

## Fiche thématique

### Poste n°2 : Place des Bourneaux

#### Le bourg, la nourriture et l'eau

A un univers ouvert, dû à l'omniprésence de Rome, fait suite, à cause de l'invasion des barbares, un univers plus fermé. Chaque petite communauté se referme sur elle-même, qui autour d'un château, qui sous la protection d'un bourg fortifié. Ce système de protection et de défense - une constante du monde médiéval - n'est pas sans conséquences sur l'approvisionnement en nourriture et en eau de la population. Le maître mot est « l'autarcie » ou comment se suffire à soi-même par ses propres productions, voire par des privations.

#### Un bourg fortifié : une certaine autarcie

Un bref regard sur la colline de Saillon et son bourg fortifié suffit à nous renseigner sur la protection qu'y trouvent nos ancêtres médiévaux. Cette position haute met à l'abri des crues du Rhône non endigué et de la peste des marais. Elle correspond surtout à une place forte défendue par des remparts difficilement « prenables ». Evidemment, une telle configuration urbanistique ne favorise pas la présence de beaucoup de surfaces cultivables à l'intérieur des murs. Toutes les parcelles cultivables et même les granges et le bétail se trouvent hors les murs. Une telle réalité amène une sécurité alimentaire très précaire que renforce encore l'insécurité des routes.

#### Les mauvaises récoltes et la famine

Le savoir-faire lié à la conservation de la nourriture (stock de farines, salaisons,...) est relativement sommaire et ne correspond en rien aux possibilités modernes (réfrigération, conserves, ...). Dans ces conditions, toute perturbation des récoltes annuelles (une année trop pluvieuse, de la grêle, des pillages de brigands ou des troupes en campagne) amène des carences importantes de productions et induit souvent des disettes et des famines.

#### La frugalité en art de vivre : la religion et la nourriture

Dans ces conditions, il est bon pour les gens de savoir se serrer la ceinture. L'Eglise, par ses préceptes, les aide à accepter de ne pas manger chaque jour à leur faim. La privation de nourriture s'inscrit dans le rythme liturgique.

- Chaque année revient le **carême**, période de quarante jours (quadregesima) réservée à la préparation de Pâques. Depuis le 4<sup>ème</sup> siècle, ce temps représente une période de pénitence avant la fête de la résurrection. On y pratique le jeûne et l'abstinence en rappel des quarante jours passés par Jésus-Christ dans le désert. De plus, il existe une deuxième période de carême, celle de l'Avent qui précède la fête de Noël. Aujourd'hui, ce temps de cadeaux n'est plus marqué par la recherche de la privation.
- **Le vendredi** est le jour de la mort du Christ. On ne s'autorise pas à manger de la viande, voire même des graisses animales, du lait et des œufs. Cette interdiction ne gêne pas la plupart de la population pour qui les produits carnés sont trop chers et peu accessibles. Dans ces jours dits « maigres », on cuisine du poisson. Le poisson, parce qu'il est de nature froide et symbole du Christ (*Iesus Christos Theou Uios Soter/ichthus : le poisson en grec*) empêche le déclenchement de l'incendie de la luxure. Il est donc une nourriture d'abstinence mais pas nécessairement une nourriture de pauvres. Les riches se permettent des plats élaborés avec un luxe de choix de poissons

et du lait d'amende douce pour remplacer le lait animal prohibé. Dans son *Fait de cuisine*, Maître Chiquart prévoit des menus « maigres » qui n'ont rien à envier par leurs magnificences aux menus avec viande.

- Les plus pieux font « **jour maigre** » également le samedi, voire le mercredi et certaines veilles de fêtes. On arrive alors à une moitié d'année de jeûne et de privation. On comprend aisément le besoin de l'époque de fêter pleinement le carnaval, période où tombent tous les interdits.



Pieter Bruegel l'Ancien. *Le Combat de Carnaval et Carême*. 1559. Huile sur bois. 118 × 164 cm. Kunsthistorisches Museum à Vienne.

### Le bisse des bourneaux

Des études récentes ont démontré le peu de documents existants quant à l'historique du bisse du bornel ou bisse des bourneaux durant le Moyen Age. Pourtant ce bisse a été d'un apport capital pour le bourg médiéval puisqu'il a fourni une eau de qualité amenée à l'extérieur des remparts.

« *Le village n'était alimenté que par une source thermale de 28° se trouvant aux limites de Saillon-Leytron. Les habitants durent utiliser cette source pour leur propre consommation d'eau potable au moyen d'une rigole à ciel ouvert traversant le vignoble, à partir des cascades rocheuses des gorges de la Sallentze, rive droite pour arriver vers les Bourgneaux au levant du village. En hiver, l'eau manquait à cause du gel. Afin de subvenir aux besoins des habitants, on détournait l'eau du torrent au pied du Mont, au pont de Moilles. Là chaque ménage venait matin et soir se pourvoir d'eau.* »

Ce document inédit attribué à Joseph Roduit est cité dans l'ouvrage *Saillon, ses bisses et ses rivières*. Il présente une situation qui n'a guère dû évoluer depuis le Moyen Age. En effet, la

principale source d'eau connue qui alimente le bourg est bien ce bisse et cette fontaine des bourneaux. Preuve en est le toponyme de « bornellorum » répertorié à la fin du Moyen Age et qui renvoie selon les racines à une source, à un trou d'eau ou à de l'eau canalisée par tuyau. Dans ce même document, d'autres lieux-dits attestent la présence du bisse : *la régalesse* qui renvoie à la rigolle, au petit canal qui amène de l'eau et mieux encore *la maillarde* qui rappelle le maillet, le heurtoir, le marteau actionné par l'eau du bisse qui permet de contrôler que l'eau coule toujours.

### Des fontaines hors les murs

L'approvisionnement en eau des quelques 200 personnes qui résident à Saillon au 14<sup>ème</sup> siècle se fait donc par les fontaines des bourneaux.

Il faut d'emblée noter la qualité de cette eau qui contient en partie l'eau des sources thermales. Cette eau riche en fer préserve les habitants du goitre et du crétinisme, deux fléaux qui hantent encore la région en 1813 lorsque le Docteur J. Schiner fait l'éloge de la qualité de cette eau.

Par contre, le peu de pente disponible ne permet pas d'avoir une arrivée d'eau à l'intérieur de remparts et ce même défaut provoque le gel du bisse en hiver.

On remédie à ces deux inconvénients en puisant l'eau au bas des remparts dans les méandres du Rhône. Une poterne - petite porte cachée dans les remparts - ouvre sur la plaine et sert à cet usage en cas de siège. De plus, lors de la construction de la tour Bayart (1260-1261), la partie inférieure du donjon est réservée à un usage de citerne pour éviter de trop manquer d'eau en cas de besoin.

Aujourd'hui, les fontaines ont disparu pour faire place à un moloch (benne à ordures) et à des places de stationnement pour les véhicules. D'autres temps, d'autres besoins.



La place de Bourneaux vers 1945  
Photo de Max Chiffelle

### Références / Pour en savoir plus :

- *Saillon ses bisses et ses rivières*, Philippe Terrettaz et Henri Thurre, Publiprint Verbier 2007.
- *Du fait de cuisine, Traité de gastronomie médiévale de Maître Chiquart*, Florence Bouas, Frédéric Vivas, Actes Sud, 2008.
- <http://medieval.mrugala.net/Alimentation/index.html>
- [http://expositions.bnf.fr/gastro/arret\\_sur/chretien/index.htm](http://expositions.bnf.fr/gastro/arret_sur/chretien/index.htm)

© Stéphane Roduit 2010