

L'exploitation des animaux marins
de la côte picarde
du XII^e au XVI^e siècle

Christophe CLOQUIER

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Bruno David,
Président du Muséum national d'Histoire naturelle

RÉDACTRICE EN CHEF / EDITOR-IN-CHIEF: Joséphine Lesur

RÉDACTRICE / EDITOR: Christine Lefèvre

RESPONSABLE DES ACTUALITÉS SCIENTIFIQUES / RESPONSIBLE FOR SCIENTIFIC NEWS: Rémi Berthon

ASSISTANTE DE RÉDACTION / ASSISTANT EDITOR: Emmanuelle Rocklin (anthropo@mnhn.fr)

MISE EN PAGE / PAGE LAYOUT: Emmanuelle Rocklin, Inist-CNRS

COMITÉ SCIENTIFIQUE / SCIENTIFIC BOARD:

Cornelia Becker (Freie Universität Berlin, Berlin, Allemagne)
Liliane Bodson (Université de Liège, Liège, Belgique)
Louis Chaix (Muséum d'Histoire naturelle, Genève, Suisse)
Jean-Pierre Digard (CNRS, Ivry-sur-Seine, France)
Allowen Evin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Bernard Faye (Cirad, Montpellier, France)
Carole Ferret (Laboratoire d'Anthropologie Sociale, Paris, France)
Giacomo Giacobini (Università di Torino, Turin, Italie)
Véronique Laroulandie (CNRS, Université de Bordeaux 1, France)
Marco Masseti (University of Florence, Italy)
Georges Métaillé (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Diego Moreno (Università di Genova, Gènes, Italie)
François Moutou (Boulogne-Billancourt, France)
Marcel Otte (Université de Liège, Liège, Belgique)
Joris Peters (Universität München, Munich, Allemagne)
François Poplin (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Jean Trinquier (École Normale Supérieure, Paris, France)
Baudouin Van Den Abeele (Université Catholique de Louvain, Louvain, Belgique)
Christophe Vendries (Université de Rennes 2, Rennes, France)
Noëlie Vialles (CNRS, Collège de France, Paris, France)
Denis Vialou (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Jean-Denis Vigne (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, France)
Arnaud Zucker (Université de Nice, Nice, France)

COUVERTURE / COVER:

Olaus Magnus, *Historia de gentibus septentrionalis*, Rome, 1555.
Caen, BU Droit-Lettres, Réserve 11052.
Cliché: Thierry Buquet, avec l'autorisation de la bibliothèque.

Anthropozoologica est indexé dans / *Anthropozoologica is indexed in:*

- Social Sciences Citation Index
- Arts & Humanities Citation Index
- Current Contents - Social & Behavioral Sciences
- Current Contents - Arts & Humanities
- Zoological Record
- BIOSIS Previews
- Initial list de l'European Science Foundation (ESF)
- Norwegian Social Science Data Services (NSD)
- Research Bible

Anthropozoologica est distribué en version électronique par / *Anthropozoologica is distributed electronically by:*

- BioOne® (<http://www.bioone.org>)

Anthropozoologica est une revue en flux continu publiée par les Publications scientifiques du Muséum, Paris, avec le soutien de l'Institut des Sciences humaines et sociales du CNRS.

Anthropozoologica is a fast track journal published by the Museum Science Press, Paris, with the support of the Institut des Sciences humaines et sociales du CNRS.

Les Publications scientifiques du Muséum publient aussi / *The Museum Science Press also publish:*

Adansonia, European Journal of Taxonomy, Geodiversitas, Naturae, Zoosystema.

Diffusion – Publications scientifiques Muséum national d'Histoire naturelle

CP 41 – 57 rue Cuvier F-75231 Paris cedex 05 (France)

Tél.: 33 (0)1 40 79 48 05 / Fax: 33 (0)1 40 79 38 40

diff.pub@mnhn.fr / <http://sciencepress.mnhn.fr>

© Publications scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, 2018

ISSN (imprimé / print): 0761-3032 / ISSN (électronique / electronic): 2107-08817

PHOTOCOPIES:

Les Publications scientifiques du Muséum adhèrent au Centre Français d'Exploitation du Droit de Copie (CFC), 20 rue des Grands Augustins, 75006 Paris. Le CFC est membre de l'*International Federation of Reproduction Rights Organisations (IFRRO)*. Aux États-Unis d'Amérique, contacter le *Copyright Clearance Center*, 27 Congress Street, Salem, Massachusetts 01970.

PHOTOCOPIES:

The Publications scientifiques du Muséum adhere to the Centre Français d'Exploitation du Droit de Copie (CFC), 20 rue des Grands Augustins, 75006 Paris. The CFC is a member of International Federation of Reproduction Rights Organisations (IFRRO). In USA, contact the Copyright Clearance Center, 27 Congress Street, Salem, Massachusetts 01970.

L'exploitation des animaux marins de la côte picarde du XII^e au XVI^e siècle

Christophe CLOQUIER

Bibliothèque centrale du service de santé des armées,
École du Val-de-Grâce, 1 place Alphonse-Laveran, F-75230 Paris cedex 05 (France)
et UMR 8589 Laboratoire de Médiévisiologie occidentale de Paris (LaMOP),
CNRS, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne,
Centre Sorbonne, 17 rue de la Sorbonne, F-75005 Paris (France)
christophe.cloquier@malix.univ-paris1.fr

Soumis le 13 septembre 2017 | Accepté le 5 avril 2018 | Publié le 14 septembre 2018

Cloquier C. 2018. — L'exploitation des animaux marins de la côte picarde du XII^e au XVI^e siècle, in Jacquemard C., Gauvin B., Lucas-Avenel M.-A., Clavel B. & Buquet T. (éds), Animaux aquatiques et monstres des mers septentrionales (imaginer, connaître, exploiter, de l'Antiquité à 1600). *Anthropozoologica* 53 (13): 149-157. <https://doi.org/10.5252/anthropozoologica2018v53a13>. <http://anthropozoologica.com/53/13>

RÉSUMÉ

Rythmée par des estuaires échanrés, la côte picarde médiévale offrait de vastes étendues sableuses propices à la capture de poissons marins, migrants et ubiquistes, ou à l'échouage de mammifères marins. Cet espace incertain, situé entre terre et mer, constituait alors des zones d'approvisionnement en nourriture suffisamment riches pour que les seigneurs laïcs accordent des donations en milliers de harengs frais à plusieurs communautés religieuses du nord du royaume, tout en revendiquant les captures d'espèces royales comme l'esturgeon, le saumon ou le marsouin. La restitution de l'exploitation des animaux marins dans leur environnement médiéval, appréhendée et étudiée à partir des sources archéologiques ou documentaires, offre une vision satisfaisante mais non exhaustive. Elle fournit deux visions d'une même réalité historique, parfois en faveur des vestiges osseux, avec des spectres faunistiques très larges, des traces de préparation ou une identification des saisons de capture, parfois en faveur des textes, avec des mentions d'espèces non osseuses comme les lamproies, des indications de quantités capturées ou de pratiques frauduleuses. Ainsi, cette restitution de l'exploitation des animaux marins, issue de la confrontation de sources archéologiques et documentaires, contribue à la connaissance d'un éventail ichtyologique particulièrement riche, témoin indiscutable d'une mer nourricière. En revanche, elle demeure muette pour l'avifaune estuarienne et marine. Plus ponctuellement, elle permet de suivre les quantités de poissons capturés au fil des siècles et de localiser les lieux de consommation, parfois très éloignés à l'intérieur des terres.

MOTS CLÉS
Picardie médiévale,
poissons marins,
poissons migrants,
poissons ubiquistes,
mammifères marins,
coquillages.

ABSTRACT

The use of marine animals along the Picard coast from the 12th until the 16th century.

Indented with wide estuaries, the Picard coastline was characterized in the Middle Ages by vast sandy expanses that allowed the capturing of sea fish, of migrating or ubiquitous species or the beaching of sea mammals. That hybrid space, situated between land and water, hosted such a wealth of food supplies that lay lords would donate thousands of fresh herrings to religious communities from the northern part of the kingdom while reserving for themselves the right to capture royal species such as sturgeon, salmon or porpoise. The study of the use of aquatic animals in their medieval environment, through either archaeological or documentary sources, provides a fairly accurate yet one-sided account. Sometimes it is the analysis of bone relics, with broad faunistic range, traces of food preparation, or the identification of peak fish-capture seasons that provide useful evidence. Some other times, it is the study of texts mentioning non-bony species like sea lampreys, carrying indications of the number of captured fish or carrying testimony of fraudulent practices. The study of the use of marine animals, based on the comparison between archaeological and documentary sources, contributes to the knowledge of a particularly rich ichthyological spectrum, bringing undeniable evidence of a nourishing sea. Little is revealed however about the local avifauna whether at sea or in the estuaries. Yet it is quite useful in keeping track of the numbers of fish captured throughout the centuries and locating the areas of consumption that sometimes happened to be very far inland.

KEY WORDS

Medieval Picardy,
marine fishes,
migratory fishes,
ubiquitous fishes,
marine mammals,
shellfish.

INTRODUCTION

Rythmée par des estuaires sableux échanrés, la côte picarde médiévale était et demeure principalement caractérisée par de vastes étendues sableuses propices à la présence de coquillages fouisseurs, de poissons marins et ubiquistes, ou de mammifères marins. Toutefois, elle comprend également une petite portion d'estran rocheux, apparenté à un platier, qui s'étend au pied des falaises de craie. Façonnée par divers phénomènes érosifs et sédimentaires au fil des siècles et des marées, elle a considérablement évolué depuis la fondation des abbayes maritimes de Saint-Valery, en 611, et Saint-Josse, durant la seconde moitié du VII^e siècle, jusqu'à la fin du Moyen Âge. Cet espace incertain, situé entre terre et mer, regroupait donc des biotopes variés qui constituaient autant de zones d'approvisionnement en nourriture marine. Il incluait également les débouchés maritimes des fleuves côtiers et bénéficiait donc du passage des poissons migrateurs. Majoritairement contrôlé par les comtes de Ponthieu après 996, le littoral picard s'étendait du Calaisis, au nord, jusqu'à la Normandie, au sud, naturellement délimitée par l'estuaire de la Bresle. Particulièrement riche en poissons, il fut largement exploité durant le Moyen Âge et offrit aux populations picardes une profusion de ressources animales non terrestres, imposées dans l'alimentation des ecclésiastiques et des laïcs, modestes ou puissants.

Dans cet environnement côtier médiéval, l'exploitation des animaux marins fut appréhendée et étudiée à partir des sources documentaires, notamment par Robert Fossier (1968), ou à partir des sources archéologiques, principalement par Benoît Clavel (2001). Dans le premier cas, elle est tributaire de la conservation des documents, de leur accessibilité et enfin de la présence d'informations relatives aux animaux marins. Dans le second cas, elle est tributaire des opérations archéologiques en cours, de la conservation d'éléments osseux et de leur prise en compte par prélèvement direct ou par tamisage

des sédiments. Ainsi, abordée par le biais d'un seul type de sources, l'exploitation des animaux marins restait, le plus souvent, anecdotique, méconnue ou ignorée, car dépendante de plusieurs aléas liés à la présence, la conservation et la prise en compte. En revanche, en associant les deux types de sources, documentaires et archéologiques, elle peut être restituée de manière satisfaisante mais toutefois non exhaustive, avec deux visions d'une même réalité historique, parfois en faveur des documents, avec des mentions d'espèces non osseuses, des indications de quantités capturées ou de pratiques frauduleuses, et parfois en faveur des vestiges osseux, avec des spectres faunistiques très larges, des traces de préparation ou une identification des saisons de capture.

Sur le littoral picard, l'exploitation des animaux marins fut très majoritairement associée à quelques villes côtières, dotées d'un port maritime, comme Boulogne, Étaples, Verton, Waben, Rue, Saint-Valery, Cayeux ou Le Tréport (Fig. 1). Pratiquée en mer ou sur la côte, elle trouvait alors des débouchés commerciaux de proximité, mais elle se transformait également, à l'initiative de puissants seigneurs, en larges donations aux établissements ecclésiastiques picards, locaux ou éloignés, et même à plusieurs établissements ecclésiastiques particulièrement lointains. Au niveau des estuaires, et notamment de l'estuaire de la Somme, débouché maritime du plus long fleuve côtier naturel au nord de la Seine, l'exploitation des animaux marins prenait une forme aussi surprenante qu'inattendue puisqu'aux poissons ubiquistes, naturellement habitués à fréquenter des eaux saumâtres, étaient généralement associées les captures de divers poissons royaux¹, à savoir certains mammifères marins et poissons migrateurs. Enfin, au niveau du fleuve, à plusieurs dizaines de kilomètres du littoral, l'exploitation des animaux marins se poursuivait par les captures, occasionnelles mais remarquées, de poissons migrateurs

1. Arch. nat., AD VII 10. Dans l'article premier de l'ordonnance de la marine d'août 1681, les dauphins, esturgeons, saumons et truites furent qualifiés de poissons royaux et appartenaient donc au roi quand ils s'échouaient sur l'estran.

anadromes et se terminait enfin, au niveau des péages fluviaux de villes comme Picquigny ou Amiens, par des prélèvements en nature, réalisés dans les cargaisons de poissons et coquillages qui remontaient le fleuve par bateau.

ABRÉVIATIONS

Arch. dép.	Archives départementales ;
Arch. mun.	Archives municipales ;
Arch. nat.	Archives nationales (Paris) ;
Bibl. mun.	Bibliothèque municipale ;
BnF	Bibliothèque nationale de France.

L'EXPLOITATION DES ANIMAUX MARINS DANS L'ESPACE MARITIME

Durant la période médiévale, l'exploitation des animaux marins dans l'espace maritime portait manifestement sur tous les biotopes du littoral et sur plusieurs espèces de coquillages, poissons et mammifères. Ainsi, pour les coquillages, elle comprenait le ramassage de bivalves fouisseurs comme les coques (*Cerastoderma edule* (Linnaeus, 1758)), appelées hanons en moyen français et hénons en picard, sur les immenses plages sableuses, et la cueillette de bivalves filtreurs comme les moules (*Mytilus edulis* Linnaeus, 1758), sur le platier crayeux ; l'un et l'autre se pratiquant évidemment à marée basse. Il convient toutefois de souligner que les univalves brouteurs comme les patelles (*Patella vulgata* Linnaeus, 1758) ainsi que les crustacés, également présents sur le platier crayeux, ne sont attestés ni par les sources archéologiques, ni par les sources documentaires. En revanche, pour les poissons, l'exploitation portait sur des espèces benthiques, comme les raies bouclées (*Raja clavata* Linnaeus, 1758) ou les soles (*Solea vulgaris* Quensel, 1806), et sur des espèces pélagiques comme les harengs (*Clupea harengus* Linnaeus, 1758) ou les maquereaux (*Scomber scombrus* Linnaeus, 1758), habitués à se rapprocher des côtes et des estuaires. Enfin, pour les mammifères, elle incluait les cétacés, comme les baleines, difficilement identifiables, probablement les dauphins communs (*Delphinus delphis* Linnaeus, 1758) et les marsouins communs (*Phocoena phocoena* Linnaeus, 1758).

En dépit de documents bien conservés, le ramassage, la cueillette, la pêche ou la chasse de ces différents animaux marins, considérés très vraisemblablement comme de simples activités de prédation ou de recherche de nourriture, ne furent que très rarement cités durant la période médiévale. Ainsi, l'exploitation des coquillages bivalves ne fut ni mentionnée dans les documents relatifs aux pratiques halieutiques, ni étudiée à partir des restes malacologiques, bien souvent non pris en compte lors des fouilles archéologiques. Toutefois, avec certains actes de donation, il est possible de restituer une partie de ces pratiques halieutiques en milieu marin.

Durant le mois d'octobre 1100, six pêches de plies (*Pleuronectes platessa* Linnaeus, 1758), faites à Rue, furent offertes par le comte de Ponthieu aux religieux du prieuré Saint-Pierre d'Abbeville, ainsi que le droit de pêche à Verthon et Waben². La même année, le produit de la pêche de deux puis cinq

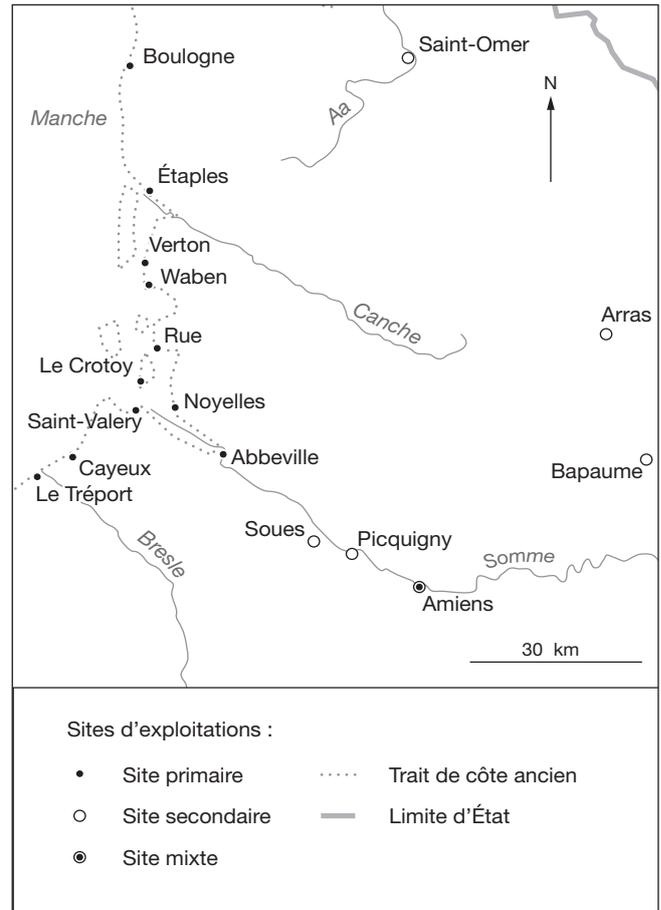


Fig. 1. — Carte de localisation des sites d'exploitation des animaux marins.

marées, pris à Waben, et celui d'une autre, pris à Étaples, furent accordés par le comte de Ponthieu aux religieux de l'abbaye de Saint-Josse³. De même, le 22 octobre 1118, la charge de poissons d'un bateau de pêche, prise à Verthon et donnée par le seigneur de Poix aux chanoines du prieuré de Saint-Denis de Poix, fut confirmée par l'évêque d'Amiens⁴. Au cours de l'année 1192, la dîme sur tous les poissons de mer fut donnée par le seigneur de Cayeux à l'église du lieu⁵. Durant l'année 1210, deux navires de pêche furent laissés par le comte de Ponthieu aux moines cisterciens de l'abbaye de Valloires, pour leurs propres usages dans tous ses ports⁶. Dans ce cas, il est tout à fait possible d'envisager une éventuelle pratique de la pêche en mer par les religieux ou les frères.

Au cours du mois de mars 1216, les donations de poissons, faites par les pêcheurs du Marquenterre, habitant au nord de l'estuaire de la Somme entre Rue et la mer, furent cédées par ce même comte aux moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Valery⁷. D'après la déclaration du revenu du prieuré de Saint-

3. Arch. dép. Pas-de-Calais, 8 H 1, fol. 2v ; BnF, Picardie 26, fol. 4, avec un texte différent identifié comme un acte faux mais confirmé en 1203.

4. Arch. dép. Oise, H 172.

5. BnF, Picardie 305.

6. Arch. dép. Somme, 30 H 2, fol. 177.

7. BnF, lat. 10 112, fol. 288.

2. BnF, Picardie 59, fol. 109.

Pierre de Cayeux, datée du 23 janvier 1483 et fournie à l'abbé de Saint-Germer, la dîme sur tous les poissons de mer, issus du droit du seigneur de Cayeux, était toujours perçue au profit de la communauté⁸. Pour les établissements religieux éloignés du littoral, une telle possibilité d'approvisionnement en produits de la mer constituait une opportunité non négligeable, mais pouvait s'avérer difficile à gérer en fonction de la situation politique ou économique et des événements associés. De ce fait, le 14 avril 1580, les droits de dîmes de poissons annuels sur les bateaux de Bergues furent baillés à ferme par les religieux du prieuré de Saint-Denis de Poix à un chasse-marée du lieu, pour une durée de six ans et à charge de payer annuellement 40 sols tournois ou une quantité de poissons, au choix du prieur⁹.

Contrairement aux donations de poissons d'une marée qui pouvaient offrir un panel varié mais incertain de poissons frais, les donations de harengs, très largement attestées par les documents pour le littoral picard, garantissaient, annuellement et perpétuellement, des quantités importantes de poissons frais ou éventuellement conservés. Accordées par de puissants seigneurs laïcs, le plus souvent les comtes de Boulogne ou de Ponthieu, elles étaient principalement destinées à divers établissements religieux de Picardie et, plus ponctuellement, de la moitié septentrionale du royaume. La donation de harengs la plus ancienne remonte à la fin du XI^e siècle. En effet, vers 1090, 10 000 harengs furent donnés par le comte de Boulogne et son épouse aux religieux bénédictins de l'abbaye Sainte-Berthe de Blangy¹⁰. Durant l'année 1161, 10 000 harengs furent également donnés par le comte de Boulogne aux religieux prémontrés de l'abbaye Saint-Yved de Braine¹¹. En 1172, une quantité équivalente fut encore donnée par ce comte aux moines de l'abbaye de Saint-Josse¹².

En 1215, 10 000 harengs, pris sur la vicomté d'Abbeville, furent accordés par le comte de Ponthieu aux moines de l'abbaye Saint-Pierre de Cluny¹³. Au mois d'août 1228, 6000 harengs, pris sur la vicomté de Boulogne, furent offerts par le comte de Boulogne aux moines cisterciens de l'abbaye Notre-Dame de Bonport et 10 000 harengs, pris à Boulogne, à ceux de l'abbaye du Val Sainte-Marie de Paris¹⁴. En mars 1231, 10 000 harengs, pris sur la vicomté de Rue, furent donnés par ce couple comtal à la communauté du prieuré clunisien de Saint-Leu-d'Esserent¹⁵. Durant le mois d'août 1237, 4000 harengs furent accordés sur la vicomté de Rue par ce couple comtal, à la demande de leur fille aînée, reine d'Espagne et de Castille, aux religieuses cisterciennes de l'abbaye Notre-Dame d'Épagné¹⁶. Le même mois, 5000 harengs, pris sur la vicomté de Waben, furent également accordés par ce couple aux religieuses fontevristes des prieurés de Moreaucourt et

de Wariville¹⁷. Durant le mois de mai 1239, 1000 harengs saurs, pris sur la vicomté de Rue, furent également envoyés par le comte de Ponthieu et sa femme aux religieux prémontrés de l'abbaye de Riéval¹⁸. Incontestablement, ces harengs, manifestement sauris au niveau de la zone portuaire ou littorale, étaient destinés à supporter le voyage et l'éloignement important entre le site de pêche et le site de consommation.

Durant le mois de février 1252, 5000 harengs furent donnés par la comtesse de Boulogne aux religieuses cisterciennes de l'abbaye de Gomerfontaine¹⁹. Durant le mois de mars 1255, 2000 harengs furent donnés sur la vicomté de Waben par la comtesse de Ponthieu aux frères religieux de Choisi²⁰. Enfin, durant le mois de novembre 1256, 20 000 harengs frais ou salés, soit la donation de poissons la plus conséquente, furent laissés par le comte d'Eu aux religieux augustins de l'abbaye d'Eu²¹. Avec cette mention de harengs salés, les poissons étaient manifestement salés au niveau de la zone portuaire ou littorale. Dans ce cas, ils peuvent indiquer une volonté du comte de faire économiser du sel aux religieux en leur proposant des poissons de conserve, la proximité entre le site de pêche et le site de consommation ne pouvant justifier la donation de harengs salés.

Avec ces quelques exemples de donations comtales, accordées de la fin du XI^e siècle au milieu du XIII^e siècle, l'exploitation du hareng, poisson grégaire et pélagique par excellence, s'avère particulièrement bien attestée sur toute l'étendue de la côte picarde, au nord de l'estuaire de la Somme jusqu'à Boulogne. En revanche, elle est mentionnée plus ponctuellement aux limites de la Normandie pour le comté d'Eu, au sud. Cette exploitation est également attestée largement et sans discontinuité, du XI^e au XVI^e siècle, par les restes ostéologiques découverts sur plusieurs sites picards et étudiés par Benoît Clavel (2001). Toutefois, si la consommation peut être quantifiée, associée à des milieux sociaux modestes et suivie au fil des siècles, les lieux de pêche ne peuvent, à ce jour, être identifiés à partir des seuls restes osseux. De ce fait, les sources archéologiques et documentaires offrent une complémentarité appréciable et innovante pour la connaissance de l'exploitation du hareng, et même de son évolution au fil des siècles.

Ainsi, à l'image de la donation de 10 000 harengs accordée par le comte de Boulogne aux religieux prémontrés de l'abbaye Saint-Yved de Braine en 1161, puis confirmée une première fois en 1171 et une seconde fois en 1187, d'autres donations furent également confirmées, voire même augmentées. Ainsi, la donation de 1000 harengs saurs, faite sur la vicomté de Rue durant le mois de mai 1239 par le comte et la comtesse de Ponthieu aux religieux de Riéval, fut confirmée et augmentée de 1000 harengs saurs, durant le mois de janvier 1272, par la fille aînée du couple comtal, devenue comtesse de Ponthieu et de Montreuil²². Régulièrement pratiquées par les descendants

8. Arch. dép. Oise, H 1601.

9. Arch. dép. Somme, 44 H 10.

10. Arch. nat., K 187, n° 1.

11. Arch. nat., K 187, n° 76, avec une première confirmation en 1171 et une seconde en 1187.

12. Arch. nat., K 187, n° 66.

13. BnF, lat. 5458, fol. 168; nouv. acq. lat. 766, fol. 54.

14. Arch. nat., K 187, n° 98 bis; n° 98.

15. BnF, lat. 10112, fol. 288; Arch. dép. Oise, H 2439, n° 1; Arch. nat., K 187, n° 99.

16. BnF, lat. 10112, fol. 286; Arch. nat., K 187, n° 100.

17. Arch. dép. Somme, 78 H 1, 78 H 35; BnF, Picardie 298 pour Moreaucourt; Arch. dép. Oise, H 9129 pour Wariville.

18. BnF, lat. 10112, fol. 290.

19. Arch. nat., K 187, n° 108.

20. Arch. nat., K 187, n° 109.

21. BnF, lat. 13904, fol. 52.

22. BnF, lat. 10112, fols 290v, 291.

des généreux seigneurs laïcs, les confirmations de donations garantissaient, près de 50 ans après, la continuité des versements annuels de harengs. Toutefois, au cours de l'année 1373, en pleine guerre de Cent ans, les 10 000 harengs dus par le comte de Boulogne aux moines cisterciens des abbayes de Cercamps²³ et du Val Sainte-Marie, furent réclamés par le roi de France, Charles V. En ces temps troublés, il convient d'évoquer prudemment cette situation, qui peut être perçue soit comme une difficulté d'approvisionnement, soit comme une intention délibérée de ne pas honorer des engagements pris au siècle précédent.

Ces engagements annuels et perpétuels, portant sur de grandes quantités de harengs, étaient possibles pour des poissons qui, par bancs entiers, longeaient les côtes de la Manche lors d'importantes migrations de nourriture et de ponte. Plus ponctuellement, ils étaient également accordés pour des poissons bien particuliers. Ainsi, au cours de l'année 1036, le droit sur la pêche des esturgeons (*Accipenser sturio* Linnaeus, 1758) fut laissé par le comte d'Eu aux religieux bénédictins de l'abbaye de Saint-Michel du Tréport, ainsi que le droit sur les poissons gras, *crassus piscis* en latin médiéval. Ce terme désignait alors des mammifères marins et plus généralement des cétacés, comme le marsouin, qui s'avançaient dans les zones côtières ou s'échouaient sur l'estran. De telles captures, ainsi que celles de baleines, appelées *musculus*, furent rapportées dans quelques vies de saints ou chroniques d'abbayes du nord de la France, entre la seconde moitié du IX^e siècle et le début du XII^e siècle (Lestocquoy 1948), mais restent absentes des restes archéologiques osseux. En 1107, ce droit sur les esturgeons fut reconnu et confirmé par le comte d'Eu²⁴. De même, à partir de l'année 1203, les captures éventuelles d'esturgeon, de saumon (*Salmo salar* Linnaeus, 1758), de marsouin, désigné par le terme *porcus marinus* (Thierry Buquet pers. com.) en latin médiéval, et de dauphin, furent laissées par le comte de Ponthieu et de Montreuil aux religieux de l'abbaye de Saint-Josse²⁵. En revanche, à l'occasion de la cession du domaine de Tourmont à un parent, durant le mois d'avril 1258, la capture de la baleine et de tout autre poisson royal fut conservée par la comtesse de Ponthieu et de Montreuil avec la haute justice et le droit de lagan²⁶. Ces captures d'animaux marins bien particuliers, repérées pour la zone maritime, pouvaient également être réalisées au niveau de l'espace estuarien.

L'EXPLOITATION DES ANIMAUX MARINS DANS L'ESPACE ESTUARIEN

Délimité par la pointe de Saint-Quentin au nord et la pointe du Hourdel au sud, l'estuaire de la Somme, généralement appelé baie depuis le XV^e siècle, s'étendait jusqu'aux murailles de la ville d'Abbeville. Cet espace particulier, soumis à l'influence quotidienne des marées et des eaux du fleuve, formait un vaste triangle de plus de 25 km de long. Ouvert sur la Manche, il

était constitué de chenaux, de bancs de sables et de vasières, formant la slikke, qui offraient une succession d'habitats et de réserves de nourriture. Il constituait un biotope unique pour les animaux marins capables de suivre le flot, comme les mammifères marins, ou de supporter des variations de salinité des eaux, comme les poissons ubiquistes. Il matérialisait également le point de passage incontournable pour tous les poissons migrateurs. Archéologiquement mal connu pour la période médiévale, l'espace estuarien n'est pas plus décrit par les sources documentaires antérieures au XVII^e siècle. Néanmoins, il constituait une zone non négligeable pour l'exploitation de certains animaux marins.

En plus des cabillauds (*Gadus morhua* Linnaeus, 1758), églefins (*Melanogrammus aeglefinus* (Linnaeus, 1758)), harengs, maquereaux et plies (*Pleuronectes platessa* Linnaeus, 1758), énumérés sans renvois à des documents précis pour le milieu du XIV^e siècle (Lefils 1858: 121), l'esturgeon fit manifestement la réputation de la baie et du port de Saint-Valery, au niveau duquel les Anglais déchargeaient des métaux et chargeaient, en retour, des barils de ce poisson salé (Noël 1815). D'après l'aveu et dénombrement de la terre et seigneurie de Noyelles, daté du 26 juin 1380, les muets (*Chelon labrosus* (Risso, 1827) ou *Liza aurata* (Risso, 1810) ou *Mugil cephalus* Linnaeus, 1758), saumons et autres poissons royaux étaient susceptibles d'être capturés dans les eaux de la Somme, et le droit de les pêcher était détenu par le seigneur du lieu²⁷. Au niveau de Noyelles, localisable au milieu de l'estuaire médiéval, ce droit de pêche s'exerçait aussi bien sur l'étendue des grèves submergées par le flot que dans le chenal de la Somme, découvert à marée basse. Le 7 juillet 1563, un gros esturgeon fut trouvé au niveau de la seigneurie de Pinchefalise, puis emporté par divers individus, sans avertir ou dédommager le seigneur du lieu; ce dernier, spolié du droit de pêche, déposa plainte contre les auteurs de cette capture illicite et dissimulée²⁸. Dans l'étendue de cette terre et seigneurie, le tiers des gros poissons, trouvés ou pris dans cette partie de l'estuaire, revenait au commandeur de la commanderie de Saint-Maulvis. Ce terme « gros poissons » désignait non seulement l'esturgeon et le saumon, deux poissons migrateurs, mais également le marsouin et la baleine, deux mammifères marins alors qualifiés de poissons, comme le dauphin.

Dans la perspective de captures, ces animaux marins furent donc régulièrement associés, soit pour l'espace maritime, soit pour l'espace estuarien. Ainsi, d'après une comparution pour pêche illicite dans les eaux de Noyelles tenue le 2 août 1614, les poissons étrangers, à savoir les marsouins, esturgeons, saumons, *aves de mer* et *caudérons*, et les autres bons poissons, devaient être apportés au seigneur ou à ses officiers, en son château de Noyelles, contre le paiement d'un salaire raisonnable. À cette occasion, l'esturgeon, qui avait été pêché et qui constituait donc l'objet de la comparution, avait été laissé par les pêcheurs irrespectueux à un marinier, afin de le vendre à Abbeville. Dans ce document, les *aves de mer* et *caudérons*, absents des dictionnaires et de documents plus explicites, demeurent non identifiés.

23. Arch. nat., K 187, n° 156.

24. BnF, nouv. acq. lat. 249, fols 50, 55.

25. BnF, fr. 95 000, fol. 95; Arch. dép. Pas-de-Calais, 8 H 1, fol. 1.

26. BnF, lat. 10 112, fol. 61.

27. Arch. nat., R¹ 84, R¹ 109, fols 25-27.

28. Arch. dép. Somme, 91 H 3*.

Toujours dans ce document, relatif à la seigneurie de Noyelles et donc à l'estuaire de la Somme, des oiseaux, sans autre précision, furent mentionnés avec l'interdiction de tendre des filets ou rets au niveau des grèves et rivières, sans le congé du seigneur. Dans ce contexte, ces oiseaux étaient très vraisemblablement des oiseaux marins ou des oiseaux de rivages²⁹. Dans la capitale du Ponthieu, Abbeville, des avocettes (*Recurvirostra avosetta* Linnaeus, 1758), des bécasses des bois (*Scolopax rusticola* Linnaeus, 1758) et des sarcelles d'hiver (*Anas crecca* Linnaeus, 1758) furent notamment aux menus des habitants durant le XIV^e siècle (Clavel 2001: 28) mais leur provenance reste à trouver.

Malgré leur capacité à supporter des variations de salinité, le bar (*Dicentrarchus labrax* (Linnaeus, 1758)) et le flet (*Platichthys flesus* (Linnaeus, 1758)) sont, en revanche, absents des documents médiévaux consultés pour le domaine estuarien, alors que les filets furent, comme les mulots, consommés à Abbeville aux XIV^e et XVI^e siècles. Si des carrelets ou plies, grondins (*Trigla lucerna* Linnaeus, 1758), harengs, merlans (*Merlangius merlangus* (Linnaeus, 1758)), morues, raies bouclées, soles et turbots (*Psetta maxima* (Linnaeus, 1758)) furent consommés dans cette ville durant les XIV^e et XVI^e siècles, le chinchard commun (*Trachurus trachurus* (Linnaeus, 1758)), la dorade grise (*Spondyliosoma cantharus* (Linnaeus, 1758)), l'églefin, le maquereau, le saint-Pierre (*Zeus faber* Linnaeus, 1758) et la grande vive (*Trachinus draco* Linnaeus, 1758) le furent également durant le XIV^e siècle (Clavel 2001: 28-30). Durant les XIV^e et XVI^e siècles, les coques et moules, vendues à la poissonnerie, venaient encore compléter le tableau faunistique des animaux marins consommés dans cette ville de fond d'estuaire. Logiquement, une fois pêchés sur la côte, ils pouvaient être transportés par bateau, bête de somme ou charrette en moins d'une journée jusqu'à Abbeville, sachant qu'une ordonnance du 29 septembre 1535 interdisait aux habitants de cette ville d'aller au-devant des bateaux, hors de la ville, pour acheter du poisson frais³⁰.

Totalement absentes des documents relatifs à la côte picarde, l'aloise (*Alosa alosa* (Linnaeus, 1758)) et la lamproie marine (*Petromyzon marinus* Linnaeus, 1758) ne furent pas plus mentionnées dans les documents relatifs à l'estuaire de la Somme. D'ailleurs, si l'aloise ne fut identifiée, à ce jour, sur aucun site archéologique du bassin de la Somme, la lamproie ne pourrait être attestée que par la découverte de dents cornées dans des couches archéologiques humides, avec un tamisage fin. Toutefois, à l'intérieur des terres, loin de la mer et d'un réseau fluvial, elle fut pourtant mentionnée avec les saumons, harengs, maquereaux, merlans, plies et raies, dans les premières lignes du tarif du travers de Bapaume, daté du mois de mai 1202 puis recopié en 1291 (Godard 1951). Comme l'aloise, attestée par ailleurs dans les eaux de la Seine, si plusieurs poissons marins, ubiquistes ou migrateurs pouvaient être transportés par voie terrestre et donc énumérés dans le tarif d'un péage terrestre, ils pouvaient également être transportés par voie fluviale ou, pour les derniers, capturés dans l'espace fluvial.

L'EXPLOITATION DES ANIMAUX MARINS DANS L'ESPACE FLUVIAL

Implantée au fond de l'estuaire, la ville d'Abbeville marquait le début de l'espace fluvial. Arrosée par les eaux du Scardon, un affluent modeste, elle était traversée par un bras naturel du fleuve, barré de moulins en ligne qui interdisaient le passage des bateaux et des poissons, et par le canal marchand, vraisemblablement aménagé pour la navigation avalante et montante sous les ponts. Ainsi positionné dans cet environnement fluvial particulier, ce centre urbain pouvait recevoir quotidiennement les poissons marins par bateau avec le flot, mais cette pratique n'a laissé que peu d'informations dans les sources documentaires consultées pour la période médiévale.

Dans cette ville à la limite des eaux saumâtres et douces, les poissons migrateurs anadromes étaient les seuls animaux marins susceptibles d'être pêchés. Ainsi, dans le Livre blanc de la ville, les *caudérons*, esturgeons, saumons et autres poissons royaux, associés à un milieu social élevé (Cloquier & Clavel 2013), furent mentionnés dans un acte de l'année 1324. Par leur statut, ils étaient donc réservés et destinés en cas de capture aux maires et échevins³¹. De même, lorsqu'un esturgeon fut pêché à Amiens dans un bras de la Somme le 6 juin 1586, il fit l'objet d'une âpre dispute entre les différents seigneurs des eaux, à savoir l'évêque, les religieux du chapitre de la cathédrale et les échevins, qui réclamaient tous ce poisson royal (Lavernier 1841-1843). À ce jour, en l'absence de fouille archéologique d'un site épiscopal, canonial ou échevinal, aucun reste osseux d'esturgeon ne fut découvert dans les villes d'Abbeville ou Amiens, alors que ce poisson migrateur remontait le fleuve jusqu'au niveau de ces deux villes. Durant le XII^e siècle, un individu fut vraisemblablement pêché puis consommé (Clavel 2001: 12 & 145) à une huitaine de kilomètres en amont, sur le site castral de Boves, établi sur la rive gauche de l'Avre, le principal affluent de la Somme.

Les deux autres poissons migrateurs anadromes, à savoir la lamproie et le saumon, furent mentionnés dans les registres de compte de l'échevinage d'Amiens. Ainsi, le 25 mars 1392, si 13 lamproies furent achetées, sans précision de lieu, pour être offertes au roi de France lors de sa venue dans la ville³², en 1485, deux lamproies et du saumon frais devaient être achetés à Rouen afin de festoyer³³. Associés aux morues et aux harengs, les saumons firent l'objet d'une réglementation particulière pour la vente en 1590³⁴. En 1577, des saumons furent également mentionnés à Corbie, qui marquait la limite de navigabilité du fleuve³⁵. Si la lamproie est absente des restes osseux, étudiés par Benoît Clavel, mais uniquement connue, au niveau de la ville d'Amiens, par les sources documentaires de la fin du XIV^e et la fin du XV^e siècle, le saumon, en revanche, fut découvert et identifié dans une structure de la fin du XVI^e siècle, rue du Grand Vidame à Amiens (Clavel 2001: 49, 50), et sur le site castral de Boves dans une structure datée du XIV^e siècle.

31. Bibl. mun. Abbeville, ms 114, fol. 140v; BnF, nouv. acq. lat. 2125, fol. 261.

32. Arch. mun. Amiens, CC 7, fol. 60v.

33. Arch. mun. Amiens, CC 63, fol. 41.

34. Arch. mun. Amiens, AA 17, fol. 100v.

35. BnF, fr. 24 147, fol. 45v.

29. Arch. nat., R¹ 84.

30. Bibl. mun. Abbeville, ms 378, fol. 17v.

Si les poissons migrateurs anadromes, animaux marins par définition, remontaient le cours de la Somme jusqu'à la ville d'Amiens, largement équipée de moulins et ponts qui constituaient autant d'obstacles à leur migration, plusieurs autres animaux marins, soit frais, soit conservés, remontaient également le fleuve par bateau afin d'être vendus dans les villes fluviales ou plus loin à l'intérieur des terres. Ils furent ainsi énumérés dans les tarifs des péages fluviaux de Picquigny ou d'Amiens. Ainsi, dans celui du XII^e siècle, le hareng était transporté par navées de 50 milliers et alors taxé à raison de 2250 pièces pour le seigneur de Picquigny, plus 1000 pièces pour son vassal. Pour des quantités inférieures à une navée de 50 milliers, il était taxé au millier, à raison de 35 pièces pour le seigneur de Picquigny, plus dix pièces pour son vassal. Avec de telles cargaisons et des prélèvements aussi conséquents, il fut offert, comme le hareng côtier, en rentes annuelles et perpétuelles aux établissements religieux et charitables picards par le seigneur et même son vassal.

Ainsi, au cours de l'année 1200, 1000 harengs, à prendre le 1^{er} dimanche du carême, furent donnés par le seigneur de Picquigny aux religieuses fontevristes du prieuré de Moreaucourt³⁶ et aux religieux de l'abbaye Sainte-Marie des Fontaines³⁷. Un autre millier fut encore donné l'année suivante au chapelain de l'église d'Hangest³⁸ puis un autre, en 1205, aux lépreux du Val de Picquigny³⁹ et de Temfol (Darsy 1860: 118) et un autre, en 1212, aux religieuses bénédictines de l'abbaye de Bertheaucourt⁴⁰. En 1205, les 500 harengs, donnés par le père de ce seigneur, et les 200 harengs, donnés par son vassal, furent également confirmés aux lépreux du Val de Picquigny⁴¹. Au mois d'août 1213, 2000 harengs furent donnés aux moines cisterciens de l'abbaye voisine Notre-Dame du Gard⁴² et 2000 harengs salés à ceux de l'abbaye distante de Cherlieu (Delgove 1868: 161). En 1217, 1000 harengs furent donnés aux moines cisterciens de l'abbaye Sainte-Marie du Parc⁴³ et autant aux religieux de l'abbaye Saint-Lucien de Beauvais, en mars 1219⁴⁴.

Durant le mois d'avril 1230, 1000 harengs saurs furent accordés par le fils du seigneur aux religieuses cisterciennes de l'abbaye du Paralet⁴⁵. Au cours du mois de juin 1233, 1300 harengs, à prendre le jour de la Purification, furent laissés par le vassal du seigneur aux moines bénédictins de l'abbaye de Breteuil⁴⁶. Le 12 avril 1271, 1000 harengs, donnés aux religieux du prieuré de Saint-Pierre-à-Gouy par le vassal, furent confirmés par le seigneur⁴⁷.

Tous ces harengs ne furent toutefois pas toujours servis avec une grande régularité aux différentes communautés religieuses par les seigneurs de Picquigny, qui ne purent ou ne voulurent honorer les donations en poissons d'un aïeul ou d'un vassal. En 1322, les 4000 harengs reçus du receveur du pont de Picquigny par les moines de l'abbaye du Gard, furent déclarés immangeables⁴⁸. Selon une sentence du bailli d'Amiens, établie le 15 novembre 1371 contre le seigneur de Picquigny, ces harengs devaient être livrés roux et donc sauris⁴⁹.

En 1392, 2000 harengs saurs dus aux religieuses de l'abbaye de Bertheaucourt, furent réclamés au seigneur, condamné à payer par le bailli de la ville d'Amiens le 13 janvier 1393⁵⁰. Les harengs dus aux moines de l'abbaye de Breteuil furent réclamés deux ans plus tard. Selon un accord passé le 9 mai 1408, 1300 harengs devaient être versés aux moines de Breteuil, conformément à la donation initiale du vassal⁵¹. En 1483, ils furent de nouveau réclamés et, d'après une sentence de la prévôté de Paris datée du mois de mai 1494, les 1300 harengs de l'année furent ajoutés aux arriérés de 16 années dus par le seigneur de Picquigny, qui fit appel de cette sentence au Parlement avant d'aboutir à un accord, passé le 7 mars 1499 avec les religieux⁵². À la suite de ces écarts de versement, les 1300 harengs blancs donnés par les seigneurs de Picquigny furent assortis à la délivrance d'une quittance, signée par l'abbé de Breteuil en février 1520 et 1524⁵³.

Durant la seconde moitié du XIV^e siècle, au niveau de la zone côtière, les 10 000 harengs dus aux Feuillants de Paris et aux moines cisterciens de l'abbaye de Cercamps, ainsi que les 12 000 harengs dus aux Cisterciens de l'abbaye de Longvilliers, ne furent pas accordés par le comte de Boulogne, qui fut condamné par le Parlement de Paris le 4 avril 1373, mais dispensé de fournir les arriérés de poissons⁵⁴. En revanche, au cours de l'année 1423, les 8000 harengs saurs dus aux moines de l'abbaye du Gard furent bien envoyés par le trésorier du comte; ils furent notamment mentionnés dans la déclaration des revenus de l'abbaye datée du 1^{er} février 1521, et dans la déclaration du temporel datée du 7 décembre 1547⁵⁵.

Outre les milliers de harengs qui remontaient le cours de la Somme par bateau, d'autres animaux marins furent mentionnés dans le tarif du péage fluvial de Picquigny au XII^e siècle. Ainsi, les maquereaux, taxés à raison de six deniers par millier, les merlans frais ou salés, taxés à raison de 35 pièces par millier, les saumons, mulets, morues et raies frais, taxés à raison de quatre pièces par cent, constituaient indéniablement un éventail représentatif de la pêche côtière, complété par des plies et des coques, transportées en paniers. Dans le tarif du XV^e siècle, détaillé en numéraire et non plus en nature avec divers contenants, les harengs frais,

36. Arch. nat., H⁴ 3212.

37. Arch. nat., R¹* 35, fol. 6v; H 4 3212.

38. Arch. nat., R¹* 35, fol. 7v.

39. Arch. nat., R¹* 35, fol. 3v; R 1 34; H 4 3212.

40. Arch. dép. Somme, 66 H 1*: 255, 256.

41. Arch. nat., H⁴ 3212.

42. Arch. nat., L 964; Arch. dép. Somme, 13 H 1*, fol. 8.

43. Arch. nat., R¹* 35, fol. 4v; H 4 3212.

44. Arch. nat., R¹* 35, fol. 6v.

45. Arch. nat., R¹* 35, fol. 5; H⁴ 3212; Arch. dép. Somme, 65 H 88*, fol. 45v. Avec une confirmation par son fils en mai 1271.

46. BnF, fr. 12020, fol. 11; Arch. dép. Oise, H 1885; BnF, fr. 12020, fols 17v, 18 pour deux confirmations par un arrêt du Parlement du 7 avril 1498 et une sentence du 16 mars 1509.

47. Arch. nat., R¹*35, fol. 6.

48. Arch. dép. Somme, 13 H 4*: 71; 13 H 8.

49. Arch. dép. Somme, 13 H 1, fol. 26v; 13 H 9: 157.

50. Arch. dép. Somme, 66 H 28.

51. Arch. dép. Oise, H 1885. Ayant reconnu le versement annuel de cette rente, le seigneur fut déchargé des huit années d'arriérés par les religieux.

52. Arch. dép. Oise, H 1885. Considérant la modicité du revenu du pont de Picquigny, à cause des guerres, et les dettes du seigneur, les moines lui firent remise de tous les harengs dus en échange du versement annuel de la rente.

53. Arch. nat., H⁴ 3212.

54. Arch. nat., K 187, n° 154 pour les feuillants de Paris; n° 156 pour les cisterciens de Cercamps; n° 155 pour ceux de Longvilliers.

55. BnF, fr. 25974; Arch. dép. Somme, 13 H 9.

pleins, pacqués, salés et saurs, morues, maquereaux, saumons, huîtres et moules illustraient une continuité faunistique dans l'exploitation côtière (Tourtier 1960)⁵⁶.

Au niveau de la ville d'Amiens, dans des proportions plus modestes, le hareng seul fut évoqué, par milliers, dans le tarif du travers par eau, alors que plusieurs animaux marins furent énumérés dans le tarif du tonlieu, l'ensemble étant daté du XIII^e siècle⁵⁷. Ainsi, le merlan, comptabilisé comme le hareng en millier, précédait le maquereau, évoqué sans précision de quantité, puis le mullet, la morue et le bar, comptabilisés en cent. Ils étaient ensuite suivis par de menus poissons, à savoir les mullets de nouveau, les « anons » ou églefins et les « lievrepois », identifiés comme étant des grondins, également comptés par cent. Les mullets, manifestement capturés dans l'estuaire et mentionnés dans les tarifs des péages fluviaux, ne furent apparemment pas consommés à Amiens, dans les quartiers Saint-Leu et Saint-Germain, alors qu'ils le furent, en amont, sur le site castral de Boves au XII^e siècle, ainsi que les flets, en plus des carrelets, harengs, maquereaux, merlans, morues et raies bouclées (Clavel 2001: 12); aucun de ces poissons n'étant cité dans les rares documents du XII^e siècle pour cette importante seigneurie. Également consommés à Amiens, dans divers quartiers du XIII^e au XVI^e siècle, les flets étaient absents de ces tarifs de péages fluviaux.

À ce tarif du XIII^e siècle et son éventail de poissons, correspond, pour partie, le corpus des poissons identifiés sur les sites amiénois. Ainsi, dans le quartier Saint-Germain, dépourvu de restes archéologiques pour le XIII^e siècle, le carrelet, le grondin, le hareng, le merlan, la raie bouclée et le turbot furent toutefois consommés au XII^e siècle, puis du XIV^e au XVI^e siècle, sans le turbot au XIV^e siècle et le grondin aux XV^e et XVI^e siècles, mais avec en plus le maquereau, la morue et la sole aux XIV^e et XVI^e siècles, et la sardine et la sole au XV^e siècle. En revanche, dans le quartier Saint-Leu, le carrelet, le hareng, le maquereau et le merlan furent effectivement consommés et retrouvés dans des latrines du XIII^e siècle, en résonance avec les espèces citées dans le tarif du tonlieu, à l'exception du carrelet.

Après ces divers poissons, seuls les « hénons », forme picarde de coques, furent mentionnés dans le tarif du tonlieu de la ville d'Amiens, alors que les huîtres et les moules, pourtant listées dans le tarif du travers par eau de Picquigny au XV^e siècle, étaient vendues et consommées à Amiens. Ainsi, en 1560, des huîtres infectes et puantes, rangées dans un panier, furent mises en vente par un batelier d'Abbeville puis, de nouveau en 1566, des huîtres gardées plusieurs jours furent vendues puantes par deux revendeurs⁵⁸. Dans cette ville, selon les données archéologiques, les coques et moules furent consommées dans le quartier Saint-Leu du XIII^e au XVI^e siècle, en contrebas de la cathédrale durant les XIV^e et XV^e siècles, et dans le quartier Saint-Germain durant les XIV^e et XVI^e siècles. Enfin, les huîtres furent consommées uniquement dans ce dernier quartier du XIV^e siècle au XVI^e siècle.

À l'image du tarif du péage terrestre de Bapaume, l'exploitation des animaux marins de la Manche peut également être documentée par ce type de document à caractère fiscal. Ainsi, dans la ville

de Saint-Omer, distante d'un trentaine de kilomètres de la côte et d'une cinquantaine de kilomètres de Boulogne, l'esturgeon, la baleine, le marsouin, les harengs salés, les maquereaux salés, les plies et les saumons, salés et non salés, se succédaient dans le tarif du travers, daté du XIII^e siècle⁵⁹. De même, au niveau du village de Soues, établi sur le cours du Saint-Landon, un modeste affluent de la Somme à une cinquantaine de kilomètres de la côte picarde, les coquillages et poissons marins, manifestement pêchés sur le littoral, figuraient en tête du tarif, datable de la fin du XIII^e siècle (Godard 1969-1970)⁶⁰. Transportés par charrette, les harengs frais étaient prélevés à raison de huit pour 1000 et les harengs roux, donc sauris, à raison de quatre pour 1000. En revanche, les huîtres, les moules et les maquereaux, transportés à dos de cheval, étaient prélevés respectivement à raison de quatre pièces pour les bivalves et deux pièces pour les poissons, en plus du denier payé pour le cheval. En 1355, la moitié des revenus de ce travers, comprenant donc la moitié des coquillages et poissons énumérés dans le tarif, fut donnée par le seigneur aux moines cisterciens de l'abbaye Notre-Dame du Gard. Transportés sur la route reliant le sud de la côte picarde à la ville d'Amiens, ces animaux marins, dans des quantités qui ne peuvent toutefois pas être estimées, constituaient alors un apport complémentaire aux donations massives de harengs accordées au début du XIII^e siècle sur le péage fluvial de Picquigny. À ce jour, en l'absence de fouille archéologique sur le site abbatial, les espèces marines consommées par les religieux au fil des siècles peuvent seulement être connues par les sources documentaires.

CONCLUSION

Composée de vastes étendues sableuses, d'estuaires sableux échancrés et d'un platier rocheux, la côte picarde médiévale offrait des biotopes variés pour des coquillages, des poissons marins et ubiquistes et des mammifères marins. Soumise à divers phénomènes érosifs et sédimentaires, elle a considérablement évolué entre le VII^e et le XVI^e siècle, au point de constituer un espace incertain, situé entre terre et mer. Depuis la ville et le port de Boulogne, au nord, jusqu'à l'estuaire de la Bresle, au sud, elle livra aux populations littorales et surtout aux seigneuries maritimes une profusion de ressources animales non terrestres, imposée dans l'alimentation des populations ecclésiastiques et laïques.

Dans cet environnement côtier médiéval, l'exploitation des animaux marins fut largement étudiée et restituée par Benoît Clavel (2001), à partir de restes osseux issus de sites archéologiques éloignés du littoral d'une trentaine de kilomètres au minimum. En utilisant diverses sources documentaires issues de villes, seigneuries ecclésiastiques et laïques, elle peut également être étudiée et restituée, comme le firent ponctuellement quelques historiens. Ainsi, en associant ou en confrontant ces sources, cette exploitation des animaux marins peut être détaillée ou inversement schématisée, réduite ou inversement développée pour différents aspects : les sites de pêche, les espèces pêchées

56. Arch. nat., R1* 35, fols 22-27.

57. BnF, fr. 25247, fols 40v-47v.

58. Arch. mun. Amiens, CC 172, fol. 43; CC 184, fol. 40.

59. BnF, lat. 12662, fol. 345.

60. Arch. dép. Somme, 13 H 44.

ou recherchées, les quantités prélevées, le conditionnement, la conservation et le transport sur différentes distances pour une période courte d'un siècle ou, au contraire, une période plus longue, du XIII^e au XVI^e siècle. Dans cette dimension ponctuelle ou diachronique, elle peut alors laisser apparaître une opposition, une convergence ou une évolution avec, le plus souvent, deux visions d'une même réalité historique.

Avec ces deux types de sources, l'éventail faunistique, exploité au fil des siècles, s'avère particulièrement large : coques, huîtres et moules pour les coquillages, carrelets, chinchards, dorades grises, églefins, grondins, harengs, maquereaux, merlans, morues, raies bouclées, saints-Pierre, soles, turbots et grande vive pour les poissons marins, bars, flets et mulets pour les poissons ubiquistes, esturgeons, lamproies et saumons pour les poissons migrateurs, baleines, dauphins et marsouins pour les mammifères marins auxquels les avocettes, bécasses et sarcelles d'hiver pourraient être ajoutées pour les oiseaux. Toutefois, cet éventail doit être pondéré et nuancé pour certains animaux : la lamproie, la baleine, le dauphin et le marsouin sont absents des restes osseux étudiés alors que le chinchard, la dorade grise, la raie bouclée, le saint-Pierre, la sole, le turbot, la grande vive, le bar et le flet sont absents des documents consultés. Pour ces ensembles, la complémentarité des sources apparaît donc comme une évidence, sans permettre toutefois la substitution. En effet, il serait délicat, voire même hasardeux, de substituer un type de source à un autre, puisque l'esturgeon est attesté par un seul reste osseux mais une dizaine de mentions, et le saumon par 13 restes osseux et cinq mentions. Cependant, pour la zone considérée, une exception pourrait être acceptable pour le hareng, largement présent dans les structures archéologiques étudiées et les documents consultés.

En tenant compte, d'une part, des opérations archéologiques en cours, de la conservation d'éléments osseux et de leur prise en compte, et d'autre part, de la conservation des documents, de leur accessibilité et de la présence d'informations, la probabilité de pouvoir étudier ou restituer, complètement et pour un seul site, l'exploitation des animaux marins, s'avère faible et incertaine. Abordée ponctuellement avec un seul type de sources, elle diminue d'autant plus et aboutit à des résultats anecdotiques, isolés et finalement déconnectés de la réalité historique. En revanche, en associant les sources archéologiques et documentaires sur une période représentative suffisamment longue, cette probabilité augmente au point de livrer des spectres faunistiques, des saisons de capture, des quantités pêchées, des pratiques de conservation, des voies de diffusion ou des pratiques frauduleuses.

Sur le littoral picard, l'exploitation des animaux marins fut principalement pratiquée en mer, sur l'estran et dans l'estuaire des fleuves côtiers pour les espèces marines, ubiquistes et migratrices. Elle peut alors être associée à des ports de pêche et villes côtières, qualifiables de sites primaires. Elle fut également pratiquée au niveau du fleuve principal, la Somme, soit pour les espèces migratrices, principalement au niveau des équipements fluviaux dans les villes, également qualifiables de

sites primaires, soit pour des espèces marines et ubiquistes, au niveau des péages fluviaux voire même terrestres, qualifiables de sites secondaires, avec des prélèvements en nature sur les cargaisons de poissons et coquillages qui remontaient le fleuve par bateau ou sillonnaient les routes en charrettes.

Ainsi, en utilisant les sources archéologiques et documentaires, l'étude de l'exploitation des animaux marins permet d'identifier la diversité faunistique d'un espace côtier riche, mais trop souvent délaissé ou ignoré dans les travaux de recherche. Elle ouvre également des perspectives sur les pratiques associées, à savoir la conserve, par caquage, salage ou saurissage, très vraisemblablement réalisés sur la côte picarde, sur le transport, par voie fluviale ou terrestre, sur la diffusion, parfois très lointaine à l'intérieur des terres, et en dernier lieu sur la consommation durant les périodes médiévale et moderne.

Remerciements

Mes plus vifs remerciements vont aux deux relecteurs d'*Anthropozoologica* pour leurs commentaires et leurs remarques constructives, ainsi qu'à Benoît Clavel pour sa complicité halieutique.

RÉFÉRENCES

- CLAVEL B. 2001. — L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIII^e-XVII^e siècles). *Revue archéologique de Picardie* (NS 19): 9-204. <https://doi.org/10.3406/pica.2001.3065>
- CLOQUIER C. & CLAVEL B. 2013. — La consommation d'animaux aquatiques dans le bassin de la Somme durant les périodes médiévale et moderne, in DEMEULENAERE-DOUYÈRE C. (dir.), *Tous à table ! Repas et convivialité. 138^e Congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Rennes, 2013*. Éditions du CTHS, Paris: 83-98. http://cths.fr/_files/ed/pdf/ttrc05cloquier.pdf dernière consultation: 16/07/2018.
- DARSY F.-I. 1860. — *Picquigny et ses seigneurs, vidames d'Amiens*. Imprimerie P. Briez, Abbeville, 192 p.
- DELGOVE É. 1868. — L'abbaye du Gard. *Mémoires de la société des antiquaires de Picardie* 22: 117-316.
- FOSSIER R. 1968. — *La terre et les hommes en Picardie jusqu'à la fin du XIII^e siècle*. Nauwelaerts, Paris, Louvain, 828 p.
- GODARD J. 1951. — Un document inédit concernant le péage de Bapaume, in *Mélanges d'histoire du Moyen âge dédiés à la mémoire de Louis Halphen*. Presses universitaires de France, Paris: 281-289.
- GODARD J. 1969-1970. — Le tarif du travers de Soues. *Bulletins de la Société des Antiquaires de Picardie* 53: 300-311.
- LAVERNIER 1841-1843. — Note sur un esturgeon pêché à Amiens. *Bulletins de la Société des Antiquaires de Picardie* 1: 251.
- LEFILS F. 1858. — *Histoire civile, politique et religieuse de Saint-Valery et du comté du Vimeu*. R. Housse, Abbeville, 254 p.
- LESTOCQUOY J. 1948. — Baleine et ravitaillement au Moyen Âge. *Revue du Nord* 30 : 39-43.
- NOËL S. B. J. N. 1815. — *Histoire générale des pêches anciennes et modernes, dans les mers et les fleuves des deux continents*. Imprimerie royale, Paris, 428 p.
- TOURTIER C. DE 1960. — Le péage de Picquigny au Moyen Âge. *Bulletin philologique et historique* 1: 271-294.

Soumis le 13 septembre 2017;
 accepté le 5 avril 2018;
 publié le 14 septembre 2018.