

LOUIS STOUFF*

LE RAVITAILLEMENT DES VILLES DE PROVENCE AU BAS MOYEN ÂGE

Le ravitaillement des villes au bas Moyen Âge est un thème classique de l'historiographie. Les XIV^e et XV^e siècles sont traditionnellement considérés comme des temps de disette, de difficultés d'approvisionnement. C'est à partir du début du XIV^e siècle que des fonds d'archives plus abondants (registres de notaires, délibérations communales) permettent une étude de la question. C'est vrai pour la Provence (à la fois le comté de Provence et le comtat Venaissin). Dans cette communication, on se demandera grâce à quels documents cette enquête est possible. On présentera dans quelles conditions, sous l'influence de quels facteurs se faisait le ravitaillement des agglomérations urbaines. On examinera enfin comment se faisait leur approvisionnement pour les produits les plus importants de leur alimentation.¹

LES SOURCES

Celui qui veut étudier l'alimentation dans les villes provençales dispose de deux catégories de sources:

— Les unes concernent des maisons qui en général ne sont pas des maisons de particuliers, mais des maisons religieuses (communauté de religieux, hôpitaux, écoles...). Dans ce premier groupe, les plus nombreuses et les plus précieuses sont les livres de comptes qui indiquent pour chaque jour de l'année et pour chaque aliment consommé les quantités et les prix ainsi que le nombre de membres de la maison. On peut ajouter, dispersés çà et là dans des registres de notaires, des con-

*. Université de Provence (6, Rue Jaubert. 13100 Aix-en-Provence. France).

1. Le contenu de cet exposé se trouve dans deux livres que j'ai consacrés aux problèmes de l'alimentation et du ravitaillement en Provence au bas Moyen Âge : STOUFF L., *Le ravitaillement et l'alimentation en Provence au XIV^e et XV^e siècles*, Paris-la Haye, Mouton et cie, 1970 et STOUFF L. *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon, éditions A. Barthélémy, 1996.

trats passés par une maison avec un boulanger, un boucher ou un jardinier et, dans les testaments, les constitutions de pensions alimentaires par les testateurs en faveur de leur veuve, précisant les quantités de grain, de vin, parfois d'huile allouées. Tous ces documents intéressent des habitants des villes, mais pris individuellement ou en groupes restreints. Ils n'en contribuent pas moins à éclairer le ravitaillement des communautés urbaines.

— La deuxième grande catégorie est constituée de documents émanant des autorités municipales. Statuts, ordonnances, textes réglementaires prescrivant les règles à suivre en matière d'hygiène, en matière d'honnêteté des transactions (prix, poids et mesures), en matière d'importation et d'exportation des produits alimentaires s'ajoutent aux procès-verbaux des délibérations communales. Cet ensemble de documents permet de voir quelle a pu être la politique des villes dans le domaine du ravitaillement. Ils ont le défaut d'être inégalement conservés: les premiers registres de délibérations sont de 1318 à Marseille; du milieu et de la fin du XIV^e siècle à Carpentras, Apt, Avignon, Barjols, Draguignan; de 1423 à Grasse; de 1426 à Arles; ils ont sont totalement absents à Aix. Dans toutes les localités, des taxes étaient perçues sur les produits de consommation. Malheureusement pour l'historien, leur perception était donnée le plus souvent à ferme et aucune trace n'en a été conservée sauf à Carpentras où prévalait le système de la régie. Dans ses archives se trouvent de précieux documents fiscaux: registres du *vingtième de la farine* permettant de connaître le poids du grain porté douze mois durant aux moulins, du *vingtième du vin* révélant les provisions de tous les foyers après la vendange, du *soquet du vin* indiquant les quantités de vin vendu et les noms des vendeurs, du *vingtième de la poissonnerie* montrant les quantités journalières d'arrivée du poisson, enfin les plus nombreux, les *libri macelli*, dans lesquels étaient inscrits jour après jour et pour une année entière le nombre et le poids des bêtes abattues ainsi que la liste du bétail et du gibier vendus hors de la boucherie municipale. On peut joindre à cette liste quelques textes exceptionnels: une énumération des quantités de grain achetés hors de la ville par les syndics en 1432, surtout le *serca bladorum* du mois d'août 1473 qui permet de savoir le volume des blés et le nombre de personnes se trouvant dans toutes les maisons de la cité. Décidément, la capitale du comtat est un remarquable point d'observation pour une étude du ravitaillement urbain au xve siècle.²

LES CONDITIONS

L'ensemble de ces sources permet de voir dans quelles conditions se faisait l'approvisionnement des villes provençales de ce temps. Un certain nombre de

2. Les archives communales de Carpentras, d'une extrême richesse, se trouvent à la bibliothèque Inguibertine de Carpentras: les documents concernant le ravitaillement se trouvent dans les séries BB et CC.

réalités doivent être présentes à l'esprit de l'homme du XXe siècle, s'il veut comprendre cette question:

— Un premier élément intervient. Il est géographique: d'où provient l'approvisionnement. Il est lié à la situation de la ville. Le ravitaillement ne peut se présenter de la même manière pour un port comme Marseille avec un arrière pays pauvre, un carrefour de voies fluviales et terrestres comme Avignon, une localité au coeur d'un riche territoire agricole comme Arles ou une petite ville de l'intérieur comme Draguignan ou Barjols.

— Un deuxième élément géographique joue un rôle: les accidents climatiques et hydrographiques: pluies excessives, froids exceptionnels, surtout sécheresse et, dans la Provence rhodanienne, (Avignon, Tarascon, Arles) inondations. Les habitants des villes aux deux derniers siècles du Moyen Âge étaient plus sensibles aux calamités naturelles que l'homme d'aujourd'hui.

— La situation sanitaire constitue un troisième élément: une épidémie de peste survenant au temps de la moisson est un obstacle à un bon approvisionnement en grain.

— Les événements politiques et militaires viennent s'ajouter aux calamités précédentes: la guerre terrestre et maritime, les routiers et les pirates ont un rôle négatif bien connu dans le domaine qui nous intéresse.

— La conjoncture économique dans l'ensemble des pays du nord de la Méditerranée occidentale: d'éventuelles difficultés dans les régions voisines de la Provence sont susceptibles de troubler le ravitaillement des villes provençales. Provençaux et Comtandins subissent les contrecoups de ce qui se passe en Languedoc, en Catalogne, en Ligurie et dans le Piémont.

— La structure sociale de ces localités joue son rôle. Il y a à l'intérieur de leurs murs des gens qui possèdent et exploitent quelques champs de blé, parcelles de vignes ou jardins, qui élèvent quelques têtes de bétail. Le ravitaillement ne se résume pas au commerce des produits alimentaires. Il y a dans toutes les villes, même les plus peuplées, une partie de la population qui pratique l'autoconsommation.

— La question se pose de savoir si les villes provençales et comtandines avaient la possibilité d'une véritable politique de ravitaillement. Quel pouvait être le rôle des autorités municipales et des pouvoirs territoriaux supérieurs: comte de Provence ou Recteur pontifical ?

— A l'intérieur même des localités il ne faut jamais perdre de vue que les syndics et les conseillers devaient concilier un double impératif: satisfaire les intérêts des producteurs et des marchands locaux et ceux des consommateurs. Autoriser l'importation de vin étranger, interdire en temps de crise l'exportation de grain, sont des mesures favorables aux consommateurs mais qui heurtent les désirs des producteurs et des marchands.

– Il faut tenir compte des contraintes qui ont presque disparu, ou en tous cas beaucoup diminué dans le monde actuel. Il y a au cours de l'année un rythme saisonnier très marqué des approvisionnements. Le calendrier des travaux agricoles, celui de l'élevage déterminent très fortement la consommation des différents aliments.

– Enfin, comme dans tout l'Occident chrétien, le facteur religieux impose un rythme annuel (Carême) et hebdomadaire des consommations de viande et de poisson.

LES PRODUITS

Cette énumération donne une idée de la façon dont les villes de Provence et leurs habitants obtiennent leur nourriture:

LES GRAINS ET LE PAIN: Les habitants des villes provençales, s'ils ne vivent pas seulement de pain, vivent avant tout de pain. Dans nombre de textes, on distingue le pain et ce qui accompagne le pain, le *companagium*. Sur ce pain, on sait au moins trois choses: sa nature, la façon dont les Provençaux se le procurent, la ration quotidienne consommée. Les derniers siècles du Moyen Âge sont une période de profondes transformations dans la composition du pain. La qualité du pain ne cesse de s'améliorer. Il cesse d'être un pain fait d'un mélange de froment et d'orge ou de froment et de seigle. Il est dans toutes les villes un pain de froment pouvant se présenter sous trois formes: pain complet («*panis cum toto*», «*pan an tot*», «*panis grossus*», «*panis niger*»), pain blanc ou pain de bouche («*panis albus sive de boca*»), entre les deux le pain moyen («*pain méjan*», «*pain rousset*»). Les autorités municipales à Carpentras ou à Grasse s'efforcent d'obtenir que soit fabriqué du pain blanc. Les petites villes cherchent à imiter les usages des agglomérations voisines plus importantes: en 1426, le conseil de Brignoles passe un accord avec un boulanger; elle lui donne un four, une habitation pour lui et sa femme, une chambre pour son ouvrier; l'artisan s'engage en échange à demeurer dix ans à Brignoles et à fabriquer du «*bon pain à la mode d'Aix appelé pain de bouche*». ⁴ Usouci se manifeste donc de la part des pouvoirs urbains: assurer aux habitants un pain de qualité.

A l'intérieur des murs de chaque localité, il était possible de se procurer son pain de trois manières:

– On peut le fabriquer à domicile, le faire cuire dans le four d'un fournier qui

3. Archives communales de Brignoles, BB 4 f° 27.

4. Archives communales de Carpentras. BB 10 f° 12.

vient le chercher au domicile de ses clients et le ramène une fois cuit, après avoir prélevé à titre de salaire un certain pourcentage des pains cuits (à Arles, 1/25). La présence dans les maisons de caisses, de coffres, de sacs, de cuves pour conserver le grain et la farine, de cribles, de tamis, de pétrins, de planches pour transporter les pains au four sont un témoignage indiscutable. Il faut seulement noter que si ce procédé se perpétue jusqu'à l'extrême fin du Moyen Âge et au-delà, il tend à reculer. Dans certaines maisons le pétrin est utilisé comme un coffre et dans plusieurs villes, le nombre des fourniers est insuffisant. En 1382, les habitants de Carpentras déplorent de ne pouvoir faire cuire leur pain et les propriétaires de fours déclarent qu'ils ne trouvent plus de fourniers pour les tenir.⁴ A Grasse, le 8 août 1424, le conseil constate qu'il n'y a plus qu'un seul fournier et décide d'en chercher un second. Le 3 octobre, il constate qu'il y avait auparavant un second fournier qui est parti parce qu'il ne gagnait pas sa vie.⁵ Les syndics et les conseillers des diverses villes sont soucieux d'assurer la cuisson du pain de leurs concitoyens, mais se trouvent face à un problème difficilement soluble: les fourniers ne sont pas assez nombreux pour faire cuire le pain, mais en même temps ils ne tirent plus de leur activité un gain suffisant, car peu à peu les gens prennent l'habitude de s'adresser à un boulanger professionnel.

— Il y a dans les agglomérations urbaines de Provence, des artisans appelés «*pistor*», «*pestre*», «*pistre*», «*manganier*», «*panetier*», exceptionnellement «*bolangier*» qui fabriquent du pain pour la vente. Ils font à Marseille en 1273, pour chaque catégorie de pain (pain noir, pain moyen, pain blanc), trois sortes de miches: des pains de 1, 2 et 4 deniers, pains dont les prix sont immuables, mais dont les poids varient en fonction du prix du froment. Toutes les villes font faire des essais du poids des pains et fixent les tarifs. A Marseille, en 1273, on a calculé pour chaque catégorie de pain 13 poids possibles en rapport avec 13 cours de l'émine de froment.⁶ Les pistres, dans les boutiques desquels les clients peuvent acheter leur pain, sont apparemment des hommes plus riches, mieux placés dans la hiérarchie sociale que les simples fourniers.

— Il y avait une troisième solution: confier une certaine quantité de grain à un *pistre* qui douze mois durant s'engageait à fournir à une famille le pain nécessaire à sa consommation.

Quelle que soit la solution choisie, les Provençaux sont de gros consommateurs de pain: la ration quotidienne varie de 575 grammes à 1, 750 kilos de froment. Consommer un kilo de pain est une chose normale, courante dans les villes de Provence.

5. Archives communales de Grasse. BB 1 f° 74.

6. Sur les essais de pain et sur les tarifs, voir le texte de 1273 intitulé «*De regimine panis*» dans PERNOUD, R.: *Les status municipaux de Marseille*, Monaco-Paris, 1949.

Une étude des provisions alimentaires dans les inventaires révèle que plus de 50 % des particuliers ont chez eux des blés ou de la farine.⁷ A Carpentras, en 1411, 708 personnes différentes font moudre du grain au moulin.⁸ Dans la même ville, en août 1473, à la veille de l'une des plus graves disettes des régions provençales, 290 foyers sur 566 ont des stocks plus ou moins importants.⁹ A Arles, en 1438, les chefs de feux sont 910; la même année 363 d'entre eux font rentrer dans leurs greniers de 2 à 900 hectolitres de blés qu'ils ont produits; parmi eux se trouvent naturellement des nobles, des laboureurs, qui détiennent les quantités les plus considérables, mais aussi des pestres, des brassiers et des gens de métier. Des hommes qui ne possèdent aucune terre produisent du blé sur des champs qu'ils ont pris à ferme ou en facherie. Des bouchers, des poissonniers, des pêcheurs, des artisans ont dans leur *hostal* du grain qu'ils ont produit.¹⁰ Il y a chez un grand nombre de citadins des XIV^e et XV^e siècles le désir de consommer son propre grain et aussi la prudence d'hommes qui veulent être assurés de leur pain quotidien au cours des douze mois à venir. Ceux qui ne sont pas producteurs s'efforcent de se constituer des provisions après la moisson, au moment où les cours sont les plus bas. L'approvisionnement en blé des villes de Provence se fait d'abord dans le cadre local: les habitants consomment le grain produit par le territoire communal, sinon par leur propre terre.

Le blé est l'un des grands produits du commerce de ce temps. Ce commerce se fait à l'intérieur de chaque ville où des marchands spécialisés, les *bladiers*, vendent surtout au printemps, au moment de la soudure, les grains accumulés après la moisson. Les laboureurs vendent directement leur blé à des particuliers; on trouve chez nombre d'entre eux un récipient (*émîne*, *panal*, *civadier*) pour mesurer les grains. L'idéal des communautés urbaines était de se suffire. En réalité, pour certaines d'entre elles il s'agit d'une impossibilité. C'est particulièrement le cas de Marseille qui a sacrifié son agriculture à la viticulture et à l'exportation du vin au XIII^e siècle et dont l'arrière pays est pour une large part stérile, elle ne peut subsister sans l'arrivée des navires chargés de la précieuse cargaison arrivant d'Arles et de la Provence rhodanienne. Il y a d'autre part un mouvement de descente des grains de l'intérieur vers le littoral: de la plaine d'Argens vers Fréjus; de la montagne de Lure vers Apt; de la moyenne Durance et des plateaux de Valensole et de Forcalquier vers Aix et Marseille; de la campagne aixoise et de la vallée de l'Arc vers Marseille; de Castellane vers Draguignan et Fréjus d'un côté, vers Grasse de l'autre... Une enquête de 1358 montre que le blé était transporté à dos de bête de Castellane à Draguignan en deux jours et à Grasse en trois jours. Dans les

7. STOUFF, L.: *Ravitaillement* ..., p. 30.

8. *Ibidem*, p. 35.

9. *Ibidem*, pp. 280-283.

10. STOUFF, L.: *Arles à la fin du Moyen Âge*, Aix-en-Provence, 1986, pp. 427-428.

villages intérieurs on utilise les mesures de Marseille, d'Aix, de Fréjus: la communauté de mesures est le signe indiscutable de relations commerciales suivies entre deux localités. L'arrivée du blé étranger est souvent la bienvenue; mais il arrive aussi que, souvent, en cas de moissons abondantes, les conseils des villes prohibent l'arrivée des grains extérieurs.

Fréquemment se présente le cas inverse. Le ravitaillement en grain, pour des raisons diverses, peut être perturbé et même gravement compromis. Entre 1368 et 1484, sur 166 années, 63 sont marquées par de sérieuses voire par de tragiques difficultés d'approvisionnement. Les crises sont d'inégale gravité. La disette de 1424-1425 à Arles est due aux inondations du Rhône; elle ne concerne qu'une partie limitée de la Provence. En revanche, en 1426-1427, les conséquences d'un printemps trop sec touche l'ensemble du pays: certaines périodes ont été particulièrement difficiles: 1345-1348, 1373-1375, 1382-1385, 1446-1448, 1431-1434, 1454-1457, 1472-1484. Face à ces crises quelle est l'attitude du pouvoir?¹¹

Le pouvoir territorial (le Comte et le Recteur Pontifical) lorsqu'une disette éclate ne sait faire qu'une chose: proclamer le *vetum bladi*, interdire la circulation des grains. Ce *vetum bladi* se révèle inefficace et nuisible. Il a pour résultat d'entraver l'approvisionnement des communautés urbaines, de laisser telle ville démunie alors que le grain abonde dans telle autre. Le comte lui-même n'hésite pas à violer ses propres ordonnances: en 1432 auprès d'Arles, en 1472 auprès de Tarascon, le prince effectue des démarches pour que ces deux localités laissent sortir du grain pour sa provision personnelle au mépris du *vetum bladi* qu'il a lui-même proclamé.

En fait, les villes ne peuvent compter que sur elles-mêmes. Elles s'efforcent seulement d'obtenir du prince qu'il ne gêne pas leur action. En 1321, Grasse obtient du roi Robert l'autorisation de faire venir du blé quelles que soient les interdictions présentes et à venir.¹² En 1457, Sisteron a obtenu dans ses privilèges qu'aucune interdiction de sortie des grains ne soit mise en application sans son consentement.¹³

La crise commence par une rumeur (le bruit court qu'il n'y a pas dans les greniers de la localité une quantité de blé suffisante pour assurer la subsistance dans les mois à venir) ou par les plaintes des habitants venus dire aux membres du conseil qu'ils ne trouvaient pas de blé à acheter.¹⁴ La date d'apparition de la disette est variable: d'août au printemps, tous les moments de l'année sont possibles. La

11. STOUFF, L.: *Ravitaillement* ..., pp. 284-287. La liste des disettes en Provence et dans le comtat de 1318 à 1484.

12. Archives départementales des Bouches du Rhône B 1411 f° 11.

13. Archives communales de Sisteron. *Livre des privilèges de Sisteron-Livre vert*.

14. La formule la plus couramment employée est «*dubitatur de caristia bladorum*». À Draguignan, en décembre 1431, il est écrit «*fama laborat per hanc villam quod granum non reperitur ad vendendum*» (Archives communales de Draguignan. BB 8 f° 3).

crise est particulièrement grave, lorsque c'est à la fin de l'été ou en automne que l'insuffisance des provisions apparaît. Les autorités s'efforcent d'y remédier par toute une série de procédés.

— Le premier consiste à s'informer des quantités présentes à l'intérieur des murs. On peut se contenter de visiter les domiciles des gens qui par leurs professions sont susceptibles de posséder des quantités notables de grain (*bladiers*, courtiers, marchands, *pistres*, fournisseurs). Le procédé le plus courant consiste à visiter toutes les maisons de la ville (*serca bladorum*, *perquisitio bladorum*, *visitatio bladorum*). On est parfois amené à faire plusieurs visites à la suite à cause de la présomption de fraude pesant sur certains habitants. Le résultat de ces perquisitions peut conduire les autorités à l'optimisme: ainsi en avril 1469, à Carpentras, la conclusion est *blada faciunt pulcra mostra*.¹⁵ Mais le plus souvent le grain manque réellement.

— La mesure qui s'impose est de conserver à l'intérieur des remparts tous les blés qui s'y trouvent. On interdit la sortie des grains, de la farine, du pain. On saisit le grain acheté par des forains. En mars 1340, Marseille force les patrons de quatre galères appartenant à des Pisans et à des Florentins à vendre dans la ville le blé dont elles sont chargées. En 1442, Grasse retient du blé que des Génois ont acheté et, la même année, Barjols retient celui acquis par un habitant de Draguignan.¹⁶

— Il faut aussi accroître les stocks en encourageant les marchands étrangers et locaux à apporter du blé. A Arles, cette politique se traduit d'abord en août 1426 par la suppression d'une gabelle de 12 deniers par setier de grain importé, puis, devant l'aggravation de la situation, en février 1427, on décide que quiconque apportera du blé recevra une prime de 2 gros par setier.¹⁷ A Draguignan, on garantit aux vendeurs éventuels leur sécurité et celle de leurs marchandises: en 1432, il est dit que tous les étrangers acceptant de venir vendre du blé pourront le faire sortir de la ville au cas où ils n'en tireraient pas un prix intéressant.¹⁸ D'autres produits peuvent servir de monnaie d'échange: en 1374 à Draguignan, en 1473 à Marseille, seuls sont autorisés à acheter et à emporter du vin les forains qui viendront vendre du grain.¹⁹

— Les pouvoirs locaux comptent surtout sur leurs propres achats. Pour ce faire, en raison d'une situation des finances communales le plus souvent difficile, ils empruntent de l'argent soit aux marchands italiens d'Avignon, soit à leurs concitoyens les plus riches soumis à une sorte d'emprunt forcé. Une fois les sommes ras-

15. Archives communales de Carpentras. BB 86 f° 88.

16. Archives communales de Marseille. BB 18 f° 90-94; de Grasse. BB 1 f° 31; de Barjols. BB 8, délibérations du 22 avril 1442.

17. Archives communales d'Arles. BB 1, délibérations du 20 juillet 1420 et suivantes.

18. Archives communales de Draguignan. BB 8 f° 9.

19. Archives communales de Draguignan. BB 4 f° 91 et Marseille. BB 33 f° 101.

semblées on procède à des achats sur place (en 1332, Marseille s'adresse au représentant de la société des Bardi, à plusieurs reprises Apt et Carpentras s'adressent à leur évêque).²⁰ En général il faut franchir les murs et avoir des vendeurs étrangers qui acceptent de fournir des blés. Les archives communales de la petite ville de Barjols montrent que plus la crise est grave, plus on s'adresse à des localités lointaines: on s'adresse d'abord aux villages voisins, puis à des villes plus ou moins éloignées et dans les cas extrêmes à Fréjus et à Marseille. On peut même aller quêrr la précieuse denrée à l'extérieur, en Languedoc par exemple.

— L'approvisionnement des villes en temps de disette se fait dans des conditions difficiles. On peut presque parler d'anarchie. En tous cas, c'est le triomphe de l'égoïsme. En 1420 et 1427, Arles s'adresse en vain au Languedoc, car la sécheresse a frappé la région et le sénéchal de Beaucaire s'oppose à toute sortie de blé.²¹ Il est difficile de compter sur l'étranger, celui-ci contribue au contraire à aggraver les crises: en 1306, le Piémont et le Languedoc acquièrent du grain en Provence; en février 1463, il n'y a plus suffisamment de grain dans le comtat parce que de grandes quantités sortent de Carpentras et du pays pour être portées en Catalogne; en 1442, le conseil de Grasse constate que le manque de blé et la hausse de son prix sont dus aux achats effectués par les Génois.²² Les villes paraissent avoir une attitude inconséquente. Marseille ne cesse de se plaindre à propos de ses navires chargés de blé qui sont saisis par des pirates, elle-même en fait autant. Carpentras est toujours très prompte à interdire l'entrée des blés étrangers contraire aux intérêts des producteurs locaux, s'irrite en 1426 de ce que d'autres localités ne laissent plus exporter du froment et les menace de représailles.²³ A quelques mois d'intervalle, on voit la même ville tantôt tout faire pour importer du blé étranger, tantôt interdire formellement son importation pour permettre l'écoulement de la production locale.²⁴ Au total, c'est une lutte pour la vie qui s'engage entre les cités provençales.

— A l'intérieur, des villes s'opposent à l'occasion des disettes des intérêts contradictoires. La perquisition opérée en août 1473 à Carpentras montre que sur une population de 2804 personnes, 1221 n'ont aucune provision, 883 n'ont pas assez de grain et 700 seulement en détiennent assez pour tenir jusqu'à la moisson suivante. On s'aperçoit que les mieux pourvus sont les marchands, les jurisconsultes, les notaires, les nourriguiers; les plus défavorisés les brassiers, les tisserands, les cardeurs... Dans les délibérations de différentes villes on évoque les

20. Archives communales de Marseille. BB 17 f° 10; d'Apt. BB 8 f° 24 et BB 14 f° 179 v°; et Carpentras. BB 75 f° 57 et BB 80 f° 85.

21. Archives communales d'Arles. BB 1, délibérations du 20 juillet 1420 et suivantes.

22. Archives communales de Carpentras. BB 80, délibérations du 2 février 1463; de Grasse. BB 1, délibérations du 14 octobre 1441 et 13 mai 1442.

23. Archives communales de Carpentras, délibérations du 15 septembre 1426.

24. STOUFF, L.: *Ravitaillement* ..., p. 77.

pauvres qui ne peuvent trouver du grain. En 1475, on parle à Carpentras des «murmures des gens». ²⁵ La disette a pu soulever une agitation populaire. Tarascon en août 1473 fournit un bel exemple de l'antagonisme entre marchands et pauvres: les *mercatores* veulent pouvoir exporter leurs stocks; les gens les plus modestes se plaignent de ne pas trouver de blé. Soumis à la pression des premiers, le conseil donne 15 jours à tous les habitants pour faire leurs provisions; passé ce délai l'exportation sera libre. Or les plus pauvres ne peuvent en une seule fois acquérir les setiers nécessaires à leur pain de l'année; la conservation de réserves importantes à l'intérieur des murs est pour eux une garantie. ²⁶

— Le grain acquis par le pouvoir municipal est placé dans un local que l'on appelle selon les lieux *gabella*, *sestarium*, *annonaria*, *botiga bladi*. Les autorités précisent que ce blé est réservé à ceux qui n'en possèdent pas. Il est vendu à un prix raisonnable, chaque personne en recevant une certaine quantité par semaine. Il s'agit d'un véritable rationnement.

On peut, pour en finir avec les blés, ajouter qu'à certains moments le pain a pu être modifié dans sa composition. Les villes interdisent la sortie de l'avoine, des châtaignes, des fèves. Il a dû y avoir un *pain de disette*. Le cas des villes de Provence aux derniers siècles du Moyen Âge n'a rien d'original. On est amené à répéter ce que Fernand Braudel a écrit pour le XVI^e siècle. On peut reprendre l'une de ses formules: «le problème du blé qui pose à lui tout seul, à cette époque l'essentiel des questions relatives au ravitaillement». ²⁷

LE VIN: A propos de la boisson, il faut signaler que l'eau occupe peu de place dans les textes. Les habitants peuvent s'en procurer par des puits, par des fontaines alimentées par des conduites que les conseils urbains font construire et entretenir, dans les villes situées au bord du Rhône par les porteurs d'eau ou *barraliers*. ²⁸ Le vin tient une place importante dans les textes comme dans la vie des gens de cette époque.

On admet en général en France que le XIV^e siècle est un temps d'accroissement et de démocratisation de la consommation de vin. La Provence et le Comtat confirment cette idée. Les rations quotidiennes sont importantes: 1 à 2 litres par jour, en ajoutant que pour les gens les plus modestes une partie de cette ration est absorbée sous forme de trempe ou piquette.

L'idéal des hommes de ce temps est de boire le vin de leurs vignes. Les inventaires révèlent la présence dans les maisons du matériel nécessaire à la vinifi-

25. *Ibidem*, p. 81.

26. Archives communales de Tarascon. BB 10, délibérations du 21 août 1473.

27. BRAUDEL, F.: *La Méditerranée et le monde méditerranéen au temps de Philippe II*, Paris, Armand Colin, 1966².

28. Sur la question de l'eau, voir STOUFF, L.: *La table ...*, pp. 44-45.

cation (pressoir, cuves, tonneaux). Les cadastres révèlent que la vigne est très largement répandue dans les terroirs: entre 10 % et le tiers de la superficie dans le Comtat;²⁹ que la possession de parcelles de vignes est très répandue dans les sociétés urbaines: à Carpentras en 1414, 77 % des laïcs, 79 % des clercs en ont; à Arles en 1437, 79 % des propriétaires sont dans le même cas. Le seul bien immobilier d'un pauvre berger ou d'un brassier besogneux est souvent une parcelle de vigne. Ceux qui n'en ont pas en prennent en facherie. Les juifs eux-mêmes en ont, les font cultiver souvent par des chrétiens, sauf à partir des vendanges où le travail est réservé à des juifs afin d'obtenir du «vin de loi». Tout le monde s'intéresse au vin et son commerce au détail est largement répandu dans la société urbaine: en 1422 à Carpentras, 28 % des chefs de feux vendent du vin au cours de l'année. Le registre du vingtième montre que dans une très large mesure le ravitaillement en vin relève de l'autoconsommation et que si les provisions sont inégales entre les foyers, l'immense majorité des habitants ont du vin au lendemain des vendanges.

	Nombre de foyers
Foyers visités	606
Foyer possédant du vin de l'année précédente au moment des vendanges	139
Foyers ne possédant aucune provision	88
parmi lesquels:	
certains parce qu'ils ont vendu toute leur récolte	18
certains parce qu'ils n'ont rien récolté	70
Foyers ne possédant comme provision que leur récolte	272
Foyers ayant acheté tout ou partie de leurs provisions	105
parmi lesquels:	
certains n'en ont acheté qu'une partie	84
certains ont tout acheté (il s'agit uniquement de juifs)	21
Foyer ayant vendu tout ou partie de leurs récoltes	141
certains ont tout vendu	18
certains en ont vendu une partie	123

Qadre 1: Le vin à Carpentras. Les modes d'approvisionnement (1422).

29. ZERNER, M.: *Le cadastre, le pouvoir et la terre. Le comtat Venaissin pontifical au début du XV^e siècle*, Rome, 1993, p. 227.

Année	Volume total des provisions (en saumée)	Foyers visités	Foyers démunis	Foyers ayant des provisions
1404	10 050	753	139 (18%)	614 (82%)
1405	14 500	777	123 (15%)	654 (85%)
1406	8 150	753	183 (24%)	570 (76%)
1408	13 750	737	113 (15%)	624 (85%)
1410	12 400	705	137 (19%)	568 (81%)
1412	9 600	651	97 (15%)	554 (85%)
1413	12 800	650	84 (12%)	566 (88%)
1417	8 600	664	111 (17%)	553 (83%)
1418	11 050	565	69 (12%)	496 (88%)
1420	10 600	590	77 (13%)	513 (87%)
1422	12 150	606	88 (14%)	518 (86%)
1423	8 100	563	57 (10%)	506 (90%)

Cadre 2: Les provisions de vin à Carpentras dans le premier quart du XV^e siècle.

année	aucune provision	1/2 à 10 saumées (55 à 1100 lit.)	10 à 20 saumées (1100 à 2200 lit.)	20 à 30 saumées (2200 à 3300 lit.)	30 à 40 saumées (3300 à 4400 lit.)	40 à 50 saumées (4400 à 5500 lit.)	plus de 50 saumées	une certaine quantité de raisins (1)
1412	97	246	134	68	30	19	34	23
1413	84	209	131	81	36	31	58	19
1418	69	162	122	75	42	25	49	16
1420	77	192	142	67	47	18	34	12
1422	88	171	118	94	52	29	49	5
1423	57	227	137	58	30	14	24	15

(1) chaque année, pour quelques feux, on indique des saumées ou des «banas-ions» de raisin dont il est difficile de calculer l'équivalence en vin.

Cadre 3: Les provisions de vin à Carpentras. Répartition des provisions entre les habitants d'après leur importance.

Il est possible aussi de noter l'importance variable des récoltes. Les intempéries ont des conséquences sur le volume des vendanges. Il arrive exceptionnellement que les habitants se plaignent de ne pas trouver de vin. Les délibérations communales donnent des pénuries de vin une image moins sombre que des disettes de blé. Les autorités n'attachent pas la même importance aux deux produits.

Les *serce vinorum* sont extrêmement rares. Quand le vin manque, les villes se contentent d'autoriser l'entrée des vins étrangers ou de laisser les habitants aller chercher du vin à l'extérieur. Pour les vins, la politique constante est l'interdiction des vins étrangers et la grande crainte, celle de ne pouvoir écouler la production locale.

LA VIANDE: La viande occupe une part importante dans les textes.³⁰ Ceux-ci permettent de voir la place tenue par l'autoconsommation. Les signes en sont multiples:

– On s'efforce de limiter le nombre de têtes de bétail élevées: à Draguignan, pas plus de trois chèvres par habitant.

– On interdit de laisser divaguer les porcs dans les rues (à Marseille en 1318, à Apt en 1362 et 1425, à Barjols en 1381, à Arles en 1406) et on ordonne de tenir les chèvres à l'attache (Apt en 1383, Carpentras en 1462).

– A Brignoles, en 1420, à l'occasion de la venue du souverain, on décide d'expulser les porcs au-delà des murs.

– Les cadastres apportent leur témoignage: un cadastre de Brignoles des alentours de 1400 montre que sur 294 propriétaires, 114 ont des porcs (39 %), 78 des chèvres (26%).

La présence de ces bestiaux est liée à l'alimentation. A Carpentras, on abat des agneaux et des chevreaux au printemps pour une consommation immédiate. On abat des bêtes dont la chair est salée: brebis, chèvres, boeufs, vaches. Tous les animaux peuvent avoir cette destination, mais ce sont surtout les porcs élevés dans les maisons qui sont salés. Abattre et saler le porc ainsi élevé c'est *baconar* et le porc salé est un *bacon*. On achète parfois les bêtes sur les marchés et on les fait abattre et saler à la maison, ainsi fait à Marseille l'hôpital du Saint-Esprit et à Avignon les administrateurs de la cour pontificale.

Il y a dans toutes les villes des bouchers professionnels appelés *macelliers* dont l'activité est contrôlée par le pouvoir municipal qui a dans ce domaine un certain nombre de préoccupations et multiplie les statuts, ordonnances, règlements:

30. Sur les problèmes posés par le ravitaillement en viande, voir STOUFF, L.: *Ravitaillement* ..., pp. 111-194 et aussi STOUFF, L.: *La table* ..., pp. 79-140.

1. L'exercice du métier est très strictement localisé pour des raisons d'hygiène publique et dans l'intérêt du consommateur (permettre à la concurrence de mieux s'exercer). Les bouchers sont regroupés dans une rue ou à l'intérieur d'une halle.

2. La localisation se double parfois d'une spécialisation. Dans les villes les plus importantes il y a la fois un *mazel* (*macellus*) et une boucherie (*bocaria*). A Carpentras, de part et d'autre du chevet de la cathédrale se trouvent la *bocaria* où la viande est vendue un denier de moins par livre et certaines chairs, celles de bouc, de chèvre, de brebis ne peuvent s'acheter que là et le *mazel* où se vendent les chairs de mouton, de boeuf, de veau, de porc.

3. Un des soucis des autorités est d'obtenir un comportement honnête des macelliers: pas de tricherie sur le poids, interdiction de faire passer une viande pour une autre (de la chair de brebis pour de la chair de mouton, de la chair de truie pour de la chair de porc...), interdiction de souffler les viandes ou de les parer avec de la graisse provenant d'un autre animal pour leur donner une belle apparence et tromper les acheteurs sur leur fraîcheur.

4. Les viandes ne doivent pas être vendues au-delà d'un délai de deux à trois jours après l'abattage.

5. Il est interdit de vendre des viandes pourries, celle provenant de bêtes malades, blessées ou mortes. On a une grande méfiance à l'égard des porcs ladres et des bêtes qui ont été tuées hors de la ville. On interdit les importations de viande.

La sévérité de ces décisions ne doit pas toutefois faire illusion. Il y a un grand écart entre le droit et la pratique. Si les prescriptions sont si souvent renouvelées, c'est parce qu'on a du mal à les faire respecter. D'autre part, en dehors des boucheries, on fait preuve d'un libéralisme absolu. Les viandes des bêtes malades, des animaux morts et même des porcs ladres peuvent être vendues en un lieu déterminé de la localité (Grasse, Arles, Avignon...).

Une autre préoccupation, est d'obtenir des macelliers qu'ils vendent à des prix raisonnables et assurent aux habitants un approvisionnement suffisant. Cela se traduit par l'établissement de tarifs: on fixe des cours à ne pas dépasser. Ces prix ont l'intérêt de nous montrer la hiérarchie des viandes (les plus appréciées, les plus chères sont celles d'agneau, de chevreau, de mouton, de porc puis viennent dans l'ordre décroissant celles de boeuf, de vache, de brebis, de chèvre, de bouc, de truie) et d'entrevoir le rythme annuel d'approvisionnement (c'est de Pâques à la Saint-Jean qu'ils sont le plus élevés, signe d'un ravitaillement plus difficile au printemps). Pour aboutir au respect de ces cours et à un ravitaillement satisfaisant, les conseils des villes ont avec les bouchers des relations souvent conflictuelles et manient la carotte et au bâton:

1. La carotte: la création d'étals, les avances d'argent aux macelliers, leur envoi aux frais de la ville dans les régions d'élevage et dans les foires, la concession de pâturages communaux aux bouchers, des contacts passés avec tel ou tel d'entre eux qui s'engage à fournir une certaine quantité de viande.

2. Le bâton: les conflits étant nombreux entre les autorités et les bouchers, toute une série de mesures de coercition peuvent être prises: poursuites judiciaires, interdiction aux macelliers de s'associer pour éviter qu'ils n'imposent leurs prix, obligation de tenir les boutiques ouvertes toute la semaine à l'exception des jours de maigre, interdiction de vendre des bêtes de leur troupeau à des étrangers, retrait de l'utilisation des pâturages communaux, saisie et abattage des bêtes des bouchers, interdiction d'exercer le métier dans la ville, appel à des bouchers étrangers.

Il peut y avoir grève des bouchers. En réalité, malgré des accrocs, les boucheries urbaines fonctionnent. Les *libri macelli* de Carpentras éclairent leur activité:

1. Les impératifs religieux interviennent de façon très stricte. Pendant 140 à 150 jours on ne vend pas de viande (45 jours du Mercredi des cendres à Pâques, vendredi et samedi de chaque semaine, à l'occasion des vigiles, veilles de fêtes importantes).

2. Il y a un rythme hebdomadaire de la consommation de viande: on en vend beaucoup plus le dimanche que les autres jours.

3. Il y a un rythme quantitatif annuel: on mange peu de viande d'avril à juin, puis au cours de l'été les quantités s'accroissent; le maximum est atteint en novembre-décembre et le niveau reste élevé en hiver jusqu'à la veille du Carême.

4. Il y a un rythme qualitatif: d'avril à juin des chevreaux, des agneaux, des moutons; en juillet, triomphe presque exclusif du mouton; en août-septembre place de plus en plus grande des chairs de bovins; en octobre-novembre-décembre, période où la répartition est la plus équilibrée entre les bovins, les ovins et les porcs; en janvier, arrivée des agneaux dont le nombre s'accroît jusqu'à Mardi Gras.

Le calendrier s'accorde avec celui de l'élevage et des travaux agricoles. L'importance de l'automne s'explique par le fait qu'on abat des boeufs de labour une fois les semailles achevées et qu'à ce moment les ovins transhumants sont en basse Provence. Les bêtes de boucheries *mutones pingues* ou les *boves de pinguidine* sont très rares. Les Provençaux consomment des animaux de réforme et non des bêtes destinées à la boucherie, une viande qui n'est sûrement pas comparable à celle du XXe siècle.

Sur le plan quantitatif, il est possible d'envisager une consommation annuelle de 26 à 30 kilogrammes par tête à la fin du XVe siècle à Carpentras. Le chiffre peut paraître faible, mais il est supérieur à celui observé vers 1840 dans les Al-

pes du sud. Ils sont comparables à ceux donnés par le FAO pour l'Espagne et la Grèce au début des années 1960. Sans atteindre les chiffres envisagés par certains historiens allemands, on peut dire qu'au bas Moyen Age la consommation de viande est relativement élevée et que dans l'ensemble, les autorités ont réussi à assurer ce ravitaillement suffisant.

LE POISSON: La courbe de la consommation de viande dessine en creux celle de la consommation du poisson: de 140 à 150 jours par an les produits de la pêche remplacent la viande.³¹ Les rivières de montagne, la Sorgue, le Rhône, les marais et les étangs, la mer apportent une grande variété de poissons, l'essentiel étant tiré de la mer et des étangs côtiers. Les pêcheurs (ils sont nombreux tout le long de la côte et dans des villes comme Arles ou Marseille) passent souvent des contrats avec des poissonniers portant sur une année ou une période de l'année, le poissonnier s'engageant à venir à intervalles réguliers chercher une certaine quantité de tel ou tel type de poisson (carpes brochets, anguilles, poissons de mer...). C'est essentiellement par ce type d'accords qu'est assuré l'approvisionnement des agglomérations urbaines (les marchands d'Avignon, de Tarascon ou d'Arles s'adressent à des pêcheurs arlésiens, ceux de Grasse à des pêcheurs d'Antibes, de Cannes, la Napoule, ceux d'Aix à des gens de Berre, de Sanary, de la Ciotat).

Ce poisson est transporté sur des bêtes de somme dans des paniers appelés *banasta piscearia* enveloppé dans du sel (en 1476 il est dit que du poisson frais est arrivé pourri faute de sel: «*pisces recentes corruptas et putrefactos defectu salature*»). Les passages de poisson sont nombreux aux différents péages et un document marseillais de 1426 permet de voir que le poisson frais acheté dans le port est transporté parfois très loin jusqu'en Dauphiné et en Savoie. Des cartes dessinées à partir de ce document fiscal confirment l'influence de la température sur ce transport: de juin à septembre l'aire de diffusion du poisson marseillais se rétrécit, de janvier à avril elle s'élargit.

Le facteur climatique n'est pas le seul en cause. Le Carême se trouve dans la période janvier-avril. Les données fournies par le vingtième de la poissonnerie de Carpentras confirment à la fois le facteur météorologique et le facteur religieux. Dans maints contrats passés à Arles, les pêcheurs fournissent du poisson trois jours par semaine en temps normal, tous les jours pendant le Carême. A Carpentras en 1439, sur 77 jours d'arrivage de poisson, 7 sont des samedis, 10 des mercredis, 40 des vendredis; sur 756 banastes arrivant dans la capitale du comtat, 590 arrivent un vendredi. Il y a donc un rythme à la fois saisonnier et hebdomadaire de la consommation et du commerce du poisson.

Les autorités urbaines s'y intéressent de plusieurs façons:

31. Sur le poisson, voir STOUFF, L.: *Ravitaillement* ..., pp. 201-213 et aussi STOUFF, L.: *La table* ..., pp. 144-163.

– Elles se préoccupent des conditions d'hygiène. Les étals des poissonniers sont rassemblés sur une place. Ceux-ci ne doivent exposer que des poissons de qualité, ne doivent pas les arroser pour leur donner un aspect plus frais; les poissons d'eau douce et ceux de mer doivent être vendus en des lieux séparés.

– Il arrive que les gens de guerre ou les intempéries gênent les arrivages et soient responsables d'une hausse des prix. Toutes les villes entendent réserver leur production à leurs propres habitants. A Marseille, tout le poisson doit être porté à la poissonnerie; la vente aux étrangers n'est autorisée que lorsque les besoins locaux ont été satisfaits. A Arles, les pêcheurs doivent obligatoirement porter leur poisson dans la ville. A Grasse, en 1452, la vente de poisson aux étrangers est prohibée. On a parfois recours à la taxation.

– Les besoins de la population en temps de Carême sont aussi un souci des conseils et des syndics. A Arles au cours des mois de janvier et de février, le conseil désigne deux ou trois hommes chargés d'assurer l'approvisionnement indispensable en cette période de demande accrue. A Marseille, à Grasse, à Barjols, l'attitude est comparable. Durant ces 45 jours, le poisson salé joue un grand rôle (anguilles, daurades, sardines, muges, anchois, thon). A Avignon, pour les besoins de l'hôtel pontifical, du poisson salé arrive de très loin. Il est difficile de savoir s'il en est de même pour l'ensemble des Provençaux.

LES AUTRES ALIMENTS: Aucun des autres éléments de la nourriture ne présente la même importance que ceux ci-dessus présentés.

– Les épices s'achètent dans les boutiques des épiciers et apothicaires. La guerre navale en Méditerranée entre Génois et Catalans peut provoquer une hausse des prix. L'annonce de l'arrivée d'un navire chargé de la précieuse cargaison peut entraîner un effondrement des cours. Nous sommes renseignés sur ces faits par des lettres d'hommes d'affaires Italiens. Les responsables des villes ne paraissent pas s'en préoccuper.

– Le sel est abondant en Provence. Il joue un grand rôle dans l'alimentation (salaire des poissons et de la viande, fabrication des fromages, sel gros pour la cuisine, pains de sel fin ou *salinhons* pour la table) et les gens peuvent s'en procurer chez les revendeurs non spécialisés ou chez des spécialistes, les *salerii*.

– Le fromage est cher. Il vient souvent de l'extérieur, du Dauphiné, du Massif Central, d'Italie du sud, de Sicile ou de Sardaigne. Le beurre n'est mentionné que sur la table du roi René. Quant au lait il est presque absent des textes. Il devait y avoir un commerce du lait puisque les criées d'Arles de 1306 interdisent de mêler de l'eau au lait. Les statuts de Pernes de la deuxième moitié du XIV^e siècle autorisent les habitants à posséder des chèvres pour avoir du lait pour les malades et les enfants.

– Il y a enfin à l'intérieur ou à la périphérie des villes des jardins et des ver-

gers exploités par les particuliers ou par les *ortolans* qui écoulent leur production dans une rue appelée l'*herbaria*. Les fruits sont semblables, à l'exception de l'abricot, aux fruits de la Provence actuelle. Il faut ajouter les agrumes arrivés de Ligurie. Les productions des jardins sont très différentes de celles d'aujourd'hui: ni tomates, ni aubergines, ni artichauts, ni haricots. Parmi les *legumina* quatre sont d'une extrême importance dans l'alimentation: les fèves, les lentilles, les pois chiches et les pois. Parmi les *ortolagia* le plus important de tous est le chou, il y a aussi des épinards, des raves, des oignons, des laitues, des courges, de l'ail, des poireaux, du persil... Au total une grande diversité de fruits et de légumes pour les habitants des villes. La seule mention de fruits dans les archives communales se trouve à Carpentras; en 1418 une assemblée générale des chefs de feux décide que chacun d'entre eux plantera deux arbres fruitiers: donc une politique d'encouragement. Les vergers d'oliviers, beaucoup moins étendus qu'aux époques postérieures, suffisent à une consommation moins importante qu'au XVIII^e ou au XIX^e siècles.

À propos de bien des produits, les villes sont amenées à intervenir pour assurer le ravitaillement de leurs habitants. Elles font, comme dans l'ensemble de l'Occident, face aux difficultés qui caractérisent le Moyen Âge finissant. En définitive l'impression qui se dégage est plutôt favorable. On ne paraît pas mourir de faim. On a affaire à des disettes plutôt qu'à des famines. La qualité du pain et la ration de viande sont meilleures qu'à la fin de l'ancien régime. c'est un bilan positif qui paraît s'imposer au terme de cette présentation.³²

32. Les autorités urbaines ont été amenées à se préoccuper des problèmes posés par l'alimentation des juifs que l'on trouve dans toutes les villes. La question n'a pas été traitée ici. On trouvera un exposé sur ces problèmes dans STOUFF, L.: *Les juifs et l'alimentation en Provence à la fin de la période médiévale*, dans «Armand Lunel et les juifs du Midi», Montpellier, 1986, pp. 141-154.