



HAL
open science

Le "tournant carnassier" à Metz à la fin du Moyen Âge (milieu du XIVe siècle – début du XVIe siècle)

Laurent Litzenburger

► To cite this version:

Laurent Litzenburger. Le "tournant carnassier" à Metz à la fin du Moyen Âge (milieu du XIVe siècle – début du XVIe siècle). Boire et manger en Lorraine. Antiquité - XXIe siècle, Comité d'histoire régionale de Lorraine, Nov 2015, Pont-à-Mousson, France. pp.183-200. hal-03104946

HAL Id: hal-03104946

<https://hal.univ-lorraine.fr/hal-03104946>

Submitted on 16 Apr 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

Laurent LITZENBURGER, « Le "tournant carnassier" à Metz à la fin du Moyen Âge (milieu du XIV^e siècle – début du XVI^e siècle) », dans Laurent JALABERT et Vianney MULLER (dir.), *Boire et manger en Lorraine. Antiquité - XXI^e siècle*, Moyenmoutier : Éditions Edhisto, 2018, p. 183-200.

Laurent LITZENBURGER

Docteur en Histoire médiévale, Chercheur associé au CRULH (Centre de Recherche Universitaire Lorrain d'Histoire)

Le « tournant carnassier » à Metz à la fin du Moyen Âge (milieu du XIV^e siècle – début du XVI^e siècle)

La ration alimentaire ordinaire est essentiellement composée de produits d'origines végétales à la fin du Moyen Âge. Cependant, les recherches récentes en histoire de l'alimentation soulignent le développement très important de l'élevage après la crise démographique qui touche l'Europe occidentale au milieu du XIV^e siècle. Cette dynamique aurait contribué à transformer radicalement les tables européennes en favorisant la consommation massive de viande dans toutes les couches de la société. Ce « tournant carnassier¹ » concernerait essentiellement une période s'étendant du milieu du XIV^e siècle au XVI^e siècle ; à l'exception du Paléolithique, la ration carnée n'aurait jamais été aussi importante que durant ce laps de temps dans toute l'histoire européenne². Selon Boris Bove, il s'agit d'un véritable *topos* historiographique qu'il convient d'interroger³.

Metz est un observatoire de premier plan pour envisager cette question particulière dans l'espace lorrain, la cité étant à la tête du « plus vaste État urbain que l'Europe médiévale ait connu, en dehors de l'Italie »⁴. À la fin du Moyen Âge, la ville est forte d'une population urbaine d'environ 20 000 âmes alors que le plat-pays en compte probablement autant⁵. C'est

¹ L'expression « tournant carnassier » apparaît dans l'appel à communications du 138^e Congrès du CTHS dont le thème portait sur « Se nourrir. Pratiques et stratégies alimentaires » (Rennes, 2013), [consulté le 13/02/2017], <URL : <http://cths.fr/co/index.php?id=158>>.

² Au Moyen Âge, les obligations religieuses empêchent la consommation de viande pendant environ 150 jours dans l'année, durant lesquels le poisson vient alors se substituer à la viande. C'est le sujet de la communication dans ce même volume de Frédéric FERBER, « L'approvisionnement en poisson et sa consommation à Metz à la fin du Moyen Âge ».

³ Ce constat initial est réalisé par Boris Bove dans sa synthèse récente sur l'alimentation à la fin du Moyen Âge : Boris BOVE, « Un nouveau champ de recherche : l'alimentation à la fin du Moyen Âge », dans *Id.*, *Le temps de la guerre de Cent ans (1328-1453)*, Paris, Belin, 2009 (*Histoire de France*, sous la direction de Joël Cornette, vol. 4), p. 565-596.

⁴ Jean SCHNEIDER, *La Ville de Metz aux XIII^e et XIV^e siècles*, Nancy, G. Thomas, 1950, 606 p. ; Jean-Luc Fray souligne également la particularité du Pays messin, qui évoque le *contado* italien sans lui ressembler totalement : Jean-Luc FRAY, *Villes et bourgs de Lorraine. Réseaux urbains et centralité au Moyen Âge*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2006, p. 299-301. À titre de comparaison : Fabien FAUGERON, « De la commune à la capitale du Stato di Terra : la politique annonnaire et la constitution de l'État de Terreferme vénitien (1^{ère} moitié du XV^e siècle) », dans *Les Villes capitales au Moyen Âge*, [Actes du XXXVI^e congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, Istanbul, 2005], Paris, Publications de la Sorbonne, 2006, p. 97-111.

⁵ Laurent LITZENBURGER, *Une Ville face au climat : Metz à la fin du Moyen Âge (1400-1530)*, Nancy, PUN-Éditions Universitaires de Lorraine, 2015, 487 p.

une période d'intense réorganisation des institutions⁶ et des finances municipales, dont témoignent les séries comptables excellemment bien conservées⁷, auxquelles s'ajoutent les nombreuses sources narratives de l'époque⁸.

Le croisement documentaire entre ces différents types de sources permet de mesurer la réalité du « tournant carnassier » à Metz à la fin du Moyen Âge ainsi que de s'interroger sur la production et la consommation de viande à l'échelle de l'État urbain messin.

1. UN « TOURNANT CARNASSIER » À METZ À LA FIN DU MOYEN ÂGE ?

Le « tournant carnassier » serait le moment d'une intense augmentation de la consommation de viande à travers toute l'Europe. Les indices de cette importante modification des modes de consommation alimentaire sont relativement nombreux et doivent être interrogés à toutes les échelles spatiales.

1.1. Les indices d'un « tournant carnassier »

Les travaux des mois figurant dans de très nombreux manuscrits enluminés présentent une vision extrêmement stéréotypée des activités agricoles, en cela que ces peintures reprennent les rythmes saisonniers de modèles antérieurs, parfois fort éloignés sur le plan géographique. Plusieurs modèles se sont ainsi imposés, comme le calendrier des travaux agricoles du *Rustican*⁹, dont 133 manuscrits – qui en font un authentique succès – sont parvenus jusqu'à nos jours et qui fut traduit pour la première fois en français en 1373, ou encore le *Calendrier des bergers*, publié pour la première fois en 1491¹⁰. Cela pose une question : les travaux des mois représentent-ils systématiquement une vision idéale ou sont-ils parfois adaptés à la réalité locale ?

Les travaux des mois qui figurent dans le *Bréviaire de Renaud de Bar*¹¹ (début du XIV^e siècle) et les *Heures de Toul*¹² (début du XV^e siècle) sont des œuvres produites par des ateliers messins qui partagent des sujets iconographiques communs à de nombreux livres d'heures : le thème du repas et du personnage se réchauffant au coin du feu pour les mois d'hiver (janvier ou février), le jeune homme, la jeune femme ou le couple amoureux pour le

⁶ Pierre MENDEL, *Les Atours de la ville de Metz, étude sur la législation municipale de Metz au Moyen Âge*, Metz, Les Arts Graphiques, 1932, 451 p. ; Danièle LOUIS, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, Nancy-Metz, ARTEM (Documents d'histoire sociale, Moyen Âge), 1995, 299 p.

⁷ Archives Municipales de Metz (A.M.M.) : de C.C. 1 (1408-1413) à C.C. 29 (1534-1538).

⁸ Le corpus narratif messin est particulièrement important : quatre sources principales sont utilisées dans cet article. Afin d'alléger leur référencement, leurs titres seront abrégés par la suite : Bibliothèque-Médiathèque Intercommunale d'Épinal-Golbey, *Chronique de Praillon*, Ms 131 (désormais « Praillon ») ; Lorédan LARCHEY (éd.), *Journal de Jehan Aubrion, bourgeois de Metz, avec sa continuation par Pierre Aubrion (1465-1512)*, Metz, F. Blanc, 1857 (désormais « Aubrion ») ; Charles BRUNEAU (éd.), *La Chronique de Philippe de Vigneulles*, Metz, Société d'histoire et d'archéologie de la Lorraine, 1927-1933, 4 tomes (désormais « Vigneulles ») ; Henri MICHELANT (éd.), *Chronique de Metz de Jacomin Husson, 1200-1525*, Metz, Rousseau-Pallez, 1870 (désormais « Husson »).

⁹ Le calendrier des travaux agricoles du *Rustican* est conservé au Musée Condé, Chantilly, Ms. 340.

¹⁰ Un fac-similé de l'édition de 1493 du *Calendrier des bergers* a récemment été édité : Max ENGAMARRE (éd.), *Calendrier des bergers*, Paris, Presses Universitaires de France, 2008, 248 p.

¹¹ Le *Bréviaire de Renaud de Bar* est conservé à la Bibliothèques-Discothèques de la Communauté de Commune du Grand Verdun, Ms. 107, manuscrit consultable en ligne : *Galerie numérique de Verdun*, [en ligne], [consulté le 09/02/2016], <URL : <http://galerie.verdun.fr/>>.

¹² *Les Heures de Toul* sont conservées à la Bibliothèques-Médiathèques de Metz, Département Patrimoine, Ms. 1581, manuscrit consultable en ligne : *Albums de la BM Metz*, [en ligne], [consulté le 09/02/2016], <URL : <https://www.flickr.com/photos/bmmetz/sets/72157640917418393/>>.

printemps (avril ou mai), la chasse au faucon (mai). Ce sont là des thématiques qui répondent aux attentes et aux goûts des destinataires de ces œuvres. Les travaux des mois messins se montrent toutefois originaux sur plusieurs points, notamment en adaptant les représentations des activités agricoles et viticoles à la temporalité agrométéorologique locale : ces documents sont donc en partie une représentation de la réalité¹³. Ce type de source, rarement utilisé dans une approche quantitative, mérite donc d'être interrogé en ce qui concerne la production et la consommation de viande.

Le *Bréviaire de Renaud de Bar* comme les *Heures de Toul* représentent le dépeçage du porc pour les mois d'hiver (fig. 1)¹⁴. Si ces peintures représentent une vision réaliste, ces deux documents iconographiques, pris isolément, pourraient laisser à penser que la consommation de viande est effectivement un phénomène qui se généralise à Metz la fin du Moyen Âge. Cette approche est toutefois très insuffisante pour faire preuve et doit être confirmée par un questionnement chronologique et spatial plus large, que rend possible la base de données *Enluminures*. Cette base de données propose à la libre consultation plus de 80 000 images numérisées (enluminures et décors) tirées de plus de 4 000 manuscrits médiévaux conservés dans une centaine de bibliothèques municipales françaises¹⁵.



Le dépeçage du porc dans le *Bréviaire de Renaud de Bar*
(vers 1300-1310)



Le dépeçage du porc dans *Les Heures de Toul* (Second quart du XV^e siècle)

Fig. 1 – Le dépeçage du porc dans le *Bréviaire de Renaud de Bar* et *Les Heures de Toul*

¹³ L. LITZENBURGER, *op. cit.* n. 5, p 93-94.

¹⁴ Le dépeçage du porc est représenté aux mois de décembre-janvier (fol. F-v) dans les travaux des mois du *Bréviaire de Renaud de Bar* ; L'abattage du porc est représenté en novembre (fol. 13) dans les travaux des mois figurant dans *Les Heures de Toul*.

¹⁵ La base de données *Enluminures* est coproduite par la Direction du livre et de la lecture et l'Institut de recherche et d'histoire des textes (CNRS) : *Enluminures*, [en ligne], [consulté le 09/02/2016], <URL : <http://www.enluminures.culture.fr/>>.

L'interrogation de cette vaste base de données au sujet de l'abattage d'animaux entre les XIII^e et XVI^e siècles se révèle plutôt instructive : sur plus de 4 000 manuscrits numérisés, seuls 61 contiennent des représentations analogues aux miniatures contenues dans le *Bréviaire de Renaud de Bar* ou les *Heures de Toul*. Sur ces 61 manuscrits, 6 enluminures représentent l'abattage d'un bœuf alors que 55 représentent l'abattage d'un porc (fig. 2).

	Abattage d'un bœuf	Abattage d'un porc
XIII^e siècle	1	12
XIV^e siècle	0	5
XV^e siècle	5	28
XVI^e siècle	0	10
Total	6	55

Fig. 2 – Nombre de représentations d'abattage des animaux dans les manuscrits médiévaux disponibles dans la base de données Enluminures

La distribution par siècle de ces enluminures est très déséquilibrée : ces représentations iconographiques sont nettement plus nombreuses à partir du XV^e siècle. Dans ce cadre plus général, les enluminures des deux manuscrits peints à Metz semblent donc confirmer une normalisation de ce type de représentations à la fin du Moyen Âge. Il s'agit d'un indice invitant à prendre sérieusement en considération un changement de régime alimentaire à cette époque, qu'il convient toutefois de conforter par un croisement documentaire avec des sources de natures différentes.

1.2. L'élevage dans le Pays messin

Un document particulier permet de connaître l'importance de l'élevage dans l'État urbain messin à la fin du Moyen Âge : il s'agit du rôle de la taille perçue à titre exceptionnel en 1404 pour permettre à Metz d'acheter la paix aux seigneurs de Boulay et d'Apremont et aux comtes de Nassau et de Salm, qui s'étaient ligués contre la cité, ainsi que de rétribuer les soldoyeurs qui étaient au service de la cité¹⁶. Ce document est bien connu, puisqu'il a permis au Doyen Jean Schneider de délimiter avec précision le Pays messin¹⁷.

Ce rôle recense précisément les « feux » et cheptels que possèdent tous les seigneurs du Pays messin, ce qui fournit un instantané unique de la situation de l'élevage dans l'État urbain au début du XV^e siècle. Les informations que livre ce document sont extrêmement précieuses parce qu'elles restent inaccessibles à travers les autres types de sources disponibles pour cette époque.

À titre d'exemple, le nombre de « feux » et l'importance du bétail qui dépendent des seigneurs Colin Paillat et Colignon de Heu à Ay-sur-Moselle révèle la diversité de l'élevage dans le Pays messin (chevaux, bœufs et vaches, porcs) et la très nette domination du cheptel

¹⁶ Le rôle de 1404, qui était conservé à la BM Metz, Ms. 940, a été perdu et réputé détruit en 1944. Il a fort heureusement été édité intégralement, accompagné d'une courte notice : Paul DE MARDIGNY, « Dénombrement des villages et gagnages des environs de Metz au commencement du quinzième siècle », dans *Mémoires de l'Académie Nationale de Metz*, Metz, 1854 (XXXVI^e année – 1854-1855, 2^e série – III^e année), p. 431-523.

¹⁷ J. SCHNEIDER, *op. cit.* n. 4, p. 409-448.

ovin. Cette prépondérance des ovins se confirme sur les terres de ces deux seigneurs à Trémery comme sur les terres du seul Colignon de Heu à Ennery (fig. 3)¹⁸.

Propriétaires	Colin Paillat et Colignon de Heu				Colignon de Heu			
	Aiey (Ay-sur-Moselle)		Tremerey (Trémery)		Ennerey (Ennery)			
Lieu							Total	%
Feux	31		33		26			
Chevaux	91	13,8 %	78	16,8 %	97	14,6 %	266	14,9 %
« Grosses bêtes » (bœufs, vaches)	110	16,6 %	83	17,9 %	92	13,9 %	285	15,9 %
Porcs	116	17,5 %	67	14,5 %	104	15,7 %	287	16 %
Brebis	343	51,8 %	235	50,8 %	364	54,8 %	942	52,7 %
Chèvres	2	0,3 %	0	0 %	7	1 %	9	0,5 %
Total	662	100 %	463	100 %	664	100 %	1 789	100 %

Fig. 3 – L'élevage dans le Pays messin d'après le rôle de la taille perçue en 1404 : l'exemple de trois seigneureries

Ces trois exemples sont très représentatifs de l'ensemble des informations disponibles dans le rôle de la taille de 1404 (fig. 4)¹⁹ et confirment l'intuition émise par Jean Schneider à ce sujet²⁰. On est bien loin du *topos* représentant les paysans du Moyen Âge entourés par les porcs. Le cas messin n'est d'ailleurs pas isolé : Alain Girardot montre clairement que, dans le Verdunois voisin, le cheptel ovin est également bien supérieur au cheptel bovin ou à l'élevage d'animaux de trait²¹.

	Caprinés (moutons, chèvres, agneaux, brebis)	Bovins (bœufs, veaux, vaches)	Porcins (porcs et porcelets)	Chevaux	TOTAL
Nombre	3193	1766	1231	684	6874
%	46,5 %	25,7 %	17,9 %	9,9 %	100 %

Fig. 4 – Un échantillonnage de l'élevage dans le Pays messin dans un quart des 136 localités inscrites dans le rôle de la taille perçue en 1404

¹⁸ P. DE MARDIGNY, *op. cit.* n. 16, p. 443-444.

¹⁹ *Ibid.*, p. 447 et p. 464 : Colignon de Heu, par exemple, détenait à Chieulles 15 « grosses bêtes » et 65 brebis et l'échevin Nicole Baudoche, possédait à Montigny-lès-Metz 7 chevaux, 6 vaches, 8 chèvres et 235 brebis. Ce rapport se retrouve dans la totalité du dénombrement, comme le montre l'échantillonnage plus large réalisé sur environ un quart des 136 localités recensées dans le rôle de la taille de 1404 (fig. 4) : les informations des localités concernées sont consignées dans les p. 435 (Ancy-sur-Moselle) à 445 (Flévy).

²⁰ Jean SCHNEIDER, « Le mouvement économique à Metz pendant la deuxième moitié du XIV^e siècle d'après les registres de la maltôte », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux historiques et scientifiques (jusqu'en 1610)*, 1952, p. 55-73.

²¹ Alain GIRARDOT, *Le Droit et la terre. Le Verdunois à la fin du Moyen Âge*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1992, t. 2, p. 535-551, notamment le tableau XVII, p. 542.

1.3. Un changement de régime alimentaire au tournant des XIV^e-XV^e siècles

Les sources fiscales messines confirment un changement de régime alimentaire au tournant des XIV^e-XV^e siècles. Les maltôtes, qui pèsent sur toutes les activités économiques de la cité, permettent de mesurer l'augmentation du commerce d'animaux d'élevage ainsi que l'augmentation concomitante de l'activité des bouchers²².

Il est possible de tracer la courbe de la maltôte des bestiaux à partir de 1359, soit à peine plus de dix ans après l'apparition de la Peste noire, ce qui explique très probablement l'étiage du commerce d'animaux d'élevage entre les années 1359 et 1365 (fig. 5). Les données manquent malheureusement entre 1365 et 1374, mais il est manifeste que ce commerce particulier connaît un véritable « boom » entre 1365 et la fin des années 1370. Cette évolution extrêmement rapide de l'élevage semble directement provoquée par la grande récession initiée au milieu du XIV^e siècle et être liée à l'abondance de friches et au manque de main-d'œuvre agricole²³. C'est une dynamique qui se maintient durablement jusqu'en 1405, moment où débute une dépression durable, qui s'explique très probablement par une désorganisation imputable à la guerre que mène la cité contre les seigneurs de Boulay et d'Apremont et les comtes de Nassau et de Salm en 1404, conflit dont la conclusion est directement à l'origine de la Commune de 1405-1406. Les données manquent par la suite, mais le commerce d'animaux d'élevage reprend véritablement à partir des années 1420 et se maintient jusqu'à la fin du XV^e siècle.

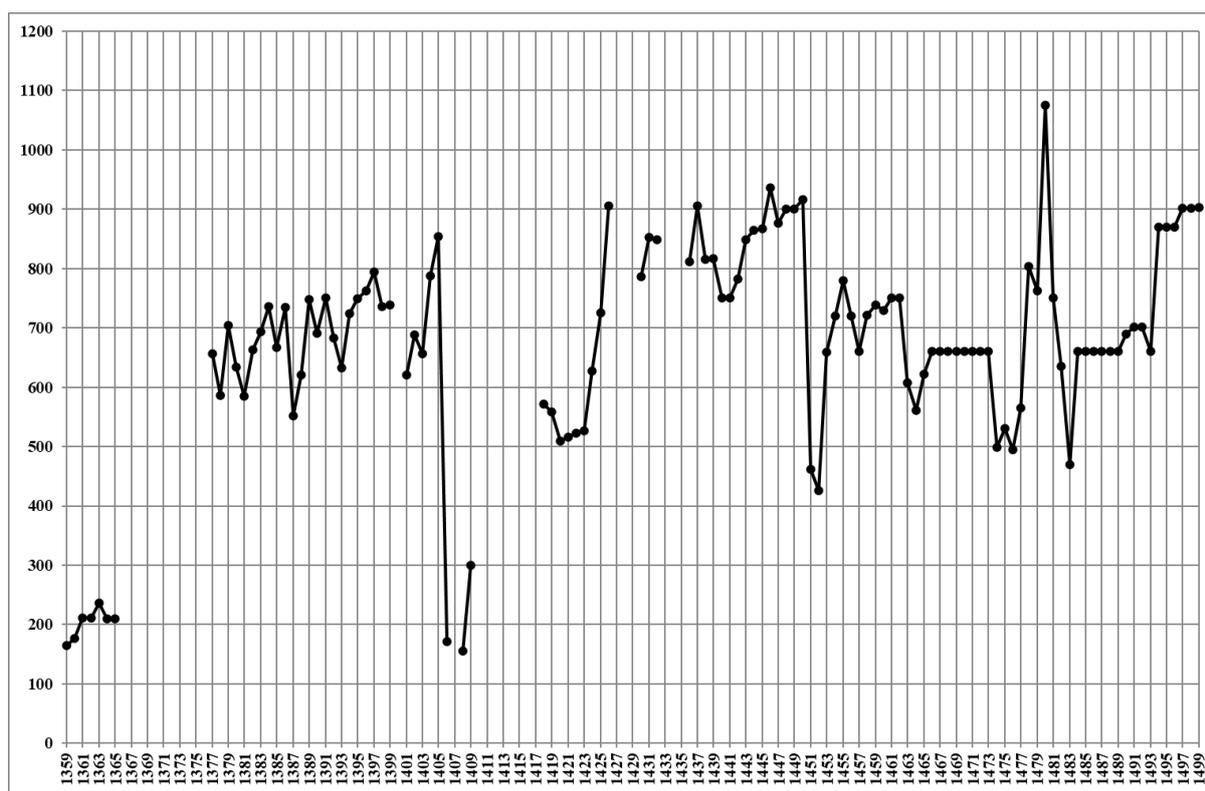


Fig. 5 – La Maltôte des bestiaux (en livres) de 1359 à 1499

²² Les maltôtes messines ont été éditées dans un excellent mémoire : Octave FAMILIARI, *La Maltôte messine du XIV^e au XVI^e siècle. Statistiques*, Mémoire de maîtrise, Université de Metz, 1994, 278 p. La maltôte des bestiaux se trouve aux pages 17-22, la maltôte des bouchers aux pages 42-46.

²³ A. GIRARDOT, *op. cit.* n. 21, t. 2, p. 535-551.

De façon synchrone, la courbe de la maltôte de la boucherie, qu'il est possible de reconstituer pour le même pas de temps, indique une dynamique comparable au XIV^e siècle. Le rebond de cette activité semble toutefois s'amorcer avec un très léger temps de retard, à partir de la décennie 1380, mais sans discontinuer jusque dans les années 1400 (fig. 6). La maltôte de la boucherie présente un profil très particulier tout au long du XV^e siècle. Ce phénomène apparaît déjà dans les dernières années du siècle précédent et s'explique par des prises à ferme sous la forme d'abonnements par les bouchers de la cité. Les bouchers obtiennent par exemple la ferme de la maltôte de la boucherie pour une période de douze années consécutives à partir de 1463²⁴. En soi, c'est déjà un indice de la puissance nouvellement acquise de ce métier. La stabilité de leur activité, qui transparaît dans le profil rectiligne en longue durée de la courbe, conforte d'ailleurs cette situation.

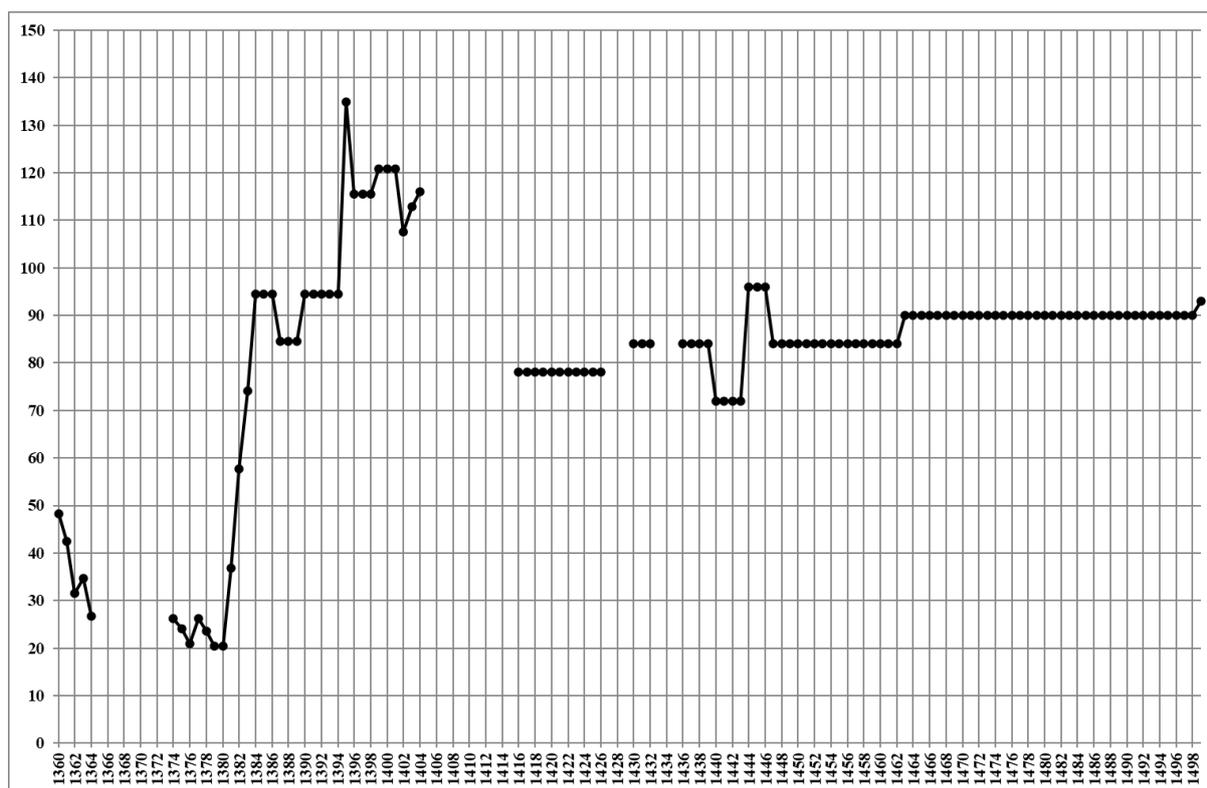


Fig. 6 – La Maltôte de la boucherie (en livres) de 1360 à 1499

Le « tournant carnassier » dans les deux derniers siècles du Moyen Âge n'apparaît donc pas comme un *topos* à l'échelle locale et régionale. Cette modification du contenu de l'assiette est synchrone dans le Pays messin et le Luxembourg voisin²⁵, ainsi qu'en Allemagne

²⁴ O. FAMILIARI, *op. cit.* n. 22, p. 5-9.

²⁵ Jean-Marie YANTE, *Le Luxembourg mosellan. Production et échanges commerciaux, 1200-1560*, Bruxelles, Académie royale de Belgique (Mémoires de la Classe de Lettres, 3^e série, tome XIII), 1996, p. 81-88.

occidentale²⁶. Elle est également conforme avec les observations de Bernard Chevalier au sujet de Tours²⁷ ou de Marie-Thérèse Lorcin pour le Forez²⁸.

2. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE VIANDE À METZ

Le régime carné des populations peut être inféré en mesurant l'importance des cheptels locaux, une information exploitée en prenant en compte le différentiel extrêmement important de rendement en poids de viande et abats de chacune des trois espèces qui constituent la base de l'élevage européen : le bœuf, le porc et les caprinés.

2.1. La production de viande dans l'État urbain messin

Frédérique Audouin-Rouzeau montre par le biais de l'archéologie et de l'étude des ossements animaux à travers toute l'Europe occidentale que les chiffres moyens donnent 16 kg de rendement pour un capriné (mouton, chèvre) et 75 kg pour un porc contre 175 kg pour un bœuf. Le rapport s'élève donc, en attribuant 1 au mouton, à 4,68 pour le porc et 10,9 pour le bœuf²⁹. Selon ces calculs, Frédérique Audouin-Rouzeau affirme que cette dernière espèce domine très largement dans les assiettes partout en Europe occidentale (fig. 7).

Espèce	Caprin (mouton, chèvre)	Porc	Bœuf
Rendement pour un animal	16 kg	75 kg	175 kg
Rapport	1	4,68	10,9

Fig. 7 – Les rendements en poids de viande et abats en Europe occidentale (d'après Frédérique Audouin-Rouzeau, p. 145)

Les données contenues dans le rôle de la taille de 1404 confirment cette conclusion pour le Pays messin au début du XV^e siècle : la viande de bœuf domine très largement dans les assiettes locales, suivie de loin par la viande de porc, la viande de mouton étant minoritaire (fig. 8)³⁰. Les chiffres fournis par Alain Girardot pour le Verdunois voisin³¹ comme ceux

²⁶ Franz IRSIGLER, « L'approvisionnement des villes de l'Allemagne occidentale jusqu'au XVI^e siècle », Charles HIGOUNET (dir.), *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux Temps modernes*, [Actes des 5^e Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 16-18 septembre 1983], Valence-sur-Baise, Bière, 1985, p. 117-144, ici p. 125-127.

²⁷ Bernard CHEVALIER, « Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XV^e siècle », *Bulletin philologique et historique du Comité des travaux historiques et scientifiques (jusqu'en 1610)*, Paris, 1971, p. 143-157.

²⁸ Marie-Thérèse LORCIN, *La consommation de viande d'après les testaments foréziens des XIV^e et XV^e siècles*, Fabienne RAVOIRE et Anne DIETRICH (dir.), *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Contenus et contenants*, Publications du CRAHM, 2009, p. 99-106.

²⁹ Frédérique AUDOUIN-ROUZEAU, « Élevage et alimentation dans l'espace européen au Moyen Âge : cartographie des ossements animaux », dans Élisabeth MORNET et Franco MORENZONI (dir.), *Milieus naturels, espaces sociaux. Études offertes à Robert Delort*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 143-159.

³⁰ P. DE MARDIGNY, *op. cit.* n. 16, p. 443.

³¹ A. GIRARDOT, *op. cit.* n. 21, t. 2, p. 535-551 et tableau XVII, p. 542. En 1401, sur le ban de Dugny et des Monthairons, le cheptel bovin s'élève à 463 têtes, contre 1278 têtes pour le cheptel ovin. En reprenant le mode de calcul de Frédérique Audouin-Rouzeau, cela représente respectivement 81 025 kg de viande bovine (79,8 %) contre 20 448 kg de viande ovine (20,2 %). Avec quelques variations, cet écart persiste jusqu'au début du XVI^e siècle.

livrés par Raymond Van Uytven au sujet des Pays-Bas³² donnent des résultats concordants, dans des proportions assez proches.

La variété et le poids important, dans les finances municipales, des nombreuses maltôtes qui touchent aux produits de l'élevage (maltôte de la laine, des fromages de presse, des fromages de vache, des peaux, des cuirs, etc.) montrent l'importance de cette activité dans le Pays messin³³. De ce fait et à l'exception de la viande de porc, les viandes consommées par les citoyens ordinaires (et très probablement par les ruraux) devaient essentiellement être des viandes de réforme, ce qu'indique l'archéozoologie à l'échelle européenne³⁴ : des bœufs devenus inutiles comme animaux de trait, des vaches et surtout des brebis trop âgées pour donner du lait ou de la laine, soit des animaux âgés de 3 à 10 ans³⁵.

2.2. Une spécificité de la consommation urbaine de viande : le « prêt-à-manger »

Les « atours » et « huchements » qui composent la réglementation municipale mettent en évidence la diversité des formes de consommation de viande dans l'espace urbain³⁶, à mettre directement en relation avec la très grande diversité des consommateurs³⁷. La complexité de ce secteur d'activité est croissante dans les deux derniers siècles du Moyen Âge : les autorités limitent progressivement, à partir du début du XV^e siècle, la variété de viandes que chaque métier est autorisé à travailler. Alors que les bouchers conservent naturellement l'autorisation de travailler toutes les viandes (bœufs, porcs, ovins), les boulangers et les pâtisseries ne peuvent utiliser que des porcs et les rôtisseurs des chapons³⁸.

Dans la même logique, les pâtisseries sont les seuls autorisés à préparer des plats de viande cuits dans la pâte. Ces pâtés, vendus chauds, sont directement écoulés après préparation dans les échoppes des pâtisseries ou dans la rue, sur les étals, principalement lors des marchés : ce produit est typique du « prêt-à-manger » consommé par les citoyens ordinaires, qui peut être acheté dans les cabarets, hôtelleries et auprès des rôtisseurs³⁹. La spécialisation croissante et

³² Raymond Van Uytven livre un bilan relatif à l'abattage d'animaux dans la ville de Louvain pour la période allant de juin 1473 à avril 1474 : 867 « bêtes à cornes » sont abattues, ainsi que 1 452 bœufs, 1 494 chèvres, 4 029 porcs, 4 682 agneaux et 11 984 moutons et veaux. En partageant équitablement ces 11 984 moutons et veaux entre chaque espèce, cela représente très approximativement 49,6 % de viande de caprinés, 33,9 % de viande bovine et 16,4 % de viande porcine, des chiffres qui confortent les données connues par ailleurs. R. VAN UYTVEN, « L'approvisionnement des villes des anciens Pays-Bas au Moyen Âge », C. HIGOUNET (dir.), *L'Approvisionnement des villes de l'Europe occidentale...*, loc. cit. n. 26, p. 75-116, ici p. 100-101.

³³ J. SCHNEIDER, « Le mouvement économique à Metz... », loc. cit. n. 20, p. 55-73 ; O. FAMILIARI, *op. cit.* n. 22, p. 17-130.

³⁴ F. AUDOUIN-ROUZEAU, *op. cit.* n. 29, p. 143-159.

³⁵ B. BOVE, *op. cit.* n. 3, p. 571.

³⁶ L'atour est « un acte édicté en pleine souveraineté par les autorités investies du pouvoir législatif sur le territoire soumis à la juridiction de la cité de Metz [...] à caractère de loi ou de règlement », alors que le « huchement » est un édit qui concerne une décision d'ordre public. P., *op. cit.* n. 6, p. IV.

³⁷ Au sujet de la diversité des consommateurs urbains, voir : Fabien FAUGERON, *Nourrir la ville : ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome, Rome, École française de Rome, 2014, 884 p ; Voir également : B. BOVE, *op. cit.* n. 3, p. 565-596.

³⁸ D. LOUIS, *op. cit.* n. 6, p. 19-21 et p. 85-87 (1382), p. 100-103 et p. 190-193 (1413), p. 208-210 (1438) et p. 258-264 (1550).

³⁹ *Ibid.*

l'émergence d'identités propres à ces métiers de bouche sont particulièrement bien étudiées à Paris par Patrick Rambourg⁴⁰.

		Cheptel	Rendement	Production de viande	%
AY	Bœufs	110	175 kg	19 250 kg	57,6 %
	Porcs	116	75 kg	8 700 kg	26,0 %
	Caprinés	343	16 kg	5 488 kg	16,4 %
TREMERRY	Bœufs	83	175 kg	14 525 kg	62,3 %
	Porcs	67	75 kg	5 025 kg	21,5 %
	Caprinés	235	16 kg	3 760 kg	16,2 %
ENNERY	Bœufs	92	175 kg	16 100 kg	54,2 %
	Porcs	104	75 kg	7 800 kg	26,2 %
	Caprinés	364	16 kg	5 824 kg	19,6 %

Fig. 8 – Les rendements en poids de viande dans le Pays messin en 1404 : l'exemple de trois seigneuries

La législation municipale vise deux objectifs : éviter les concurrences et mieux surveiller la qualité de la matière première. Les autorités urbaines sont tout particulièrement attentives à cet aspect particulier du ravitaillement urbain.

2.3. La surveillance des métiers travaillant la viande

La qualité sanitaire de la viande comme les nuisances générées par les boucheries sont des préoccupations constantes⁴¹. La qualité des produits commercialisés par tous les métiers qui travaillent la viande (bouchers, rôtisseurs, boulangers et pâtisseries) est attentivement surveillée : les viandes doivent être « bonnes, lealz et merchandes » et ne doivent pas être maquillées, sous peine d'une amende assez lourde (20 s.) pour chaque infraction constatée. Cette réglementation est identique à celle qui prévaut à Paris à la même époque⁴².

Les artisans sont dans l'obligation de se fournir au marché, dans un cadre strictement contrôlé par les autorités municipales : le marché des bestiaux se tient place Mazelle, à l'extérieur de l'enceinte urbaine et devant la porte du même nom située au sud-est de la cité (fig. 9)⁴³. De la même façon, ils ne peuvent écouler leurs produits que dans leur boutique ou

⁴⁰ Patrick RAMBOURG, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, 69, Automne 2015, p. 87-104.

⁴¹ Ces questions particulières sont au cœur des deux premiers chapitres de l'enquête de référence réalisée par Madeleine Ferrières : Madeleine FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2003, 473 p. Concernant le cas de Metz, voir : Laurent Litzenburger, « La sécurité alimentaire et sanitaire à Metz à la fin du Moyen Âge », *Histoire Urbaine*, 2016/3, n°47, p. 127-144.

⁴² Benoît DESCAMPS, « "Chairs loyales et déloyales" : les animaux de boucherie dans les règlements de métiers urbains à la fin du Moyen Âge », Irène FABRY-TEHRANCHI et Anna RUSSAKOFF (dir.), *L'Humain et l'Animal dans la France médiévale (XII^e-XV^e s.)*, Amsterdam/New York, 2014, p. 193-208.

⁴³ J. SCHNEIDER, *La Ville de Metz aux XIII^e et XIV^e siècles*, op. cit. n. 4, p. 45-48 et p. 202-205. De récentes fouilles archéologiques documentent l'évolution de la place Mazelle de l'époque romaine à l'époque moderne : Gaël BRKOJEWITSCH, Sandrine MARQUIÉ, Émilie GAUTHIER, Gaëtan JOUANIN, Simon SEDLBAUER, Alexia

leurs étals⁴⁴. Cette législation est identique dans les villes du Royaume ou à Venise⁴⁵. Si les boulangers et pâtisseries sont autorisés à élever des porcs dans la cité pour leurs activités, ils ne doivent pas les laisser vagabonder dans l'espace urbain pour des raisons évidentes de salubrité publique⁴⁶. Ces prescriptions sont identiques à celles qui sont imposées aux poissonniers⁴⁷.

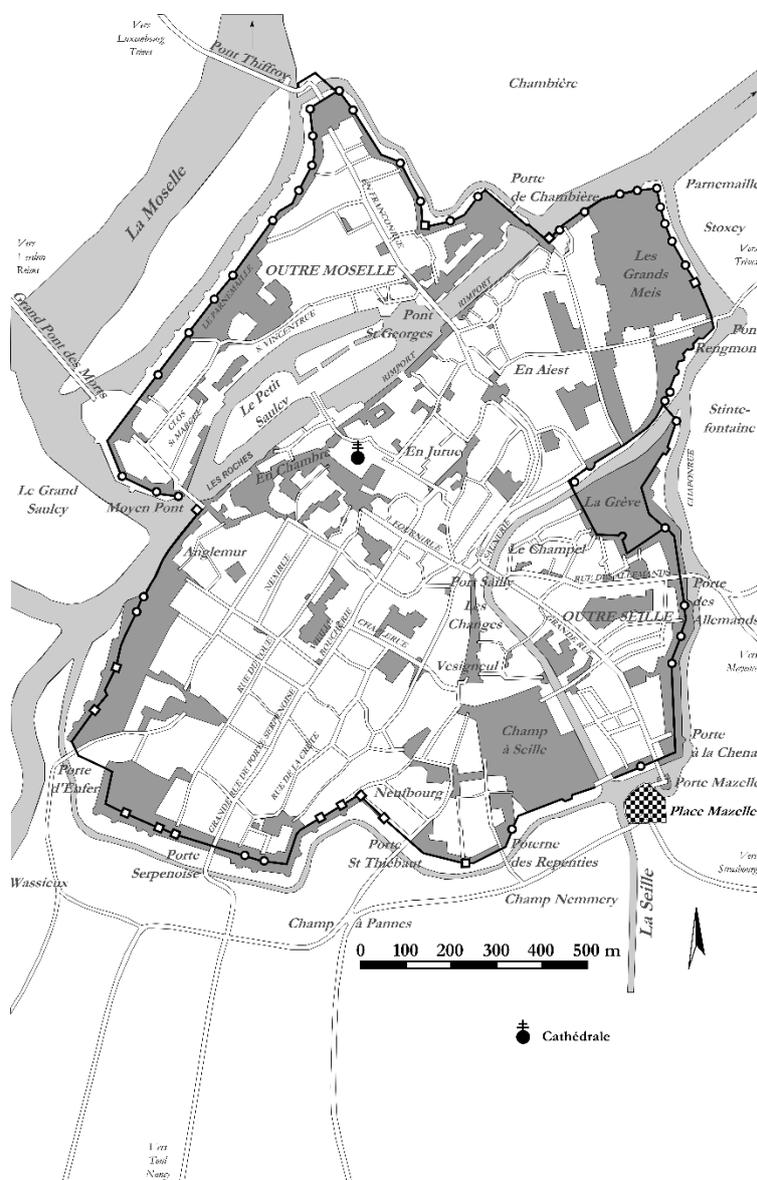


Fig. 9 – Localisation de la place Mazelle sur le plan de Metz (vers 1400)

MOREL, Déjla GARMi, Carole VÉLIEN et Julien TRAPP, « Nouvelles données sur le quartier Outre-Seille à Metz (Moselle) (époques romaine, médiévale et moderne) : la fouille de la place Mazelle », *Revue archéologique de l'Est*, Tome 62 | 2013, [Mis en ligne le 12/12/2014, consulté le 13/02/2017], <URL : <http://rae.revues.org/7831>>.

⁴⁴ D. LOUIS, *op. cit.* n. 6, p. 26-27 (1382), p. 113-115 (1413).

⁴⁵ Benoît DESCAMPS, « Fenêtre sur abattoir », *Histoire urbaine*, 2009/1, n°24, p. 123-138 ; Fabien FAUGERON, « Nourrir la ville. L'exemple de la boucherie vénitienne à la fin du Moyen Âge », *Histoire Urbaine*, 2006/2, n°16, p. 53-70.

⁴⁶ Ainsi que pour éviter les nuisances sonores, notamment pendant la messe ! D. LOUIS, *op. cit.* n. 6, p. 19-21 et p. 85-87 (1382), p. 100-103 et p. 190-193 (1413), p. 208-210 (1438) et p. 258-264 (1550).

⁴⁷ *Ibid.*, p. 66-67 (1382), p. 168-169 (1413), p. 218-220 (1485). Voir également dans ce présent volume : F. FERBER, « L'approvisionnement en poisson et sa consommation à Metz à la fin du Moyen Âge ».

La surveillance des métiers qui travaillent la viande, si elle est en avance sur la capitale du duché de Lorraine voisin, est synchrone avec les villes de l'Occident médiéval : il s'agit d'assurer l'approvisionnement urbain tout en évitant les contagions⁴⁸. La croyance dominante, à cette époque, impute à l'air le transport des miasmes et des maladies. Dans ce domaine, la seule politique de prévoyance qu'il est possible d'imaginer consiste à assainir sommairement la cité, principalement en évitant les pollutions directes ou indirectes générées par les activités artisanales⁴⁹.

Conclusion

Le « tournant carnassier » s'exprime clairement à travers les diverses sources de l'État urbain messin : les enluminures des travaux des mois, le rôle de la taille de 1404 comme les sources fiscales indiquent la réalité de ce phénomène, qui devient manifeste à partir des années 1370-1380 et perdure jusqu'au terme du Moyen Âge.

Si l'évolution des prix échappe à l'analyse en l'état actuel des recherches, les chroniqueurs soulignent souvent les prix excessifs de la viande, notamment à la fin du xv^e siècle⁵⁰. Cela n'empêche pas sa consommation de se diffuser et de s'installer fermement dans toutes les couches de la société : lorsque le seigneur Jehan de Heu meurt, le 27 mai 1466, Jehan Aubrion rapporte dans son journal qu'il était réputé pour porter assistance aux pauvres durant l'hiver, notamment en leur distribuant du pain et de la viande trois fois par semaine⁵¹. Dans le même registre, la grande famine des années 1481-1483 se solda par un abattage massif du bétail du Pays messin⁵². La crise fut telle que les Treize, après la Noël 1482, commissionnèrent un boucher – Grant Jehan d'Aspremont – pour acheter environ 4 000 porcs en France, destinés à être répartis entre la population de la ville et du Pays messin afin de reconstituer des cheptels amoindris. Cet achat massif, qui se fit aux dépens des finances urbaines, révèle l'importance de ce nouveau mode de consommation alimentaire⁵³.

Cette transformation culturelle transparait également à travers la puissance inédite acquise par les bouchers au cours des xiv^e et xv^e siècles, une évolution qui est bien documentée

⁴⁸ Frédéric FERBER et Laurent LITZENBURGER, « La gestion et la maîtrise de l'eau à Nancy sous le règne de René II (1473-1508) : un aspect de l'essor d'une capitale princière », *Le Pays Lorrain*, volume 92, n°2, 2011, p. 121-132.

⁴⁹ *Ibid.* ; Élisabeth CARPENTIER, *Une Ville devant la peste. Orvieto et la peste noire de 1348*, Paris, SEVPEN (Publications de la VII^e section de l'École pratique des Hautes-Études, « Démographie et Sociétés », tome VII), 1962.

⁵⁰ En 1491, le veau d'élevage (non châtré) coûte entre 40 et 42 sous, alors que le prix du « *chastron* » (mouton ou veau châtré, pour la boucherie) s'élève à 30 sous (Aubrion, p. 271, Vigneulles, tome 3, p. 226 et Praillon, f°675). Les prix sont toujours aussi élevés en 1496 : le quart de « *chastron* » coûte 6 sous et Jehan Aubrion souligne que « *la chair estoit aussy chière qu'elle avoit esté de longtemps* » (Aubrion, p. 372-373, Vigneulles, tome 3, p. 359-360, Husson, p. 196, Praillon, f°741). La situation s'est à peine améliorée en 1501 : le quartier de « *chastron* » coûte encore 4 sous (Aubrion, p. 434, Vigneulles, tome 4, p. 13, Husson, p. 227). Le pied de « *chastron* » vaut encore 2 deniers en 1505 (Aubrion, p. 451, Vigneulles, tome 4, p. 37-38, Husson, p. 236).

⁵¹ Aubrion, p. 17 : « Item, le xxvije jour de may, moruit le sr Jehan de Heu, chlr, lequel estoit très notable homme, et eschevin du Pallaix. Et olt le sr George de Serrière, chlr, alors maistre eschevin de Metz, son eschevingnaige. Lequel sr Jehan de Heu estoit grant amoniés ; il reschaffoit les poure, dès la Snt Remy jusques à Paiscqne, et leur donnoit des vestement ; et leur donnoit pain et viande, iij foix la sepmenne, et faisoit encore plusieurs aultres biens ».

⁵² Emmanuel LE ROY LADURIE, *Histoire Humaine et comparée du climat*, Paris, Fayard, tome 1 : *Canicules et glaciers, XIII^e-XVIII^e siècles*, 2004, p. 141-155 ; L. LITZENBURGER, *op. cit.* n. 5, p. 244-249.

⁵³ Aubrion, p. 145 ; Vigneulles, tome 3, p. 97 ; Husson, p. 132-133 ; Praillon, f° 580.

ailleurs en Europe⁵⁴. S'il est pour le moment difficile d'estimer précisément le nombre de bouchers actifs à Metz à cette époque, leur poids politique est toutefois incontestable. Seuls ou associés aux boulangers, ils sont responsables de quatre révoltes urbaines entre le début du XIV^e siècle et le début du XV^e siècle, qui échouent systématiquement et laissent finalement le pouvoir aux mains de l'oligarchie patricienne⁵⁵. L'agitation dont les bouchers font preuve s'explique par la volonté de bénéficier d'un poids politique plus en adéquation avec leur nouveau poids économique.

⁵⁴ F. FAUGERON, « Nourrir la ville. L'exemple de la boucherie vénitienne à la fin du Moyen Âge », *loc. cit.* n. 45, p. 53-70.

⁵⁵ J. SCHNEIDER, *La Ville de Metz aux XIII^e et XIV^e siècles*, *op. cit.*, n. 4, 606 p.