sans vouloir entrer dans l'exhaustivité, je tâcherai de saisir dans cet article l'alimentation ordinaire à travers les sources écrites. Pour cela, il faut se pencher sur des documents dont la production avait le plus souvent des objectifs autres que la description ou la surveillance de la nourriture. La lecture d'archives de types variés (actes notariés, cartulaires, règlements, comptes, registres de justice, traités d'économie rurale, mémoires, enquêtes...) permet d'ouvrir trois problématiques dont il restera à affiner les conclusions par des dépouillements plus poussés. S'interroger sur l'alimentation ordinaire pose en effet trois questions importantes : la différenciation sociale de la nourriture, les liens étroits entre travail et alimentation et enfin les circuits d'approvisionnement.

### **Une alimentation socialement différenciée**

Dans son ouvrage majeur sur la *Civilisation matérielle*, Fernand Braudel soulignait le peu de différence qu'il voyait entre l'alimentation paysanne et celle de la noblesse entre 1350 et 1550<sup>5</sup>. L'histoire des pratiques alimentaires n'en était qu'à ses débuts et les quelques articles parus dans les *Annales* entre 1961 et 1966 n'avaient pu que poser les premières bases de l'enquête<sup>6</sup>. En étudiant le cas provençal, Louis Stouff est revenu sur la question, montrant à partir de sources comptables l'existence d'une différenciation sociale, ou plutôt hiérarchique<sup>7</sup>, tout en notant les difficultés d'interprétation des données sérielles<sup>8</sup>. Son regard portait alors

---

<sup>3</sup> Par exemple, Pierre Caillat et Yan Laborie, « Approche de l'alimentation carnée des occupants du *castrum* d'Auberoche (Dordogne) d'après les données de l'archéozoologie », *Archéologie du Midi médiéval*, 15-16, 1998, p. 161-177, dont les données permettent une comparaison entre le château et le village. Entre autres sites urbains, voir Benoît Clavel, « L'alimentation urbaine au Moyen Âge : l'exemple d'un quartier rémois entre le IX<sup>e</sup> et le XIV<sup>e</sup> siècle (Reims, Marne) », in Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.), *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle. Actes du colloque (Sens, 8-10 janvier 2004)*, Turnhout, Brepols, 2009, p. 107-124. Pour une thèse récente sur le sujet de l'archéologie de l'alimentation, voir Aurélia Borvon, *Acquisition des ressources animales, alimentation carnée et distinction sociale en Anjou de la fin du X<sup>e</sup> siècle au début du XII<sup>e</sup> siècle. Etude archéozoologique du site de Montsoreau (Maine-et-Loire)*, thèse de l'Université de Paris I, sous la direction de Joëlle Burnouf, 2012.

<sup>4</sup> Marie-Claire Coste (dir.), *Mode de vie et alimentation à la fin du Moyen Âge au château de Blandy-les-Tours. Approche pluridisciplinaire des latrines de la salle de l'Auditoire*, supplément n° 28 à la *Revue archéologique du Centre de la France*, 2006.

<sup>5</sup> Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, 15<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1967, p. 137-141.

<sup>6</sup> Directeur de la revue, F. Braudel est à l'origine d'une rubrique intitulée « Vie matérielle et comportements biologiques » en réalité entièrement consacrée à l'alimentation. Présentés comme un bulletin, quatorze numéros ont été publiés dans les *Annales ESC* entre 1961 et 1966.

<sup>7</sup> La distinction se faisant entre les membres des commanderies hospitalières.

<sup>8</sup> Louis Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Mouton, 1970, p. 219-228.

sur les quantités de nourriture consommées, à la suite des différentes recherches sur l'alimentation qui tentaient pour la plupart de saisir l'apport calorique des repas. Jack Goody a depuis montré que les ressorts de la différenciation sociale étaient plus complexes qu'une question de ration journalière<sup>9</sup>.

Pour la Brie, les sources ne permettent qu'une approche qualitative pour appréhender la différenciation sociale alimentaire.

### *Des qualités de produits différentes*

Il faut d'entrée poser la question d'une échelle qualitative des produits proposés à la consommation. Les termes génériques employés dans certains textes, comme chair/viande, pain, vin, recouvrent-ils toujours une même réalité ? Si l'archéozoologie a ouvert la possibilité d'identifier les espèces animales consommées dans les espaces castraux et les espaces villageois et urbains, laissant entrevoir l'éventail social de la consommation carnée, les sources écrites le permettent beaucoup plus rarement. Trois exemples illustrent toutefois des pratiques différenciées bien réelles.

Dans son traité de bergerie, Jean de Brie, natif d'un village des environs de Coulommiers et exerçant sa profession à Jouarre puis à Messy, près de Claye-Souilly, liste les utilisations des dérivés du mouton pour justifier la rédaction de son texte par l'intérêt économique du secteur ovin<sup>10</sup>. Parmi les débouchés figure bien évidemment la consommation de viande à laquelle une partie du troupeau est chaque année consacrée<sup>11</sup>. Et, dans ce passage, l'auteur esquisse, à sa façon, une sociologie des destinations selon la partie du corps qui est cuisinée :

La chair du mouton et de l'oeille est bonne pour nourrir créature humaine, pour manger avec la porée et pour faire plusieurs viandes en temps convenable. Les escoliers à Paris, à Orléans et ailleurs, et plusieurs aultres le savent bien, et en fait l'on service à table plus communément que de chairs d'aultres bestes. Les entrailles que l'on appelle trippes et la teste du mouton ou de brebis que les gens de Picardie nomment rebbardeure ou demie rebbardeure, les piedz, le foye, le poulmon, quant il n'est point blecé ne corrompu des dauves et d'aultres males herbes, les aultres choses de par dedans sont bonnes et prouffitables aux pauvres gens, car plusieurs en prennent nourriture et recreation à grand suffisance.<sup>12</sup>

Si les revenus des plus pauvres ne leur permettent pas de s'acheter les plus beaux morceaux de viande, ils savent donc compenser par des pièces moins réputées mais bonnes à manger,

---

<sup>9</sup> Jack Goody, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou, 1984.

<sup>10</sup> *Le Bon Berger ou le vray régime et gouvernement des Bergers et Bergères composé par le rustique Jehan de Brie, le bon Berger*, imprimé sur l'édition de Paris (1541), éd. Paul Lacroix, Paris, 1879, p. 15-23. Sur Jean de Brie, Gustaf Holmer, « Jean de Brie et son traité de l'art de bergerie », dans *Studia neophilologica*, 1967, p. 128-149.

<sup>11</sup> Sur l'organisation du troupeau, Perrine Mane et Mickaël Wilmart, « L'organisation de l'élevage ovin d'après le traité de Jean de Brie et l'iconographie médiévale », *Ethnozootechnie*, 91, 2011, p. 47-53.

<sup>12</sup> *Le Bon berger*, p. 34.

même si, en bon connaisseur des moutons, Jean de Brie signale le risque de corruption de certains abats. Cette remarque quasi sociologique de Jean de Brie n'est pas qu'un jeu de rhétorique. On trouve dans son traité d'autres exemples d'attentions particulières portées aux pratiques des plus pauvres, notamment lorsqu'il propose des traitements vétérinaires alternatifs pour ceux qui ne peuvent acquérir des médecines plus coûteuses<sup>13</sup>. L'origine de l'auteur, issu de la petite paysannerie briarde, explique ces quelques lignes qui ont sans doute valeur de témoignage.

En soulignant la répartition sociale des différentes parties du mouton, Jean de Brie nous laisse entrevoir l'existence d'une consommation différenciée à partir du même animal. Les statuts des bouchers de Coulommiers au début du XVI<sup>e</sup> siècle permettent, quant à eux, d'envisager l'existence de circuits commerciaux parallèles.

Rédigé en 1503, ce texte règlemente non seulement le métier, mais aussi la vente de la viande dans la petite ville briarde<sup>14</sup>. Plusieurs articles portent sur l'état sanitaire des produits proposés aux acheteurs. Dans certains cas, l'interdiction ne vaut que pour les étals de la boucherie de Coulommiers. Ainsi, « ne pourront vendre ne exposer en vente en icelle boucherie aucune chair de porc surseine, mais la pourront bien vendre hors icelle, en signifiant par eux qu'elle est surseinée »<sup>15</sup>. La viande jugée impropre à la vente au sein de la boucherie peut donc l'être ailleurs. Il faut en déduire l'existence d'au moins deux circuits de distribution de la viande par les bouchers, l'un contrôlé par le métier et l'autre autorisé mais sans contrôle, avec sans doute des prix inférieurs dans le second cas. A l'intérieur de la boucherie elle-même, deux qualités de viande sont placées sur les étals : l'une issue de l'abattage du jour, l'autre de celui de la veille. Les bouchers sont en effet autorisés à « saller la chair qui leur demeurera » et à la vendre le lendemain aux côtés de la viande fraîche, en précisant toutefois qu'elle est salée. Là encore, les prix sont certainement adaptés à la qualité. A Coulommiers, la consommation de viande dépend donc d'au moins deux circuits commerciaux. A l'intérieur du marché réglementé de la boucherie, deux qualités (du jour et de la veille) se côtoient et le client a le

---

<sup>13</sup> *Le bon berger*, p. 142 et 143.

<sup>14</sup> Maurice Lemaire, « La boucherie-jurée à Coulommiers en 1503 », *Bulletin de la Société d'archéologie, sciences, lettres et arts du département de Seine-et-Marne*, IV, 1867, p. 341-347.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 345. « Surseine » : couverte d'ulcère. Sur les craintes liées à la qualité de la viande, voir Madeleine Ferrières, *Histoire de peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002, p. 17-59. Sur les contrôles des boucheries : Benoît Descamps, « 'Sera veu et extimé par les jurez et gens en ce cognoissant'. Procédures de contrôle dans la boucherie parisienne à la fin du Moyen Âge », in *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, I, *Le besoin d'expertise*, éd. Claude Denjean et Laurent Feller, Madrid, Casa de Velazquez, 2013, p. 53-62. Sur la surveillance de la nourriture en général : Bruno Lauriou, « L'expertise en matière d'alimentation au Moyen Âge. Problèmes, méthodes et perspectives », in *Ibid.*, p. 19-35.

choix entre des morceaux plus ou moins recherchés. Cet exemple montre combien les mentions de viande dans les textes écrits recouvrent des réalités multiples.

On doit déduire le même phénomène en ce qui concerne le pain à partir d'une réclamation des boulangers de Meaux en 1367. A cette date, les officiers royaux qui contrôlent la ville assurent également la visite des étals et vérifient la qualité des pains vendus. Désirant appliquer la réglementation parisienne, ils entendent mettre à l'amende les boulangers chez qui ils ont trouvé le pain « petit et pou assuyé, conrée et sechié ou autrement, tel qu'il fut digne d'estre condempné »<sup>16</sup>. Or, la pratique meldeuse est tout autre : les pains de mauvaise qualité, à qui l'on peut reprocher un défaut de préparation ou de taille, doivent être saisis et redistribués « pour Dieu aus povres », sans autre pénalité. Ici encore, l'aliment jugé impropre à la vente trouve un circuit de distribution alternatif, même s'il est charitable.

Chair et pain recouvrent bien des réalités différentes. Une échelle de qualités répond à une stratification sociale dont les revenus et le pouvoir d'achat nous échappent parfois, mais auxquelles la variété de l'offre donne un aspect concret.

### *Les boissons, un choix social*

On peut faire le même constat à partir des boissons consommées. Si l'accès à une eau de bonne qualité est bien un luxe<sup>17</sup>, on ne peut guère conclure sur sa consommation, même si elle renvoie, dans l'imaginaire médiéval, au monde paysan<sup>18</sup>. Dans les faits, la différenciation sociale se joue dans les boissons préparées par les hommes, tant dans la nature de celles-ci que dans leur qualité. Le vin, boisson majeure de l'Occident médiéval, que l'on retrouve constamment dans les sources permettant de comprendre la consommation alimentaire, ne recouvre pas, à l'instar de la viande, une réalité uniforme. Les cépages utilisés en Île-de-France donnent des vins aux rendements et aux qualités très variables. Ainsi, les vins blancs issus du fromentel sont les plus chers, d'une grande renommée et d'un rendement faible. Les vins rouges, fabriqués à partir du morillon, sont un peu moins chers, sans être bon marché, et

---

<sup>16</sup> *Ordonnances des Roys de France de la troisième race*, t. V, Paris, 1736, p. 118-119. Pour une mise en contexte de cette affaire qui se termine par un désaveu des officiers royaux au bénéfice des boulangers, Mickaël Wilmart, *Meaux au Moyen Âge. Une ville et ses hommes du XII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle*, Montceaux-lès-Meaux, Editions Fiacre, 2013, p. 175-177.

<sup>17</sup> Pour les différents modes d'accès à l'eau, voir Mickaël Wilmart, « L'eau à Meaux au Moyen Âge », *Bulletin de la Société d'histoire de Meaux et sa région*, 2013, p. 105-124.

<sup>18</sup> Voir par exemple *Helbrecht le laboureur* de Werhnher der Gartenaere (troisième quart du XIII<sup>e</sup> siècle) ou encore *Vox Clamentis* de John Gower (seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle) qui associent consommation de l'eau et condition paysanne, cités dans Mathieu Arnoux, *Le Temps des laboureurs. Travail, ordre social et croissance en Europe (XIe-XIVe siècle)*, Paris, Albin Michel, 2012, p. 170 et 178.

conservent une bonne réputation. A côté de ces deux cépages, d'autres ont un rendement bien plus élevé mais produisent des vins de mauvaise qualité destinés à la consommation des basses couches et des tavernes, tel le plus répandu d'entre eux, le gouais<sup>19</sup>. Sur un même terroir, comme celui de Crécy, les prix de vente varient aussi selon l'origine de la production, sans que l'on sache si ce sont les cépages ou les modes de fabrication<sup>20</sup> qui entrent en compte. Ainsi, entre 1328 et 1336, les comptes du douaire de Jeanne d'Evreux distinguent la vente des vins produits en faire-valoir direct de ceux issus du vinage, c'est-à-dire d'un prélèvement sur la production paysanne. Entre les deux, l'écart de prix est toujours considérable. Le plus souvent, le muid de vin issu des vignes de la reine a une valeur environ deux fois supérieure à celui du vinage (100 sous contre 60 en 1328 ; 13 sous contre 6 en 1333 ; 48 sous contre 25 en 1336). Parfois, la différence est encore plus accentuée, comme en 1330 où le vin de Jeanne d'Evreux se vend 67 sous le muid alors que celui du vinage n'atteint que 10 sous<sup>21</sup>.

La qualité du vin de la région est parfois même entièrement remise en question par certains auteurs, tel Eustache Deschamps qui, au XIV<sup>e</sup> siècle, accuse les Briards de faire du vin à partir de prunelles et non de raisins :

Mais ilz ont vins, que Dieux en soit loez :  
C'est des haies dont il font prenezez<sup>22</sup>.

L'échelle des prix permet bien de distinguer une consommation de luxe, d'une consommation ordinaire, voire de mauvaise qualité. L'importation de vins de Bourgogne, attestée pour le XV<sup>e</sup> siècle<sup>23</sup>, ne doit pas profiter au plus grand nombre. D'ailleurs, ce même siècle voit l'arrivée en Brie de boissons alternatives au vin, clairement destinées aux couches sociales inférieures.

Etudiée récemment pour Paris<sup>24</sup>, la brasserie n'est pas une activité très visible dans les sources briardes. La consommation de bière ou de cervoise est toutefois bien attestée, avec un fort ancrage rural comme le confirme la géographie des fermes mises en place pour l'imposition

<sup>19</sup> Guy Fourquin, *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge*, Paris, PUF, 1964, p. 81-83.

<sup>20</sup> Le vin médiéval est loin d'être homogène et certaines exploitations jouent sur le processus de vinification pour améliorer la qualité de leur production. Voir par exemple : Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia, « Pratiques évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge : le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIV<sup>e</sup>-début XVI<sup>e</sup> siècle) », in Danièle Alexandre-Bidon, Perrine Mane et Mickaël Wilmart, *Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle*, n° spécial de l'*Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014, article en ligne à l'adresse : <http://acrh.revues.org/5966>.

<sup>21</sup> Arch. nat. : KK 3<sup>B</sup>.

<sup>22</sup> Eustache Deschamps, *Œuvres complètes*, t. IV, éd. M. de Queue de Saint-Hilaire, Paris, 1884, p. 349.

<sup>23</sup> En 1457, la municipalité de Meaux obtient du roi une exemption de péage pour les vins de Bourgogne que les habitants font remonter par la Marne (Méd. Meaux : ms. 86, p. 276).

<sup>24</sup> David Fleury, *La Bière et les brasseurs à Paris du XIII<sup>e</sup> au XVI<sup>e</sup> siècle*, mémoire de Master 2 sous la direction de Perrine Mane, EHESS, 2012.

de la vente de cervoises. Outre Meaux, les taxes sont prélevées à Acy-en-Multien, Trilbardou, Villenoy, Compans, Charny, Villeroy, Monthyon, Iverny, Nanteuil-lès-Meaux, Mareuil-lès-Meaux, Varreddes, Etrépilly, Barcy, Marcilly, Forfry, Trilport, Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux, Lizy-sur-Ourcq<sup>25</sup>. A l'exception de Nanteuil et Mareuil, toutes ces fermes sont situées au nord de la Marne, en grande partie dans la plaine de France ou sur le plateau du Multien, deux espaces bien identifiés de céréaliculture. La consommation est alors en pleine expansion, comme le montre la décision prise le 28 janvier 1407 de doubler les fermes. Elle est sans doute la conséquence d'une crise viticole locale due à la fois à des aléas climatiques et à la destruction du vignoble à la suite des opérations militaires en cours, ainsi qu'aux difficultés d'approvisionnement dues à l'insécurité des routes commerciales. La géographie de ces fermes laisse entrevoir en tout cas une consommation rurale, sans doute liée aux couches sociales inférieures.

Un autre substitut au vin fait son apparition dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle, lui aussi de moindre coût et destiné aux classes sociales les plus pauvres : le cidre. Principalement cantonné aux régions du Sud-Ouest et de la Normandie, son aire de consommation s'étend au cours du XV<sup>e</sup> siècle, sans doute également pour remplacer, au moins provisoirement, le vin dont la production est largement interrompue par la guerre. Pommiers et poiriers sont souvent les derniers revenus que l'on peut tirer de terroirs exsangues. Quand il témoigne lors d'une enquête de 1498 sur les titulaires de la seigneurie du Mitoy, le laboureur Jean Regnauld, de la paroisse de Dommarie-en-Montois, âgé de 60 ans, se souvient y être allé « pour recueillir des pommes et poires et aultres fruitz » quarante ans auparavant, et qu'à cause des guerres, c'était la seule chose qu'on pouvait y récolter<sup>26</sup>. En 1477, cette boisson est destinée aux serviteurs, comme en témoigne le registre de la justice seigneuriale de Choisy-le-Temple devant laquelle est réclamé le paiement de deux pintes de cidre destinées à deux journaliers. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le *Traité du vin et du sidre*, écrit par Julien de Paulmier et publié en 1589, confirme la Brie dans les régions productrices de cidre avec la Normandie, le pays Basquin, la Picardie, l'Île-de-France et la région de Chartres<sup>27</sup>. Normand, l'auteur y défend l'honneur de sa province, jugeant les cidres de Brie « rudes et mal-plaisans », ayant « pour la plupart goust du terroir »<sup>28</sup>. S'il s'attarde plus sur la production normande, il apporte cependant une

---

<sup>25</sup> Arch. nat. : Z<sup>1A</sup> 5, f. 18-18v.

<sup>26</sup> M. Marin, « Notes sur le Plessis-aux-Tournelles et Mitoy », *Bulletin de la Société historique et archéologique de l'arrondissement de Provins*, II, 1895-1897, p. 108-151, pièce justificative n° 2 éditée p. 141-142, enquête du 12 avril 1498.

<sup>27</sup> Julien de Paulmier, *Traité du vin et du sidre*, Caen, P. Le Chandelier, 1589, p. 33-34.

<sup>28</sup> *Ibid.*, p. 77-78.

information intéressante sur la recette briarde de cette boisson. En effet, on y appelle « sidre, tout bruvage fait de jus de pommes ou de poires, séparément ou en confus »<sup>29</sup>. Le cidre en Brie peut donc être fabriqué à partir de pommes ou de poires, voire d'un mélange des deux fruits.

Boire du vin, de la bière ou du cidre n'est pas affaire de goût, mais de rang social. Alors que les mieux lotis peuvent choisir entre des vins de bonne qualité, parfois importés, les moins aisés doivent se contenter de vins médiocres et même de substituts à base de grains ou de fruits. Boire autre chose que l'eau est en effet nécessaire. Outre la délicate question sanitaire de cette dernière, ce goût pour des boissons alcoolisées, à un degré moindre qu'aujourd'hui, est dû au fait qu'elles sont également nourrissantes.

Que l'on prenne en considération le pain, la viande ou les boissons, l'existence de différentes qualités, de circuits adaptés de distribution ou de différentes variétés proposées à l'achat montre que la demande et donc la consommation sont socialement différenciées. Si ruraux et urbains ne mangent certainement pas la même chose, c'est encore plus vrai des différentes couches de la population. Un serviteur et son maître, un journalier et un fermier, même s'ils partagent le même toit ou le même espace de travail ne se nourrissent pas forcément de façon identique. Les règlements d'établissements charitables le rappellent d'ailleurs de manière flagrante. En 1391, l'administrateur de la léproserie de Close-Barbe, à proximité de Provins, dresse la liste de ce qu'un malade doit apporter pour entrer dans la maladrerie et ce que la communauté qui la gère doit mettre à sa disposition, notamment en matière d'alimentation<sup>30</sup>. Si les malades sont soumis au même régime que les frères et sœurs de la léproserie, leurs chambrières ou leurs valets, qu'ils peuvent amener avec eux, seront nourris comme les serviteurs de la maison. Ainsi, un malade aura dix miches de pain blanc par semaine, quand son domestique n'en aura que huit de pain ordinaire. Si cet exemple éclaire bien l'existence d'une alimentation différenciée, il rappelle également que travail et nourriture sont intimement liés dans la société médiévale.

## **Travail et nourriture**

Dans son traité de bergerie, Jean de Brie insiste plusieurs fois sur l'alimentation du berger. Parmi les accessoires indispensables à l'exercice de son métier figure en bonne place la

---

<sup>29</sup> *Ibid.*, p. 34.

<sup>30</sup> Louis Rogeron, « La léproserie de Close-Barbe », *Bulletin de la Société historique et archéologique de l'arrondissement de Provins*, 1905, p. 1-24.

panetière « pour mettre le pain pour luy et son chien »<sup>31</sup>. L'auteur distille également des conseils alimentaires selon les saisons. En janvier, le pâtre, qui se lève tôt, mange au petit matin « du pain et du potage qui est demouré et gardé du soir du jour de devant »<sup>32</sup>, plat chaud et consistant pour tenir une journée hivernale. L'été, par contre, le régime est plus léger. En août, il déjeune « d'une soupe en eaeu ou du lait cler » et n'emporte pas de pain avec lui « fors pour son chien »<sup>33</sup>. L'exemple de Jean de Brie nous rappelle non seulement la saisonnalité de l'alimentation, mais également la nécessité pour les travailleurs de se nourrir, notamment aux champs, loin de leur habitation. En fait, les comptabilités et les registres de justice montrent clairement que le repas est partie intégrante du salaire des journaliers.

### *Les frais de bouche*

Le 20 décembre 1475, Jean Briquart se présente devant la justice seigneuriale de Choisy-le-Temple et réclame à Jean Harlot, pour qui il vient de travailler, la somme de quatre blancs pour « despens de bouche »<sup>34</sup>, ce qu'il obtient. Aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, les journaliers ruraux sont payés et nourris lorsqu'ils travaillent pour quelqu'un. Le repas, sans doute consommé le midi, fait partie intégrante du salaire. Travailler assure donc un revenu et l'espoir d'un repas complet.

On retrouve ces frais dans la plupart des comptabilités portant sur des travaux qui ne sont pas confiés en tâche<sup>35</sup>, mais gérés directement par le régisseur. Dans les comptes de Jeanne d'Evreux, c'est précisément le cas pour certaines années de vendanges pour lesquelles on possède non seulement les salaires des hommes et des femmes recrutés pour cette opération, mais également les frais de nourriture. Ceux-ci constituent une part relativement importante de la dépense engagée, même si elle est variable d'une année à l'autre. En 1328, elle représente 15 % du coût de la vendange, le reste étant consacré aux salaires des vendangeuses, des porteurs et du fouleur<sup>36</sup>. En 1330, année où les salaires sont bien plus bas, les frais de bouche représentent 27,5 % du total<sup>37</sup>. Si la différence de rétribution entre hommes et femmes est, comme on le sait par ailleurs, notable, les repas sont également différenciés selon le sexe du travailleur. Ainsi, en 1331, le régisseur de la reine a pris soin de noter les dépenses

---

<sup>31</sup> *Le Bon berger*, p. 73.

<sup>32</sup> *Ibid.*, p. 83.

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 113.

<sup>34</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple et Châtenay, 1448-1478. Edition des registres Z<sup>2</sup> 761 et 902 des Archives nationales*, éd. Centre d'étude d'histoire juridique, Paris, Honoré Champion, 2000, p. 28.

<sup>35</sup> C'est-à-dire un contrat global attribué à un individu dont le paiement comprend le salaire, les repas et les frais inhérents au travail à accomplir.

<sup>36</sup> Arch. nat. : KK 3<sup>B</sup>, f. 33.

<sup>37</sup> *Ibid.*, f. 71 v.

engagées pour les hommes et les femmes<sup>38</sup>, et le constat est édifiant. La part de nourriture pour les hommes avoisine les 29 % du cumul salaires-frais de bouche, tandis qu'elle est d'à peine 11,5 % pour les femmes. La somme dépensée par tête est plus parlante. Chaque homme reçoit six deniers de nourriture par jour, tandis que les femmes n'en obtiennent qu'un seul. Cette différence est due non seulement à la quantité de nourriture mise à disposition, mais aussi au contenu même des repas. Tous les journaliers reçoivent du pain comme aliment principal. Mais les hommes, remplissant les fonctions de porteurs et de foyers, se voient proposer en sus vin et potage.

Au XV<sup>e</sup> siècle, les comptes du temporel de l'évêque de Meaux listent également les denrées acquises pour nourrir les vendangeurs, avec un régime légèrement différent. En effet, pour cinq femmes et deux hommes, on achète du pain (2 sous 6 deniers), neuf pintes de vin (2 sous 6 deniers) et de la viande (3 sous 4 deniers). On dépense également deux deniers pour de l'ail<sup>39</sup>. La part des frais de bouche est ici importante car elle représente 38 % de la dépense salaire + nourriture. Il faut sans doute contextualiser cette vendange qui se déroule au moment de la présence anglaise dans la ville alors que les campagnes alentours sont en grande partie ruinées. Dans cette période difficile, il est probable que la nourriture motive plus les journaliers qu'une rémunération en argent. D'ailleurs, au printemps de la même année, les habitants de Villenoy qui sont engagés pour tailler les vignes épiscopales dans ce village ne reçoivent pour tout salaire que leur repas composé de pain, de vin et de hareng<sup>40</sup> qui remplace la viande en période de carême.

Pain, vin et viande constituent au XV<sup>e</sup> siècle la nourriture distribuée aux travailleurs. On trouve encore le même régime lorsque, en 1472, la municipalité meloise mobilise deux cents personnes dans la forêt de Poincy pour couper du bois destiné au renforcement des fortifications<sup>41</sup>.

### *Des salaires en nature*

Le registre de la justice seigneuriale de Choisy-le-Temple vient éclairer une autre pratique liant travail et nourriture à travers les procès que journaliers ou artisans font à leur employeur ou leur commanditaires. La rémunération en nature, c'est-à-dire en denrées alimentaires, participe de la circulation de la production agricole à l'intérieur de la communauté villageoise.

---

<sup>38</sup> *Ibid.*, f. 105 v.

<sup>39</sup> *Comptes du temporel de l'évêché de Meaux (1425-1426)*, éd. Paul Parfouru, Paris, Picard, 1900, p. 40-41.

<sup>40</sup> *Ibid.*, p. 40.

<sup>41</sup> Méd. Meaux : ms. 86, p. 294.

Selon les cas, elle permet de payer un travail<sup>42</sup> ou d'obtenir de quoi manger sans intermédiaire monétaire. Elle donne aussi à l'historien une autre vision des circuits d'approvisionnement dans lesquels seuls des aliments de base semblent visibles.

La rémunération en nature peut recouvrir un salaire complet et n'est le plus souvent pas en connexion directe avec le travail accompli. Deux exceptions sont à noter. D'abord, un homme chargé de garder les portes d'une exploitation au moment des moissons réclame cinq mois plus tard, en janvier 1476, un minot de blé comme salaire<sup>43</sup>. En juin 1477, Jean Fouchier demande neuf minots de blé pour son travail de « soiage et sa peine d'aoust », c'est-à-dire les moissons de l'été précédent<sup>44</sup>. Si le blé est sans doute la denrée la plus couramment employée pour rémunérer un travail – n'oublions pas qu'il est à la base du système alimentaire, le salaire peut recouvrir d'autres formes. Ainsi, en septembre 1478, un père vient réclamer quatre fromages « pour cause de service fait par son filz »<sup>45</sup>. L'échange travail contre nourriture semble si courant qu'il prête parfois à confusion. Toujours en septembre 1478, un homme demande le remboursement d'une dette de cinq sous huit deniers que lui doit une personne chez qui il a effectué un travail. Pour toute défense, le débiteur affirme qu'il l'a payé puisqu'il « soupa avecques ledit demandeur »<sup>46</sup>.

La rétribution en nature peut également ne concerner qu'une part du salaire. L'exemple le plus parlant est sans doute celui du porcher du village, Jean Harlot, qui se présente plusieurs fois devant la justice du lieu pour obtenir sa rémunération. En novembre 1476, il demande ainsi à Denis Maillet deux sous et trois quarts d'un minot de blé pour la garde de ses pourceaux<sup>47</sup>. En décembre de la même année, c'est dix deniers dix blancs, ainsi qu'un minot de blé qu'il réclame à Toussaint Landon, toujours pour la même tâche<sup>48</sup>. Il lui arrive aussi de toucher une avance en nature, comme lors de son contrat avec Bernard Beauquesne qui, en août 1476, lui doit la somme de huit blancs moins un fromage<sup>49</sup>.

Le cas du porcher illustre bien la difficulté pour les petits paysans à payer en argent les services rendus. En vérité, la rétribution en nature répond, non seulement à la nécessité d'une circulation alimentaire, mais également à un manque évident de moyens financiers. Lors d'un

---

<sup>42</sup> Sur le sujet du salariat, assez peu traité pour l'époque médiévale, on se reportera à Patrice Beck, Philippe Bernardi et Laurent Feller (dir.), *Rémunérer le travail au Moyen Âge. Pour une histoire sociale du salariat*, Paris, Picard, 2014, même si ce volume se concentre essentiellement sur le monde urbain.

<sup>43</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 36.

<sup>44</sup> *Ibid.*, p. 127.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 191.

<sup>46</sup> *Ibid.*, p. 191-192.

<sup>47</sup> *Ibid.*, p. 98.

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 105.

<sup>49</sup> *Ibid.*, p. 76.

procès en mars 1476, un débiteur, qui doit quatre francs six sous à un villageois, lui verse six sous et une centaine de pommes<sup>50</sup>. Il ne faut toutefois pas sous-estimer le choix du créancier désireux de s'assurer une réserve de denrées. Cela peut être le cas également de certaines rentes en nature lorsqu'elles sont baillées hors du système seigneurial. Ainsi, à Meaux, en 1473, l'orfèvre Thierry de Jons et son épouse, tous les deux vieillissants, donnent l'ensemble de leurs biens à l'hôtel-Dieu moyennant l'assurance d'un logement « bien et honnestement selon leur estat » et de la fourniture annuelle d'un demi-muid de blé et d'un « pourceau gras »<sup>51</sup>. Alors qu'ils ne peuvent sans doute plus travailler, cet acte leur donne l'assurance d'un approvisionnement minimum chaque année.

### *L'autoproduction*

Travailler pour autrui apporte donc au moins un repas par jour, parfois des revenus en nature permettant de nourrir une famille ou de vendre les denrées sur le marché local pour ensuite en acheter d'autres. Si l'analyse de ces rétributions permet de saisir une alimentation de base, elle est cependant loin d'appréhender le quotidien d'une famille car cette distribution de nourriture aux journaliers ou aux salariés ne concerne le plus souvent qu'une personne par foyer. Il faut alors se tourner vers une autre sorte de travail assurant l'approvisionnement d'une maisonnée. La mise en culture d'une petite parcelle, jardin ou champs, et l'entretien de quelques animaux participent d'une économie domestique visant à répondre aux besoins élémentaires du ménage. Cette pratique paraît évidente, du moins pour les campagnes où les paysans semblent tous disposer d'un lopin de terre. Elle est cependant difficilement saisissable pour l'historien. Comment, en effet, appréhender une production qui échappe en grande partie aux circuits commerciaux et laisse si peu de traces écrites ? Les affaires traitées devant les justices seigneuriales permettent parfois de mesurer le rôle des jardins mentionnés dans les divers actes de propriétés. Suite à une querelle, on voit défilé devant le juge une scène de la vie ordinaire. A Choisy-le-Temple, le 15 octobre 1477, Jean Bérault et Denis Quarré viennent régler leurs comptes durant un plaid. Ils se sont en effet battus après que le second ait saccagé le jardin du premier qui accuse l'autre de « luy avoir rompu et gasté ses choux »<sup>52</sup>. Une autre affaire signale des poiriers dans un jardin<sup>53</sup>. A la lecture du registre, on voit défilé toute sorte d'animaux (porcs, vaches, moutons, poules) sans qu'on puisse toujours

---

<sup>50</sup> *Ibid.*, p. 45.

<sup>51</sup> Arch. dép. de Seine-et-Marne : 9 Hdt A 5, p. 34-36.

<sup>52</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 152.

<sup>53</sup> *Ibid.*, p. 148.

distinguer l'élevage spéculatif de l'élevage domestique. Quelques indices apparaissent cependant parfois, comme l'injonction faite à une veuve en 1477 d'envoyer ses porcs aux champs et le refus de cette dernière, affirmant « qu'elle n'en a que troys ou quatre et qu'elle auroit plus chier payé des quatre que les envoyer aux champs »<sup>54</sup>. Cette femme n'a clairement pas les moyens financiers pour payer un porcher, ce qui montre qu'elle élève des cochons pour sa maisonnée.

En dehors de ce type de sources, assez rare pour la région, on ne devine généralement l'autoproduction qu'à travers les redevances seigneuriales ou les loyers versés en nature, c'est-à-dire lors de leur sortie de l'univers domestique pour rejoindre des circuits d'approvisionnement extérieurs. On doit alors supposer qu'il s'agit d'un surplus de l'autoproduction. Ainsi, les comptes du temporel de l'évêque de Meaux pour les années 1425-1426 laissent entrevoir, à travers les prélèvements, la production paysanne<sup>55</sup>. Cette comptabilité est d'autant plus précieuse qu'elle liste les rentes et coutumes dues normalement au prélat et ce qu'il a été possible de prélever dans cette période troublée pendant laquelle les Anglais ont pris la ville. En ce qui concerne les grains, il est difficile de distinguer les différents degrés de production. Blé, seigle, avoine et orge sont partout dus, au moins en dîmes et en champarts mais il est alors impossible de généraliser cette céréaliculture à toute la population paysanne. Quant aux pois et fèves, ils ne composent un revenu du temporel que dans le cadre du loyer des fermiers. Pour les animaux par contre, la situation est plus précise. A Villenoy, Varreddes et Germigny, chaque feu doit un poussin par an à l'évêque, ce qui suppose un petit élevage de poules dans chaque maison. Dans quatre villages, on doit aussi verser des chapons, dont la quantité est diminuée à cause des guerres. Si on continue à s'occuper des gallinacées, fournissant viandes et œufs aux ménages qui les nourrissent, d'autres animaux disparaissent du paysage : la dîme des oisons à Varreddes et Germigny n'est pas prélevée car il n'y a plus d'oies, ainsi que la dîme des agneaux « car il n'y a ni agneaux ni brebis ». Il faut dire qu'oies et ovins réclament de parcourir les espaces extérieurs du village, dont la sécurité n'est pas assurée en période de guerre, alors qu'un poulailler se gère à proximité de la maison. Ce dernier, seul élevage restant en temps de guerre, constitue bien l'ultime réserve alimentaire du ménage. On ne peut en revanche rien déduire de l'élevage porcin car aucune rente en pourceau n'est due à l'évêque.

---

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 152-153.

<sup>55</sup> Paul Parfouru, *Compte du temporel de l'évêché de Meaux (1425-1426)*, Paris, Picard, 1900. Les comptes portent sur les villages dépendant directement de la seigneurie épiscopale : Barcy, Varreddes, Etrépilly, Villenoy, Germigny-l'Evêque.

On le voit, les censiers ou les comptes ne permettent pas de saisir dans sa globalité la production paysanne. On comprend la généralisation de certaines pratiques, comme l'élevage de poules, mais toute production qui ne fait pas l'objet d'une rente ou d'une coutume est par définition invisible aux yeux de l'historien. Certains baux permettent cependant de compléter cette esquisse de description. Ainsi, à La Saussotte, situé à quinze kilomètres à l'est de Provins, le bail d'une « maison et jardin », doté de noyers, appartenant à un bourgeois provinois est accordé à un tonnelier moyennant « huit pintes d'uille de noiz bonne à bouche »<sup>56</sup>. En 1518, la même propriété est louée par un vigneron contre six pintes d'huile « bonne, loyale et marchande ». La production d'huile de noix, par ailleurs attestée par la grande profusion de noyers dans la région<sup>57</sup>, sert ici à payer le loyer de la maison. Il est probable que le preneur en produise également pour sa consommation personnelle. Revend-il le surplus ? Rien ne permet de l'affirmer mais l'importante quantité livrée annuellement au propriétaire montre que l'on se trouve ici en présence d'une production qui va au-delà de la consommation personnelle et qui touche directement les circuits d'approvisionnement marchands.

## **S'approvisionner et consommer au quotidien**

Que ce soit dans les campagnes, et encore plus en milieu urbain, l'autoconsommation d'un ménage n'est jamais suffisante. Un petit élevage, un lopin de terre et parfois quelques pieds de vignes ne peuvent que difficilement fournir à une famille l'alimentation nécessaire pour une année. Le risque de mauvaise récolte, la technicité de certaines productions (notamment les boissons), les prescriptions religieuses, comme l'interdiction de la viande pendant les jours maigres, rendent nécessaires le recours à un marché formel ou informel<sup>58</sup>. En cas d'impossibilité d'accéder à ces circuits de distribution, il est alors possible de se tourner vers

---

<sup>56</sup> Arch. dép. Aube : 26 G 4.

<sup>57</sup> Par exemple à Crécy-la-Chapelle, les comptes de Jeanne d'Evreux mentionnent des noyers à Crécy en 1328 (Arch. nat. : KK 3<sup>B</sup>, f. 1v.) ; à Samois-sur-Seine, en 1332, le roi possède le droit de minage sur les noix (Guy Fourquin, *Le Domaine royal en Gatinais d'après la prisée de 1332*, Paris, SEVPEN, 1963, p. 115) ; à Charny, en 1478, un paysan possède 30 noyers (*Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 165). Dans sa *Ballade sur la supériorité de la Champagne sur la Brie*, Eustache Deschamps associe également la région avec les noix (Eustache Deschamps, *Œuvres complètes...*, t. V, p. 84).

<sup>58</sup> Sur la question de la commercialisation de l'économie médiévale, voir le bilan historiographique très complet présenté par Monique Bourin, François Menant et Lluís To Figueras, « Les campagnes européennes avant la peste. Préliminaires historiographiques pour de nouvelles approches méditerranéennes », in *Dynamiques du monde rural dans la conjoncture de 1300. Echanges, prélèvements et consommation en méditerranée occidentale*, éd. Monique Bourin, François Menant et Lluís To Figueras, Rome, Ecole française de Rome, 2014, p. 9-101.

des pratiques illégales dont la présence sporadique dans les registres de justice ne permet pas de mesurer l'ampleur.

### *Le marché urbain*

Même s'il existe des marchés ruraux, la ville est bien le lieu d'approvisionnement par excellence. Petite ou moyenne, elle offre à ses habitants et aux campagnes alentours un accès contrôlé à des denrées de toute sorte. Les paysans parcourent parfois plusieurs kilomètres pour pouvoir acheter les aliments dont ils ont besoin. En 1425, pendant l'occupation anglaise, les habitants de Varredes, dont le four banal a été détruit, se rendent à Meaux, à une distance de six kilomètres, pour acheter du pain<sup>59</sup>. Dès la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, l'accès à un pain de qualité dans les campagnes n'est pas chose évidente. En témoigne la décision prise par le chapitre de la collégiale de Champeaux en 1277 de mettre en place une distribution de pain blanc aux chanoines car cette denrée n'est pas vendue dans le village<sup>60</sup>. Toutefois, la fabrication du pain n'est pas toujours urbaine. Ainsi, sur les quarante et un boulangers membres de la commune de Provins mentionnés dans la liste du scrutin de 1323, huit seulement exercent intra-muros<sup>61</sup>. Les trente-trois autres habitent tous le village de Rouilly, à trois kilomètres de la porte de Jouy<sup>62</sup>.

Cette liste permet d'ailleurs de se rendre compte que les métiers liés à l'alimentation ne représentent que 7 % de la population communale provinoise, constituée en majorité de travailleurs du textile et de paysans<sup>63</sup>. Ainsi, quinze bouchers, trois poulaillers, quatre

---

<sup>59</sup> P. Parfouru, *Comptes...*, p. 36 : « Du four bannier de Varedes, neant, pour ce qu'il estoit ruiné dès pieça, et n'avoit que un pou de povres gens aud. Varedes qui venoit querir pain à Meaulx et n'eust pas valu le remettre sus ».

<sup>60</sup> Jean Dufour (éd.), *Le Charrier de la collégiale de Saint-Martin de Champeaux*, Genève, Droz, 2009, p. 169-172, acte 69. Un ou deux jurés sont désignés chaque année par le chapitre avec pour mission d'assurer la gestion du blé et de définir la part à affecter à la fabrication de pain blanc.

<sup>61</sup> On a conservé deux listes pour ce vote de défiance vis-à-vis de la commune, A. N. : J 771 pour les partisans de la commune et J 768 pour ses opposants. Elles ont été éditées dans Félix Bourquelot, *Un scrutin au XIV<sup>e</sup> siècle. Notice et document lus à la séance du 19 juin 1852*, Paris, 1852, extrait du XXI<sup>e</sup> volume des *Mémoires de la Société nationale des Antiquaires de France*. Les listes ne sont pas datées. F. Bourquelot avait proposé de situer le vote entre les années 1344 et 1356. Toutefois, après avoir identifié un certain nombre de personnes qui y figurent, E. Chapin avait opté pour une datation antérieure, entre les années 1321 et 1328 (Elisabeth Chapin, *Les Villes de foires de Champagne des origines au début du XIV<sup>e</sup> siècle*, Paris, Honoré Champion, 1937, p. 221-222). À partir du contexte institutionnel, V. Terrasse a pu préciser le moment du vote et fixer l'évènement en 1323 (Véronique Terrasse, *Provins. Une commune du comté de Champagne et de Brie (1152-1355)*, Paris, L'Harmattan, 2005, p. 271).

<sup>62</sup> On en garde encore le souvenir dans la toponymie puisqu'on peut y noter une « route du four à pain » traversant aujourd'hui un espace inhabité mais qui devait peut-être correspondre à l'implantation de la production boulangère provinoise. Le terme pourrait toutefois être plus récent car il n'apparaît pas dans les deux plans cadastraux élaborés au XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>63</sup> Sur les métiers représentés dans la commune, voir V. Terrasse, *Provins...*, p. 107-140. Concernant les paysans, M. Wilmart, « Vignes et vigneron à Provins aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles », in D. Alexandre-Bidon, P. Mane, M.

poissonniers et un « haranguier » proposent viandes et poissons à la dizaine de milliers de Provinois<sup>64</sup>. Les regrattiers sont seulement deux, ainsi que les pâtisseries. Notons la présence de quatre fromagers auxquels on peut ajouter celui exerçant à Augers-en-Brie. Ces chiffres, qui paraissent minimes, sont sans doute à relativiser car ils ne portent que sur la population communale, c'est-à-dire appartenant à la juridiction municipale. Le nombre de bouchers est en effet fluctuant selon les périodes de foires et les comptes du comté de Champagne montrent qu'environ une centaine de bouchers, dont une partie venant pratiquer pendant les seules foires, y exerce chaque année<sup>65</sup>. Il est donc possible que les professions de bouche soient en réalité sous-représentées dans la population communale. A l'instar de la situation parisienne, à Meaux les bouchers font partie de l'élite économique de la ville au XV<sup>e</sup> siècle, comme le montrent leurs importants investissements dans le foncier<sup>66</sup>. En offrant des denrées aux bourgeois de la ville et aux paysans des alentours, le commerce alimentaire urbain est une source de profit considérable tout en provoquant deux tentations. La fraude tout d'abord est limitée par les différents contrôles auxquels doivent se soumettre les artisans, comme le montre l'exemple de la boucherie de Coulommiers déjà évoqué. Mais on a vu également que différents circuits de vente s'organisaient, dans lesquels les moins contrôlés étaient destinés aux plus pauvres... La deuxième tentation est celle de la multiplication des taxes pour permettre aux autorités, seigneuriales ou municipales, de renflouer des caisses souvent vides. Aussi, la documentation décrit un marché urbain florissant mais sous tension fiscale. Si certaines impositions ne rencontrent pas spécialement d'opposition, telle la taxe sur les vins levée à Meaux et à Provins pour les réparations des fortifications<sup>67</sup>, d'autres paraissent plus sensibles. Ainsi, à Provins, en 1451, la tentative de prélever une maille sur chaque pain vendu se solde par un échec « à cause que la plus grande partie des habitans ne l'ont voulu consentir »<sup>68</sup>. Le système s'impose cependant par la suite, poussant les acheteurs à acquérir deux pains en même temps pour pouvoir verser la taxe au prix juste car les boulangers ne

---

Wilmart, *Vins et vignes au Moyen Âge...*, disponible en ligne : <http://acrh.revues.org/5926>. Les chiffres donnés ici sont tirés de nos propres comptages.

<sup>64</sup> V. Terrasse avait évalué cette population à 40 000 personnes, chiffre que nous avons proposé de ramener entre 8 000 et 12 000 (M. Wilmart, *Meaux au Moyen Âge...*, p. 60-62). Pour indication, 2 720 chefs de famille sont mentionnés dans la liste du scrutin de 1323 comprenant des habitants de la ville et des villages de la banlieue communale.

<sup>65</sup> *Ibid.*, p. 61-62.

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 314-316. Pour Paris, voir Benoit Descamps, « *Tuer, tailler et vendre char* » : *les bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge (v. 1350-v. 1500)*, thèse sous la direction de Claude Gauvard, Université de Paris I, 2009.

<sup>67</sup> M. Wilmart, *Meaux au Moyen Âge...*, p. 181-183 ; Jean Mesqui, *Provins. La fortification d'une ville au Moyen Âge*, Paris, Arts et métiers graphiques, 1979, p. 260.

<sup>68</sup> *Ibid.*, p. 261.

voulant rendre la monnaie d'une maille augmentent d'un denier le prix d'un pain acheté seul<sup>69</sup>.

### *La campagne entre professionnels et réseaux de voisinage*

Le marché urbain constitue bien l'horizon commercial des ruraux, à la fois pour écouler les surplus et pour s'approvisionner. Par exemple, en 1476, les habitants de Charny viennent acheter du poisson au marché de Meaux alors que la même année, la justice seigneuriale de Choisy-le-Temple dont ils dépendent opère une saisie dans un moulin dont la pêche s'avère bien fournie<sup>70</sup>. Lieu de production, la campagne est aussi un lieu d'échange dont il ne faut pas négliger l'importance. Les villages, ou tout du moins les gros bourgs, possèdent également leurs artisans préparant les denrées pour la population locale. Ainsi, le châtelet de Paris juge le 19 juin 1391 un pâtissier de Faremoutiers nommé Jean Le Gastelier. Ce dernier est accusé de plusieurs vols qu'il reconnaît. Au passage, il témoigne des circuits courts lui permettant d'exercer sa profession puisqu'il explique avoir un jour volé de l'argent « dont il acheta du blé pour des gasteaux à la foire de Faremonstier »<sup>71</sup>. Le registre qui contient ce procès signale d'autres artisans comme un boulanger à Gandelu ou un « oblier » à La Ferté-Gaucher<sup>72</sup>. Même la viande n'est pas forcément abattue au sein de l'exploitation, comme le montrent les ventes d'animaux au boucher de Pavillon-sous-Bois près de Troyes par l'intendant de la commanderie de Payns en 1307<sup>73</sup>.

Un circuit d'approvisionnement, sans doute beaucoup plus important mais moins visible, recoupe les réseaux de voisinage. Acheter le surplus produit par les animaux ou le jardin de son voisin et échapper aux prix du marché pondérés par les taxes seigneuriales, tel est le système sous-jacent de chaque communauté villageoise. Ces échanges n'apparaissent que dans les registres de justice seigneuriale à laquelle on fait appel en cas de non-paiement de la dette contractée. Ainsi, à Lissy, près de Melun, le 6 février 1489, un homme se présente devant le juge pour réclamer « six blancs » pour le paiement de lait qu'il a vendu à la femme

---

<sup>69</sup> Le système est rapporté par le Provinois Claude Haton dans ses mémoires pour l'année 1567, *Mémoires de Claude Haton*, éd. Laurent Bourquin, t. 2, Paris, CTHS, 2003, p. 173.

<sup>70</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 106 et 121.

<sup>71</sup> *Registre criminel du Châtelet de Paris du 6 septembre 1389 au 18 mai 1392*, t. 2, Paris, 1864, p. 96.

<sup>72</sup> *Ibid.*, t. 1, p. 110 et 242.

<sup>73</sup> Mickaël Wilmart, « Salariés, journaliers et artisans au service d'une exploitation agricole templière. La commanderie de Payns au début du XIVe siècle », in *L'Economie templière en Occident : patrimoines, commerce, finances : actes du colloque international (Troyes - abbaye de Clairvaux, 24-26 octobre 2012)*, éd. Arnaud Baudin, Ghislain Brunel et Nicolas Dorhmann, Langres, Éditions Dominique Guéniot, 2013, p. 273-293.

de son voisin<sup>74</sup>. A Charny, devant la justice de Choisy-le-Temple, on voit aussi le lait circuler. En novembre 1477, Mathieu Tinet demande à Laurent Vasse dix-huit deniers pour trois pintes de lait<sup>75</sup>. Autre boisson, le vin fait aussi l'objet d'un commerce entre voisins comme le montre le procès en avril 1476 d'un homme devant dix-huit deniers pour une pinte de vin<sup>76</sup>. Quant à Jean Moquet, en mai 1478, il doit régler sa dette pour deux pains<sup>77</sup>. Toutefois certains s'endettent pour beaucoup plus, tel cet homme en 1476 qui doit à un villageois douze sols pour un pourceau, douze deniers pour un pain, dix deniers pour de la « chair » et six deniers pour du lait<sup>78</sup>.

### *Vol et braconnage*

Les crises économiques, politiques et sanitaires que connaissent les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles constituent l'arrière-plan des données recueillies dans les sources écrites. Si celles-ci confirment bien l'existence d'une différenciation sociale de l'alimentation, il faut également s'interroger sur l'existence d'une économie informelle des denrées dans laquelle vol et braconnage permettent aux plus déshérités de survivre.

Le vol de nourriture est largement attesté dans les sources judiciaires. Ainsi, en 1352, le roi gracie un habitant de Charmentray, Simon Pentors, « personne pauvre et misérable », qui avait volé deux setiers de blé pour nourrir sa famille et avait été emprisonné par le maire de Meaux<sup>79</sup>. En août 1391, entre autres forfaits, c'est un fromage que Jeannin Drouet, tisserand troyen faisant route vers Paris pour y trouver un travail, reconnaît avoir volé dans une taverne près de Crécy<sup>80</sup>. A la fin du XV<sup>e</sup> siècle, à Charny, la justice seigneuriale de Choisy-le-Temple doit aussi régler ce genre de larcins. Le 30 juillet 1477, cinq charretiers sont jugés pour avoir « prins et enporté certains fruys comme prunes, poires et aultres fruys »<sup>81</sup>. Deux mois plus tard, un autre homme est accusé d'avoir « prins des poires au jardin »<sup>82</sup>, tandis qu'un tiers doit rendre des comptes pour avoir dérobé du raisin dans une vigne<sup>83</sup>. On retrouve la même accusation en août 1478<sup>84</sup>.

---

<sup>74</sup> G. Leroy, « Le plunitif d'une justice de village au XV<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la Société d'archéologie, sciences, lettres et arts du département de Seine-et-Marne*, VIII, 1878, p. 43-50, affaire p. 46.

<sup>75</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 158.

<sup>76</sup> *Ibid.*, p. 120-121.

<sup>77</sup> *Ibid.*, p. 175.

<sup>78</sup> *Ibid.*, p. 88.

<sup>79</sup> Arch. nat. : JJ 81, f. 143v. Charmentray se trouve dans la banlieue communale.

<sup>80</sup> *Registre criminel du Châtelet de Paris...*, t. II, p. 219.

<sup>81</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 137, suite de l'affaire p. 140.

<sup>82</sup> *Ibid.*, p. 148.

<sup>83</sup> *Ibid.*, p. 149.

<sup>84</sup> *Ibid.*, p. 189.

Les mentions de braconnage sont plus rares, mais on peut se demander si les officiers seigneuriaux sont vraiment très regardants sur ce sujet. Au cours du procès des deux femmes de Guérard<sup>85</sup> accusées de sorcellerie en 1390, l'une d'elles, Jeanne de Brigue dite la Cordière, parle d'un homme comme étant « braconnier »<sup>86</sup>. Devant la justice de Choisy-le-Temple, entre 1475 et 1478, un seul homme doit répondre de braconnage pour avoir attrapé des pigeons<sup>87</sup>. Il faut cependant relever qu'un changement notable se produit après la guerre de Cent ans, dans le cadre de la reconstruction qui suit le conflit. En effet, les droits de chasse et de pêche sont mis à mal, notamment par les communautés urbaines. A Provins, en 1451, le droit de pêche dans les fossés mis aux enchères par les officiers municipaux ne trouve pas preneur « car il y avoit plusieurs personnes qui chacun jour y pescheroient à fouetz et autrement en tel manière qu'il n'y demouroit nulz poissons, ne gros ne menus »<sup>88</sup>. A cette date, non seulement le droit de pêche n'est pas respecté, mais les ressources halieutiques sont victimes de la surpêche clandestine ! La même année, les habitants de Provins tentent d'obtenir du maître des eaux et forêts le droit de chasse<sup>89</sup>. A Meaux, la nouvelle institution municipale qui s'est mise en place après la guerre revendique le même privilège pour les Meldois et vont même jusqu'à se l'accorder. En 1495, le seigneur de Coulommiers leur intente un procès pour les empêcher de continuer à chasser dans la forêt du Mans, située entre les deux villes<sup>90</sup>. Au-delà de l'enjeu symbolique lié à la possession du droit de chasse, on doit également y voir la volonté d'ouvrir de nouveaux espaces d'approvisionnement en viandes à un moment où le cheptel se reconstitue lentement.

Longtemps négligée, l'alimentation des classes populaires est un sujet qui mérite d'être approfondi car il touche à l'ordinaire et à la vie quotidienne du plus grand nombre. La question de la différenciation sociale et des stratégies d'approvisionnement montre la complexité du paysage alimentaire médiéval. Les situations sont véritablement multiples et, en dehors des périodes de famine ou des cas de pauvreté extrême, il existe bien des moyens de se nourrir, moyens imbriqués dans une gamme de possibilité assez étendue : travailler pour les autres, travailler pour soi, échanger entre voisins, utiliser les circuits commerciaux officiels,

---

<sup>85</sup> Sur cette affaire, on renverra à Claude Gauvard, « Renommées d'être sorcières. Quatre femmes condamnées par le prévôt de Paris en 1390-1391 », in Elisabeth Mornet (éd.), *Milieux naturels, espaces sociaux. Etudes offertes à Robert Delort*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 570-579.

<sup>86</sup> *Registre criminel du Châtelet de Paris...*, t. II, p. 284.

<sup>87</sup> *Registres des justices de Choisy-le-Temple...*, p. 104.

<sup>88</sup> *Compte de Pierre Freron, 1451-1452*, édité dans Jean Mesqui, *Provins...*, p. 260.

<sup>89</sup> *Ibid.*, p. 269.

<sup>90</sup> M. Wilmart, *Meaux au Moyen Âge...*, p. 188. Les échevins opposent au requérant une charte du XIII<sup>e</sup> siècle qui ressemble fort à un faux puisque les archives de la commune ont brûlé en 1358.

jouer sur la qualité pour adapter les repas à ses revenus et même, en dernier ressort, voler ou braconner.