

L'APPROVISIONNEMENT DE PARIS EN POISSON AU 16^{ème} SIÈCLE : QUE DISENT LES SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES ? QUE PEUT-ON ESPÉRER DES DONNÉES ICHTYOFAUNIQUES DES JARDINS DU CARROUSEL ?

Myriam STERNBERG*

Résumé

Lors des fouilles archéologiques des Jardins du Carrousel 1, la mise au jour d'un lot de plus de 15,000 restes de poisson provenant d'un dépotoir de la fin du 16^e siècle, nous a amené à analyser les conditions d'acheminement du poisson vers Paris. A cette époque, l'apparition de la "grande" pêche modifie les structures sur lesquelles reposent les pêches médiévales. Paris est, de plus, troublé par les événements de la Ligue.

Une recherche bibliographique sur la pêche au 16^e siècle a permis de rassembler des informations sur les circuits d'approvisionnement de Paris en poisson de mer et en poisson d'eau douce. Les données ostéologiques issues des Jardins du Carrousel reflètent, quant à elles, la consommation de poisson des habitants d'un quartier parisien et permettent d'apprécier l'importance relative des différentes espèces alors disponibles sur le marché.

Summary

Fish supply to Paris during the sixteenth century : evidence from literary sources, and from fish bone remains from the Carrousel Gardens.

Over 15,000 fish remains have been recovered from a sixteenth century rubbish dump during archaeological excavations in the Gardens of the Carrousel, Paris. Analysis of these remains has provided insight into the supply of fish to Paris during this period, when the appearance of "large" fish changed the medieval supply systems. This was also a period when Paris was disturbed by the events of the League.

Bibliographic research has also illuminated the mechanisms by which sixteenth-century Paris was supplied with both fresh water and marine fish. The fish remains themselves demonstrate the consumption of fish in one district of Paris, and show the relative importance of the various species of fish that were available.

Mots clés

Ichtyofaune, Approvisionnement, Paris XVI^{ème} siècle

Key Words

Ichtyofauna, Provisioning, Paris XVIth century

Introduction

Au 16^e siècle, l'apparition de la "grande" pêche modifie les structures sur lesquelles reposent les pêches médiévales. Peu connue au Moyen-Age, la morue devient le poisson le plus consommé du royaume, tandis que le merlu et surtout le hareng disparaissent.

D'abord marqué par une forte croissance de la pêche, le 16^e siècle voit un ralentissement et un fléchissement de la production halieutique, surtout dans la dernière décennie du siècle. Cette évolution suit d'une manière générale, l'ensemble des autres

principaux secteurs économiques (MOLLAT, 1987). A cette époque, la transformation des produits de la pêche à bord des navires permet des gains de production importants. La pêche au hareng est une des activités les plus touchées et le hareng de la pêche française tend à disparaître pour être remplacé par le hareng de provenance étrangère. Un arrêt du Conseil du 24 mars 1686, qui fixe la pêche du hareng depuis la Saint-Denis jusqu'à Noël, et fait défense d'en acheter à bord des vaisseaux étrangers (RDBV, 1883), bien que tardif par rapport à la période concernée ici, montre bien les

*UPR 7560 du C.R.A./C.N.R.S, Valbonne, France.

difficultés de la pêche française. La pêche à la morue conserve, pour sa part, un niveau d'activité à peu près stable jusqu'au milieu du 17^e siècle et contrairement à toutes les autres pêches, la pêche au poisson frais se développe. Cette augmentation est liée, selon M. MOLLAT, à la forte demande des milieux aisés de Paris qui réservent toujours une grande place à la consommation du poisson frais (MOLLAT, 1987). C'est à cause de l'importance de la demande de Paris, que le transport et le marché du poisson de mer se sont organisés très rapidement.

Les circuits d'approvisionnement de Paris en poisson de mer

Si l'extension de l'aire d'alimentation de la ville de Paris et ses circuits de distributions ne sont pas bien connus pour le 16^e siècle, on sait qu'entre le 14^e et le 17^e siècle, la "marée" provient en quasi totalité des ports de Picardie et de Haute Normandie : Boulogne, Le Tréport, Dieppe, Fécamp. La prépondérance des importations normandes s'explique par la proximité des côtes et par la facilité d'usage de la Seine. Pour le 15^e siècle, le poisson est donc acheminé de la côte vers Paris, soit par voie fluviale, soit par voie terrestre (FAVIER, 1974).

Généralement arrivent surtout par la Seine, via Rouen, les barils de poisson salé, "la saline", et de poisson fumé. Dénrée de première nécessité, ils constituent la base de la nourriture de la classe la plus défavorisée, et arrivent en grande quantité à Paris. Au 15^e siècle 90 pour cent du poisson de mer débarqué à Dieppe, et passant par Rouen, est envoyé à Paris (FAVIER, 1974). Il s'agit surtout de maquereaux, morues et harengs saurs. Pour le 16^e siècle, les observations manquent.

Par la route, le poisson peut parvenir frais jusqu'à 25 ou 30 lieues de la côte (ROGERE, 1975), grâce aux chasses-marée. D'après DUHAMEL DU MONCEAU, le poisson peut arriver frais jusqu'à 60 lieues de la côte et la route peut être parcourue en 35 ou 40 heures l'hiver et en 24 heures, avec des relais, l'été (DUHAMEL DU MONCEAU, 1769-1779).

Le transport du poisson de mer

Au port, à l'arrivée d'une barque de pêcheur, après livraison des "poissons de coutume" (au commis du roi ou des seigneurs), du "poisson bourgeois" (au bourgeois auquel appartient la barque) et au Maître pêcheur, ce qui reste est vendu aux chasses-marée. Parmi les poissons

de mer destinés à être acheminés frais jusqu'à Paris, les poissons plats comme les carrelets ou les barbués sont vendus à la pièce lorsqu'ils sont gros. Les raies, ainsi que les autres poissons estimés, lorsqu'ils sont de petite taille, se vendent à la douzaine ou sous forme de lot (DUHAMEL DU MONCEAU, 1769-1779).

Le transport du poisson par les chasses-marée, à dos de cheval, dans des paniers, puis dans des voitures légères est mentionné pour la première fois en 1254, dans une Ordonnance de Saint-Louis (LAMARE, 1722-1738). Avant d'être emballés et arrangés dans les paniers, les poissons sont lavés. Les soles sont posées les unes sur les autres. Les turbots, barbués et poissons précieux, sont transportés entre deux raies, afin qu'ils se conservent mieux. Les poissons moins estimés, comme le maquereau ou le hareng voyagent avec moins de précautions (DUHAMEL DU MONCEAU, 1769-1779).

Protection des denrées par les autorités et réglementation de la vente

L'acheminement des denrées est protégé par les autorités. Il est partout mentionné l'interdiction d'arrêter les cargaisons et les charrettes servant au ravitaillement de Paris. La "marée" arrive ainsi en ville, tôt le matin. Au 16^e siècle, la Halle à la marée et la Halle à la saline sont aménagées dans la zone sud des Halles (BABELON, 1986). Là, la "marée" est examinée par les "jurés", qui l'estiment selon son état. Au cours du 16^e siècle, les "jurés-vendeurs de marée", créés à Paris en 1507, se multiplient et se répandent dans toutes les villes. En 1583, leur nombre est fixé à dix à Paris (LAMARE, 1722-1738). Une fois estimé par les "jurés", le poisson est livré aux marchands, chargés de le vendre.

Au 16^e siècle, le "Carreau" accueillait, en dehors des Halles, les marchands forains, c'est-à-dire non-parisiens.

Au cours de ce siècle, un marché parallèle à celui des Halles se développe pour l'approvisionnement des grandes maisons aristocratiques. Le poisson parvient sur les tables par l'intermédiaire de pourvoyeurs qui s'engagent à fournir quotidiennement, en quelque lieu qu'ils soient, la maison de personnage royaux, princes ou seigneurs selon un tarif et des conditions fixées au préalable par un marché (VÉNIÉL, 1975). Une ordonnance du 14 février 1592 fait "... *défense à toute personne de quelque condition que ce soit de faire décharger et de vendre aucune marchandise de poisson de mer ès hostelleries, ni dans les maisons particulières*".

Les autorités se trouvèrent aussi confrontées aux problèmes d'hygiène. Il est sans cesse rappelé que le

déchargement du poisson frais, sec et salé doit se faire aux Halles et qu'il est interdit d'en acheter ailleurs qu'en ce lieu. Une ordonnance du 19 février 1593 (RDBV, 1883) mentionne "... [l']interdiction aux hostelliers et aux bourgeois d'acheter en dehors des Halles sous peine de saisie de marchandises...". En avril 1603, les habitants des rues Verderet, de la Grande Tuerie et Mauconseil sont en procès avec les poissonniers. L'interdiction aux vendeurs et "tailleurs" de poisson de mer de faire des "trempis" ou "lavemens" dans la ville est alors renouvelée (RDBV, 1883).

Approvisionnement en poisson d'eau douce

La surveillance des autorités ne se limite pas seulement à la "marée". Pour les poissons d'eau douce, la vente est prévue au "Marché Neuf", construit dans la Cité, le long du petit bras de la Seine en 1568 (BABELON, 1986). Une ordonnance du 4 juin de cette année, défend d'ailleurs aux marchands de poisson de stationner dans la rue de la Bûcherie et aux alentours du Châtelet, et leur prescrit de se retirer aux marchés neufs, entre le pont Saint-Michel et le Petit-Pont (RDBV, 1883). Il semble qu'à la fin du siècle, la vente du poisson d'eau douce se fait aussi rue de la Cossonnerie.

Le poisson d'eau douce est vendu par le marchand poissonnier, sorte de marchand en gros, qui loue des étangs, achète le produit des pêches d'autres étangs et des poissons de rivière capturés par les pêcheurs. Le marchand poissonnier emmagasine ses poissons dans des "boutiques", aménagées sur la Seine, où il conserve vivant les poissons d'eau douce. Il approvisionne le détaillant ou vend directement aux particuliers.

Parmi les poissons d'eau douce, dont la chair se corrompt plus rapidement que le poisson de mer, mais dont la conservation en ville est plus facile, grâce aux "boutiques" aménagées sur la Seine, la carpe, le brochet, les anguilles et les lamproies sont fréquemment mentionnés dans les denrées consommées.

Les restes ichtyofauniques

L'extension de l'aire d'alimentation de la ville de Paris et ses circuits de distributions, sont mal connus pour le 16^e siècle. L'approvisionnement de la ville en

poisson, qui remplace la viande plus de 150 jours par an, occupe pourtant une grande place dans l'alimentation des parisiens. C'est ce que confirme, en tout cas, les données ichtyofauniques, par la quantité de restes osseux, retrouvés lors des fouilles archéologiques des Jardins du Carrousel⁽¹⁾.

Pour la fin du 16^e siècle, les déterminations effectuées sur 3 500 ossements issus du remplissage d'un dépotoir parisien, donnent une liste d'espèces où se mêlent poissons de mer et poissons d'eau douce, poissons consommés frais et poissons consommés salés de toutes tailles. En effet, le tamisage des sédiments jusqu'à la maille de 0,5 mm a permis de retrouver les plus petits restes de poissons.

Parmi les restes ichtyofauniques des Jardins du carrousel, une vingtaine d'espèces ont pu être identifiées⁽²⁾, dont la morue (*Gadus morhua* L. 1758), le merlan (*Merlangius merlangus merlangus* (L. 1758)), le hareng (*Clupea harengus harengus* L. 1761). Ce sont les espèces marines les plus abondantes. A celles-ci, il faut encore ajouter les poissons plats : sole (*Solea vulgaris* Q. 1806), limande (*Limanda limanda* L. 1758) et raie (*Raja clavata* L. 1758). Pour les espèces d'eau douce, la carpe (*Cyprinus carpio* L. 1758) et le brochet (*Esox lucius* L. 1758) occupent les premières places dans la consommation. Aucun reste, par contre, d'espèces dites "royales", comme l'esturgeon ou le saumon n'a été trouvé.

Les traces de découpe observées sur les cleithra et les vertèbres des restes de morue des Jardins du Carrousel associées à l'absence de pièces crâniennes, indiquent que la morue est préparée. Il s'agit sans doute de morue séchée ou salée.

D'après les sources bibliographiques, la morue est nommée différemment selon sa qualité. Elle se prépare au 16^e siècle de deux manières : salée et séchée au vent et au soleil, puis mise en "balle" ou "boucart", c'est la *morue sèche*, celle qui donne lieu au commerce le plus étendu ; ou bien simplement salée et mise en barils, elle constitue la *morue verte* (LA MORANDIERE, 1967).

La morue préparée arrive par voie fluviale à Paris, dans des barils (FAVIER, 1974). On peut penser que pour le hareng, il en est de même, bien qu'aucune trace significative ne soit visible sur le matériel

⁽¹⁾ Les fouilles archéologiques du Carrousel sont dirigées par P. van OSSEL, qui m'a permis d'étudier ces restes.

⁽²⁾ Les déterminations ont pu être poussées jusqu'à l'espèce grâce à la collection de référence du laboratoire d'archéozoologie du C.R.A. de Valbonne/Sophia-Antipolis. L'étude encore en cours du matériel osseux ne permet pas de donner la liste exhaustive des espèces consommées. Nous voulons simplement montrer ici, que les données ichtyofauniques sont une source d'information non négligeable pour étudier l'approvisionnement en denrées alimentaires de Paris.

archéologique. Il paraît cependant peu probable qu'ils arrivent frais, d'abord parce qu'il ne se pêche déjà plus sur les côtes françaises au 16^e, et qu'on va chercher les bancs sur les rivages d'Angleterre, d'Ecosse et des Orcades (MOLLAT, 1987), ensuite parce que, comme le dit Rabelais, contemporain du siècle qui nous intéresse, les "arans blancs" (frais) se conservent difficilement, alors que les "arans bouffiz" ou "craquelots", légèrement salés et fumés peuvent se conserver une quinzaine de jours (RABELAIS, 1534-1562). Ainsi traités, et de transport plus aisé, ils ne sont pas aplatis dans les caques, comme les harengs saurs, qui font aussi l'objet d'un important commerce.

Si la morue et le hareng vendus salés ou séchés, satisfont aux exigences et aux moyens financiers d'un large éventail de couches sociales, il n'en est pas de même du poisson frais qui est alors une denrée chère.

Les poissons plats (soles, limandes...), dont on retrouve toutes les pièces du squelette dans le matériel archéologique étudié sont vraisemblablement consommés frais. Pour les raies, si elles ont pu être acheminées entières, les restes retrouvés dans le matériel archéologique laissent penser que seuls les ailerons ont été consommés. Elles auraient, alors, été vendues débitées. Ceci a déjà été noté par J. DESSE, sur le matériel de la Cour Napoléon du Louvre (DESSE ET NASH, 1986). En effet, seules les boucles ont été retrouvées parmi les ossements des Jardins du Carrousel, et cela ne semble pas dû à un phénomène de conservation différentielle des pièces du squelette.

L'étude des restes osseux de poisson issus des fouilles archéologiques, ouvre donc, d'une manière générale, des perspectives sur les modes de consommation du poisson. Plus particulièrement, chaque gisement étudié offre des données qu'il est nécessaire d'analyser dans leur contexte archéologique spécifique.

Dans le cas du matériel des Jardins du Carrousel, la présence d'un important lot d'os de poisson atteste une consommation urbaine et l'arrivée de poisson frais à plus de 40 lieues de la côte. Ils témoignent aussi du statut social des consommateurs. Bien que les analyses soient en cours, on peut d'ores et déjà noter la disparition du hareng dans les couches supérieures du comblement du dépotoir étudié et se demander alors si cela confirme la tendance économique générale de la pêche à la fin du 16^e ? Comme nous l'avons mentionné en introduction, ce siècle est marqué par une forte croissance de la pêche puis par un fléchissement dans la production, notable surtout dans la dernière décennie. M. Mollat, signale à ce sujet que la pêche au hareng est alors une des activités les plus touchées (MOLLAT, 1987).

Reste évidemment pour bien comprendre ces données, à les situer dans le cadre historique de Paris, où les événements de la Ligue ont du affecter le transport des denrées et l'approvisionnement de la ville et enfin, à intégrer la consommation du poisson dans l'analyse globale des données archéologiques des Jardins du Carrousel pour la fin du 16^e siècle. On pourra alors déterminer la place que prend le poisson dans le ravitaillement de la ville dans la seconde moitié du 16^e.

Bibliographie

- BABELON J.-P. (1986) : *Paris au XVI^{ème} siècle*, Nouvelle histoire de Paris, Hachette, Paris.
- DESSE J. et NASH M. (1986) : Premiers résultats de l'étude ichthyologique du fait 25 de la zone 5 et du Fait 22 de la zone 3, *Paléo-environnement et fouilles urbaines, Grand Louvre, Fouilles archéologiques, Cour Napoléon*, Manceau-Bernaudin, Paris : 99-100.
- DUHAMEL DU MONCEAU (1769-1779) : *Traité général des pêches*, 3 vol., Saillant et Nyon.
- FAVIER J. (1974) : *Paris au XV^{ème} siècle (1380-1500)*, Nouvelle histoire de Paris, Hachette, Paris.
- LAMARE N. de (1722-1738) : *Traité de Police*, Paris.
- LA MORANDIERE C. de (1967) : *La pêche française de la morue à Terre-Neuve du XVI^{ème} siècle à nos jours : son importance économique, sociale, politique*, S.E.V.P.E.N., Paris.
- LAURIOUX B. (1986) : Les premiers livres de cuisine, pourquoi une telle floraison de livre de cuisine à la fin du Moyen-Age ?, *L'Histoire*, 85 : 51-55.
- MOLLAT M. (1987) : *Histoire des pêches maritimes en France*, Privat, Toulouse.
- RABELAIS F. (1534-1562) : *Œuvres complètes*, Gallimard, Paris, éd. 1984.
- RDBV (1883) : *Registre des délibérations du Bureau de la ville de Paris*, Imprimerie Impériale (puis Nationale), Paris.
- ROGERE C. (1975) : *Le chasse-marée : voiturier de poisson de mer*, Le Cerf, Rouen.
- VENIEL B. (1975) : *Les marchands pourvoyeurs au XVI^{ème} siècle*, Hachette, Paris.
-