



**HAL**  
open science

# L'élevage bovin sur le plateau vivaro-vellave au Moyen Age : aux origines du Fin Gras ?

Franck Brechon

► **To cite this version:**

Franck Brechon. L'élevage bovin sur le plateau vivaro-vellave au Moyen Age : aux origines du Fin Gras ?. Les Cahiers du Mézenc, 2001, pp.57-66. halshs-02682689

**HAL Id: halshs-02682689**

**<https://shs.hal.science/halshs-02682689>**

Submitted on 2 Jun 2020

**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'élevage bovin sur le plateau vivaro-vellave au Moyen Âge : aux origines du Fin Gras ?

**L**e Moyen Âge passe pour avoir été successivement éleveur de porcs avant les XI<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles, puis éleveur d'ovins, la part des bovins étant souvent sous-évaluée dans l'élevage. Cette absence de bœufs et de vaches dans les étables des historiens ne peut que surprendre et l'on est en droit de s'inter-

location des pâturages que le déplacement du cheptel<sup>(1)</sup>. Il n'en est pas de même pour l'élevage bovin, beaucoup plus "discret" d'un point de vue documentaire. Il est donc intéressant de s'interroger à son sujet sur les confins du Velay et du Vivarais, lorsque l'on sait l'importance qu'il a eu aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles et qu'il a encore

1. - Cf. par exemple à ce sujet les nombreuses études portant sur la transhumance provençale qui contribuent à déformer notre vision de l'élevage de la fin du Moyen Âge, mettant en avant les ovins à partir de l'exemple d'une région donnée. COULET N. (1997) - "La transhumance des ovins en Provence", *Ethnozootechnie (L'élevage médiéval)*, pp. 41-46 ; ROYER J.-Y. (1988) - *Le journal de Noé de Barras, un entrepreneur de transhumance du XV<sup>e</sup> siècle*, Salagon, 75 p. ; STOUFF L. (1986) - *La ville d'Arles à la fin du Moyen Âge*, Aix, 2 vol., 1054 p. ; ZERNER M. (1977) - "L'élevage en comtat venaisin au début du XV<sup>e</sup> siècle", *L'élevage en Méditerranée occidentale* (actes du colloque international de l'Institut de recherches méditerranéennes, 1976), Paris, pp. 121-135.

2. - MARTIN A.-M., MERMET J.-C., RIBET N. (1996) - "L'Éleveur et ses rois", *Les Cahiers du Mézenc*, n°8, pp. 33-72.

Franck BRECHON



Fonds Bibliothèque Nationale

roger : réalité ou vision déformée liée à la nature des sources documentaires exploitées ? En effet, l'élevage ovin est en règle générale beaucoup mieux documenté, dans la mesure où il est souvent le fait d'établissements monastiques importants ayant conservé d'assez volumineux chartriers, ou parce qu'il s'agit souvent d'un élevage transhumant. Complexe à organiser, ce dernier induit la production de nombreux écrits qui régissent tant la

dans les logiques de territoire développées autour du projet du Fin Gras<sup>(2)</sup>.

Un tableau précis de l'élevage peut être dressé en 1464. Cette année-là, sur décision des États de Languedoc, une vaste enquête a été réalisée en Vivarais. Elle recense théoriquement tous les chefs de feux laïcs et roturiers. Certes, cette source n'est pas exempte de défauts et peut faire l'objet de nombreuses critiques,



mais elle n'en conserve pas moins le souvenir d'un important cheptel et constitue un guide précieux pour appréhender la situation de l'élevage à la fin du Moyen Âge. En effet, le bétail est comptabilisé avec soin, au point que l'âge des bêtes est souvent noté, de même que leur sexe et la présence de veaux ou de génisses accompagnant un adulte ont toujours été portés. Il en ressort que toutes les régions vivaroises pratiquent un élevage plus ou moins développé, mais que la Montagne, de par ses dispositions herbagères naturelles, constitue le pays d'élevage par excellence : 78% des foyers déclarent un cheptel, avec un pic de 91% des feux possédant du bétail sur la paroisse de Lachamp-Raphaël<sup>(3)</sup>. Le Haut-Vivarais constitue également une zone d'élevage importante : si le nombre de déclarants possédant un cheptel descend à 62,5% à Ardoix, la moyenne générale du plateau annonéen s'établit tout de même à 81%<sup>(4)</sup>. Le Bas-Vivarais calcaire, moins favorisé en herbages et en pâturages, est la seule région où l'élevage soit moins important puisque le nombre de feux déclarant du cheptel s'établit, selon les secteurs, entre 50 et 55%<sup>(5)</sup>. Les données cévenoles, quant à elles, se hissent au niveau de celles de la Montagne : 90% des feux de Montselgues possèdent du cheptel, 92% à Beaumont, 94% à Sablières et même 96% à Sainte-Marguerite<sup>(6)</sup>. Derrière ces chiffres se cachent en fait des pratiques très différentes, aux finalités opposées. À un élevage familial à but d'autoconsommation ou de commercialisation locale, s'ajoute dans deux régions, Plateau et Bas-Vivarais, un élevage au caractère spéculatif. La situation du Plateau nous arrêtera ici.

### Le Plateau, une montagne à vaches

Le Plateau, à l'altitude élevée et au climat rude, n'est pas une région de culture. Les terres labourables ne représentent qu'une part très limitée des surfaces, toujours inférieure à celle des pâturages et des prés<sup>(7)</sup>. La production de céréales, tous types confondus, demeure limitée ; elle est rendue souvent impossible par un été trop court, trop frais et trop humide<sup>(8)</sup>. La valeur attribuée aux prés et aux pâturages lors de l'estimation de 1464, bien supérieure à celle des terres labourables, témoigne d'un système agraire avant tout basé sur l'élevage. Nous avons déjà expliqué que, malgré des disparités assez marquées entre les exploitations, 80 à 90% des déclarants de 1464 possèdent un cheptel au sein duquel les bovins dominent largement. En effet, sur les paroisses de Lavilatte, Coucouron, Lespéron, Le Béage, Sainte-Eulalie, Le Cros, Lachamp-Raphaël, Lafarre, Les Sagnes, Lachapelle-Graillouse et Mézilhac, représentant la moitié de la surface du Plateau, les estimations de 1464 recensent 1671 têtes. Ainsi, le cheptel bovin moyen d'un paysan de la paroisse des Vastres s'élève, en 1464, à 31 vaches, 15 bœufs de labour, 11 veaux<sup>(9)</sup>. À Chaudeyrolles, le tenancier moyen déclare 2 bœufs de labour, 16 vaches, 13 veaux et 4 génisses, alors que l'exploitation du petit paysan se compose de 9 vaches, sans bœuf, et de deux veaux<sup>(10)</sup>. Un gros exploitant de Chanéac, au bord du Plateau, déclare pour sa part 14 bœufs de labour, 36 vaches, 8 veaux<sup>(11)</sup>. Dans le cas des Vastres et de Chanéac, l'importance du nombre de bœufs par rapport au nombre de vaches ne manque pas de poser la question de la finalité de cet élevage. Ne s'agirait-il pas d'un début de spécialisation dans la production d'animaux de trait qui seraient exportés, une fois adulte et après éducation, dans les plaines du sud-est ? C'est possible bien qu'aucun contrat commercial ne l'atteste<sup>(12)</sup>.

La comparaison des données locales avec celles de régions voisines est éloquent. Le Bas-Languedoc, au moins le Narbonnais aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, ne connaît pratiquement pas l'élevage bovin, ce dernier étant presque toujours limité à

3. - A.D.A. (Archives départementales de l'Ardèche), C 626.
4. - SOUCHON C. (1970) - *Le Haut-Vivarais d'après les estimations de 1464*, thèse dactylographiée de l'École des Chartes, p. 117 et ss.
5. - FARCIS D. (1972) - *Étude sur le Bas-Vivarais d'après les Estimations de 1464*, thèse dactylographiée de l'École des Chartes, pp. 177-178.
6. - A.D.A., C 601, C 577, C 600.
7. - CORNU L. (1991) - *Économie et vie rurales sur le Plateau du Vivarais aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, mémoire de maîtrise dactylographié, Université Lumière-Lyon 2, pp. 88-89.
8. - *Ibidem*, pp. 104-105.
9. - RÉGNÉ J. (1926) - *Situation économique du Vivarais au lendemain de la guerre de Cent Ans*, Aubenas, p. 103.
10. - *Ibidem*, p. 29.
11. - *Ibidem*, p. 28.
12. - Une telle spécialisation est bien attestée aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles pour les bœufs et dès le XVI<sup>e</sup> siècle pour les mulets. Cf. BRECHON F. (2000) - *Réseau routier et organisation de l'espace en Vivarais et sur ses marges au Moyen Âge*, thèse dactylographiée, Université Lumière-Lyon 2, t. I, pp. 237-241.



13.- GRAMAIN M. (1977) - "Les formes de l'élevage en Bas-Languedoc occidental aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles", *L'élevage en Méditerranée occidentale* (actes du colloque international de l'Institut de recherches méditerranéennes, 1976), Paris, pp. 140-141.

14.- ZERNER M. (1977) - "L'élevage en Comtat Venaissin au début du XV<sup>e</sup> siècle", *L'élevage en Méditerranée occidentale* (actes du colloque international de l'Institut de recherches méditerranéennes, 1976), Paris, pp. 124-125.

des paires de bœufs de trait<sup>(13)</sup>. Le Comtat du début du XV<sup>e</sup> siècle est mieux loti, mais l'élevage bovin reste souvent limité, avec moins d'une tête par famille<sup>(14)</sup>.

À la fin de la période Moderne, l'existence d'une race bovine spécifique au Plateau, la Mézine, témoigne aussi de la place que l'élevage y occupe. Mixte et

peu spécialisée, elle est tout à la fois une race laitière, à viande et de travail, les qualités bouchères primant toutefois souvent sur les deux autres. Les vaches de race Mézine sont attestées assurément dès le XVII<sup>e</sup> siècle<sup>(15)</sup>, mais la question de l'existence de caractères spécifiques se pose pour la fin du Moyen Âge. La documentation médiévale est en effet avare de renseignements pouvant laisser penser que cette race émerge déjà<sup>(16)</sup>. Tout au plus a-t-on des mentions de bêtes *pili rubei*<sup>(17)</sup>, mais il est difficile de savoir si ce sont des Mézines, des Aubrac ou des Salers voisines. Les troupeaux de l'hôtel-dieu du



Fonds Bibliothèque Nationale

Puy élevés sur le domaine du Sauvage, au sud du Puy, au cœur du domaine des Mézines, sont connus à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle et au début du XV<sup>e</sup> siècle. Toutes les bêtes sont alors dites *chalhol*<sup>(18)</sup>. En 1372, des vaches *pili rubei* et *chalholis* vendues à Aubenas sont originaires de *montaneis*<sup>(19)</sup>. Aucun caractère spécifique ne se dégage d'une documentation trop rare et il est impossible d'affirmer que les caractères de la vache Mézine apparaissent dès lors.

Certes, les estimés de 1464 ne nous permettent de connaître que l'élevage paysan, puisque les cheptels ecclésiastiques et nobles ne sont pas pris en compte, mais aucune autre source ne laisse penser que les établissements monastiques du Plateau possèdent de grands troupeaux de bovins, à l'image de leurs troupeaux ovins<sup>(20)</sup>. Cet élevage est donc avant tout l'apanage des exploitations paysannes familiales, qui doivent en tirer l'essentiel de leurs revenus.

Néanmoins, quelques gros éleveurs extérieurs à la région peuvent manifestement gérer de grands troupeaux comme cela se fait pour les ovins. Ainsi, le 13 octobre 1383, noble Hugues Maurand, originaire du diocèse de Limoges, procureur de noble Raoul de Lestrangle, baille pour trois ans cinquante-quatre bêtes bovines à Pons Faure, de Montélimar, et à Arnaud Rémuzat, spécifiant que les preneurs devront les faire "*montanhare*"<sup>(21)</sup>. On est bien loin ici d'un élevage paysan ; tant le nombre de bovins que le mode de concession et d'élevage évoquent une véritable entreprise spéculative. Néanmoins, il nous est impossible de préciser combien de cas de ce type pouvaient se rencontrer dans les campagnes vivaroises. L'articulation entre les différentes formes d'élevage, laïc paysan, laïc transhumant extérieur à la région, monastique, etc., ne manque pas de soulever de nombreux conflits, essentiellement dus à la présence sur des pâturages de bêtes qui échappent à leurs propriétaires. Cependant, par-delà ces litiges de limites, les modalités de concession des herbages, qui devaient faire l'objet d'après transactions, nous sont inconnues dès lors qu'il ne s'agit pas de troupeaux monastiques.

En évoquant les produits de l'élevage bovin, il faut parler de revenus, car en aucun cas un tel cheptel ne peut être destiné à l'autoconsommation, mais bel et bien à la vente. La vocation bouchère de ce cheptel est manifeste. Contrairement au reste du Vivarais, les bœufs de trait ne constituent pas ici la part la plus importante du cheptel bovin adulte, composé à plus de 60% de vaches souvent accompagnées d'un ou plusieurs veaux. De même, les bêtes jeunes dominent, l'absence de bovins âgés permettant de penser qu'ils sont abattus en vue de la boucherie dès qu'ils arrivent à leur poids maximum. Ainsi, sur les 1671 bovins recensés au cœur du Plateau en 1464, 795 sont des veaux, soit 47,5% du cheptel. Les déclarants de quelques paroisses prennent même la peine de déclarer systématiquement l'âge de leurs veaux, témoignant d'un abattage massif dans le courant de la deuxième année, seuls étaient conservés quelques sujets sans doute destinés à la reproduction du troupeau de trait ou à la production laitière<sup>(22)</sup>.

15.- Les éléments sur les caractères de la race, son histoire depuis le XVII<sup>e</sup> siècle et sa disparition récente sont tirés de GUIGAL M. (1993) - "La race bovine du Mézenc", *Les Cahiers du Mézenc*, n°5, pp. 9-11.

16.- Même si les zootechniciens nous apprennent que la notion moderne de race date du XIX<sup>e</sup> siècle, les caractères qui conduisent à la définition d'une "race" peuvent avoir émergé et avoir été sélectionnés bien avant. Cf. MARTIN A.-M., MERMET J.-C., RIBET (N.) (1998) - *Patrimoine et nouveaux territoires, l'espace Mézenc*, rapport dactylographié, Centre de recherches et d'études anthropologiques, Université Lumière Lyon 2, p. 118.

17.- A.D.A., 2E MJ 5, f°8.

18.- Ce qui signifie de plusieurs couleurs. CORNU L. (1998) - *Les communautés rurales du Velay face aux crises de la fin du Moyen Âge*, thèse dactylographiée, Université Lumière-Lyon 2, p. 151.

19.- A.D.A., 2E 32, f°48.

20.- Par contre, ils possèdent de très nombreux troupeaux d'ovins qui transhumant en Bas-Vivarais. Certains troupeaux peuvent avoisiner les 4000 têtes. Les principaux établissements qui font estiver leurs troupeaux sur le Plateau sont les abbayes de Mazan, d'Aiguebelle et des Chambons, ou encore de Saint-Chaffre [Sur la question, cf. BRECHON F. (2000) - *Réseau routier et organisation de l'espace en Vivarais et sur ses marges au Moyen Âge*, thèse dactylographiée, Université Lumière-Lyon 2, t. 1, pp. 243-273].

21.- A.D.A., 2E 7642, 1383, f°17.

22.- CORNU L. - *Economie et vie rurale sur le Plateau du Vivarais aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, op. cit., pp. 126-127.

Bêtes de lait	168
Bêtes d'un an	132
Bêtes de deux ans	64
Bêtes de trois ans	71
Bêtes de quatre ans	4

Âge des bovins en 1464



«Les acquisitions de Louis XI»

Duby G. (2000) - *Atlas Historique Mondial*, Larousse, p. 112.

Dès la fin du Moyen Âge, le paysan du Plateau remplace l'impossible culture céréalière par l'élevage à vocation commerciale. Discernable clairement en 1464, nous ne pouvons préciser si cette situation est ancienne, ou au contraire, si elle répond à l'essor généralisé de la consommation de viande aux deux derniers siècles du Moyen Âge<sup>(23)</sup>. L'archéozoologie, dont les apports régionaux restent encore limités, n'est que d'un secours limité pour répondre à cette question. Cependant, les données issues du château du Mézenc laissent penser que l'élevage bovin est important dès avant les deux derniers siècles du Moyen Âge. Ainsi, aux X<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles, la population du château du Mézenc consomme prioritairement de la viande bovine<sup>(24)</sup>, à une période où le porc domine encore dans l'alimentation de nombreuses régions proches, comme en Forez à Essertines<sup>(25)</sup>, tout en étant parfois supplanté par les ovins, comme à Calberte, en Gévaudan<sup>(26)</sup>. Il est difficile d'en conclure que, dès lors, l'élevage bovin est dominant dans la région, mais on ne peut nier qu'il soit déjà développé au point de fournir l'apport protéinique principal de la population châtelaine de ce site, implanté à 1500 mètres d'altitude au pied nord du mont Mézenc.

## La commercialisation des produits de l'élevage

Le nombre de bovins élevés chaque année sur le Plateau vivarois est tel que des circuits de commercialisation organisés existent nécessairement afin d'écouler la viande et ses sous-produits. Remarquons tout d'abord que tous les tarifs de péages vivarois sont conservés. Les bœufs gras, manifestement destinés à la boucherie, sont même spécifiquement taxés à Beaudiner en 1556<sup>(27)</sup>, et, en 1587, deux maqui-

23.- BAUTIER R.-H. (1967) - "Les mutations agricoles des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles et les progrès de l'élevage", *Bulletin philologique et historique*, pp. 17-27.

24.- FOREST V. - "Étude archéozoologique du mobilier osseux exhumé lors des campagnes de fouilles 1995 et 1996 au château du Mézenc", annexe à LAFFONT P.-Y. - *Le château du Mézenc (commune de Chaudeyrolles, Haute-Loire)*, rapport de sondages 1998.

25.- PIPONNIER F. (1993) - *Le Château d'Essertines, Loire*, Lyon, pp. 119-128.

26.- COLIN M.-G., DARNAS I., POUSTHOMIS N., SCHNEIDER L. (1996) - *La maison du castrum de la bordure méridionale du Massif central*, Carcassonne, p. 213.



Fonds Bibliothèque Nationale

gnons de Langogne doivent livrer 20 bœufs gras à un boucher d'Uzès, livrables à la foire de Villefort<sup>(28)</sup>. Localement, la documentation signale plusieurs marchés aux bœufs ou aux ovins. Le *macellum bovum* d'Aubenas est attesté dès 1325, où le gabale Pierre *Demargerii*, de Prades, loue un emplacement<sup>(29)</sup>. Le marché aux bœufs d'Aubenas est encore attesté en 1343<sup>(30)</sup> et en 1370<sup>(31)</sup>. À Annonay, on apprend que dans le courant du XV<sup>e</sup> siècle, le marché aux bestiaux se tenait place Clochesain<sup>(32)</sup>, qu'en 1485, le marché des bœufs, vaches, veaux et porceaux se tenait au quartier de *Campico*, aux portes de la ville, sans doute pour ne pas trop perturber les rues du centre<sup>(33)</sup>. Plus tardivement, en 1562, le nombre de bœufs amenés aux foires de Bourg-Argental nécessite même l'agrandissement du foiral qui est alors implanté hors les murs<sup>(34)</sup>. Le chroniqueur ponot de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, Jean Burel, précise pour sa part que les foires de sa ville sont connues pour leurs bestiaux au point qu'y affluent des Piémontais, des Espagnols et des Allemands<sup>(35)</sup>. Même si on peut douter que des personnes viennent de si loin pour acheter des bœufs, les foires aux bestiaux du Puy paraissent considérables aux yeux de cet observateur généralement bien informé des choses de sa ville. Ces marchés locaux ne semblent que constituer des intermédiaires entre les éleveurs et les principaux foyers de consommation.

### La demande urbaine et méridionale en viande de boucherie

La demande en viande constitue probablement le principal facteur de développement de l'élevage en Vivarais, aboutissant à la sélection de races, ou au moins de types locaux aux qualités bouchères spécifiques, se signalant par leur poids, les *mutones pingues*, des moutons gras ne pouvant être confondus avec des bêtes lainières ou laitières réformées<sup>(36)</sup>, de même que les bœufs gras ne sont pas des animaux de trait. L'approvisionnement en viande des macelliers de Carpentras et du Comtat, partiellement connu entre 1460 et 1480, est révélateur de l'importance de l'élevage des confins du Vivarais et du Velay. L'essentiel de leur viande provient de localités telles que Les Estables, Borée

(mas de Chanteloube), Saint-Front (mas de Roffiac), ou encore Champclause<sup>(37)</sup>. Ce sont plusieurs milliers de têtes qui sont achetées par an par les Provençaux dans le Massif central, principalement en Gévaudan, Velay et Vivarais<sup>(38)</sup>.



Si les bouchers provençaux se déplacent souvent, il semble que les vendeurs font de même, de sorte que, si des marchés aux bestiaux existent bien en Vivarais, l'essentiel des ventes est conclu ailleurs. En effet, autant la documentation vivaroise a conservé de nombreuses ventes de vin à crédit, autant les transactions sur le cheptel, dont on sait pourtant qu'elles étaient rarement suivies d'un paiement comptant, n'apparaissent pas de manière significative dans les archives notariales. Seules quelques ventes de bœufs de trait conclues par des paysans locaux sont consignées. Quelques localités périvivaraises semblent tenir un rôle d'intermédiaire où se rencontrent vendeurs et acquéreurs qui font le plus souvent chacun la moitié du chemin. Le secteur de Bourg-Saint-Andéol et de Pont-Saint-Esprit joue indéniablement ce rôle, plusieurs macelliers carpentrassiens du XV<sup>e</sup> siècle venant s'y approvisionner en viande descendue du sud-est du Massif central<sup>(39)</sup>. L'existence du pont, facilitant la traversée du Rhône, a vraisemblablement favorisé ce rôle. Le trajet suivi en 1395 par Jean de Ferrière, maquignon de Luc, en Gévaudan, se comprend mieux lorsque l'on connaît la fonction d'intermédiaire commercial de cette zone du Bas-Rhône.

- 27. - A.N., H4 3082/1, n°14.
- 28. - ROUSSEL Th. (1861) - "Document concernant le commerce du bétail entre le Gévaudan et le Bas Languedoc en l'an 1587", *Bulletin de la société d'agriculture, d'industrie, des sciences, lettres et arts de la Lozère*, pp. 274-276.
- 29. - A.D.A., 2E 38, f°158v°.
- 30. - A.D.A., 29J 11, pièce n°6.
- 31. - A.D.A., 2E 32, f°31.
- 32. - A.D.A., J 363, p. 44 : Annales de Chomel "Le Béat".
- 33. - Procès verbal de déplacement du marché d'Annonay publié dans la *Revue du Vivarais*, 1985, pp. 261-265.
- 34. - A.D.L. (Archives départementales de la Loire), Collection Chaleyey, Ms. 80, f°2.
- 35. - *Mémoires de Jean Burel : journal d'un bourgeois du Puy à l'époque des guerres de religion*, 1983, Saint-Vidal, p. 129.
- 36. - STOUFF L. (1970) - *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, p. 187.
- 37. - *Ibidem*, p. 151.
- 38. - *Ibidem*, p. 173.
- 39. - DUBLED H. (1967) - "L'organisation de la boucherie et la consommation de viande à Carpentras au XV<sup>e</sup> siècle", *Bulletin Philologique et Historique*, p. 160.

Ce dernier, de retour d'Avignon, où il a vendu ses bœufs, suit la route de Pont-Saint-Esprit à Luc par Joyeuse. Il fait étape une nuit à Barjac, où il est détrossé du produit de sa vente. Pensant l'aubergiste responsable, il le violente et commet plusieurs méfaits. Tentant alors d'échapper aux conséquences de ses actes, il s'enrôle au côté de Raymond de Turenne, puis il obtient finalement une lettre de rémission royale<sup>(40)</sup>.

Signalons encore le cas d'un éleveur auvergnat se rendant en Provence en 1458 pour y vendre ses bêtes, qui décide de

Si la Provence constitue un marché important pour la viande vivaro-vellave, il ne faudrait pas que cette région, parce qu'elle a fait l'objet d'études attentives et poussées, assises sur une documentation unique, joue un rôle de prisme déformant et fasse oublier d'autres marchés tout aussi importants mais moins bien renseignés ou ignorés par l'historiographie.

Ainsi, le nord du Plateau expédie aussi ses bœufs en direction de Lyon, contribuant très largement à approvisionner la ville en viande. Ils descendent par les abords du mont Pilat ou par la vallée du Gier. À titre d'exemple, en 1544, le bétail entrant en ville par la seule porte de Saint-Just, où



ne pas passer par Pont-Saint-Esprit, mais par Bourg-Saint-Andéol. Un litige s'élève alors sur le montant des droits de pontonnage pour faire traverser son troupeau outre Rhône<sup>(41)</sup>. Signalons encore Etienne *Mathei*, marchand de Pradelles, qui, en 1473, donne procuration à Jean *Redilli*, de Pont-Saint-Esprit, le chargeant de percevoir une créance que lui doit Jean *Ylarii* qui lui a acheté huit bœufs<sup>(42)</sup>. L'origine de l'acquéreur des bœufs n'est pas précisée, mais le choix d'une personne de Pont-Saint-Esprit pour percevoir la créance implique que le débiteur, soit y réside, soit y passe fréquemment, sans quoi ce choix n'aurait aucun sens.

arrivent les routes venant du Velay et du Haut-Vivarais, est aussi nombreux que celui entrant par toutes les autres portes<sup>(43)</sup>. Par contre, une ville comme Grenoble, pourtant relativement proche du nord du Vivarais, ne constitue nullement un débouché pour la viande de la région. En effet, à la fin du Moyen Âge, les herbages alpins voisins suffisent très largement à l'approvisionnement de la cité et les importations ne dépassent guère l'Oisan ou la Matheysine<sup>(44)</sup>.

40.- A.N., JJ 147, n°300, f°136.

41.- A.N., 3AP, ancienne cote 7H, f°82. Cité par COURTEAULT H. - *Le Bourg-Saint-Andéol; essai sur la constitution et l'état social d'une ville du Midi de la France au Moyen Âge, introduction à l'histoire de la maison Nicolay*.

42.- A.D.H.L. (Archives départementales de la Haute-Loire), 3E 216/1, f°57v°.

43.- GASCON R. (1971) - *Grand commerce et vie urbaine au XV<sup>e</sup> siècle, Lyon et ses marchands*, Paris, p. 130.

44.- MONTPIED G. (1977) - "Alimentation carnée et organisation de la boucherie à Grenoble aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles", *Cahiers d'Histoire*, pp. 35-46.



De même, le Languedoc méditerranéen, au moins les régions de Nîmes et de Montpellier, doit probablement s'approvisionner en viande sur les plateaux du sud-est du Massif central, induisant un trafic significatif sur le chemin de Régordane et les axes qui lui sont parallèles. Pourtant, comme pour la Provence, la documentation vivaroise ne garde aucune trace de ce marché, et il faudrait interroger là les notaires nîmois et montpelliérains pour chercher des éléments de réponse. Ce travail dépassait les limites que nous nous étions fixées, et seuls quelques sondages aléatoires ont été réalisés, à l'occasion d'une autre recherche, dans les registres de notaires de Ganges et de Sumène<sup>(45)</sup>, deux localités subcévenoles des confins des diocèses de Maguelone et de Nîmes. Ils laissent penser que de nombreux bovins et ovins en provenance du Massif central y transitent, même si, compte tenu de la géographie, ils ne sont alors plus vivarois mais probablement gévaudanais.

## Le fromage

Pays d'élevage, le Vivarais est inévitablement aussi une région fromagère, et même si cette production n'est pas nécessairement recherchée, elle constitue dans une certaine mesure, un sous-produit incontournable. Généralement peu étudié<sup>(46)</sup>, il n'a fait l'objet d'aucun travail en Vivarais, où les sources sont pourtant relativement nombreuses.

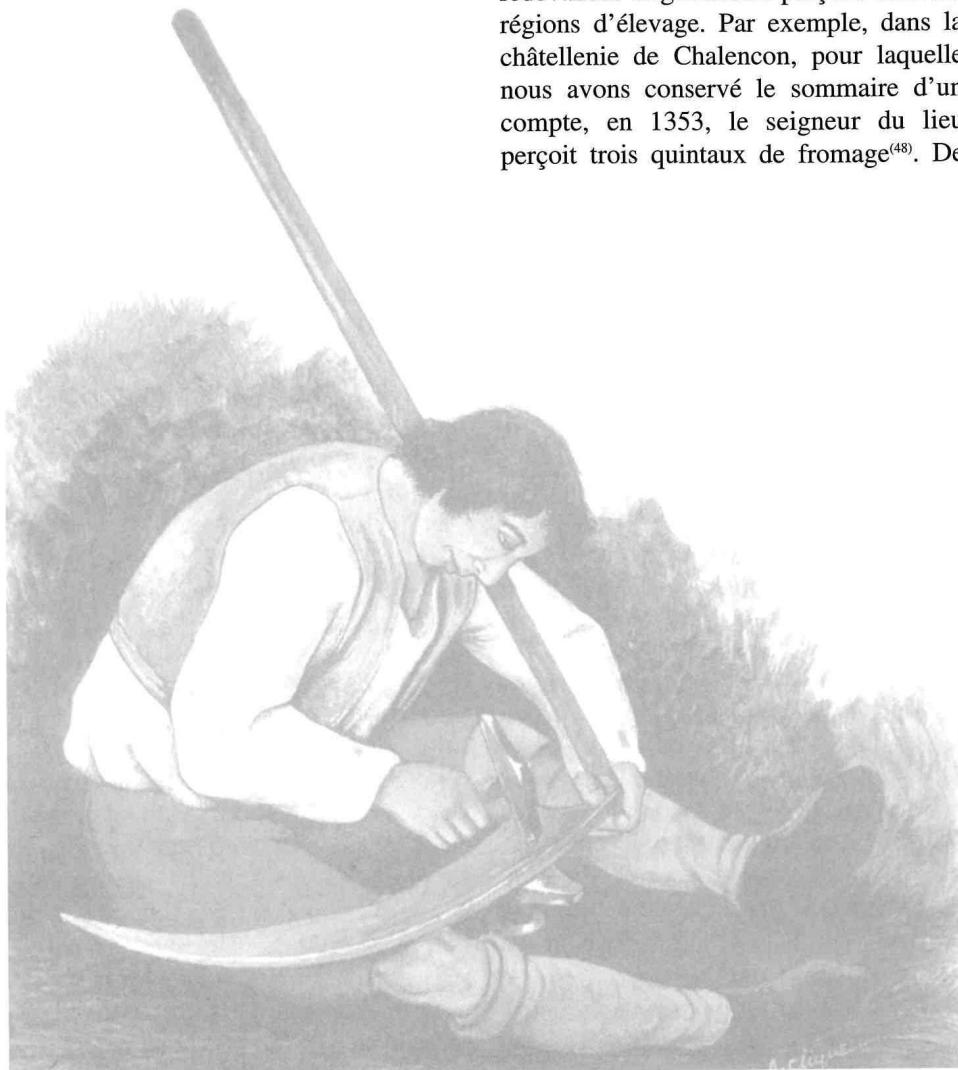
Sous différentes formes, on le rencontre dans toutes les régions concernées par l'élevage ovin ou bovin, généralement mentionné sous forme de redevance pour l'usage d'espaces naturels, herbages ou bois. Ainsi, en 1323, un carteron de fromage par homme, payable à la Saint-Michel, est dû à la chartreuse de Bonnefoy comme redevance par les habitants du Monastier et des Estables en échange de droit sur le bois de Clergeat<sup>(47)</sup>. Les redevances en fromage comptent aussi pour une part sans doute significative des redevances seigneuriales perçues dans les régions d'élevage. Par exemple, dans la châtellenie de Chalencon, pour laquelle nous avons conservé le sommaire d'un compte, en 1353, le seigneur du lieu percevait trois quintaux de fromage<sup>(48)</sup>. De

45. - De nombreux actes de la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle sont contenus dans le minutier de Maître Boiras, A.D.G. (Archives départementales du Gard) 30, 2E 1/891 à 905.

46. - MORICEAU J.-M. (1999) - "Une question en renouvellement : l'histoire de l'élevage en France", *Annales de Bretagne et des pays de l'ouest*, p. 31.

47. - A.D.A., 59J 49, f°242.

48. - A.D.A., C 196, f°703.



49.- A.D.G., C 163, n°19.

50.- A.D.A., C 196, f°556.

51.- A.D.A., 39J 84.

52.- A.D.A., 3H 9.

53.- A.D.A., 2E 7642, 1383, f°17.

54.- CHARBONNIER P. (1984) - "L'élevage de montagne dans les monts Dore du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle", *L'élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l'Europe*, Clermont-Ferrand, p. 229.

même, très généralement, les droits de pulvérisage et de séjour des troupeaux transhumants se lèvent en partie en fromage. Ainsi, en 1412 et 1453, pour chaque troupeau transhumant, les péagers d'Alès réclament une redevance à la montée à l'estive et une à la descente à l'hivernage : à l'aller, avant l'été, chaque centaine de bêtes paye 1 sou tandis qu'au retour des montagnes, lorsque le fromage d'alpage est prêt, chaque cabane paye une "forme de fromage de 3 livres"<sup>(49)</sup>. C'est encore du fromage qui est dû en 1491 au seigneur de Boulogne par les propriétaires de troupeaux transhumants hivernant dans ce mandement<sup>(50)</sup>.

Ayglonis, de Saint-Jean-de-Chazorne<sup>(51)</sup>. De même, lorsqu'en 1480, l'abbé de Mazan concède les herbages et droits de faire cabane (estiver) aux habitants du mas de *Calmis Medis* et à ceux de *Gracia*, il se réserve explicitement la "*decimam caseorum ex dictis cabana*" qu'il se garde bien de laisser passer<sup>(52)</sup>. Par ailleurs, quelques termes et qualificatifs laissent percer des différences entre fromages, mais il est difficile de les expliquer. Il est assuré que les formes perçues en 1412 au titre du pulvérisage d'Alès sont des fromages de brebis transhumantes. En 1383, le bail d'un troupeau de bovins prévoit que, outre des formes, le preneur devra livrer des



Fonds Bibliothèque Nationale

Il est difficile, voire impossible de savoir quel type de fromage était produit. Notons une différence récurrente entre fromage d'alpages et fromage d'hiver. Ainsi, comme nous l'avons expliqué, les troupeaux passant à Alès doivent un fromage seulement au retour d'alpage, ce qui laisse penser qu'il est plus recherché. C'est expressément "*unum caseum cabanenc*", de cabane d'altitude et non de bergerie de vallée, qui doit être remis à noble Jean de Planchamp en 1490 comme redevance pour l'affar de *Besseria* par Jean et Pierre

fromages de *glaonis*<sup>(53)</sup>. *Forme* et *glaou* sont aussi les deux fromages rencontrés sur les montagnes des monts Dore à la fin du Moyen Âge et jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, sans qu'il soit, là non plus, possible d'en donner une définition précise<sup>(54)</sup>. Pour finir, signalons aussi le *sarrason* ou *sarrassou*, préparation à base de petit lait se présentant comme du "fromage blanc", encore produit à l'heure actuelle sur le Plateau, qui est mentionné en 1347 au péage de Mézilhac. Chaque troupeau descendant d'estive doit en livrer ; il est précisé qu'il

doit provenir "des dites montagnes de Mezenec (Mézenec), Biage (Le Béage), Bonnefez (Bonnefoy), Gaudelet (Goudoulet) et autres montagnes"<sup>(55)</sup>.

Ce fromage qui quitte les régions d'élevage est-il commercialisé ? Il semble évident que les principaux seigneurs qui perçoivent plusieurs quintaux de fromage par an et par mandement concerné par l'élevage, ou encore les propriétaires de troupeaux, établissements ecclésiastiques ou éleveurs laïcs, ne peuvent absorber à eux seuls une telle production. Tout comme pour d'autres produits, plusieurs tarifs de péages portant sur des routes descendant du Plateau en taxent. C'est le cas à Mézilhac en 1347, Montpezat en 1378, Privas en 1466 et, pour finir, à Beaudiner en 1556<sup>(56)</sup>. Où ce fromage était-il expédié ? Il est difficile de le savoir, mais notons que les Lyonnais du XVI<sup>e</sup> siècle consomment prioritairement du fromage du Massif central dans lequel il faut peut-être inclure celui des confins du Vivarais et du Velay<sup>(57)</sup>. Par ailleurs, faisons encore une fois honneur aux Provençaux des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, dont l'alimentation a été si merveilleusement étudiée. Ils consomment très régulièrement du fromage qui, outre la production locale et régionale, provient de régions plus lointaines. La ville d'Avignon joue ici un rôle de marché centralisateur pour la Provence puisqu'y convergent les fromages provenant du Dauphiné, mais aussi du Massif central<sup>(58)</sup>. Du fromage débarque "d'amont" au port de la Pallière au milieu du XV<sup>e</sup> siècle<sup>(59)</sup>. De même, la consommation de fromages auvergnats est attestée à la cour pontificale et le fromage de *Cantal* est exporté sur tout le pourtour du Massif central<sup>(60)</sup>. Sous l'Ancien Régime, les villes de Mende et du Puy sont des pôles de redistribution majeurs d'où viennent les muletiers qui achètent les fromages dans les monts d'Auvergne et les vendent ensuite dans le bas pays<sup>(61)</sup>. La géographie des réseaux routiers implique ensuite que les fromages centralisés au Puy et à Mende traversent les routes des Cévennes et du Vivarais afin de gagner la Provence et le Bas-Languedoc.

À l'issue de ce tableau rapide de l'élevage à la fin du Moyen Âge, il apparaît que la Montagne est incontestablement une région tirant parti au mieux de ses ressources en herbage pour entretenir de très nombreux bovins, détenus par des paysans, à la différence des ovins, nécessitant une transhumance complexe à organiser, qui reste l'apanage des établissements monastiques. Certes, les dispositions herbagères du Plateau poussent à cette spécialisation bovine, tout comme les difficultés à faire croître des céréales. Pourtant, le milieu naturel définit uniquement le champ du possible, et pour indispensables qu'elles soient, ces conditions naturelles ne sont pas suffisantes à elles seules pour permettre de telles orientations. En effet, passer d'une économie agricole d'autosubsistance à une production pastorale massive implique l'organisation de circuits de commercialisation élaborés qui permettent aux éleveurs spécialisés de vendre assurément leur bétail afin de se procurer du numéraire indispensable pour acheter les céréales qu'ils ne produisent plus. On peut donc en conclure que le Plateau Vivaro-vellave, loin d'être une région archaïsante, comme on pourrait le penser de prime abord, a au contraire été d'une vitalité économique certaine, réussissant à se tourner vers une production bovine commerciale encore rare au Moyen Âge, tirant profit de sa situation naturelle tout comme de sa relative proximité avec des bassins de consommation de viande fortement demandeurs.



- 55.- A.D.A., 3J 23, pièce 3, folio 5v°, traduction de 1602.
- 56.- A.N., H4 3082/1, n°14.
- 57.- GASCON R. - *Grand commerce et vie urbaine au XVI<sup>e</sup> siècle*, Lyon et ses marchands, op. cit., p. 130.
- 58.- STOUFF L. - *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, op. cit., pp. 196-197.
- 59.- ROSSIAUD J. (1994) - *Réalité et imaginaire d'un fleuve. Recherches sur le Rhône médiéval*, thèse dactylographiée, Université de Paris I, t. I, vol. 2, p. 480.
- 60.- WOLFF Ph. (1954) - *Commerce et marchands de Toulouse, vers 1350-1450*, Paris, p. 195 ; CHARBONNIER P. - "L'élevage de montagne dans les monts Dore du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle", art. cité, p. 229.
- 61.- POITRINEAU A. (1984) - "Le lait et la production fromagère dans les montagnes d'Auvergne au XVIII<sup>e</sup> siècle", *L'élevage et la vie pastorale dans les montagnes de l'Europe*, Clermont-Ferrand, p. 256.