

LITZENBURGER Laurent, « La sécurité alimentaire et sanitaire à Metz à la fin du Moyen Âge », *Histoire urbaine*, 2016 (47), p. 127-144, <https://www.cairn.info/revue-histoire-urbaine-2016-3-page-131.html>

Laurent Litzenburger

Chercheur associé au CRULH (Centre de Recherche Universitaire Lorrain d'Histoire)

Courriel : l.litzenburger@free.fr

## La sécurité alimentaire et sanitaire à Metz à la fin du Moyen Âge

### Résumé

La surveillance des métiers de l'alimentation est une préoccupation précoce des villes médiévales, qui se manifeste à Metz avec une intensité renouvelée dans le courant du XV<sup>e</sup> siècle, ce dont rendent compte les sources administratives (Archives Municipales de Metz, série CC) et narratives. Les autorités urbaines cherchent alors à exercer un contrôle de plus en plus strict sur la production et la distribution alimentaire. Cela trahit une double préoccupation : s'assurer de la sécurité alimentaire et sanitaire de la population, c'est-à-dire *in fine* de la stabilité politique de la ville. Cette volonté s'exprime au quotidien, mais avec une intensité sans pareil en temps de crises de subsistances. Les acteurs de l'alimentation se retrouvent alors au cœur de la politique de gestion de crise de la cité.

### Abstract

Surveillance of food trades is an early concern of medieval towns, which appears with a renewed intensity in Metz in the course of the fifteenth century, as reflected in both administrative (Metz Municipal Archives, CC series) and narrative sources. Urban authorities try to exercise a more and more strict control on food production and distribution. It betrays a dual concern: to ensure the food safety and sanitary of the population and ultimately the political stability of the city. This preoccupation finds expression daily, but with higher intensity during subsistence crises. Food supply and its actor are then in the hearth of the city crisis management policy.

## La sécurité alimentaire et sanitaire à Metz à la fin du Moyen Âge

À Metz, comme ailleurs, les métiers se sont montrés remuants tout au long du XIV<sup>e</sup> siècle pour secouer la suprématie du patriciat. C'est le cas en 1326, 1346, 1356 et 1405, les bouchers et les boulangers jouant souvent un rôle clé dans ces tentatives de révoltes. De là vient une méfiance très forte de l'oligarchie patricienne à leur égard, qui s'exprime notamment dans les réglementations générales de 1382, 1406 et 1413, plaçant les métiers dans une position d'étroite sujétion à l'égard du patriciat<sup>1</sup>.

Cette dynamique trahit également d'autres préoccupations qui s'imposent progressivement aux autorités urbaines à la fin du Moyen Âge : la nécessité de s'assurer de la sécurité alimentaire et sanitaire de la population, c'est-à-dire *in fine* de la stabilité politique de la ville<sup>2</sup>. Afin d'atteindre ces objectifs, le gouvernement urbain exerce sur les métiers de l'alimentation une surveillance quotidienne, dont l'intensité varie selon la situation alimentaire de la cité. Les mesures prises par les autorités sont directement indexées sur le niveau de stress que subit à ce niveau l'État urbain messin – très comparable dans sa forme au *contado* italien<sup>3</sup> – et dont rendent compte les sources législatives<sup>4</sup>, administratives et fiscales<sup>5</sup> comme les nombreuses sources narratives de l'époque<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> Jean Schneider, *La Ville de Metz aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles*, Nancy, G. Thomas, 1950.

<sup>2</sup> 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. Les préoccupations de ce présent article rejoignent celles du numéro spécial de la revue *Histoire Urbaine* sur le thème *Consommer en ville au Moyen Âge* : Frédérique Lachaud, « Espaces, acteurs et structures de la consommation dans les villes médiévales », *Histoire urbaine*, 2006/2, n°16, p. 5-16. L'activité déployée dans l'espace germanique par les autorités laïques et ecclésiastiques pour éloigner le spectre de la famine occupe la première partie de l'imposante étude d'Ernst Schubert : Ernst Schubert, *Essen und Trinken im Mittelalter*, Darmstadt, Primus Verlag, 2006, 440 p., ici p. 33-44.

<sup>3</sup> 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. Cette particularité notable, au Nord des Alpes, rend la comparaison pertinente avec les récents travaux de Fabien Faugeron sur Venise, notamment : 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, Roma, École française de Rome, 2014, 884 p.

<sup>4</sup> Pierre Mendel, *Les Atours de la ville de Metz, étude sur la législation municipale de Metz au Moyen Âge*, Metz, Les Arts Graphiques, 1932 ; Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, Nancy-Metz, ARTEM (Documents d'histoire sociale, Moyen Âge), 1995.

<sup>5</sup> Ces sources sont conservées aux Archives Municipales de Metz (désormais AMM) et aux Archives Départementales de la Moselle (désormais AD 57).

<sup>6</sup> Sept sources narratives, tirées du riche *corpus* messin, sont systématiquement exploitées dans cette enquête. Afin d'alléger leur référencement, leurs titres sont abrégés par la suite : Bibliothèque-Médiathèque Intercommunale d'Épinal-Golbey, *Chronique de Praillon*, Ms 131 (désormais « Praillon ») ; Bibliothèques-Médiathèques de Metz, *Chronique des Maîtres-Échevins de Metz*, Ms 855 (désormais « Échevins ») ; Augustin Calmet (éditeur), *Chronique, ou Annales du Doyen de S. Thiébaud de Metz*, dans *Histoire de Lorraine, Preuves servant à l'histoire de Lorraine*, Paris, Éditions du Palais Royal, 1973, tome V, col. j – cxvij (désormais « Saint-Eucaire ») ; Lorédan Larchey (éditeur), *Journal de Jehan Aubrion, bourgeois de Metz, avec sa continuation par Pierre Aubrion (1465-1512)*, Metz, F. Blanc, 1857 (désormais « Aubrion ») ; Henri Michelant (éditeur), *Gedenkbuch des Metzzer Burgers Philippe von Vigneulles aus den Jahren 1471 bis 1522*, Stuttgart, Gedruckt auf kosten des litterarischen Vereins, 1852 (désormais « Vigneulles (Journal) ») ; Charles Bruneau (éditeur), *La*

L'action du gouvernement urbain en matière de sécurité alimentaire et sanitaire s'exprime donc selon un gradient différent entre les moments où l'approvisionnement de la cité semble assuré et les périodes de crises de subsistances, véritables moteurs de la législation municipale sur ces questions.

### *Une surveillance quotidienne*

Les réglementations générales de 1382, 1406 et 1413, qui concernent toutes les activités artisanales, sont régulièrement complétées par des mesures spécifiques aux métiers de l'alimentation, envers lesquels les autorités urbaines pratiquent une politique de méfiance depuis les révoltes du XIV<sup>e</sup> siècle.

#### DES MÉTIERS SOUS CONTRÔLE

Les autorités urbaines de la cité, c'est-à-dire le maître-échevin et les Treize, légifèrent par le biais d'atours à portée générale et de « huchements » complémentaires<sup>7</sup>. Il revient aux Treize de faire exécuter ces décisions en exerçant un pouvoir de police dans la cité et sur son territoire, notamment vis-à-vis des métiers : chacun d'entre eux est administré par un maître et deux jurés, élus par ses membres pour une durée d'un an, avec pour fonction de contrôler l'activité des artisans afin d'éviter les malfaçons. Ils remettent aux Treize une liste des revenus perçus au titre des métiers, qui incluent les amendes infligées aux contrevenants<sup>8</sup>.

Les Treize délimitent strictement le champ d'activité de chaque type d'artisan : le métier des pâtisseries, par exemple, est divisé en trois catégories très nettement distinctes (« paiteciers », « wastelliers » et « galletiers ») qui ne peuvent confectionner qu'une liste précise de pâtisseries<sup>9</sup>. Cette division technique stricte contribue à éviter les coalitions à l'intérieur d'un même métier, qui sont d'ailleurs explicitement interdites dans une clause des règlements de 1413, dans le souci d'assurer la paix sociale en évitant toute résurgence des révoltes du siècle précédent<sup>10</sup>.

---

*Chronique de Philippe de Vigneulles*, Metz, Société d'histoire et d'archéologie de la Lorraine, 1927-1933, 4 tomes (désormais « Vigneulles ») ; Henri Michelant (éditeur), *Chronique de Metz de Jacomin Husson, 1200-1525*, Metz, Rousseau-Pallez, 1870 (désormais « Husson »).

<sup>7</sup> 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. Pierre Mendel, *Les Atours de la ville de Metz...*, *op. cit.*, p. IV.

<sup>8</sup> Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, *op. cit.*, p. XI-XII.

<sup>9</sup> *Ibidem*, p. 261-263 (1550).

<sup>10</sup> *Ibidem*, par exemple p. 100-103 (atour des boulangers, 1413) : « Item, que nulz ne nullez dou dit mestier ne fesset, de si en avant, nullez ordonnances, alliances ne autre escord entre eaulz autre que ceu qui est contenus en

Comme à Venise, la cité est soucieuse, tout au long du XV<sup>e</sup> siècle, d'assurer le renouvellement des métiers responsables de son approvisionnement<sup>11</sup>. La croissance de la population est manifeste entre la fin du XIV<sup>e</sup> siècle et la fin du siècle suivant, pour atteindre entre 20 000 et 25 000 habitants au début du XVI<sup>e</sup> siècle, si bien que la sécurité alimentaire de la population, gage de stabilité politique, devient une obsession des autorités urbaines<sup>12</sup>. Tout est fait pour faciliter le renouvellement des artisans messins. Les apprentis, qui doivent acquitter un droit d'apprentissage en 1382, en sont définitivement quittes à partir de 1406. En ce qui concerne les boulangers, l'apprentissage, d'une durée de trois ans, doit être complété par un service de deux années en tant que valet pour obtenir la maîtrise. Les maîtres obtiennent leur titre après acquittement d'un droit d'entrée (« estaublie ») mais les étrangers qui veulent s'installer à Metz et les veuves de maîtres qui souhaitent reprendre le métier de leur mari en sont toutefois exempts pendant un an, alors que les fils de maîtres boulangers bénéficient à partir de 1406 de facilités de paiement<sup>13</sup>. Surtout, jusqu'en 1550, le chef-d'œuvre n'est pas exigé pour obtenir la maîtrise, par exemple pour les boulangers et les pâtisseries<sup>14</sup>.

#### UNE SURVEILLANCE POUR LE « BIEN PUBLIC »

Acceptés sans réelle vérification de leur capacité, les artisans messins sont régulièrement signalés dans les atours pour la médiocre qualité des produits alimentaires qu'ils commercialisent. Le pain ou les poissons, par exemple, sont l'objet de critiques répétées<sup>15</sup>. Maîtres et jurés des métiers sont en principe responsables de la qualité de ces produits, mais le défaut de surveillance et les abus répétés poussent la ville à intervenir directement à ce sujet<sup>16</sup>, comme c'est le cas dans les villes liégeoises ou namuroises<sup>17</sup>.

Les artisans messins sont ainsi dans l'obligation de s'approvisionner au marché, étroitement surveillé par la ville. Cela permet aux autorités de s'assurer du versement des

---

cestuit dit atour [...] ». Cette clause apparaît dans la quasi-totalité des atours de la réglementation générale de 1413.

<sup>11</sup> Fabien Faugeron, *Nourrir la ville...*, *op. cit.*, p. 537-629.

<sup>12</sup> Laurent Litzenburger, *Une Ville face au climat...*, *op. cit.*, p. 303-343. La même obsession anime, à toutes les échelles spatiales, les autorités dans l'espace germanique voisin, ce que constate à de multiples reprises Ernst Schubert dans sa synthèse, notamment : Ernst Schubert, *Essen und Trinken...*, *op. cit.*, p. 33-44.

<sup>13</sup> Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, *op. cit.*, p. X-XI.

<sup>14</sup> *Ibidem*, p. 261-263 (1550).

<sup>15</sup> *Ibidem*, p. 208-210 (atour des boulangers de 1438), p. 218-220 (atour des poissonniers de 1485).

<sup>16</sup> Les Treize se plaignent notamment du défaut de surveillance des maîtres et jurés dans deux atours datant de 1516 ; *Ibidem*, p. 239-240 et p. 256-257.

<sup>17</sup> Jean-Marie Yante, « Législation et préoccupations économiques des villes liégeoises et namuroises (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles). Enjeux et rapports de forces », dans Jean-Marie Cauchies et Éric Bousmar (sous la direction de), « *Faire bans, edictz et statutz* » : *légiférer dans la ville médiévale*, Bruxelles, Publications des Facultés universitaires Saint-Louis, 2002, p. 647-669, ici p. 663-666.

taxes alimentant les finances urbaines, mais également de vérifier la bonne qualité de la matière première pour le « bien public », comme c'est également le cas à Venise<sup>18</sup>. Trois marchés hebdomadaires alimentent la cité, installés sur les places les plus importantes (figure 1). Les produits agricoles se vendent « en Chambre », sur les bords de la Moselle ; le marché des bestiaux et fourrages se tient place Mazelle<sup>19</sup>. Les halles des boulangers s'égrènent entre les places de Vésigneul et du Champ-à-Seille, ainsi qu'autour de cette dernière<sup>20</sup>.

Cette surveillance quotidienne n'empêche en rien les malfaçons et les plaintes des consommateurs, qui motivent des enquêtes, une reprise des actes législatifs antérieurs, complétés en fonction des abus constatés<sup>21</sup>. Les consommateurs sont donc protégés, par exemple en ce qui concerne les poids et mesures. En 1438, quatre poids absolument identiques sont réalisés pour peser le pain, puis remis aux Treize, à l'hôpital Saint-Nicolas, aux maîtres et aux jurés des boulangers. Les contrevenants sont punis par de lourdes amendes et les pains qui ne répondent pas aux critères précisés sont découpés et distribués aux pauvres sous forme d'aumône<sup>22</sup>. Cette volonté d'un contrôle strict se heurte toutefois à la nécessité d'assurer le ravitaillement quotidien de la population, qui impose d'attirer les marchands étrangers. Pour répondre à la demande, les autorités urbaines laissent la porte ouverte aux abus et aux marchandises avariées en octroyant un privilège exceptionnel aux forains, qui sont autorisés à écouler leurs produits dans les marchés de la cité sans aucun contrôle préalable<sup>23</sup>.

### *Les risques sanitaires*

Les autorités urbaines sont préoccupées de salubrité publique : il s'agit à la fois de prémunir la population des risques sanitaires liés à la qualité des aliments, mais également d'éviter les pollutions urbaines générées par les métiers de l'alimentation.

---

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 92-96 (atour de la maltôte du 20 décembre 1404) ; Odile Colin, *Les Finances de la ville de Metz au XV<sup>e</sup> siècle*, Thèse de l'École des Chartes, Paris, 1957 ; Fabien Faugeton, « Nourrir la ville. L'exemple de la boucherie vénitienne à la fin du Moyen Âge », *Histoire Urbaine*, 2006/2, n°16, p. 53-70.

<sup>19</sup> Jean Schneider, *La Ville de Metz aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles*, *op. cit.*, p. 45-48 et p. 202-205.

<sup>20</sup> *Ibidem*.

<sup>21</sup> Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, *op. cit.*, p. 208-210 (atour des boulangers et pâtisseries, 1438), p. 258-264 (atour des boulangers et pâtisseries, 1550).

<sup>22</sup> *Ibidem*, p. 208-210.

<sup>23</sup> *Ibidem*, p. IX.

## LA PEUR DE L'INFECT

Les législateurs se révèlent préoccupés par la qualité sanitaire des aliments comme par les nuisances générées lors de leur production<sup>24</sup>. Sur le plan purement sanitaire, la qualité des produits commercialisés par les métiers travaillant la viande (bouchers, rôtisseurs, mais également boulangers et pâtisseries) est particulièrement surveillée. Comme à Paris, les viandes doivent évidemment être « bonnes, lealz et merchandes », sous peine d'une lourde amende (20 s.) pour chaque infraction constatée et ne doivent pas être maquillées pour dissimuler leur aspect<sup>25</sup>. Pour s'assurer de la qualité de la matière première, les artisans doivent impérativement se fournir sur le marché et en aucun cas en dehors de tout contrôle ; la même raison explique qu'ils doivent commercialiser leurs produits uniquement dans leur boutique<sup>26</sup>. On retrouve à Metz une législation semblable à celles qui sont appliquées dans les villes du Royaume de France ou à Venise<sup>27</sup>. Les boulangers et pâtisseries sont autorisés à élever des porcs, destinés à être transformés et consommés dans leur échoppe ; il leur est explicitement demandé de ne pas laisser ceux-ci sans surveillance dans la cité, pour des raisons évidentes de salubrité publique, mais également pour éviter les nuisances sonores à l'heure de la messe<sup>28</sup>. Les prescriptions imposées aux poissonniers relèvent du même modèle, mêlant préoccupation pour la qualité des marchandises et les pollutions générées par leurs activités : les poissons des rivières pêchés localement doivent être frais, c'est-à-dire en vie, au moment de leur vente, alors que la qualité des poissons de mer, salés et conditionnés en barrique, doit être vérifiée avant qu'ils ne soient commercialisés. Un atour de 1485 oblige même les poissonniers à attendre la visite des maîtres et jurés de leur métier pour ouvrir leurs barriques. Les poissons avariés sont rejetés à la rivière, ainsi que l'eau dans laquelle les poissons trempent, source d'une odeur pestilentielle<sup>29</sup>.

En synchronie avec d'autres villes médiévales, mais avec une avance notable sur la capitale du duché de Lorraine toute proche, les législateurs se révèlent donc soucieux de s'assurer de la sécurité alimentaire de la population urbaine, tout en cherchant à éviter les

---

<sup>24</sup> 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 XXe siècle*, Paris, Seuil, 2003, 473 p.

<sup>25</sup> Benoît Descamps, « "Chairs loyales et déloyales" : les animaux de boucherie dans les règlements de métiers urbains à la fin du Moyen Âge », dans Irène Fabry-Tehranchi et Anna Russakoff (sous la direction de), *L'Humain et l'Animal dans la France médiévale (XIIe-XVe s.)*, Amsterdam/New York, 2014, p. 193-208.

<sup>26</sup> Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, op. cit., p. 26-27 (1382), p. 113-115 (1413),

<sup>27</sup> Benoît Descamps, « Fenêtre sur abattoir », *Histoire urbaine*, 2009/1, n°24, p. 123-138 ; Fabien Faugeron, « Nourrir la ville... », p. 53-70.

<sup>28</sup> Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, op. cit., 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).

<sup>29</sup> *Ibidem*, p. 66-67 (1382), p. 168-169 (1413), p. 218-220 (1485).

épidémies<sup>30</sup>. À cette époque, la croyance dominante impute à l'air le transport des miasmes et des maladies, si bien que la politique de prévoyance consiste essentiellement à organiser un assainissement sommaire de la cité, qui passe en premier lieu par une surveillance des pollutions directes ou indirectes générées par les activités artisanales<sup>31</sup>.

Ces préoccupations à caractères sanitaires se retrouvent explicitement dans les législations relatives aux boissons et aux céréales.

## LES BOISSONS

A l'instar des villes voisines de Trèves et Luxembourg, Metz est une véritable « ville du vin » du sillon mosellan, dans laquelle la viticulture et la viniculture en général font l'objet d'une attention extrêmement soutenue de la part des autorités urbaines depuis le début du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>32</sup> ; la qualité des cépages est surveillée, les prix des vins sont constamment contrôlés et plafonnés, si nécessaire, par des lois du maximum pour assurer l'approvisionnement de toute la population<sup>33</sup>. De la même façon qu'à Lille ou Douai, la cité contrôle fermement les stocks et le commerce de cette boisson<sup>34</sup>. L'eau, souvent polluée<sup>35</sup>, source de maladies<sup>36</sup>, régulièrement suspectée d'avoir été empoisonnée<sup>37</sup>, est considérée avec méfiance. Si ce n'est pour des raisons sanitaires, l'eau est rejetée d'un point de vue culturel, comme c'est le cas dans tout l'Empire, dont la cité relève en théorie<sup>38</sup> : le chroniqueur

---

<sup>30</sup> 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.

<sup>31</sup> *Ibidem* ; Élisabeth Carpentier, *Une Ville devant la peste. Orvieto et la peste noire de 1348*, Paris, SEVPEN (Publications de la VII<sup>e</sup> section de l'École pratique des Hautes-Études, « Démographie et Sociétés », tome VII), 1962.

<sup>32</sup> Lukas Clemens, *Trier – Eine Weinstadt im Mittelalter*, Trèves, Verlag Trierer Historische Forschungen (tome 22), 1993, 575 p. ; Michel Pauly, *Luxembourg im späten Mittelalter, II. Weinhandel und Weinkonsum*, Luxembourg, Publications de la Section historique de l'Institut grand-ducal, tome 109 / Publications du CLUDEM, tome 5, 1994, 384 p. ; Franz Irsigler, « Weinstädte an der Mosel im Mittelalter », dans Ferdinand Oppl (sous la direction de), *Stadt und Wein*, Linz (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas, 14), 1996, p. 165-179.

<sup>33</sup> Laurent Litzenburger, « Metz, une « ville du vin » confrontée au Petit Âge Glaciaire à la fin du Moyen Âge (vers 1400-1540) », dans Patrick Demouy (sous la direction de), *Les Boissons, Actes du 138<sup>e</sup> Congrès du CTHS (Rennes, 2013), Se nourrir : pratiques et stratégies alimentaires*, p. 35-49.

<sup>34</sup> Jean-Denis Clabaut, « Les caves, le négoce et les marchands de vin à Lille et Douai au Moyen Âge », *Histoire urbaine*, 2006/2, n°16, p. 39-52.

<sup>35</sup> Jean-Pierre Leguay, *La Pollution au Moyen Âge*, Paris, Éditions Jean-Paul Gisserot, 1999.

<sup>36</sup> Des cas probables de dysenterie sont signalés à Metz en 1330 (Praillon, fol 37 v°), en 1472 et 1473 (Praillon, fol 438 v°) ; Jean-François Huguenin (éditeur), *Les Chroniques de la ville de Metz*, Metz, S. Lamort, 1838, p. 382 et p. 404), en 1510 (Husson, p. 249) et peut-être en 1517 (Vigneulles, t. 4, p. 238).

<sup>37</sup> Les lépreux sont accusés d'utiliser « venins et sorceries » pour empoisonner les puits en 1321, en 1335 ou 1336, enfin en 1390. Il s'agit d'une vision purement locale et d'une rémanence du prétendu complot attribué aux communautés juives, qui sont accusées d'avoir poussé les lépreux à empoisonner puits et fontaines dans diverses villes de l'Europe chrétienne en 1321 ; Laurent Litzenburger, *Une ville face au climat...*, *op. cit.*, p. 429.

<sup>38</sup> À ce sujet, voir: Ernst Schubert, *Essen und Trinken...*, *op. cit.*, p. 169-172.



Jacomín Husson en témoigne en indiquant que « se n'eust esté la servoise que on faisoit aval Mets, il eust fallu boire de l'iawe » à cause des mauvaises vendanges de l'année 1447<sup>39</sup>.

De la même manière que dans l'espace germanique, des boissons de substitution fermentées sont produites lorsque les vignes font défaut<sup>40</sup>. Le cidre est assez facilement produit à grande échelle en détournant les pressoirs de leur fonction première<sup>41</sup>, à partir de la fermentation des fruits – pommes, poires ou prunes – les plus abondamment disponibles au cours de l'année. Des cidres sont ainsi produits dans le Pays messin en 1435 et 1443, à cause de la faible quantité et de la mauvaise qualité des vins<sup>42</sup>. La cervoise sert également de boisson de substitution au vin : plus appréciée que le cidre, sa fabrication à partir d'orge ou de méteil la rend toutefois plus coûteuse, si bien qu'elle n'est fabriquée à grande échelle que lorsqu'une « famine de vin » survient. Elle sert notamment à pallier la pénurie et la cherté des vins qui survient en 1446-1447 : distribuée dans plus de quarante points de distribution à travers la ville, le succès de cette boisson est considérable<sup>43</sup>. Elle rend toutefois plusieurs consommateurs malades<sup>44</sup>, sans que les autorités urbaines n'interdisent sa commercialisation, faute de solution de repli. Le problème est réglé à l'issue de la vendange 1447, moment où le vin redevient bon marché, ce qui provoque l'abandon pur et simple de la cervoise<sup>45</sup>.

En 1488, dans un contexte agrométéorologique calamiteux pour la viticulture, les prix des vieux vins s'envolent, ce qui remet à nouveau cidre et cervoise au goût du jour. De nombreux consommateurs tombent malades, ce qui oblige cette fois-ci les autorités urbaines à interdire par un « huchement » la production de ces boissons jugées « malsain[e]s », qui pourraient « engendrer une grant mortalité », tout en autorisant la production à titre personnel<sup>46</sup>. La préoccupation sanitaire est manifeste, mais se révèle à nouveau bridée par la nécessité de faciliter le ravitaillement de la population. Cet « huchement » transforme toutefois la commercialisation de cervoise en un monopole municipal confié aux maîtres de l'hôpital Saint-Nicolas et aux maîtres des moulins de la ville<sup>47</sup>. La récurrence des accidents climatiques sur les vignobles au tournant des XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles rend en effet cette production

---

<sup>39</sup> Husson, p. 88-89.

<sup>40</sup> Ernst Schubert, *Essen und Trinken...*, *op. cit.*, p. 169-239.

<sup>41</sup> En 1390, dans la ville voisine de Pont-à-Mousson, il est conseillé – à défaut de raisin – d'utiliser les pressoirs « a pomme ». Martine MAGUIN, *La Vigne et le vin en Lorraine, XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1982, p. 189-190.

<sup>42</sup> (1435) : Saint-Eucaire, col. lxx ; Vigneulles ; (1443) : Saint-Eucaire, col. cijj.

<sup>43</sup> Praillon, fol 294.

<sup>44</sup> *Ibidem*.

<sup>45</sup> Praillon, fol 303.

<sup>46</sup> Aubrion, p. 205 ; Husson, p. 144-145 ; Vigneulles, t. 3, p. 132.

<sup>47</sup> *Ibidem*.

pérenne<sup>48</sup>, ce qui motive manifestement les échevins à s'emparer de ce nouveau marché, qui échappe jusque-là à toute fiscalité<sup>49</sup>. Peut-être s'agit-il également de protéger l'activité des vigneronns en empêchant cette boisson se s'imposer sur les tables messines. Toujours est-il que ce monopole perdure jusqu'en 1513, moment où la pression populaire oblige les autorités à totalement libéraliser la production et la commercialisation de cervoise, malgré les protestations des vigneronns, qui voient là une concurrence déloyale<sup>50</sup>.

## LES CÉRÉALES

Denrée alimentaire de base, les céréales et leur transformation font l'objet d'une surveillance sourcilleuse<sup>51</sup>. Le contexte agrométéorologique conditionne la quantité et la qualité des récoltes, mais également leur conservation. Les saisons pourries, notamment au moment des moissons, rendent particulièrement difficile la reconstitution des stocks : les blés peuvent germer sur pied avant d'être récoltés<sup>52</sup>, ou être « embrussés », c'est-à-dire attaqués par la rouille du blé, qui constitue l'un des syndromes agricole typiques du Petit Âge Glaciaire<sup>53</sup>. La mauvaise qualité des grains stockés peut ainsi provoquer, à cause des moisissures et des insectes, une perte de ressource allant jusqu'au tiers de la récolte<sup>54</sup>.

Même si les réserves sont bien gérées, elles ne peuvent toutefois guère être conservées plus de deux ou trois ans<sup>55</sup>. Les excès froids et humides du Petit Âge Glaciaire constituent à ce titre un défi permanent. La fonte du manteau neigeux à l'issue des « grands hivers », les pluies continuelles et les inondations causent régulièrement des problèmes quasi insolubles

---

<sup>48</sup> Les accidents climatiques lésant la viticulture sont également bien attestés dans l'espace allemand voisin : Lukas Clemens, « Witterung und Wein an der Mosel im Spätmittelalter », dans Maria Besse, Wolfgang Haubrichs, Roland Puhl (sous la direction de), *Weinwörter – Weinkultur. Ein europäisches Fachwörterbuch im linguistischen, historischen und kulturellen Kontext, Beiträge des internationalen und interdisziplinären Kolloquiums im Institut für pfälzische Geschichte und Volkskunde in Kaiserslautern, 14./15. September 2007*, Mainz, Akademie der Wissenschaften und der Literatur / Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2009, p. 125-148.

<sup>49</sup> En 1490-1491, les maîtres des moulins vendent pour 302 lb. 6 s. 1 d. de cervoise (AMM, CC 17-I, fol 10). Ce chiffre double lors de l'exercice suivant (AMM, CC 17-II, fol 10), pour atteindre 700 lb. en 1494-1495 (AMM, CC 18-I, fol 10 v°), contre 200 lb. en 1495-1496 (AMM, CC 18-II, fol 11).

<sup>50</sup> Husson, p. 279-280.

<sup>51</sup> Ernst Schubert, *Essen und Trinken...*, op. cit., p. 71-95.

<sup>52</sup> C'est le cas en 1487 (Laurent Marchal (éditeur), *La Chronique de Lorraine*, dans *Recueil de documents sur l'Histoire de Lorraine*, Nancy, Société d'Archéologie Lorraine / Wiener, 1859, tome V, p. 315), en 1505 (Vigneulles, t. 4, p. 39), à nouveau en 1515 (Vigneulles, t. 4, p. 197), ainsi qu'en 1517 (Vigneulles, t. 4, p. 237).

<sup>53</sup> La rouille du blé est manifeste pour 9 années : (1467), Vigneulles, t. 2, p. 388. (1477), Aubrion, p. 89-90 ; (1480), Husson, p. 125-126. (1484), Vigneulles, t. 3, p. 108 ; (1494), Aubrion, p. 346 ; (1501), Vigneulles (Journal), p. 139 ; (1511), Vigneulles (Journal), p. 198-199 ; (1515), Vigneulles, t. 4, p. 197 ; (1523), Vigneulles, t. 4, p. 487-491.

<sup>54</sup> Christian Pfister, « Fluctuations climatiques et prix céréalières en Europe du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », *Annales. Économies. Sociétés. Civilisations*, volume 43, n°1, 1988, p. 35.

<sup>55</sup> Corinne Beutler, « Traditions et innovations dans les techniques de conservation des grains à la campagne et à la ville (Europe occidentale, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle). Examen critique des sources », dans Marceau Gast et François Sigaut (sous la direction de), *Les Techniques de conservation des grains à long terme, leur rôle dans la dynamique des systèmes de cultures et des sociétés*, Paris, CNRS, 1979, p. 19-43.

lorsqu'ils affectent les granges et les greniers, notamment quand ces phénomènes se répètent ou s'enchaînent, comme c'est le cas en 1476<sup>56</sup>, en 1501<sup>57</sup>, puis en 1503<sup>58</sup>. Les coups de chaud ou les épisodes de sécheresses aggravent les difficultés de conservation des grains, puisqu'ils favorisent les attaques d'insectes, comme les charançons, qui envahissent par exemple les greniers municipaux en 1473. Leur nombre est si grand qu'il est impossible de nettoyer les zones de stockage, ce qui condamne l'ensemble des réserves cette année-là<sup>59</sup>. Au total, une vingtaine d'années, entre 1420 et 1537 (soit une année sur six en moyenne), sont marquées par des difficultés affectant tout ou partie des réserves de céréales. À cela s'ajoutent les incursions de rongeurs, notamment les rats, qui obligent les détenteurs de granges ou de greniers à procéder à des vérifications et des nettoyages réguliers<sup>60</sup>.

À Metz comme dans les régions voisines, la qualité des céréales utilisées par les boulangers et les pâtisseries est donc nécessairement surveillée<sup>61</sup>. Tous les atours règlementant leurs activités rappellent ainsi que ces métiers doivent obligatoirement acquérir les blés qu'ils utilisent sur le marché, afin de s'assurer qu'ils acquittent bien les taxes prélevées par la ville, mais surtout pour s'assurer de leur qualité<sup>62</sup>. Les maîtres et jurés des boulangers et pâtisseries, accompagnés par deux commis de la ville, sont chargés de contrôler le poids et la qualité des pains à l'occasion de visites impromptues<sup>63</sup>. Ces précautions sont toutefois insuffisantes pour empêcher l'utilisation de produits de mauvaise qualité lors des crises de subsistances. La famine de 1481-1482 est à ce titre emblématique. Jehan Aubrion et Philippe de Vigneulles rapportent qu'à partir du mois d'avril 1482, une vague de « chaulde maladie » frappe le Pays messin<sup>64</sup>. Ces deux auteurs détaillent clairement les symptômes de cette « épidémie » : il s'agit d'une fièvre, ou « raige de testez », qui fait perdre l'esprit aux personnes qui en sont victimes. Celles-ci « ne savoient qu'ilz disoient, de force de la dite maladie », selon Aubrion, ou « devenoient sot et à demi hors de leurs entendement », selon Vigneulles. Au bout de trois à cinq jours, certains retrouvent tout leur bon sens et leur santé, alors que la plupart meurent

---

<sup>56</sup> Vigneulles, t. 3, p. 45 : « y avoit tant de neige sur terre que, quant le temps se deffit, les maison furent playnes d'yawe ; par quoy elle fit grant dompmaige aux blef des guerniet, pour ce que les glaces avoient emply les chenalz, et ne pouoit ycelle yawe wuidier ».

<sup>57</sup> Vigneulles (Journal), p. 139.

<sup>58</sup> Aubrion, p. 444.

<sup>59</sup> Échevins, fol 144-145 ; Aubrion, p. 53.

<sup>60</sup> Les dix-huit comptes des greniers de la ville, conservés pour la période 1455-1537 (AMM, CC 612 et AD 57, J 453) contiennent tous une rubrique relative aux « blés délivrés à ceux qui nettoient les blés », systématiquement située sur le fol 1. Ces paiements s'effectuent en nature.

<sup>61</sup> Ernst Schubert, *Essen und Trinken...*, *op. cit.*, p. 71-95.

<sup>62</sup> Prescriptions systématiquement rappelées dans tous les atours des boulangers et des pâtisseries ; Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, *op. cit.*, 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).

<sup>63</sup> *Ibidem*, p. 208-210 (1438).

<sup>64</sup> Aubrion, p. 134-135 ; Vigneulles, t. 3, p. 87.

subitement. Au regard des symptômes décrits (maux de tête, troubles, durée d'incubation), il semble très probable qu'il s'agisse des conséquences d'un empoisonnement à l'ergot du seigle. Dans ce contexte de stress alimentaire extrême, l'utilisation de toutes les ressources alimentaires disponibles conduit à utiliser des céréales contaminées par l'ergot lors de la fabrication de pain entre l'automne 1480 et le printemps 1481. Or, justement, Jacomin Husson indique que la récolte 1480 est touchée par la rouille, ce qui pose des problèmes de conservation<sup>65</sup>. Philippe de Vigneulles signale que cette « mortalité » particulière touche également les régions voisines et le royaume de France, notamment à Paris, ce qui semble donc confirmer l'hypothèse émise par Emmanuel Le Roy Ladurie à ce sujet<sup>66</sup>. Les préoccupations sanitaires des autorités urbaines deviennent lettres mortes lors des crises de subsistances.

### *Les crises de subsistances, moteurs de la législation*

Les crises de subsistances sont des moments où la ville utilise son arsenal législatif avec une intensité renouvelée pour tenter d'assurer à la fois en termes quantitatifs et qualitatifs l'approvisionnement de la cité.

#### UN CONTRÔLE ACCRU EN TEMPS DE CHERTÉS

La famine de 1437-1438, qui touche d'une façon particulièrement virulente toute l'Europe occidentale<sup>67</sup>, constitue un moment charnière dans la politique annonaire de la ville, comme pour de nombreuses autres villes d'Europe occidentale<sup>68</sup>. Elle pousse les autorités municipales à approfondir la législation à l'égard des métiers responsables de l'approvisionnement urbain, à commencer par les boulangers. Le poids des pains est ainsi fixé par un atour en date du 2 septembre 1438, qui stipule que la surveillance du respect de cette réglementation revient désormais aux marchands. La décision précise également quelle doit être la composition des pains selon leur qualité : le pain ordinaire doit être fait de farine d'orge et d'avoine mélangée de son, alors que le pain de luxe peut être fabriqué avec de la

---

<sup>65</sup> Husson, p. 125-126.

<sup>66</sup> Vigneulles, t. 3, p. 87. Emmanuel Le Roy Ladurie, *Histoire Humaine et comparée du climat*, Paris, Fayard, 2004, tome 1, p. 146.

<sup>67</sup> *Ibidem*, tome 1, p. 129-136.

<sup>68</sup> Raymond Van Uytven, « L'approvisionnement des villes des anciens Pays-Bas au Moyen Âge », dans Charles Higounet (sous la direction de), *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux Temps modernes, Actes des 5e Journées Internationales d'Histoire de l'Abbaye de Flaran, 16-18 septembre 1983*, Valence-sur-Baise, Bière, 1985, p. 75-116.

farine de froment<sup>69</sup>. L'une des mesures limite à trois le nombre de porcs que les boulangers peuvent posséder : une truie pour la reproduction, un porc destiné à être tué dans un délai bref et un porc à engraisser<sup>70</sup>. Ces mesures visent non seulement à s'assurer de la qualité de l'approvisionnement du marché, mais également à limiter le nombre de bêtes à nourrir dans l'espace urbain. La situation se dégrade fortement dans le courant du mois d'octobre 1438. Les boulangers, qui sont les seuls habitants de Metz à être autorisés à s'approvisionner en froment à ce moment précis, voient leur nombre être drastiquement limité à douze artisans, à la fois pour permettre de desserrer l'étau des prix des grains sur le marché au profit des autres habitants, et sans nul doute dans l'optique d'accroître la surveillance des boulangers en exercice. Les pains « derraulx » (de luxe<sup>71</sup>) sont cette fois interdits, sauf pour les « seigneurs » ou les gens malades<sup>72</sup>. Cette dernière précision est surprenante : à Metz comme à Venise, les circuits d'approvisionnement du peuple et des élites diffèrent totalement, les familles patriciennes contrôlant fermement le plat-pays alentour<sup>73</sup>.

Ce type de contrôle, dès lors que le prix de froment est à la hausse, est systématique. Le 28 novembre 1460, alors que la quarte de froment vaut 12 s., un atour règle le nouveau le poids du pain<sup>74</sup>. Cette décision intervient au moment où un autre atour règle les poids et balances, signe que les autorités municipales souhaitent fermement accroître leur contrôle sur ces activités clés<sup>75</sup>. Cette volonté ne se dément pas par la suite. À la fin du mois de novembre 1488, l'un des Treize et deux sergents font la tournée des boulangers messins afin de contrôler le poids des pains de luxe comme des pains communs, chaque contrevenant étant puni par une amende de 20 s. Cette inspection est décidée après que les boulangers soient dénoncés pour avoir fait des pains trop petits<sup>76</sup>.

#### DES MESURES EXTRÊMES EN CAS DE CRISES AVÉRÉES

Tous les métiers et tous les produits agricoles peuvent être concernés par ce type de législation en cas de crise avérée. Le contexte famineux qui touche le Pays messin en 1480-1482 pousse les vendeurs au détail (hôteliers, cabaretiers, rôtisseurs) à fixer « de leur

---

<sup>69</sup> Danièle Louis, *Recueil d'atours inédits de la ville de Metz*, *op. cit.*, p. 208-210 ; Échevins, fol 112.

<sup>70</sup> Vigneulles, t. 2, p. 253, note 2.

<sup>71</sup> *Ibidem*.

<sup>72</sup> Husson, p. 73.

<sup>73</sup> Fabien Faugeron, *Nourrir la ville...*, *op. cit.*, p. 62-69.

<sup>74</sup> Praillon, fol 343 : « les boulangiers & weistelliers (pâtissiers) feront & seront tenus de faire, d'or en avant, de la flour de fairine de fin froment, des pains, chescun d'un denier, que doivent pezeir & pezeront vij onscs justement, tout froid, pour, & en leu des sept onscs & demie que lesdis blancs pains pezoient par avant ».

<sup>75</sup> *Ibidem*.

<sup>76</sup> Aubrion, p. 207.

auctorité » la quarte de vin à 12 d. Les échevins réagissent immédiatement en éditant une législation vigoureuse afin d'enrayer la flambée des prix. Ils fixent à 12 d. par quarte le plafond du prix du vin jusqu'à la vendange de l'année suivante<sup>77</sup>. La vente de repas dans ces établissements est également limitée au petit déjeuner, entre 8h et 10 h du matin. Aucun passe-droit n'est toléré, quel que soit le statut social du client. Quant au vin, seuls ceux disposant d'une autorisation (« enseigne ») de mettre un « cercle à l'huix » peuvent en vendre, à condition de ne pas dépasser les prix des autres échoppes, et de ne pas couper ou mélanger les vins de diverses provenances, sous peine de 10 lb. tournois d'amende. L'objectif vise clairement à desserrer l'étau des prix sur le marché, afin de permettre à toute la population de s'approvisionner<sup>78</sup>. Le vin n'est évidemment pas la seule production agricole visée par les législateurs, puisque dès le printemps 1481, un « huchement » règlemente la vente d'animaux en interdisant d'acheter les « bestes à cornes » (brebis, moutons) ailleurs que sur le marché, afin de limiter le marché noir et d'assurer un contrôle strict des productions<sup>79</sup>. Cette réglementation stipule également que les bouchers doivent attendre dix heures du matin pour commencer à se fournir, afin de ne pas échapper à la surveillance mise en place par les autorités<sup>80</sup>.

Cette politique de fermeté à l'égard des métiers s'affermi davantage l'année suivante, puisque les édiles, confrontés à des chertés concernant tous les aliments de base (céréales, viande, vin, poisson, notamment) prennent une décision drastique, en limitant le nombre d'hôteliers et de cabarets dans la ville. Selon les témoins de l'époque, au moins 80 établissements doivent fermer leurs portes<sup>81</sup>. Toujours plus coercitifs, les échevins constatent que de nombreux artisans – dont les boulangers, qui sont encore ici pointés du doigt par l'ensemble des auteurs messins – achètent les grains nécessaires à leur activité directement aux producteurs, et non sur le marché, ce qui empêche la population d'accéder aux rares réserves disponibles. Un « huchement » daté du 11 octobre 1482 impose en conséquence aux vendeurs de décharger leurs marchandises uniquement dans les halles messines : le mardi et le jeudi, dans la halle du Change, le samedi, dans la halle au cuir, en Chambre. Toute vente de grains hors de ces jours et lieux est interdite. Quant aux acheteurs, ils ne peuvent se porter acquéreur de plus d'une quarte de blé par jour de marché, mesure de rationnement extrême.

---

<sup>77</sup> Aubrion, p. 121-122.

<sup>78</sup> Aubrion, p. 118 ; Vigneulles, t. 3, p. 81.

<sup>79</sup> Aubrion, p. 119 ; Husson, p. 128.

<sup>80</sup> Vigneulles, t. 3, p. 82.

<sup>81</sup> Aubrion, p. 137 ; Vigneulles, t. 3, p. 88.

Les habitants du plat pays résistent contre cette législation particulièrement contraignante en refusant tout simplement d'amener leurs grains en ville, ce qui oblige les autorités urbaines à publier une nouvelle décision, qui annule la précédente et libéralise complètement la commercialisation des grains. Si les céréales réapparaissent immédiatement sur le marché messin, le prix de la quarte atteint alors des sommets vertigineux (16 s. la quarte)<sup>82</sup>. Au regard de la spécificité de la forme de l'État urbain messin, il n'est pas surprenant de retrouver là les problèmes que connaissent Venise et d'autres cités italiennes dans la première moitié du XV<sup>e</sup> siècle<sup>83</sup>. Ces atteintes au principe non-écrit de libre circulation des denrées de bases s'imposent partout en Europe occidentale durant le XV<sup>e</sup> siècle, dénotant d'un changement progressif, mais radical, de paradigme économique<sup>84</sup>. Les grandes villes du Brabant et de Flandre, par exemple, qui sont habituellement exportatrices de grains, demandent au Prince à 43 reprises – dont 14 en commun pour ces deux régions – d'interdire temporairement les exportations de grains à l'occasion de crises de subsistances<sup>85</sup>. Lorsque le duc de Bourgogne, en 1473, se déclare favorable – dans l'intérêt général et pour favoriser le commerce – à l'exportation des céréales depuis ses États vers l'espace méditerranéen, la Chambre des comptes se révèle plutôt hostile à cette décision. Elle va dans le sens des grandes villes flamandes, qui privilégient davantage l'intérêt local afin d'assurer la sécurité alimentaire<sup>86</sup>.

Abandonnée dès la crise passée, la limitation du nombre d'établissements est une mesure récurrente dès que la situation alimentaire préoccupe les autorités messines. Cette décision est notamment réitérée le 7 mai 1517, après un début d'année authentiquement catastrophique sur le plan météorologique pour l'agriculture. 34 établissements sont fermés du jour au lendemain, ce que Jacomin Husson explique pour deux raisons distinctes. La première concerne le prix du vin, qui atteint à ce moment 12 d. la quarte, la fermeture de ces établissements devant réduire la demande et permettre d'endiguer la flambée des prix. La

---

<sup>82</sup> Aubrion, p. 141 ; Vigneulles, t. 3, p. 95-96.

<sup>83</sup> Fabien Faugeron, « De la commune à la capitale du Stato di Terra : la politique annonaire et la constitution de l'État de Terreferme vénitien (1<sup>re</sup> moitié du XV<sup>e</sup> siècle) », dans *Les Villes capitales au Moyen Âge. Actes du XXXVI<sup>e</sup> congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, Istanbul, 2005*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2006, p. 97-111.

<sup>84</sup> Corinne Beutler, « De l'approvisionnement en grains de quelques villes européennes au Moyen Âge et à l'époque Moderne », dans Marceau Gast et François Sigaut (sous la direction de), *Les Techniques de conservation des grains à long terme, leur rôle dans la dynamique des systèmes de cultures et des sociétés*, Paris, CNRS, 1979, t. I, p. 95-104.

<sup>85</sup> Henri Dubois, « Le Pouvoir économique du prince », dans *Les Princes et le pouvoir au Moyen Âge, Actes du XXIII<sup>e</sup> congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, Brest, 1992*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1993, p. 240.

<sup>86</sup> Jacques Godard, « Dans les Pays-Bas bourguignons. Un conflit de politique commerciale », *Annales d'histoire sociale*, 1939 (I), p. 417-420.

seconde prend l'allure d'une mesure sociale, l'auteur affirmant que les clients dépensent dans ces échoppes l'argent qui est nécessaire à leurs familles pour vivre en période de cherté<sup>87</sup>.

La volonté farouche de contrôler, en temps de crises de subsistances, le commerce et les métiers de l'alimentation prend un accent extrême à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. En mars 1496, dans un contexte de cherté de la viande et du poisson, un marchand forain apporte 400 carpes sur le marché de la ville. Les maîtres du métier des pêcheurs et six de leurs représentants inspectent la marchandise, qui est jugée pourrie et impropre à la consommation. Le marchand incriminé est condamné à être « ars et brullé » sur l'île du Saulcy, par décision des Treize, ce qui frappe l'imagination des observateurs de l'époque, comme Jehan Aubrion, parce que « c'estoit une nouvelle justice et une chose que on n'avoit veue faire du passé à Metz »<sup>88</sup>. Ce raidissement est également constaté à Venise dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle, marquée par des difficultés d'approvisionnement croissantes, mais à l'encontre des contrebandiers<sup>89</sup>. Depuis le début du XIV<sup>e</sup> siècle, les autorités urbaines usent, à Paris ou ailleurs dans les villes d'Occident et hors des périodes de tensions, d'un arsenal judiciaire plus classique, allant de la peine pécuniaire à la confiscation des produits et à l'interdiction d'exercer dans le métier<sup>90</sup>. Le cas messin est révélateur d'une crise extrême touchant la cité, durant laquelle la violence s'invite à table dans les relations entre les autorités et les acteurs du marché de l'approvisionnement.

Lors des crises de subsistance qui s'égrènent dans le dernier siècle du Moyen Âge, les lois du maximum et le strict contrôle des métiers de l'alimentation sont unanimement pratiqués par les autorités urbaines. C'est par exemple systématiquement le cas à Bruges ou Ypres<sup>91</sup>, comme dans les villes du Main et du Rhin supérieur, telles que Strasbourg ou Mayence<sup>92</sup>. Par contre, nulle part ailleurs qu'à Metz n'apparaît la réduction volontaire et

---

<sup>87</sup> Husson, p. 312.

<sup>88</sup> Aubrion, p. 372.

<sup>89</sup> Fabien Faugeron, « Nourrir la ville... », *op. cit.*, p. 69.

<sup>90</sup> *Ibidem*, p. 63 ; Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », dans Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius (sous la direction de), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours, Mars 2008, Tours, France*, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François Rabelais, 2010, p. 181-196, ici p. 189-193.

<sup>91</sup> Raymond Van Uytven, « L'approvisionnement des villes des anciens Pays-Bas... », *op. cit.*, p. 75-116.

<sup>92</sup> Jean-Pierre Kintz, « L'approvisionnement en vivres des villes des pays du Main et du Rhin supérieur (XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle), dans Charles Higounet (sous la direction de), *L'approvisionnement des villes de l'Europe*



drastique du volume d'activité ou des effectifs des métiers impliqués dans l'approvisionnement urbain, ou encore l'utilisation de la violence officielle à l'encontre de ces acteurs économiques. Ces pratiques constituent avant tout un révélateur du désarroi des autorités lors des crises les plus intenses : le contrôle de l'approvisionnement urbain est alors le seul gage de stabilité politique.

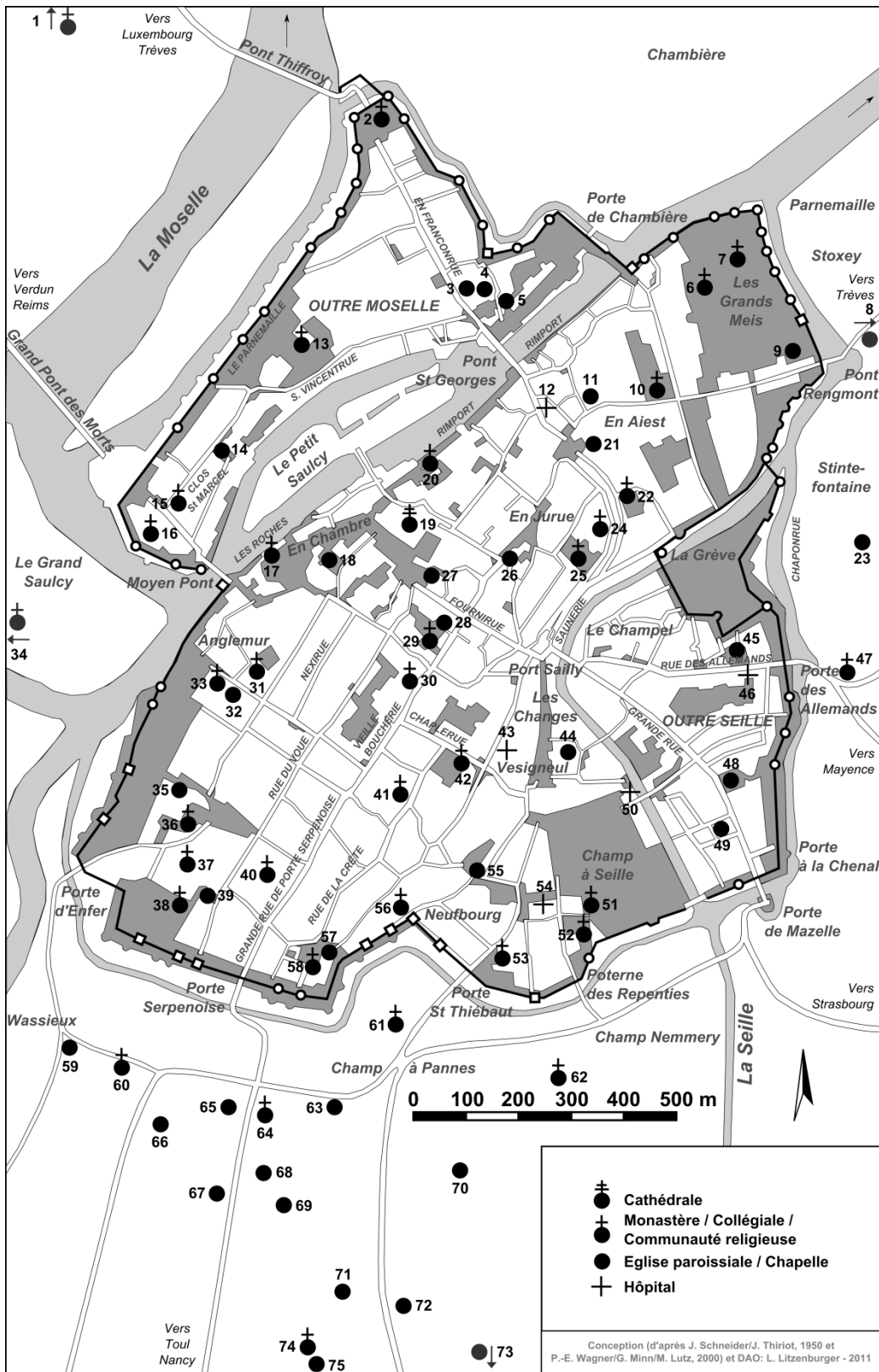


Figure 1 – Plan de Metz vers 1400

1. Sainte-Croix
2. Abbaye Notre-Dame du Pontiffroy
3. Saint-Livier
4. Saint-Médard
5. Saint-Georges
6. Sœurs Colettes
7. Baudes
8. Saint-Julien
9. Saint-Hilaire-le-Grand
10. Carmes
11. Saint-Ferroy
12. Hôpital Saint-Jacques
13. Abbaye Saint-Vincent
14. Saint-Marcel
15. Béguines
16. Pucelles
17. Hospitaliers de Saint-Jean
18. Saint-Victor
19. Saint-Etienne
20. Antonistes
21. Sainte-Sécolène
22. Cordelières
23. Saint-Urbice
24. Béguines
25. Cordeliers
26. Sainte-Croix
27. Saint-Gorgon
28. Saint-Jacques
29. Collégiale Saint-Sauveur
30. Sainte-Reinette
31. Prêcheurs
32. Saint-Hilaire-le-Petit
33. Béguines
34. Saint-Martin-devant-Metz
35. Saint-Vit
36. Abbaye Saint-Pierre
37. Templiers
38. Abbaye Sainte-Marie
39. Saint-Jean-Neufmoutier
40. Trinitaires
41. Prècheresses
42. Petit Clairvaux
43. Saint-Esprit
44. Saint-Simplice
45. Saint-Eucaire
46. Hôpital-des-Allemands  
Ordre teutonique
47. Sainte-Elisabeth
48. Saint-Mamin
49. Saint-Etienne-le-Dépanné
50. Hôpital de la Chapellotte
51. Célestins
52. Repenties
53. Augustins
54. Hôpital Saint-Nicolas
55. Saint-Martin
56. Saint-Nicolas-du-Pré
57. Saint-Gengoulf
58. Abbaye Sainte-Glossinde
59. Saint-Goëric
60. Abbaye Saint-Symphorien
61. Collégiale Saint-Thiébaud
62. Notre-Dame aux Champs
63. Saint-Louis
64. Abbaye Saint-Arnoul
65. Saint-Bénigne
66. Saint-Eusèbe
67. Saint-Fiacre
68. Saint-Laurent
69. Saint-Amand
70. Saint-Pierre-aux-Arènes
71. Sainte-Marie
72. Saint-Genès
73. Saint-André
74. Abbaye Saint-Clément
75. Saint-Jean-Baptiste