



**HAL**  
open science

# Au cellier du seigneur : Autour de l’approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (Xe-XVe siècle)

Charles Viaut

## ► To cite this version:

Charles Viaut. Au cellier du seigneur : Autour de l’approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (Xe-XVe siècle). À table ! De l’approvisionnement au dernier repas, Éditions de la Sorbonne, 2021, 9791035106751. 10.4000/books.porsorbonne.106797 . halshs-03500167

**HAL Id: halshs-03500167**

**<https://shs.hal.science/halshs-03500167>**

Submitted on 21 Dec 2021

**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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



Paul Bacoup, Natacha Caurette, Anne-Sophie Laurent et Astrid Marty (dir.)

## À table ! De l'approvisionnement au dernier repas

Éditions de la Sorbonne

---

## Au cellier du seigneur

Autour de l'approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (x<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècle)

Charles Viaut

---

Éditeur : Éditions de la Sorbonne  
Lieu d'édition : Éditions de la Sorbonne  
Année d'édition : 2021  
Date de mise en ligne : 17 décembre 2021  
Collection : Archéo.doct  
EAN électronique : Archéo.doct



<http://books.openedition.org>

### Référence électronique

VIAUT, Charles. *Au cellier du seigneur : Autour de l'approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (x<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècle)* In : *À table ! De l'approvisionnement au dernier repas* [en ligne]. Paris : Éditions de la Sorbonne, 2021 (généré le 17 décembre 2021). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/psorbonne/106797>>.

---

Ce document a été généré automatiquement le 17 décembre 2021.

---

# Au cellier du seigneur

Autour de l'approvisionnement alimentaire des châteaux en Aquitaine du Nord (X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)

Charles Viaut

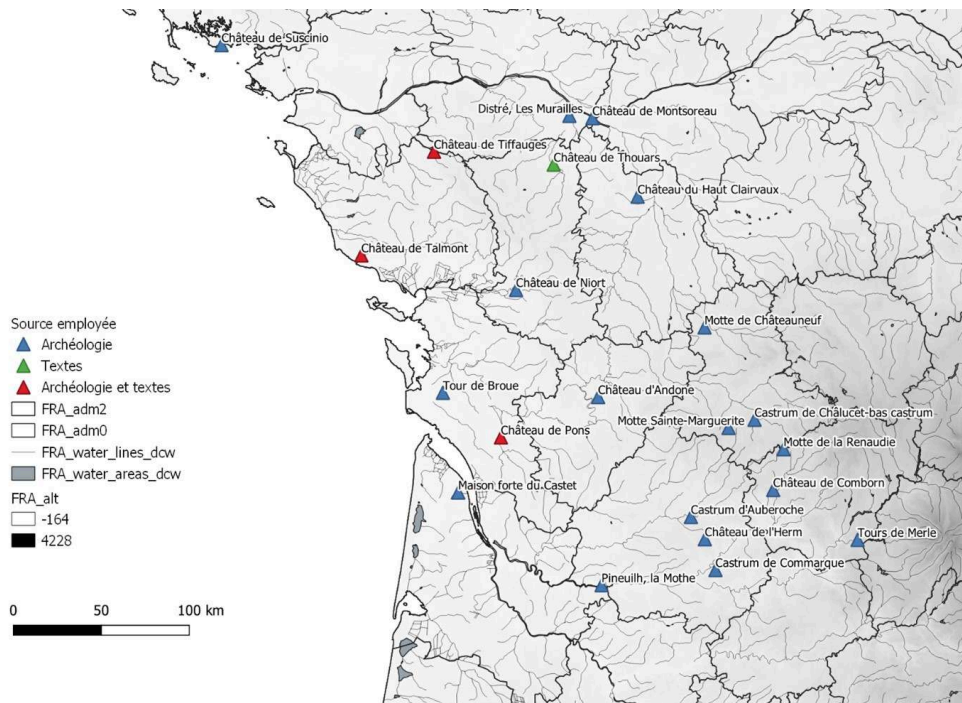
---

## Introduction

- 1 L'histoire et l'archéologie des châteaux médiévaux, en particulier en France, sont largement héritières de la tradition de l'histoire de l'architecture « militaire ». D'une part, phases de construction et de fortification constituent, le plus souvent, les événements qui rythment l'histoire et le phasage chronologique des sites archéologiques (Leroux, 2013). La multiplication des recherches archéologiques touchant le sous-sol ainsi que des études sur le mobilier et la culture matérielle ont permis une meilleure prise en compte des activités se déroulant au sein des châteaux et une diversification des interrogations. Artisanat, production, stockage et consommation font désormais partie des champs de recherche en archéologie castrale. D'autre part, la recherche sur les châteaux médiévaux a connu une évolution historiographique importante au cours du dernier demi-siècle en passant de la recherche sur les mottes et les monuments de pierre fortifiés à l'étude de toutes les formes d'habitat élitaires, c'est-à-dire de lieux d'habitat, de représentation, de pouvoir politique et économique des catégories supérieures des sociétés médiévales, fortifiés ou non (Bourgeois, 2006 et 2010 ; Cavanna *et al.*, 2018).
- 2 L'enjeu est également celui de l'interdisciplinarité. Alors que l'histoire de l'alimentation médiévale est un champ d'études en plein essor, les recherches des historiens des textes et celles des archéologues ne sont pas systématiquement croisées et poursuivent des chemins largement parallèles. Cette présentation est tirée d'une thèse en cours à l'université de Poitiers intitulée « Consommation et les pratiques alimentaires dans les sites castraux d'Aquitaine du Nord entre le X<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle », qui s'appuie à la fois sur les recherches archéologiques menées depuis plusieurs décennies sur les sites castraux de l'ancienne Aquitaine d'entre Loire et Garonne, mais aussi sur de riches fonds d'archives médiévales inédites<sup>1</sup> (fig. 1). La composition de l'alimentation et les

modalités de l’approvisionnement font partie des questions posées dans ce cadre. Les recherches menées à ce sujet témoignent par ailleurs d’un rapport étroit entre l’approvisionnement des sites castraux et la place des châteaux dans l’organisation spatiale des territoires, à différentes échelles.

Fig. 1 : Carte des sources utilisées pour la détermination des espèces présentes, X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle



Conception et réalisation Ch. Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

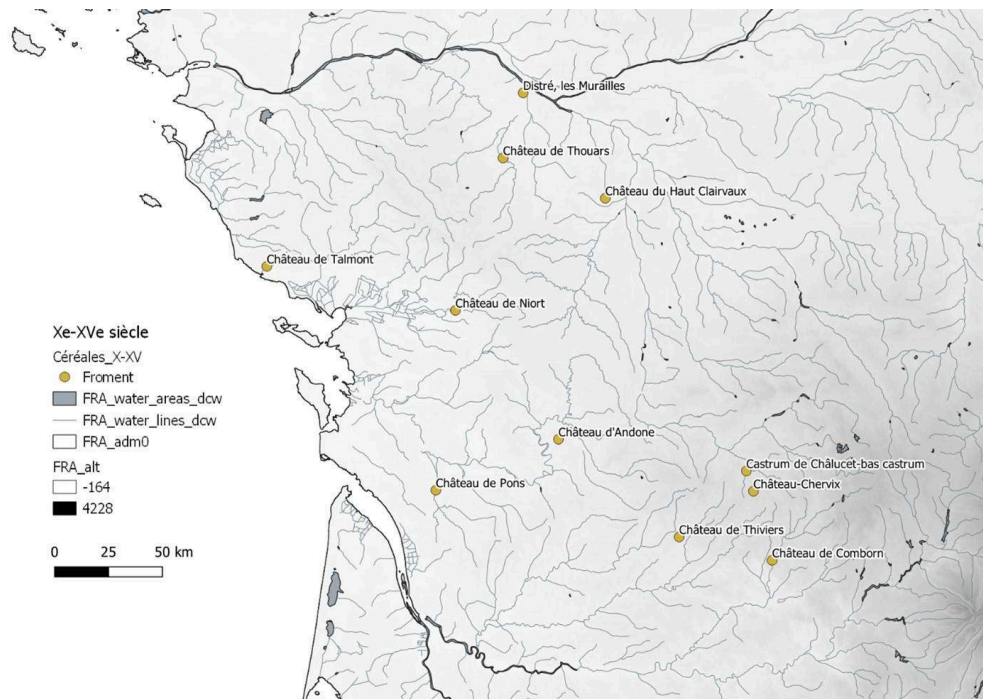
## Les composantes primaires de l’alimentation

### Un modèle alimentaire relativement stable au cours du temps...

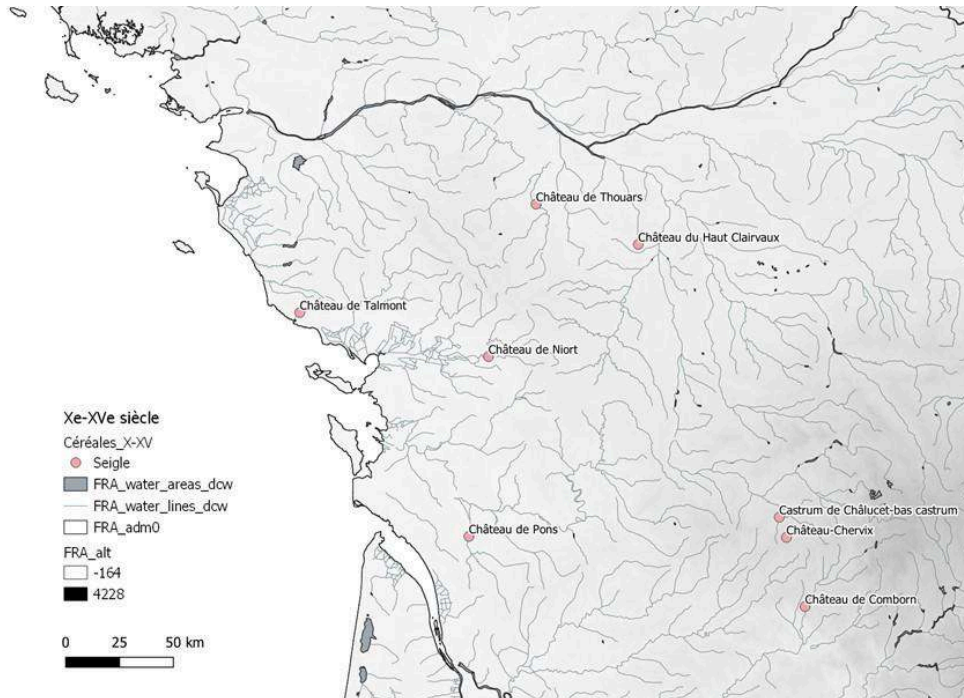
- 3 L’approvisionnement des sites castraux médiévaux d’Aquitaine s’inscrit globalement dans un schéma alimentaire commun à l’ensemble de l’Occident à partir de l’époque carolingienne, issu des grandes synthèses alimentaires du haut Moyen Âge entre traditions romaines, barbares et chrétiennes (Montanari, 1996 ; Gautier, 2009). Les céréales et blés, utilisés pour la fabrication de pains, soupes et bouillies, constituent une base alimentaire ; le reste des aliments étant désignés par le terme de *companage*, attesté dès le XIII<sup>e</sup> siècle (Bove, 2009). Le vin, breuvage emblématique de la tradition agricole d’origine antique, est également une boisson chrétienne nécessaire à la célébration de l’eucharistie, et joue pour cette raison un rôle fondamental dans l’alimentation médiévale (Alexandre-Bidon *et al.*, 2014 ; Montanari, 2017).
- 4 Concrètement, la consommation de céréales sous différentes formes est largement attestée sur les sites castraux d’Aquitaine du Nord (fig. 2 et 3). La carpologie, couplée à l’étude des archives, permet de mettre en évidence une hiérarchie entre le froment, utilisé pour la fabrication du pain, et les autres céréales, seigle, avoine et orge en particulier. À titre d’exemple, le comblement de fosses de stockage datées du IX<sup>e</sup>- X<sup>e</sup> siècle au château de Niort (Deux-Sèvres), en Poitou, a permis de mettre en évidence un

approvisionnement agricole proche des situations connues dans l'Antiquité tardive, avec un fort apport d'orge et de lentilles (Dietsch-Sellami, 2007). Le soubassement de la « tour Jeannette » du *castrum* limousin de Châlucaet (Haute-Vienne) a lui aussi livré de très nombreux vestiges de céréales sous forme carbonisée, dans des niveaux d'effondrement datés du XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle : il s'agit cette fois de blé tendre, d'avoine et de seigle en majorité, c'est-à-dire les trois espèces les mieux représentées au Moyen Âge. Le millet des oiseaux, l'épeautre et l'amidonner y seraient également présents, en plus petites quantités (Conte *et al.*, 2012, p.52). Les comptes des redevances de diverses seigneuries, à partir du XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle, livrent également de très nombreuses informations sur les céréales perçues à titre de redevances par les maîtres des châteaux : au château de Montignac (Dordogne), en 1400, les comptes mentionnent le stockage de blé, d'avoine, de seigle et d'orge dans le château du comte de Périgord<sup>2</sup>. L'alimentation paysanne se caractérise par la culture et la consommation de nombreuses espèces et variétés de céréales, dans un régime où la variété minimise le risque, ainsi que par des préparations de soupes et de bouillies (Maurizio, 1932 ; Comet, 1992). L'alimentation des occupants des sites castraux semble, elle, privilégier clairement le pain de froment. Le pain lui-même est rarement mentionné dans les comptes qui nous sont parvenus, et aucun exemplaire archéologique ne nous est parvenu pour l'Aquitaine médiévale. Cependant, des découvertes de fours à pain en contexte archéologique attestent de sa confection au sein même des sites castraux. C'est le cas au château de Talmont (Vendée), dans un contexte du XIV<sup>e</sup> siècle, d'un four semi-circulaire de 3,12 m de long sur 3,09 m de large, conservé sur deux assises de moellons d'élévation (Béthus *et al.*, 2016). L'avoine est également favorisée par les maîtres des châteaux pour la nourriture des chevaux. Les seigneurs du Bordelais, au XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle, vont jusqu'à imposer une redevance spécifique sur les cultures d'avoine, le *civadage* (Mouthon, 2001).

Fig. 2 : Carte des sites ayant livré des vestiges ou des mentions de froment, X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle

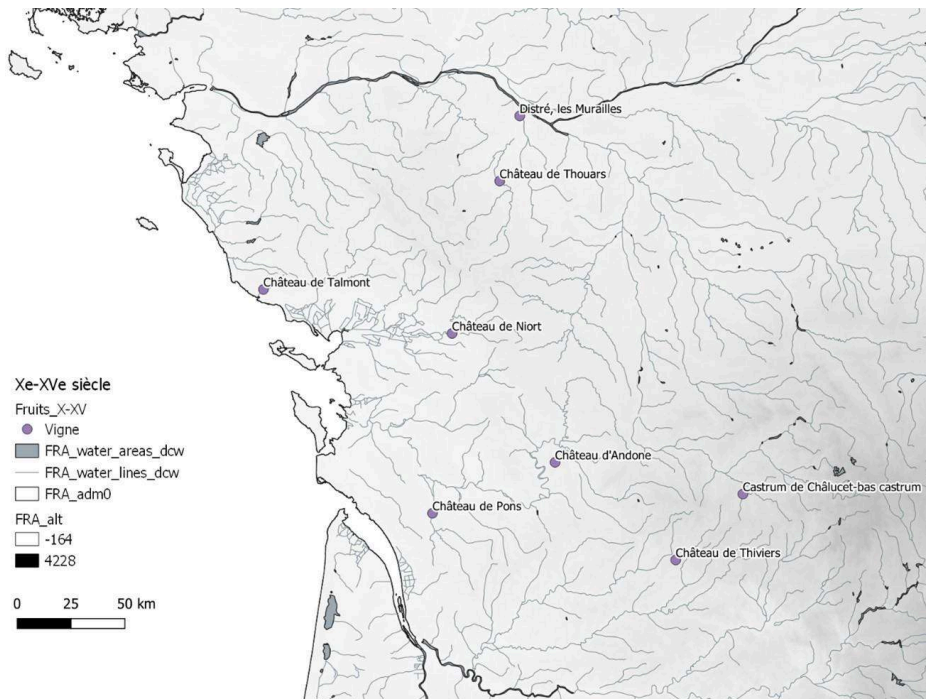


Conception et réalisation Ch. Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

Fig. 3 : Carte des sites ayant livré des vestiges ou des mentions de seigle, x<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècle

Conception et réalisation Ch. Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

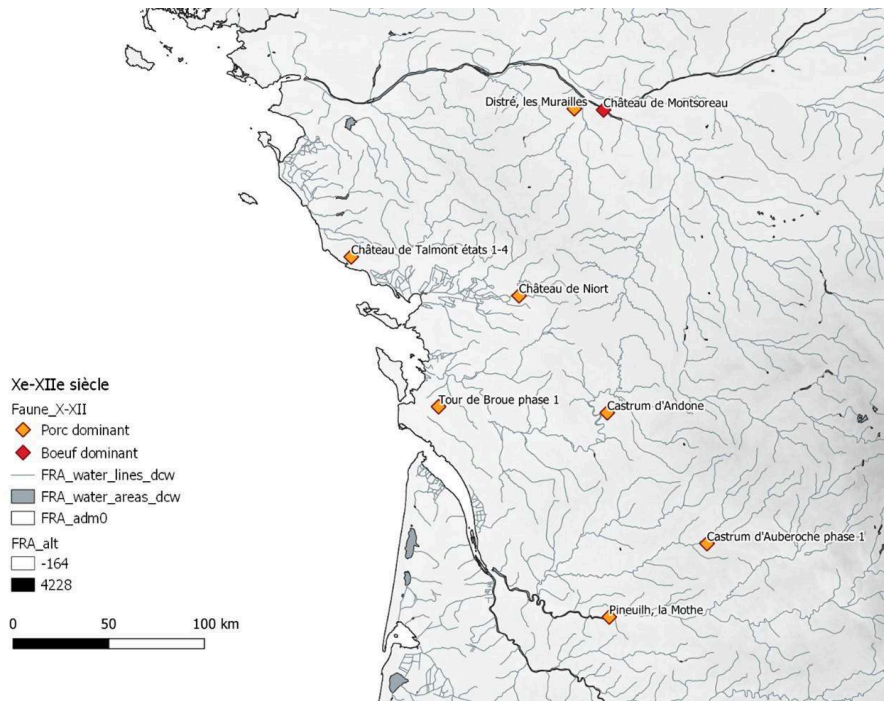
- 5 La consommation de vin et d'autres produits de la vigne est un autre invariant de l'approvisionnement des sites castraux aquitains. La production viticole est ancienne et bien implantée en Aquitaine, dès l'époque romaine. Son importance économique croît fortement à partir du xii<sup>e</sup> siècle, en raison du développement des relations économiques maritimes avec la Grande-Bretagne d'une part et l'Europe du Nord d'autre part. Les campagnes poitevines et saintongeaises exportent leur vin *via* le port de la Rochelle, dès le xii<sup>e</sup> siècle puis les vignobles gascons du Bordelais prennent le relais à partir de la fin du xiii<sup>e</sup> siècle (Higounet, 1971 ; Lavaud, 2013b). Les châteaux et autres résidences aristocratiques rurales de la région captent cependant une part substantielle de la production, comme en témoignent les fréquentes découvertes de vestiges de raisins dans les dépôts archéologiques, ainsi que les nombreuses attestations documentaires (fig. 4). La présence de la vigne est attestée dans la majorité des sites archéologiques étudiés, sous formes de grains dans des niveaux archéologiques d'occupation et de dépotoirs de la fin du x<sup>e</sup> siècle du château des comtes d'Angoulême à Andone (Charente) (Bourgeois, 2009), jusqu'aux mentions de comptes de la châtellenie de Thouars (Deux-Sèvres) au milieu du xv<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup>. Les quantités stockées et consommées peuvent être importantes. En février 1441, le charpentier Jehan Dause est engagé pour « liez LXIII pippes de vin mises en cave<sup>4</sup> » au château de Thouars. Or, la contenance d'une pipe de vin est estimée à 400 ou 450 litres au xv<sup>e</sup> siècle (Lavaud, 2013a). De manière générale, la présence de plus en plus fréquente de caves excavées dans les sites castraux à partir du xiii<sup>e</sup> siècle dessine une tendance nette à la conservation de grandes quantités de vin.

Fig. 4 : Carte des sites ayant livré des vestiges ou des mentions de vigne, X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle

Conception et réalisation Ch. Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

### ... et des évolutions de longue durée

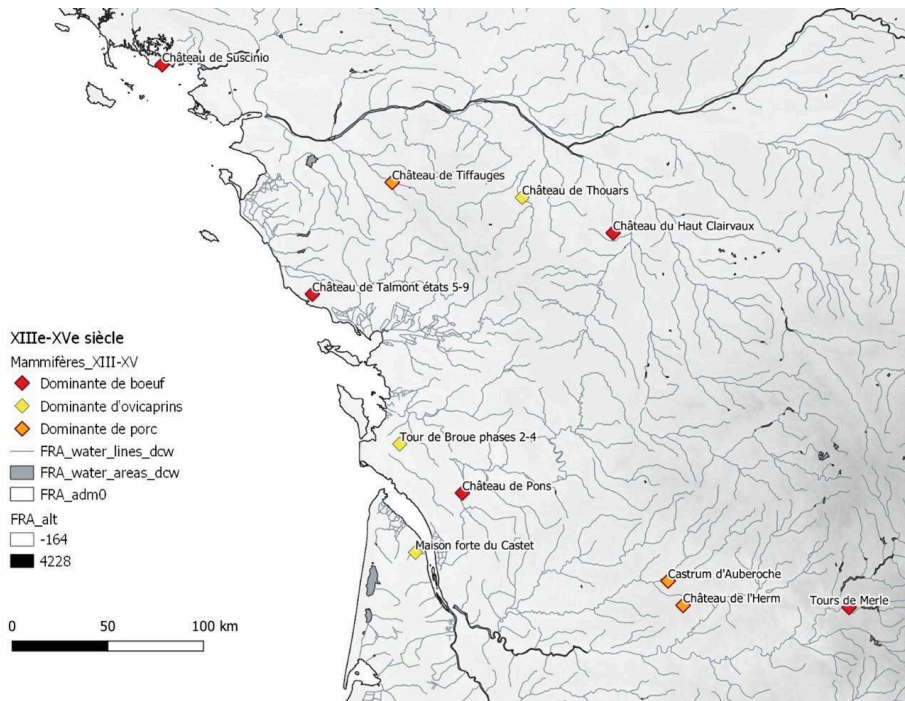
- 6 Globalement, c'est l'approvisionnement des châteaux en denrées de *companage* qui connaît l'évolution la plus significative, et tout particulièrement l'alimentation carnée. Les animaux domestiques d'élevage représentent constamment la plus grande partie de l'apport en viande des châteaux entre Loire et Garonne : entre le X<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, sur les sites élitaires laïcs ayant fait l'objet d'études archéologiques, les bovins, porcins et ovicaprins représentent constamment entre 70,5 et 97 % du nombre de restes osseux (Caillat et Laborie 1997 ; Loirat, 2002, 2003 et 2005 ; Guintard, 2005 ; Vallet, 2006 et 2007 ; Clavel, 2007 ; Jouanin et Yvinec, 2007 ; Lignereux, 2011 ; Borvon, 2012, 2017, 2019 et 2020 ; Borvon et Viaut, 2018 ; Clavel et Barme, 2018). Le reste de l'alimentation carnée est fourni par les volailles de basse-cour et les animaux chassés. Cependant, les proportions connaissent une évolution sensible au cours de la période. Le porc semble dominer l'apport carné du X<sup>e</sup> jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle sur l'ensemble des sites de la région, où il domine largement en nombre voire en poids de reste (fig. 5). Une pareille domination est également visible à la même époque en France du nord et en Allemagne (Audoin-Rouzeau, 2002). La consommation de porc chez les élites laïques traduit un véritable goût pour cette viande. La consommation de cet animal est socialement différenciée en raison de son élevage destiné uniquement à la consommation, tandis que l'alimentation carnée paysanne est classiquement dominée par les bêtes de réforme trop vieilles pour travailler.

Fig. 5 : Carte des dominantes de consommation carnée sur les sites castraux du X<sup>e</sup>- XII<sup>e</sup> siècle

Conception et réalisation Ch. Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

- 7 La situation change à partir du XIII<sup>e</sup> siècle : non seulement la documentation écrite apporte de nouveaux éclairages sur l’approvisionnement des sites, mais les études archéozoologiques montrent un net fléchissement de la domination sans partage du porc (fig. 6). Sur de nombreux sites, la viande de mouton et de chèvre est désormais la plus courante, surtout au XV<sup>e</sup> siècle : les comptes de cuisine du château de Thouars, pour l’année 1458, témoignent de l’achat de centaines de moutons, loin devant les autres viandes<sup>5</sup>. Sur d’autres sites, comme le château de Pons (Charente-Maritime), renseigné par ses comptes d’approvisionnement, ou le *castrum* partagé de Merle (Corrèze), c’est le bœuf qui est désormais la viande la plus consommée (Vallet, 2006). Plusieurs raisons peuvent expliquer ce changement important : le recul du couvert forestier, bien attesté à partir du XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle, est néfaste à l’élevage du porc, tandis que l’élevage ovin en pâtures se développe particulièrement à la fin du Moyen Âge (Audoin-Rouzeau, 1996). D’autre part, il est possible que la présence de plus en plus importante de populations de travailleurs dans les châteaux ait nécessité un approvisionnement en viandes moins prestigieuses ; c’est l’explication retenue pour l’essor de la consommation de viande de mouton à la fin du Moyen Âge sur le site du Guildo, en Bretagne (Beuchet et Clavel, 2014). Enfin, il semblerait que la distinction sociale liée à l’alimentation se fasse désormais sur d’autres critères que sur la simple abondance de viande de qualité, ce qui avait été sa caractéristique tout au long du haut Moyen Âge (Ervynck *et al.*, 2003).

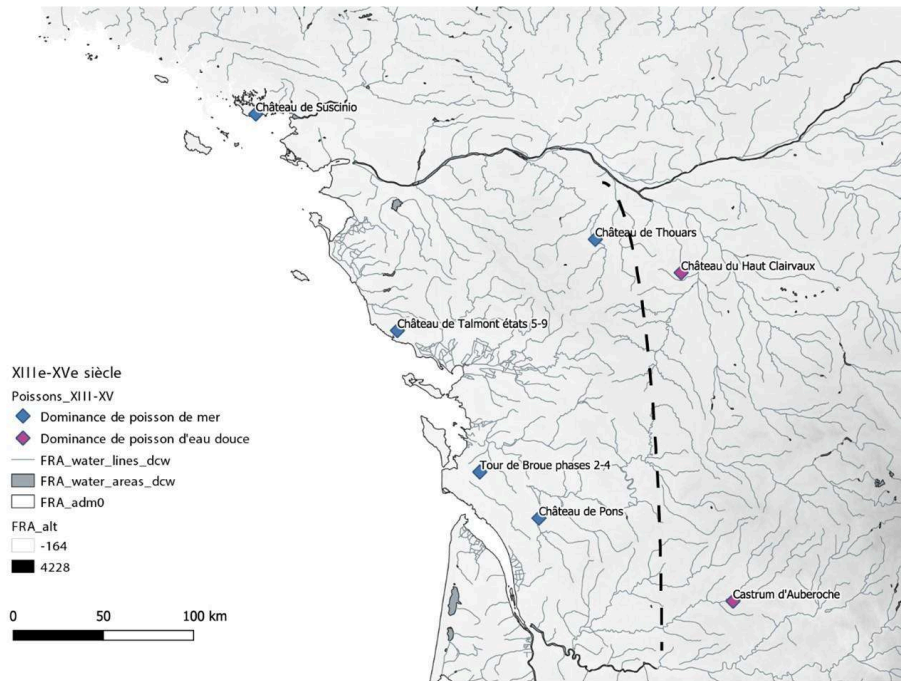


Fig. 6 : Carte des dominantes de consommation carnée sur les sites castraux du XIII<sup>e</sup>- XV<sup>e</sup> siècle

Conception et réalisation Ch.Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

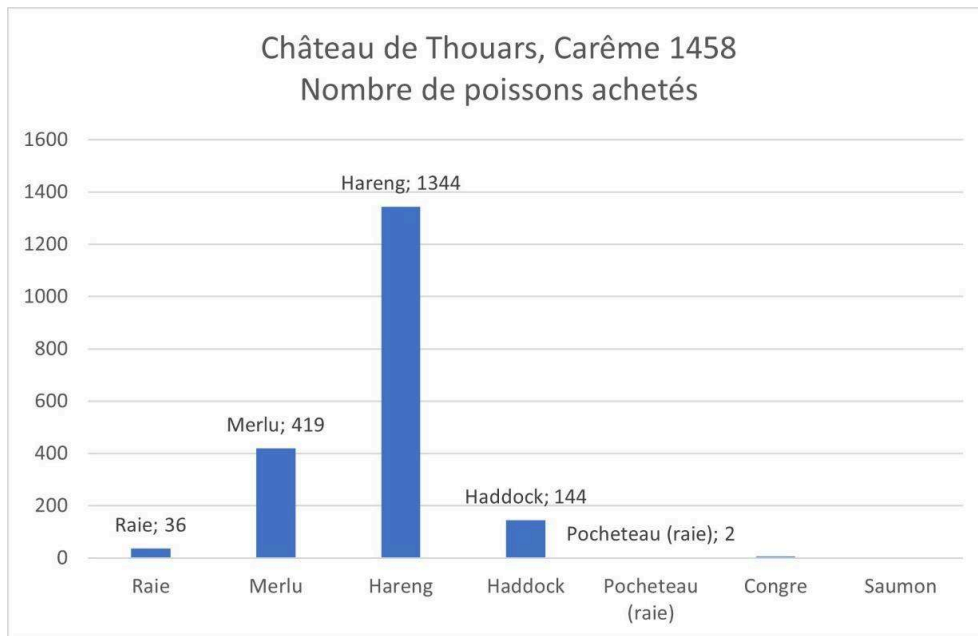
- 8 Outre la viande d'animaux domestiques, une grande partie de l'alimentation carnée est constituée dans l'Occident chrétien par le poisson, seule chair dont la consommation est licite en période de jeûne, c'est-à-dire près d'un tiers de l'année, lors du Carême, de certaines fêtes religieuses, des mercredis et vendredis ordinaires (Montanari, 2017). Deux phénomènes parallèles apparaissent lorsque l'on examine l'évolution de la consommation dans les châteaux d'Aquitaine du Nord, du x<sup>e</sup> au xv<sup>e</sup> siècle. Le premier est le passage d'un approvisionnement local en poisson, aux alentours de l'an mil, à un approvisionnement qui privilégie le poisson de mer à partir du XIII<sup>e</sup> siècle. Les études archéozoologiques révèlent que les sites proches de la côte, comme le site de la tour de Broue (Charente-Maritime) étaient les seuls, à présenter un approvisionnement en poisson majoritairement issu de la pêche en mer ou côtière au x<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècle (Clavel et Barne, 2018). Entre le XIII<sup>e</sup> et le XV<sup>e</sup> siècle, c'est le cas de très nombreux sites, y compris situés dans l'intérieur des terres (fig. 7). Ce phénomène est perceptible dans d'autres régions à la fin du Moyen Âge, par exemple en Picardie et en Flandre (Clavel, 2001). Le poisson de mer, outre la question du goût, peut être un mets de distinction comme un mets du commun à la fin du Moyen Âge. En effet, si le poisson frais est diffusé de plus en plus loin à l'intérieur des terres, c'est aussi le cas du poisson de conserve qui apparaît à partir du XIV<sup>e</sup> siècle : pêché par millions dans les mers du Nord, vidé et « caqué » sur le bateau, le hareng se taille la part du lion sur les tables populaires de la fin du Moyen Âge (Laget, 2018). Au XV<sup>e</sup> siècle, les comptes d'approvisionnement des châteaux de Thouars et de Pons révèlent des achats de harengs par milliers (fig. 8).

Fig. 7 : Dominantes de poisson de mer et de rivières dans les sites castraux du XIII<sup>e</sup>- XV<sup>e</sup> siècle



Conception et réalisation Ch.Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

Fig. 8 : Château de Thouars, carême 1458, nombre de poissons achetés



Conception et réalisation Ch.Viaut.

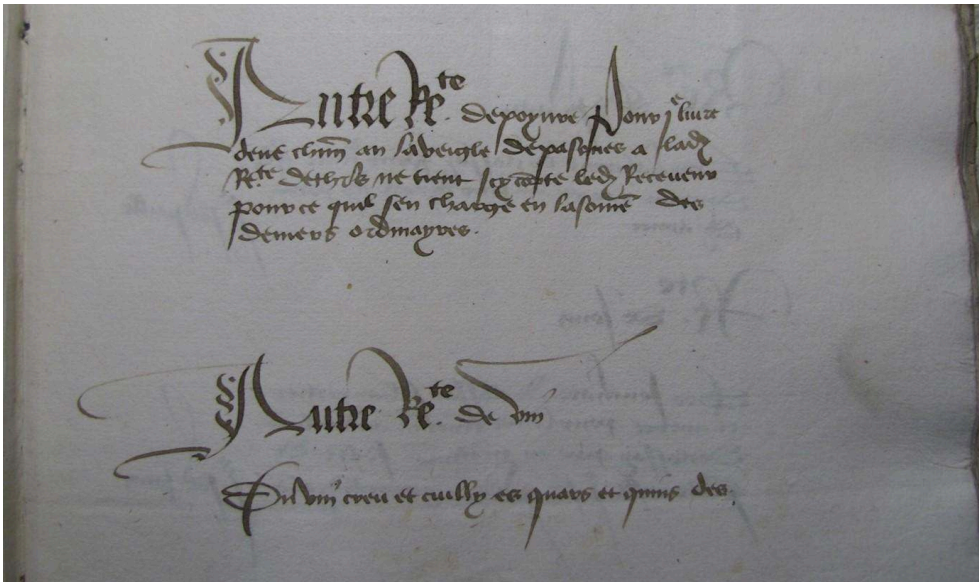
- 9 L'approvisionnement en poissons d'eau douce connaît lui aussi des mutations : à partir du xv<sup>e</sup> siècle, l'apparition de la carpe dans les assemblages osseux et les textes correspond à l'introduction de ce poisson originaire d'Extrême-Orient, très bien adapté à l'élevage en vivier pour l'approvisionnement des sites castraux en poisson frais d'eau douce (Borvon *et al.*, 2006 ; Borvon et Marival, 2012).

## Acquérir et conserver les aliments

### L'autoproduction : cultiver et percevoir

- 10 Les sites castraux s'approvisionnent de différentes manières, en recourant notamment à l'autoproduction. Les sites élitaires aquitains du IX<sup>e</sup>-X<sup>e</sup> siècle sont souvent qualifiés de *curtes* dans les textes, c'est-à-dire de domaines ruraux comprenant une exploitation agricole, semblable à l'image qu'en donne au début du IX<sup>e</sup> siècle le capitulaire *De villis et curtis imperialibus* (Magnou-Nortier, 1998). L'évolution du vocabulaire des chartes à partir du X<sup>e</sup> siècle, de la *curtis* au *castrum* ou au *castellum*, ainsi que la raréfaction des vestiges archéologiques de résidences élitaires non fortifiées à vocation agricole, comme les sites ruraux de Distré « les Murailles » (Valais, 2012) ou de Villiers-en-Plaine « la Vallée de Faye » (Bolle, 2012), pourraient indiquer un progressif découplage de la production agricole d'avec la résidence des élites. Les documents de gestion seigneuriale, plus nombreux à partir du XIII<sup>e</sup> siècle, montrent en effet que les activités agricoles n'occupent qu'une place secondaire sur les sites castraux les plus importants. Cependant, l'exploitation de terres en faire-valoir direct se poursuit tout au long du Moyen Âge sur les terres de la réserve seigneuriale, souvent composée de vignes et de prés d'élevage ainsi que de quelques bonnes terres à blé. C'est par exemple le cas sur de nombreux sites du Bordelais (Boutruche, 1947) ou du bas-Poitou (Chanson, 2007) au XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle.

Fig. 9 : « Autre recette de poyvre, Autre recette de vin », comptes de la châtellenie de Thouars, Archives Nationales, 1AP/905

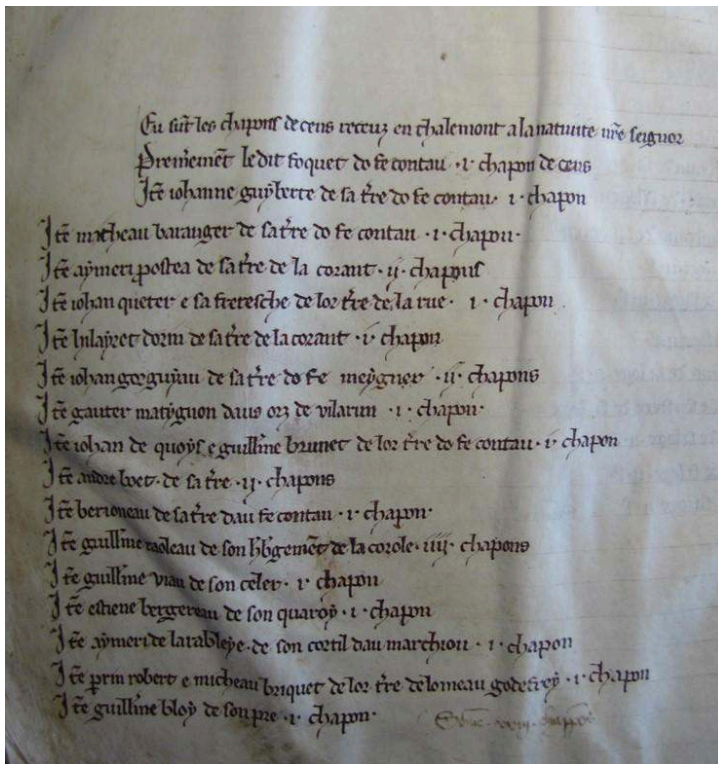


Crédits photo Ch.Viaut

- 11 Les redevances en nature, surtout perceptibles dans la documentation à partir du XII<sup>e</sup> siècle, sont également un vecteur d'approvisionnement relativement important. Elles sont de deux natures : d'une part, certains cens ou redevances fixes sont payables en nature : il s'agit la plupart du temps de paiements en volailles, poules, oies ou chapons (fig. 10), mais aussi en vin ou encore en poivre, comme c'est par exemple le cas

à Thouars au milieu du <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle<sup>6</sup> (fig. 8). D'autre part, les redevances à part de fruits sur les récoltes, appelées champarts en Poitou et agrières en Bordelais, sont avant tout payées sur les cultures céréalières. Elles concernent alors surtout les céréales nobles, le froment pour la fabrication du pain, l'avoine pour la nourriture des chevaux. Cependant, des rentes en seigle, orge et méteil sont aussi attestées dans les comptes, souvent dans des régions aux sols pauvres (Mouthon, 2001). Le poids des redevances dans l'approvisionnement des châteaux est incertain en raison de la vente d'une grande partie des denrées ainsi perçues. Il semble toutefois que les rentes en céréales soient souvent réduites en farine et employées à la fabrication du pain sur place. Les sites castraux sont, de fait, souvent environnés de moulins seigneuriaux et équipés de fours à pain, comme au château de Talmont pour un exemplaire daté du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle (Leymarios, 1980 ; Joineau, 2014 ; Béthus *et al.*, 2016).

Fig. 10 : « *Eu sunt les chapons de cens receuz en Thalemont* », Livre rouge de Thouars, 1292, Archives Nationales, 1AP/2258



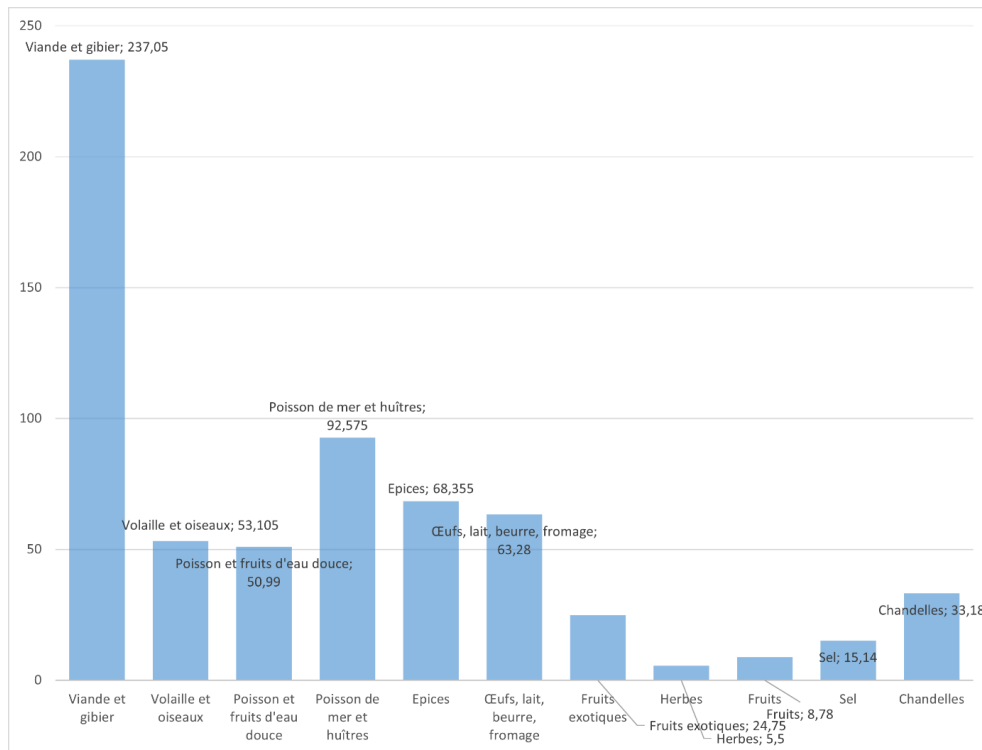
Crédits photo Ch.Viaut.

## Acheter sur le marché

- 12 Le marché est, à la fin du Moyen Âge, la principale source d'approvisionnement d'un grand nombre de châteaux, surtout parmi ceux qui se situent en milieu urbain. Les comptes de cuisine de châteaux, catégorie de documents comptables disponible à partir du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, témoignent de ce fait. Au château de Pons comme au château de Thouars, l'étude des dépenses en aliments mène à des conclusions semblables : quand elles sont connues, les dépenses en vin sont les plus importantes, en raison de très grandes quantités achetées. Les comptes de cuisine ne prennent, cependant, que rarement en compte le pain et le vin, consignés sur d'autres comptes ; seul le *companage*, c'est-à-dire

l'accompagnement du pain, qu'il s'agisse de viande, de poisson, de végétaux ou de condiments, est pris en compte. La répartition de la dépense annuelle du château de Thouars pour l'année 1458<sup>7</sup> est, à cet égard, éloquent (fig. 11). La viande d'animaux domestiques, porc, bœuf et mouton, compte pour plus d'un tiers de la dépense totale, suivie de la dépense en poisson de mer. En tout, l'alimentation carnée représente plus des deux tiers des dépenses totales, le reste étant surtout consacré aux matières grasses et aux épices, c'est-à-dire aux denrées nécessaires à la cuisine et à la conservation des aliments. La faible part des dépenses consacrées aux herbes et aux fruits est une constante dans la plupart des comptes de cuisine de la fin du Moyen Âge. Plusieurs explications peuvent être retenues. La première implique un certain désintérêt des nobles consommateurs pour les légumes grossissant en terre, souvent considérés comme une nourriture bien plus adaptée aux travailleurs et aux paysans. Il s'agit d'une représentation savante et symbolique de l'alimentation largement partagée à partir du XIV<sup>e</sup> siècle (Grieco, 1996). Le faible coût de ces aliments ainsi que la généralisation de jardins potagers et surtout de vergers aux abords des châteaux peuvent également être évoqués. Malgré les réserves à conserver à l'égard de la documentation comptable, qui ne consigne évidemment que les dépenses et non point l'ensemble de la consommation, l'approvisionnement des châteaux de la fin du Moyen Âge apparaît dominé par le goût et la nécessité de la viande et du poisson.

Fig. 11 : Graphique de la répartition de la dépense par catégorie d'aliments au château de Thouars en 1458, en livres tournois



Conception et réalisation Ch.Viaut.

## Stocker au château

- 13 À quoi ressemble le cellier du seigneur ? Le médiévalisme littéraire, cinématographique et vidéoludique nous a habitués à l'image d'une pièce débordant de riches réserves, vins, viandes, pains, épices... En réalité, les aménagements liés au stockage sont de nature très diverse, selon l'époque et le lieu considéré. En Aquitaine du nord, le mode de stockage des céréales le plus répandu sur les sites élitaires les plus anciens (IX<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècle) est le silo creusé dans le sol et scellé par de l'argile. Des aires d'ensilage entières sont attestées sur de nombreux sites, tels les environs de la motte castrale de la Renaudie à Masseret, en Limousin, où une quarantaine de silos datés du XI<sup>e</sup> siècle sont implantés à proximité de l'habitat seigneurial (Best, 1998). Sur les sites plus récents et plus imposants, les solutions de stockage sont de différentes natures : de nombreux sites implantés sur un substrat rocheux possèdent des caves et celliers excavés, directement accessibles depuis les bâtiments en surface (fig. 13). C'est notamment le cas au bas-castrum de Châlucaet, où quatre caves excavées et maçonnées ont été mises en évidence en association avec les maisons chevaleresques du XIII<sup>e</sup>-XIV siècle (Conte *et al.*, 2006). Au château de Talmont, un souterrain creusé dans le rocher micaschiste présente une mise en œuvre et une datation analogue (fig. 12). Les sources écrites de la fin du Moyen Âge, lorsqu'elles mentionnent des caves, précisent souvent qu'il s'agit de caves à vin : en mars 1440, au château de Thouars, trente sous sont payés à des charpentiers « pour lier le vin qui a esté mys en la cave<sup>s</sup> ».

Fig. 12 : Château de Talmont. Accès voûté au souterrain de stockage (XIII<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècle)

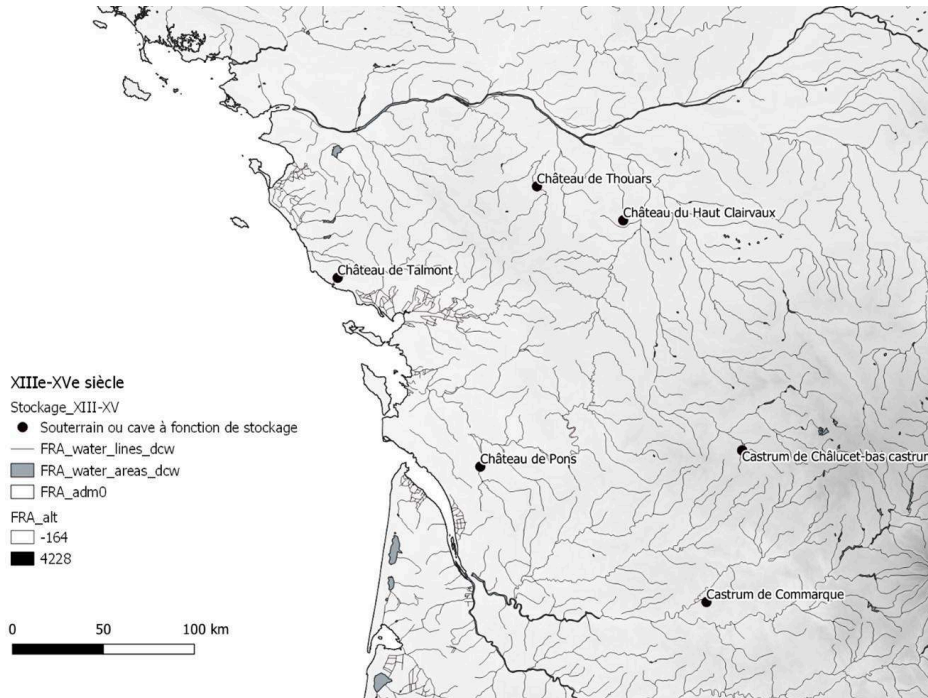


Crédits photo Ch.Viaut

- 14 Les granges et greniers, souvent mentionnés par les sources écrites, sont en revanche très peu étudiés par l'archéologie dans la région. Les stratégies de fouille, souvent

concentrées sur les fortifications et bâtiments résidentiels, abordent encore relativement peu les infrastructures économiques du château, concentrées dans les espaces de cours qui sont encore trop souvent considérés comme des « vides » archéologiques. Au château de Talmont, les comptes du début du xv<sup>e</sup> siècle mentionnent par exemple que des travailleurs ont été embauchés pour « adouber le grenier du chastea pour les ratz qui l'avoient gasté<sup>9</sup> ».

Fig. 13 : Carte des sites présentant des caves et celliers souterrains, XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle



Conception et réalisation Ch.Viaut. Fond de carte : <http://www.diva-gis.org/Data>

## Conclusion

- 15 Les enjeux liés à l’approvisionnement alimentaire des châteaux dépassent le seul cadre de la table seigneuriale : ils sont intimement liés à la structuration des sites, à l’organisation de la production agricole et de l’élevage, de la pêche dans le cadre de la seigneurie. La demande et les prélèvements issus des châteaux ont sans doute, en miroir, contribué fortement à l’évolution des pratiques de production alimentaire dans leur environnement proche, en favorisant par exemple la culture de l’avoine ou du froment, l’élevage du porc, l’aménagement d’étangs ou encore le maintien d’espaces forestiers nécessaires à la pratique de la chasse. L’étude de l’approvisionnement alimentaire des châteaux et des autres habitats élitaires doit de ce fait élargir son champ de recherches au-delà des limites des sites, vers les nombreux aménagements et droits qui prolongent son influence sur la production alimentaire et l’évolution des paysages.

---

## BIBLIOGRAPHIE

- Alexandre-Bidon Danièle, Wilmart Mickaël, Mane Perrine, « Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle - Introduction », *L'Atelier Cent. Rech. Hist. Rev. Électronique CRH*, 12, 2014.
- Audoin-Rouzeau Frédérique, « L'évolution du cheptel au Moyen Âge, perspectives de la recherche », *Actes Congrès Société D'Archéologie Médiév.*, 5/1, 1996, p. 20-21.
- Audoin-Rouzeau Frédérique, « L'alimentation carnée dans l'Occident antique, médiéval et moderne. Identités culturelles et régionales à travers le temps », dans Bruegel Martin, Laurioux Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002 p. 77-100.
- Best Christine, « Masseret (Corrèze). La Renaudie », *Archéologie Médiév.*, 28/1, 1998, p. 275-275.
- Bethus Teddy *et al.*, *Le bâtiment nord du château de Talmont Saint-Hilaire. Rapport de fouille programmée pluriannuelle 2013-2015*, Nantes, Inrap/SRA Pays de la Loire, 2016.
- Beuchet Laurent, Clavel Benoît, « Les cuisines et l'alimentation dans un château breton au Moyen Âge et à l'époque moderne d'après l'archéologie : l'exemple du château du Guildo (Côtes-d'Armor) du XI<sup>e</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle », dans Cocula Anne-Marie, Combet Michel. (dir.), *Châteaux, cuisines & dépendances*, Bordeaux, Ausonius, 2014, p. 107-126.
- Bolle Annie, « Villiers-en-Plaine, "la Vallée de Faye" », dans Valais Alain (dir.), *L'habitat rural au Moyen Âge dans le Nord-Ouest de la France. Deux-sèvres, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe et Vendée*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2012, p. 405-416.
- Borvon Aurélia, *Acquisition des ressources animales, alimentation carnée et distinction sociale en Anjou de la fin du X<sup>e</sup> au début du XIII<sup>e</sup> siècle. Étude archéozoologique du site de Montsoreau (Maine-et-Loire)*, thèse de doctorat sous la direction de Joëlle Burnouf, université Paris I Panthéon-Sorbonne, 2012, 648 p.
- Borvon Aurélia, « Étude des vestiges fauniques du secteur 1 », dans *Le château de Talmont (Talmont Saint-Hilaire, Vendée), rapport final d'opération 2017*, Rapport d'étude spécialiste, Nantes, SRA Pays de la Loire, 2017, p. 69-104.
- Borvon Aurélia, « Étude archéozoologique du Haut-Clairvaux (Vienne), XI<sup>e</sup>- XX<sup>e</sup> siècle », dans *Le Haut-Clairvaux, morphogénèse d'un pôle châtelain à la frontière entre Poitou, Anjou et Touraine (XI<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> s.)*, Rapport d'étude spécialiste, Poitiers, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2019, p. 105-124.
- Borvon Aurélia, « Étude archéozoologique d'un dépotoir du XIV<sup>e</sup> siècle au château de Suscinio (Sarzeau, Morbihan) », *Ann. Bretagne Pays Ouest*, 127/2, 2020, p. 7-37.
- Borvon Aurélia, Marinval Marie-Christine, « Histoire et paysage animaux en milieux dulçaquicoles depuis la fin de la dernière glaciation », dans *Cahiers des thèmes transversaux ArScAn*, vol. VI, 2006, p. 19-23.
- Borvon Aurélia, Marinval Marie-Christine, « Les restes alimentaires comme marqueurs sociaux : le cas de la carpe et de l'esturgeon », dans *Manuel d'archéologie médiévale et moderne*, Paris, Armand Colin, 2012, p. 107-108.
- Borvon Aurélia, Viaut Charles, « Les vestiges archéozoologiques de l'état 9 (fin XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) », dans Béthus T., *Le château de Talmont (Talmont Saint-Hilaire, Vendée), rapport final d'opération*, Rapport d'étude spécialiste, Nantes, SRA Pays de la Loire, 2018, p. 81-101.



Bourgeois Luc, « Les résidences des élites et les fortifications du haut Moyen Âge en France et en Belgique dans leur cadre européen : aperçu historiographique (1955-2005) », *Cah. Civilis. Médiév.*, 49/194, 2006, p. 113-141.

Bourgeois Luc (dir.), *Une résidence des comtes d'Angoulême autour de l'an Mil : le castrum d'Andone (Villejoubert, Charente). Publication des fouilles d'André Debord, 1971-1995*, Caen, Publications du CRAHM, 2009.

Bourgeois Luc, « Castrum et habitat des élites (France et ses abords, vers 800-vers 1000) », dans Iogna-Prat Dominique, Lauwers Michel, Mazel Florian et Rose Isabelle (dir.), *Cluny, les moines et la société au premier âge féodal*, actes du colloque international de Cluny, 9-11 septembre 2010, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010, p. 471-494.

Boutruche Robert, « La crise d'une société : seigneurs et paysans du Bordelais pendant la guerre de Cent Ans », *Annales*, 2/3, 1947, p. 336-348.

Bove Boris, « Un nouveau champ de recherche : l'alimentation à la fin du Moyen Âge », dans *Le temps de la guerre de Cent ans : 1328-1453*, Paris, Belin (Histoire de France), 2009, p. 565-596.

Caillat Pierre, Laborie Yan, « Approche de l'alimentation carnée des occupants du castrum d'Auberoche (Dordogne) d'après les données de l'archéozoologie », *Archéologie Midi Médiév.*, 15/1, 1997, p. 161-177.

Cavanna Emilie, Cisse Laure, Hurard Séverine, « Les châteaux, ça n'existe pas ! », dans Journot Florence (dir.), *Pour une archéologie indisciplinée : réflexions croisées autour de Joëlle Burnouf*, Drémil-Lafage, Éditions Mergoïl, 2018, p. 203-210.

Chanson Fabien, *Les comptes de la seigneurie de Talmont (1412-1499). Étude économique et sociale du Talmondais à la fin du Moyen-Âge*, mémoire de master 2 sous la direction de Mathias Tranchant, Université de La Rochelle, 2007.

Clavel Benoît, « L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles) », *Rev. Archéologique Picardie*, 19/1, 2001, p. 9-204.

Clavel Benoît, « Les vestiges osseux de poisson dans : Pineuilh La Mothe, rapport final d'opération », Rapport d'étude spécialiste, Bordeaux, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2007, p. 495-499.

Clavel Benoît, Barme Maud, « Études archéozoologiques », dans *Broue (Saint-Sornin-Charente-Maritime) : un site élitaire au cœur des marais charentais. Bilan des premières campagnes de sondages. Volume 1 : textes*, Rapport d'étude spécialiste, Poitiers, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2018, p. 228-264.

Comet Georges, *Le paysan et son outil : essai d'histoire technique des céréales. France : VIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Rome, École française de Rome, 1992.

Conte Patrice, Remy Christian, Conan Sandrine, « Châlucaet (Haute-Vienne) : organisation de l'habitat castral et expressions du pouvoir », *Archéologie Midi Médiév.*, 4/1, 2006, p. 253-290.

Conte Patrice (dir.), *Châlucaet, castrum Limousin : chevaliers, coseigneurs et mercenaires, XII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles*, Limoges, Éditions Culture & patrimoine en Limousin, 2012.

Dietsch-Sellami Marie-Françoise, « L'analyse carpologique », dans *Niort (Deux-Sèvres). D'une occupation carolingienne au donjon roman*, Rapport d'étude spécialiste, Poitiers, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2007, p. 30-35.

Ervynck Anton, Van Neer Wim, Hüster-Plogmann Heide, Schibler Jörg, « Beyond Affluence: The Zooarchaeology of Luxury », *World Archaeol.*, 34/3, 2003, p. 428-441.

Gautier Alban, *Alimentations médiévales : V<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ellipses, 2009.

Grieco Allen, « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 479-490.

Guintard Claude, « De l'archéozoologie à la connaissance d'un castrum de l'an mil : l'exemple d'Andone (Charente-ca. 950-1028). Bilan et perspectives », dans *Le château et la nature : actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord les 24, 25 et 26 septembre 2004*, Bordeaux, Ausonius (Scripta Varia, 11), 2005, p. 11-35.

Higounet Charles, « Pour une géographie du vignoble aquitain médiéval », *Actes Congrès Société Hist. Médiév. Enseign. Supér. Public*, 2/1, 1971, p. 103-117.

Joineau Vincent, *Moudre les blés : les moulins de l'Entre-deux-Mers bordelais (XI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Classiques Garnier, 2014.

Jouanin Gaëtan, Yvinec Jean-Hervé, « Étude archéozoologique », dans *Pineuilh La Mothe, rapport final d'opération*, Rapport d'étude spécialiste, Bordeaux, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2007, p. 421-489.

Laget Frédérique, « Géographie du hareng à la fin du Moyen Âge : les mers du Nord, des lieux de production ? », *Anthropozoologica*, 53/6, 2018, p. 81-86.

Lavaud Sandrine, « Futailles et mesures du vin de Bordeaux au Moyen Age », *Rev. Archéologique Bordx.*, 104, 2013a, p. 29-42.

Lavaud Sandrine, « Vignobles et vins d'Aquitaine au Moyen Âge », *Territ. Vin*, 5, 2013b.

Leroux Laure, « Du monument à son histoire : aperçu méthodologique des études castrales en France », *Ann. Janua*, 1, 2013.

Leymarios Christian, « Le four à pain du château féodal de Fréteval (Loir et Cher) », *Archéologie Médiév.*, 10/1, 1980, p. 341-349.

Lignereux Yves, « Nourritures carnées au Moyen Âge - situation dans les castra entre Pyrénées et Languedoc (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> s.). Première partie », *Bull. Cent. Étude Hist. Médecine*, 76, 2011, p. 5-28.

Loirat Denis, *Étude de la faune du castrum de Commarque, études et fouilles programmées 2002*, Rapport d'étude spécialiste, Bordeaux, Hadès/SRA Nouvelle-Aquitaine, 2002, p. 97-109.

Loirat Denis, *Étude de la faune issue de la salle basse du castrum de Commarque, études et fouilles programmées 2003*, Rapport d'étude spécialiste, Bordeaux, Hadès/SRA Nouvelle-Aquitaine, 2003, p. 82-96.

Loirat Denis, *Étude de la faune, dans Le château de l'Herm (Dordogne). Campagne de sondages et fouille (2005)*, Rapport de fouille programmée, Bordeaux, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2005, p. 12-27.

Magnou-Nortier Elisabeth, « Capitulaire « De villis et curtis imperialibus » (vers 810-813) Texte, traduction et commentaire », *Rev. Hist.*, 607/3, 1998, p. 643-690.

Maurizio Adam, *Histoire de l'alimentation végétale, depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Ulmer, 1932, rééd. 2019.

Montanari Massimo, « Romains, Barbares, Chrétiens : à l'aube de la culture alimentaire européenne », dans Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996 p. 385-389.

Montanari Massimo, *La chère et l'esprit : histoire de la culture alimentaire chrétienne*, Paris, Alma, 2017.

Mouthon Fabrice, « Les céréales en Bordelais à la fin du Moyen Âge (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle) », dans Marinval Philippe, *Histoires d'hommes-histoires de plantes. Hommages au professeur Jean Erroux*, Toulouse, Rencontres archéobotaniques de Toulouse (Mémoires de plantes, 1), 2001, p. 146-161.

Valais Alain, « Distré “les Murailles” », dans Id. (dir.), *L'habitat rural au Moyen âge dans le Nord-Ouest de la France. Deux-sèvres, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe et Vendée*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2012, p. 119-140.

Vallet Christian, « Étude archéozoologique de restes osseux du castrum de Merle (Corrèze) », *Trav. Archéologie Limousine*, 26, 2006, p. 87-99.

Vallet Christian, « La faune », dans Niort (*Deux-Sèvres*). *D'une occupation carolingienne au donjon roman*, Rapport d'étude spécialiste, Poitiers, SRA Nouvelle-Aquitaine, 2007, p. 26-30.

## NOTES

1. Archives nationales, série 1AP ; Archives départementales de la Vendée, série 1<sup>E</sup> ; Archives départementales des Pyrénées-Atlantiques, séries B et E ; Bibliothèque municipale de la Rochelle.
2. A.D. Pyrénées-Atlantiques, B/1765.
3. A.N., 1AP/905.
4. A.N., 1AP/556<sup>1</sup>-1, f°46v°.
5. A.N., 1AP/556<sup>2</sup>.
6. A.N., 1AP/905.
7. A.N., 1AP/556<sup>2</sup>.
8. A.N., 1AP/559.
9. A.D. Vendée, 1<sup>E</sup>/1255.

---

## RÉSUMÉS

L'étude archéologique et historique de l'approvisionnement des châteaux médiévaux du nord de l'Aquitaine permet de mettre en perspective les dominantes alimentaires, marquées par une consommation privilégiée de certaines céréales et une alimentation fortement carnée. La longue durée est nécessaire pour saisir les évolutions générales, notamment sur le plan de la consommation de viande et de poisson. L'acquisition des denrées connaît également des évolutions non négligeables, avec un recours à l'achat des produits alimentaires plus marqué à la fin du Moyen Âge, époque à laquelle les documents permettent une approche fine du contexte matériel et économique. Quant à la question de la conservation et du stockage des aliments, champ de recherche encore en devenir, elle s'appuie aussi bien sur les résultats de l'archéologie sédimentaire que de l'archéologie des élévations.

The archaeological and historical study of the supply of medieval castles in the north of Aquitaine allows us to put into perspective the food dominance, marked by a privileged consumption of certain cereals and a highly carnivorous diet. A long period of time is needed to grasp the general trends in food consumption, particularly in terms of meat and fish consumption. The acquisition of food also underwent significant changes, with a more marked

recourse to the purchase of food products at the end of the Middle Ages, a time when documents allow a detailed approach to the material and economic context of food. As for the question of the conservation and storage of food, a field of research still in the making, it is based on the results of both sedimentary archaeology and building archaeology.

## INDEX

**Mots-clés** : alimentation médiévale, archéologie castrale, approvisionnement alimentaire, archéozoologie, archives médiévales

**Keywords** : medieval food, castral archaeology, food supply, archaeozoology, medieval archives

## AUTEUR

### CHARLES VIAUT

Université de Poitiers, UMR 7302, Centre d'études supérieures de civilisation médiévale,  
Thèse sous la direction de Martin Aurell et Nicolas Prouteau : « À la table des princes... et des autres. Consommation et pratiques alimentaires sur les sites castraux et élitaires du nord de l'Aquitaine et du centre-ouest de la France (x<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècle) »