

Fiche thématique

Poste n°17 : Zone des granges

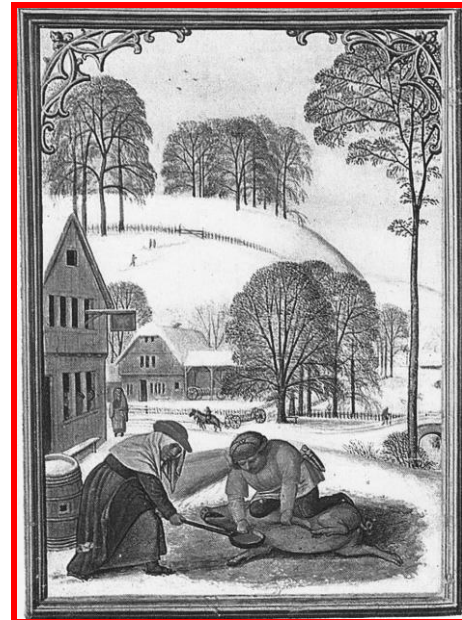
Viande et poisson

Parler de la viande et du poisson suppose d'abord de faire la distinction entre les animaux d'élevage et les proies que l'homme médiéval va chercher en nature.

Les animaux d'élevage

Parmi les animaux d'élevage, ce sont les *volailles* qui représentent la part la plus importante de ressources en viande. Garder des poules est à la portée de tous. Chacun peut avoir un coin de poulailler et laisser vaquer ses volailles pour qu'elles se nourrissent d'elles-mêmes. A la frugalité de leur régime alimentaire correspond aussi un apport en œufs complètement essentiel à la nourriture des gens simples (on peut aussi élever quelques canards et lapins).

Le deuxième animal ressource du monde médiéval est le *porc*. Son caractère omnivore lui donne aussi une belle autonomie quant à sa nourriture. Comme on l'a vu, on le laisse vaquer dans les rues. Il est l'éboueur de ce monde où le caniveau central joue le rôle d'égouts. Les forêts à proximité des lieux habités servent également de garde-manger pour ce vorace. On trouve fréquemment de véritables troupeaux de cochons dans les sous-bois, soit livrés à eux-mêmes, soit gardiennés. Le porc médiéval est poilu car il se croise souvent avec les sangliers sauvages. L'époque privilégiée pour sa nourriture en forêt est celle de la glandée d'avant l'hiver. On frappe avec des gaules les chênes pour faire tomber à terre les glands. C'est vers novembre que commence la boucherie. C'est là que l'on comprend toute l'importance du porc.



Bréviaire flamand du XVème : le mois de décembre

Sa viande salée, poivrée voire fumée se conserve facilement et permet de tenir toute la saison froide avec une source importante de lipides. On peut la décliner en toutes sortes de saucisses, de salaisons, de jambons, de pâtés,... Le porc est mangeable de la tête à la queue – 86% du cochon est consommable contrairement au bœuf 67%. Il se reproduit facilement et abondamment (8 à 10 petits) et sa croissance est rapide. On peut faire boucherie à la fin de la première année.

Néanmoins, la fin du Moyen Age voit décliner le nombre de porcs élevés. Les raisons de ce changement ne sont pas totalement définies mais un élément est certainement à retenir, c'est la disparition progressive des forêts et sous-bois non cultivés à proximité des lieux habités au profit de champs cultivés ou de vignes. Le potentiel de nourriture des cochons diminue, ces

animaux se retrouvent confinés dans des porcheries sombres, perdent leurs poils et deviennent les gros animaux roses qu'on connaît.

Une autre raison qui explique la diminution des cochons est l'intérêt pour le fromage et la laine. On voit une intensification de l'élevage des *ovins* à partir du 12^{ème} siècle. L'essor des villes amène une demande croissante en draps et étoffes. De plus, la généralisation de la pratique de l'assolement triennal amène des terres pâturables par les moutons pour ne pas perdre tout rendement. L'assolement triennal consiste à partager ses terres en trois pour qu'elles ne s'épuisent pas et puissent se reconstituer dans un monde où les engrais sont peu connus. 1/3 est planté en céréales, 1/3 en légumes et 1/3 est laissé sans culture. C'est ce tiers qui accueille les moutons. Chaque année, on tourne.

Les besoins de laine amènent la présence de milliers de moutons (souvent accompagnés de chèvres) qui « désertifient » le paysage (en 1467 on compte 2 700 000 moutons en Espagne). Mais les besoins de l'industrie textile l'emportent.

Même si le mouton et la chèvre apportent une part de lait, c'est évidemment *la vache* qui est élevée à cet usage. La vache médiévale est plus petite qu'aujourd'hui (1m contre 1m20). On l'utilise à tous les besoins. On attelle bœufs et vaches pour les travaux des champs, le charriage, le hersage. On confectionne des fromages avec son lait. On ne consomme sa viande que lorsque l'animal trop vieux doit être remplacé. Posséder une vache n'est pas donné à tout le monde.

La chasse et la pêche

L'importance du poisson dans la nourriture médiévale s'explique par des raisons religieuses. En effet, 146 jours par an, soit deux jours sur cinq, sont considérés par l'Eglise comme jours maigres – jours où il est interdit de manger de la viande. Le poisson devient donc un substitut de première importance.

De plus, avant le 12^{ème} siècle, il semble que *la pêche* soit assez peu réglementée et accessible au plus grand nombre contrairement à la chasse. Tout espace d'eau est susceptible de contenir du poisson : lacs, rivières, étangs et même les fossés entourant les châteaux. On trouve néanmoins quelques pêcheries à proximité des moulins à eau que le châtelain loue contre quelques bénéfices. On a assez vite le sentiment qu'il faut gérer les ressources et les monastères en particulier créent des viviers et des étangs pour mieux maîtriser la production. Cependant la pratique de la pêche reste abordable par tous vu le peu de matériel qu'elle exige. On pêche à la main, à la nasse en osier, au filet, parfois à la ligne. Au-delà de la pêche en eau douce, ressource de proximité, il est remarquable de relever l'usage des poissons de mer – comme l'attestent par exemple les comptes de l'hospice du Grand-St-Bernard. Il y a lieu de se demander comment ces poissons même naturellement salés supportent le voyage.

Réservée à une élite, la chasse est essentiellement l'occupation des nobles. L'Eglise estime qu'elle est une activité de loisir qui ne favorise pas la piété dominicale, les veneurs préférant les bois aux églises. Le grand Gaston Phébus, comte de Foix, vicomte de Béarn, se sent même l'obligation de défendre sa caste dans son *Livre de chasse*. Il prétend que la chasse combat les sept péchés capitaux car l'oisiveté excite l'imagination, le goût du plaisir et de la chair, l'orgueil, l'avarice, la paresse, la gourmandise et l'envie. Peut-être... Toujours est-il que les historiens eux-mêmes ne sont

pas tous d'accord sur l'utilité culinaire des proies chassées (la chasse à courre chauffe les viandes des cerfs par exemple les rendant peu consommables). Sans entrer dans la polémique, on peut reconnaître que les viandes chassées se retrouvent uniquement sur les tables de ceux qui ont le droit de les chasser et restent ainsi des produits de luxe.

Les nobles pratiquent deux sortes de chasse au Moyen Age : la chasse à courre et la chasse au vol.



La Venerie de Jacques Du Fouilloux 1561



La Venerie de Jacques Du Fouilloux 1561

La chasse à courre suppose un terrain de chasse plus ou moins clos : les forêts seigneuriales cernées souvent par des rabatteurs qui ramènent le gibier vers les meutes de chiens et les chasseurs à cheval. On poursuit le gibier à la course jusqu'au moment où, affaibli, il se laisse entouré. On tue alors le sanglier au pieu ou les cervidés à l'épée en descendant du cheval.

La chasse au vol suppose l'emploi d'oiseaux de proie. On entraîne deux types de rapaces pour deux types de chasse.

Les oiseaux de haut vol, les faucons, s'élèvent très haut dans le ciel et fondent sur leur proie. Ils tuent en l'air perdrix, faisans, canards, perdrix, hérons, grues,... Dès que le rapace a abattu sa proie, on se rend rapidement à cheval sur les lieux pour récupérer le gibier. On chasse pratiquement tous les types d'oiseaux même les petits : cailles, alouettes, pies, geais, merles, pigeons,... Les nobles dames possèdent également leurs faucons et participent à la chasse.

Les oiseaux de bas vol, l'autour et l'épervier, sont utilisés pour la chasse au sol. On les envoie directement sur le gibier qu'ils frappent à terre.



La Vénerie de Jacques Du Fouilloux 1561

Vous pourrez assez régulièrement assister à Saillon à des démonstrations de fauconnerie.

Références / Pour en savoir plus :

- *La Chasse au Moyen Age* in *Moyen Age* no 36, Heimdal, septembre/octobre 2003.
- *L'élevage des porcs* in *Moyen Age* no 45, Heimdal, mars/avril 2005 et in *Histoire médiévale* no 13, janv. 2001
- *Les ovins* in *Moyen Age* no 43, Heimdal, novembre/décembre 2004.
- *La pêche* in *Moyen Age* no 54, Heimdal, septembre/octobre 2006.

© Stéphane Roduit 2010