
ARTICLES

HASARD, TAPHONOMIE OU REDEVANCE ? LE CAS DU PORC MÉDIÉVAL

Jean-Claude LE BLAY*

Résumé

Nombreux sont les textes carolingiens qui nous renseignent sur les redevances en nature destinées aux autorités laïques, seigneuriales ou religieuses. A partir de l'étude archéozoologique de trois sites médiévaux du sud de la région parisienne, tous trois de statut différent, l'auteur tente de compléter ces informations. La comparaison est basée sur la restitution des carcasses de porc ainsi que de leurs éventuels manques. L'animal choisi dans ce cas a l'avantage d'être élevé selon des modalités ancestrales et exclusivement pour sa viande : celle-ci, salée ou fumée, se conserve aisément et constitue l'un des ingrédients quotidiens de la soupe de légumes ou de céréales.

Ainsi sont présentés les trois sites suivants :

- a) village fortifié de Varzy (Nièvre), 8-10^{ème} siècle.
- b) hameau carolingien d'Ecuelles-Ravannes (Seine-et-Marne), où, fait inhabituel au 10^{ème} siècle, se pratique la chasse à grande échelle.
- c) villa carolingienne de Saint-Germain-les-Corbeil, dépendance essonnaise de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés de Paris dont la production est probablement réservée à la prébende.

Mots clés

Alimentation, Haut Moyen Age, Porc

Summary

Animal tributes to seignorial or religious authorities are often described in carolingian texts.

Can archaeological studies of medieval sites also provide this information ? The present work is based on studies of pig remains. Pork was a common food for the medieval population. It could be preserved easily, by drying, salting or smoking, and it was thus a common ingredient of the daily vegetable or cereal soup.

Three examples from sites south of Paris, all with abundant animal remains, were chosen because of their social status :

- a) the fortified village of Varzy (Nièvre), 8th to 12th century.
- b) the carolingian farm of Ravannes (Seine-et-Marne), 10th century, community probably with hunting rights.
- c) the carolingian villa of Saint-Germain-les-Corbeil (Essonne), dependence of the abbey of Saint-Germain-des-Prés, Paris.

Key Words

Food, Middle Ages, Pig

“Jamais il ne tâte d'un bon morceau, ni de volaille, ni de gibier ; s'il a pain de pâte noire, du lait et du beurre, il est bien gâté. Jamais ne mangera de bon pain, l'ivraie restera au vilain et s'il a grasse géline, à son seigneur tôt la destine. Voici parvenu le moine à l'évêché : pâle, amaigri par le jeûne, il a tôt fait d'une dent bruyante et inlassable en engloutissant en six bouchées, six gros poissons, de prendre en moins de deux ans du lard et du poids à l'image des porcs affamés”.

Ces quelques lignes de complainte médiévale des Vilains de Verson nous mettent, avec pauvres et riches, au

cœur de cette littérature colorée et contrastée, là même où, comme tout autre produit agricole, l'animal met en relation le paysan avec son maître, seigneur ou abbé, en compensation d'un dû réel ou hypothétique.

De nombreux textes détaillent ces redevances en nature destinées au pouvoir spirituel : “vingt muids de graisse, trois porcs engraisés, onze cent porcs à la boulangerie des frères à chacune des trois fêtes de Noël, de Pâques et de Saint Denis” (GUADAGNIN, 1988), autant qu'au pouvoir temporel : “à la Notre-Dame, il convient de fixer le porçage ; si le vilain a huit pourceaux, il prendra les deux

* 7, avenue Patton, F-77000 Melun

plus beaux et l'autre après sera au seigneur" (*Complainte des vilains de Verdon*, anonyme 13^{ème} s., édition et adaptation L. DELISLE, "Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen Age", EVREUX, 1851)

S'il y est aussi question de produits laitiers, de chapons, d'œufs, de produits finis comme la graisse dont Charlemagne encourage la fabrication dans les domaines du fisc : "nous voulons qu'il soit fait de la graisse avec les brebis grasses et les porcs", écrit-il dans son capitulaire (*De Villis*), on n'y parle guère de cette viande de porc (lard, viande fumée, salaisons, jambons) si facilement stockable et transportable.

Une première raison est-elle le statut de cet animal à la fois maudit et sacré, perpétuellement condamné, éternel objet de querelles ? Peu d'espèces ont donné autant lieu à controverse, interdits, superstition et rituels dans la préparation de la chair : à l'homme la saignée et la découpe, aux femmes la macération et la cuisson. Cette viande est l'une des sources de protéines essentielles à l'homme du haut Moyen Age (BÖKÖNYI, 1974) tant par la relative simplicité de sa production que par ses possibilités de conservation au feu, au sec ou au sel.

A défaut de précisions, nous nous sommes intéressés aux restes de cet animal qui abondent dans les fosses et couches d'occupation du haut Moyen Age et représentent près du quart de la faune archéologique de l'Ile-de-France (YVINEC, 1986), ce chiffre diminuant durant les quatre siècles suivants (BECK-BOSSARD, 1984).

L'étude a donc porté sur trois sites carolingiens, villa, manse, villa, dont le statut social était partiellement connu. Ils furent fouillés sur une grande étendue, apportant une documentation abondante, plusieurs milliers de restes des trois espèces, bœuf, porc et mouton.

Le premier est un ancien *oppidum* (ADAM, 1986), le "Mont-Châtelet", village fortifié de hauteur situé près de Varzy dans la Nièvre. Etendu sur plus d'un hectare, seul le secteur à proximité du rempart a été étudié. L'unique document d'archives qui le mentionne, fait état au 13^{ème} s. des démêlés de Simon de Chastelai, seigneur du lieu, avec l'évêque d'Auxerre au sujet de la dîme. Le texte ne dit rien de l'issue du litige, mais les traces d'occupation du village s'interrompent ensuite.

Le second est une manse, "Ravannes" (GALBOIS, à paraître), situé près d'Ecuelles en Seine-et-Marne, constitué de quelques bâtisses serrées au confluent Seine-Loing. Fait inhabituel pour le 10^{ème} s., ses habitants pratiquent la chasse à grande échelle. Selon toute vraisemblance il s'agit d'une petite communauté (hommes libres ou soldats-paysans) établie peu avant l'an mil, qui quitta les lieux cent ans après.

Le dernier est une ancienne villa gallo-romaine "La butte à Gravois" de Saint-Germain-les-Corbeil dans l'Essonne (PETIT et PRO, 1989), devenue ensuite propriété de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés de Paris. De tels établissements sont tenus d'approvisionner à date fixe leur maison mère en denrées diverses, la prébende, ainsi que le rappellent les archives de l'abbaye (POUPARDIN, 1909).

Sur ces trois sites, les suidés sont d'aspect comparable (65-70 cm de hauteur au garrot) ; ils sont abattus avant l'éruption de leur troisième molaire inférieure, soit probablement au cours du second hiver qui suit leur naissance. Ainsi en parle-t-on dans la loi des Francs saliens au 6^{ème} s. et au Moyen Age où l'on conseille l'abattage des porcs surannés.

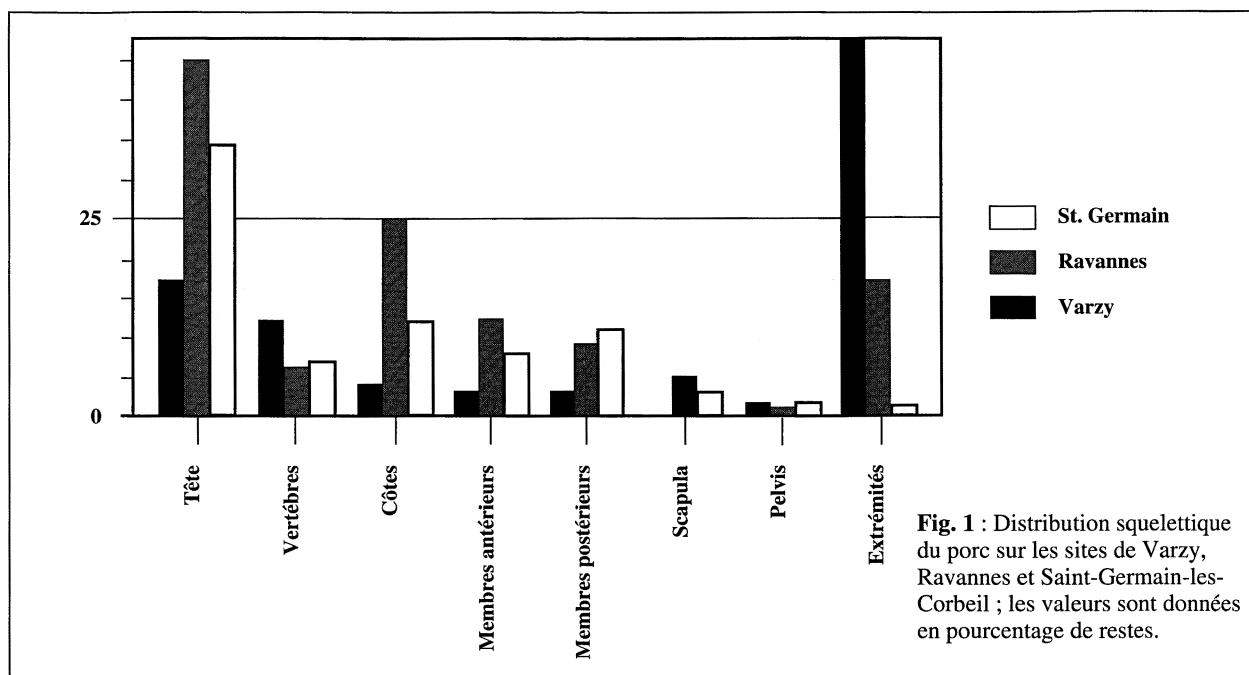
Les conditions de découverte et de conservation des restes sont bonnes mais très différentes :

Le "Mont-Châtelet" est perché au sommet d'une colline dominant d'une centaine de mètres la rivière Sainte-Eugénie qui coule à ses pieds. Actuellement, jardins, vignes puis bois le recouvrent en partie. La fouille a concerné le rempart et ses aménagements défensifs, un appentis contigu, le fournil et une portion de cour. Il s'agit donc d'un dépôt de surface, assez bien conservé dans ce milieu de pierre sèche. Aucun point d'eau n'y a été reconnu à ce jour.

Les deux constructions de torchis du manse de Ravannes sont inondées par le Loing une partie de l'année. Elles n'ont pas conservé leurs sols d'occupation. Trois appentis, des dizaines de fosses et de silos ont livré la majeure partie du matériel. Trois puits encore en eau contenaient quantité de microfaune, des restes de poissons et batraciens ainsi que des milliers de noix de gale. A présent c'est un site au bord de la rivière, en milieu semi-ouvert, vallonné, tout proche de la forêt.

La villa de Saint-Germain-les-Corbeil est située à la limite ouest de la plaine de Brie, à faible distance de la Seine et des lambeaux de la forêt de Sénart, non loin du site préhistorique d'Etiolles. Dans la cour du bâtiment se sont implantés des habitats à pan de bois, un appentis de tisserand, avec autour des centaines de fosses ou de silos. Le limon des plateaux a bien conservé les restes, en particulier ceux d'un porc entier. L'approvisionnement en eau du site, construit sur une petite éminence, devait poser problème puisqu'aucun puits médiéval n'y a été retrouvé.

La disparité des conditions de conservation et des modalités d'exploitation, village, manse ou villa, laissait espérer des résultats contrastés. En effet il y a 42 % de restes de porc au Châtelet. La proximité des glandées, la nécessité de stocker la viande d'hiver, la rareté du bœuf (6 %) ainsi que la fragmentation poussée des os, expliquent



probablement ce premier chiffre élevé, le complément étant fourni par l'élevage caprin. Le second et le troisième se rapprochent de ceux relevés par YVINEC (1986) en Ile-de-France (20 à 30 %). Au près des pourceaux, moutons et bovins se cotoient dans la plaine de Brie, alors que chasse et pêche se développent au bord de l'eau à Ravannes.

La distribution des parties du squelette est assez homogène au sein des trois établissements (fig. 1) : l'absence relative des fémurs évoque la préparation des jambons, celle des scapula et côtes la confection de salaisons, produits facilement vendus ou échangés. Tout se mange dans le cochon, mais radius, ulna, tibia et fibula, entourés de peu de chair, sont probablement de moindre valeur, moins concernés donc par les diverses tractations, et réservés à la consommation individuelle. Il n'y a guère de disparité entre les restes de membres antérieurs ou postérieurs ;

quant aux parties charnues ou grasses, elles échappent à notre investigation. Font exception, les restes crâniens et ceux des extrémités : l'abondance des premiers, notée à Saint-Germain-les-Corbeil, en particulier, semble résulter des pratiques bouchères : séparation de la tête, extraction de la cervelle, ablation de la langue, préparation des pâtés et autres "cochonailles" destinés à la consommation locale ou à l'abbaye. La relative rareté de ces restes au monastère de La-Charité-sur-Loire (AUDOIN-ROUZEAU, 1983), sur les lieux mêmes de la consommation, tendrait à confirmer cette hypothèse.

Par contre, on retrouve sur le "Mont-Châtelet", une profusion d'extrémités (48 % des restes de porc). Tous les petits os sont représentés : métapodes et phalanges. A l'évidence, cela résulte de la consommation des pieds de cochon. Il s'agit sans doute d'une spécialité locale particu-

Tableau I : Comparaison de la distribution squelettique du porc ; les valeurs sont données en pourcentage de restes.

Sites	Tête	Vertèbres	Côtes	Scapula	Pelvis	Membres	Extrémités
BREBIERES	40	12	7	3	1.5	11	11
VILLIERS	61	5	4	4	2	18	12
POULAINÉ	63	3	?	3	1	7	22
MELUN GR	28	12	12	1	8	27	0
BRIE 16 ^{me}	12	20	20	0	0	30	15
MELUN 17 ^{me}	6	0	13	20	13	46	0
MELUN 19 ^{me}	0	6	17	0	7	32	35

lièrement prisée pour la moelle, ou des seuls morceaux que laisse aux vilains un seigneur exigeant.

En d'autres lieux ou époques (tab. I), on retrouve des exemples comparables : YVINEC (1986) signale l'abondance des restes céphaliques dans une autre propriété monastique, dionysienne cette fois, à Villiers-le-sec, de même que DELOGE (1986) sur le site gallo-romain de "La Poulaine" (Val-d'Oise), qu'il présente comme un site spécialisé dans la production porcine. Crâne et mandibules font défaut dans les déchets de cuisine des bourgeois ou artisans de certaines villes (Melun) à l'époque romaine, moderne ou contemporaine, probablement parce que l'élevage du porc ne s'y fait plus dans les cours et autres toits à cochon, ou en raison des nouvelles modes culinaires (LE BLAY, à paraître).

Nous touchons là, les limites de l'archéozoologie et de l'évaluation des distorsions entre élevage, consommation

alimentaire et production de viande. Dans ces conditions, notre propos initial, visant à séparer, au sein des trois ensembles fauniques précédents ce qui revient à l'abbé ou au seigneur, reste encore une gageure.

"Si la loi judaïque, défan le lar comme hérétique, cn'est point de maim en chrétianteu! Maingeon du porc frai, maingeon! J'airon ben d'être bon catolicle, pu j'seron frian d'gorai!" (Vieux Noël bourguignon).

Remerciements

Ce travail n'aurait pas été possible sans la collaboration des dizaines de fouilleurs bénévoles et amis de la Seine-et-Marne, la Nièvre et l'Essonne. De même, toute ma gratitude va à Mireille et Alain Gaxatte qui m'ont aidé dans la réalisation du texte et des graphiques ainsi qu'à Annie Grant pour ses précieux conseils.

Bibliographie

- ADAM R. (1986) : Quatre campagnes de fouilles sur le Mont-Châtelet : un bilan, *Annales du Pays Nivernais*, 50 : 14-28.
- AUDOIN-ROUZEAU F. (1983) : *Archéozoologie de la Charité-sur-Loire médiévale*, Thèse de 3^{ème} cycle, Université Panthéon-Sorbonne (Paris I), multigraphié.
- BECK-BOSSARD C. (1984) : Ostéologie et alimentation carnée, in : *Matériaux pour l'histoire des cadres de vie (1050-1250)*, Centre d'études médiévales de la Faculté des Lettres et Sciences humaines édit., Nice, pp. 17-29.
- BÖKÖNYI S. (1974) : *History of Domestic Mammals*, Akademia Kiado édit., Budapest.
- DELOGE P. (1986) : *Analyse de la population animale du site de "la Poulaine" (Val d'Oise)*, Thèse de l'Ecole Nationale Vétérinaire, Toulouse.
- GALBOIS J. (à paraître) : Le village carolingien d'Ecuelles-Ravannes, *Documents d'Archéologie Française*, à paraître.
- GUADAGNIN R. (1988) : La villa carolingienne dans l'ancien Pays de France, in : *Un village au temps de Charlemagne (Catalogue de l'Exposition du Musée National des Arts et Traditions Populaires 1988-1989)*, Réunion des Musées Nationaux édit., Paris, pp. 112-142.
- PETIT M. et PRO D. (1989) : "La butte à gravois", villa gallo-romaine, carolingienne et médiévale, in : *Catalogue de l'Exposition "Mémoire du sol"*, GERAME édit., Essonne, pp. 12-16.
- POUPARDIN (1909) : *Recueil des chartes de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés*, Paris, tome 1, pp. 558-1182.
- YVINEC J.-H. (1986) : *Archéozoologie du site de Villiers-le-Sec*, Mémoire de diplôme de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, multigraphié.
-