



HAL
open science

La vie économique à la lumière de la documentation archéologique dans la moitié sud de la France (XIe-XVe s.)

Alain Champagne

► **To cite this version:**

Alain Champagne. La vie économique à la lumière de la documentation archéologique dans la moitié sud de la France (XIe-XVe s.). La vie en Gascogne à l'époque des bastides : marchés et libertés, pp.43-51, 2018, 978-2-918404-29-3. <hal-02139924>

HAL Id: hal-02139924

<https://hal.science/hal-02139924v1>

Submitted on 26 Jan 2024

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

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



HAL Authorization

La vie économique à la lumière de la documentation archéologique dans la moitié sud de la France

Références : Alain Champagne. « La vie économique à la lumière de la documentation archéologique ». J.-P. Valois dir. *La vie en Gascogne à l'époque des bastides : marchés et libertés*, 2018, Orthez, p.43-51.

L'archéologie médiévale est une science relativement jeune. Depuis les précurseurs des années 1960, sa physionomie a profondément changée. En effet, aujourd'hui 90 % des opérations de fouilles sont des chantiers d'archéologie préventive. Cela fait suite à l'important développement de ce secteur qui est encadré par la loi. Les conséquences de ce changement sont fondamentales puisqu'il s'agit d'une archéologie opportuniste, ses chantiers étant avant tout liés à l'aménagement du territoire, plus qu'à des axes de recherche. A côté de cela, les chantiers de fouilles programmées, dirigés par des chercheurs ou des universitaires sont très largement minoritaires.

Dans ce paysage, il n'est pas possible de dire qu'il existe aujourd'hui une archéologie de l'économie, cette thématique est d'ailleurs un champ de recherche typiquement historique. L'économie médiévale est un très vaste champ, qui couvre différents aspects de la civilisation médiévale incluant les croissances (démographique, agricole, urbaine), le développement du système bancaire et la circulation monétaire, les progrès techniques, le développement des activités soutenant l'activité économique (apprentissage, secteur juridique, école) et du grand commerce, la question de la proto-industrialisation, les évolutions du travail et du statut des travailleurs (servage, corvées...). Certains thèmes ne sont pas appréhendables par l'archéologie, d'autres si, et nous aurons donc à faire des choix parmi ceux qu'elle est en mesure d'éclairer.

Nous distinguerons trois temps forts de la vie économique qui suivent la vie d'une production. Dans un premier temps nous aborderons ce qui concerne l'extraction et la transformation des diverses matières premières en un produit fini. Ce domaine est très lié à l'histoire des techniques, très bien illustré par l'archéologie. Dans un second temps, nous nous intéresserons à la commercialisation des productions depuis leur stockage jusqu'à leur mode de diffusion. Enfin, dans un troisième temps, le marché lui-même, sans lequel il n'y aurait pas d'économie, retiendra notre attention, avec ses effets de mode.

I) La production, de la matière première au produit fini : le cas des métaux

La production ouvre un vaste champ d'investigation qui comprend non seulement tout le domaine agricole et la pêche, mais aussi tout ce qui touche de près ou de loin à l'extraction d'une matière première (carrière, mine), à sa transformation (réduction du minerai de fer, préparation de la laine par exemple) et au façonnage d'un produit fini. Toute la chaîne opératoire est donc concernée ici, ce qui est fort vaste. Nous avons choisi ici de n'illustrer qu'un exemple celui des métaux.

Parmi les nombreuses études de sites d'extraction de matières premières et de production de produits finis, nombreux sont ceux qui doivent beaucoup à l'archéologie. L'archéologie minière est l'un de ces secteurs qui a connu un développement très important depuis les années 1980.

L'exploitation de gisements polymétalliques, cuivre ou plomb argentifère, nécessite des investissements très importants mais les profits, il faut l'avouer, sont proportionnels à la mise de départ. En effet, les données archéologiques témoignent de la complexité d'une exploitation minière. Les textes, datant surtout de la Renaissance, témoignent de connaissances techniques qui pour certaines sont déjà présentes dans les mines médiévales. Pour augmenter la rentabilité des exploitations, les puissants vont chercher les plus grands spécialistes en Europe centrale. Aller plus en profondeur demande une gestion toujours plus pointue de l'aération des galeries, de l'évacuation de l'eau (l'exhaure) et de la gestion des stériles. Ne pas trouver de solution viable à ces contraintes et c'est la fermeture de la mine assurée. Aux puits verticaux qui aident à la circulation et l'aération, on ajoute donc des travers-bancs, systèmes de galeries de circulation horizontale permettant l'évacuation de l'eau par gravité, mais aussi du minerai ou des stériles par des systèmes de charriots de bois, les chiens de mines, qui circulent sur des voies de roulages, comme à Pampailly (Rhône) dès 1450 et à Brandes-en-Oisans (Isère). Autre point important mis en évidence par les fouilles récentes, l'abattage au feu est très répandu. Face aux roches les plus dures, on enflamme la galerie pour que la roche éclate. A Brandes-en-Oisans, situé à 1830 m d'altitude, les exploitants sont obligés de monter les bois, notamment du hêtre reconnu par l'étude des charbons, de l'étage inférieur (entre 800 à 1500 m). Les recherches récentes sur l'exploitation des galènes argentifères du mont Lozère témoignent de la consommation exclusive de hêtres, les sapins ayant déjà quasiment disparus. Ces activités minières ont semble-t-il aussi un

impact non négligeable sur l'environnement proche des mines et donc sur les autres activités pastorales et/ou agricoles.

L'exploitation des différents minerais de fer, assez présents en France, est en revanche bien moins contraignante. Ici des moyens humains et financiers bien plus modestes permettent d'exploiter des filons en surface ou proche de la surface, souvent des gisements résultant d'une altération de surface. Il existe donc depuis le haut Moyen Âge, une véritable exploitation locale du minerai de fer à petite échelle, mais aussi de manière plus conséquente, comprenant non seulement l'extraction mais aussi la réduction du minerai.

À la fin de la chaîne opératoire, les ateliers produisant les objets finis connaissent la même diversité que les sites d'extraction. Il semble qu'il se côtoie à la fin du Moyen Âge de petits ateliers de bronziers, capables de répondre à une demande locale, tel celui fouillé rue de la Barrière, à Rodez (Aveyron) et de véritables petites usines. La fouille de l'atelier de bronzier de l'hôtel Mongelas à Paris (III^e arrondissement) a ainsi ouvert de nouvelles perspectives. Daté du XIV^e siècle, cet atelier témoigne d'une production de masse à partir de moules de terre. L'importance des chutes retrouvées illustre l'importance de la production de petits objets (clous, rivets, boucles...) ainsi que de plus gros (vaisselle de table).

Les chercheurs ont aussi pu à partir des années 1980 profiter des nombreux travaux de restauration des Monuments Historiques pour explorer des bâtiments que les archéologues avaient peu eu l'occasion d'approcher. À côté des études architecturales, il a été possible de mieux appréhender la place du fer dans ces bâtiments, mais aussi de travailler sur le ou les fers choisis, selon leur origine, leur qualité et leur coût final. Ce sont systématiquement plusieurs tonnes de fer qui sont ainsi nécessaires à la construction d'une église ou d'un palais, comme le palais des Papes à Avignon. Le métal sert ici à confectionner des tirants, des attaches de statues (agrafes), mais aussi les barlotières des vitraux qui rigidifient la structure très fragile de ces verrières. Les estimations proposées, plutôt pour la moitié nord de la France avancement le chiffre de 25 tonnes de fer à la cathédrale Saint-Pierre-et-Paul de Troyes (Aube). La part financière du métal dans la construction semble cependant modeste ramené au budget global des chantiers, moins de 10 %, . En revanche, l'impact sur le secteur métallurgique est probablement important.

Par ces derniers exemples nous avons entrouvert une porte sur la commercialisation qui va maintenant retenir notre attention.

II) Stocker, commercialiser, diffuser

Le stockage est un aspect important de l'économie des sociétés anciennes. En effet, pour subsister, il fallait être en mesure de conserver sur du long terme le fruit des récoltes afin de tenir jusqu'aux suivantes, mais aussi afin de conserver pour vendre ses surplus et ainsi faire rentrer des espèces sonnantes et trébuchantes. Prenons par exemple le cas ce qui est une des bases de l'alimentation, les céréales.

Le stockage peut se faire dans des greniers, qu'ils soient au sol ou surélevés, mais aussi en silos. Le grenier du castrum de Durfort (Tarn) en est un excellent exemple. Brulé au XIII^e siècle, cet espace de 46 m² creusé dans la roche a fourni pas moins de 400 000 semences. Il témoigne non seulement du choix des cultures (du seigle essentiellement mais aussi du froment et du millet), comme de l'organisation du paysage, des techniques agricoles et de l'importation de certaines espèces comme le pois chiche. Les greniers surélevés et les silos sont plus présents dans les villages du haut Moyen Âge. Si les premiers livrent moins d'informations, les seconds sont une mine. Il s'agit de structures enterrées en forme de cloche qui témoignent d'une importante capacité de stockage sur du long terme (un an ou plus). Certains sites ont fourni plusieurs centaines de silos d'une capacité variable. À Armagues, (Gard), c'est 450 silos qui ont été mis au jour, datés de la période Xe-XIII^e s. À Dassargues (Gard), les plus grands peuvent contenir jusqu'à 140 hectolitres de céréales au haut Moyen Âge, mais seulement 6 ou 7 vers l'an mil. On considère que ces plus anciennes capacités dépassent les possibilités de consommation et témoignent d'une concentration des récoltes, issue peut-être des prélèvements, des impôts et donc du pouvoir dans ces campagnes.

Si une partie de cette production est consommée sur place, une autre partie est commercialisée et fait entrer de l'argent frais. La commercialisation peut être documentée par les contenants découverts sur les chantiers de fouille.

En effet, pour commercer parfois sur de longues distances, il faut être en mesure de bien conditionner et transporter son produit. Les céramiques sont dans ce cadre un excellent marqueur, puisque cette matière se conserve très bien à la différence du bois par exemple. Nous connaissons tous les amphores antiques qui servent au transport du vin ou de l'huile notamment. Ces contenants existent toujours à l'époque médiévale. Au haut Moyen Âge, les importations de vins en provenance d'Afrique du nord ou du Proche Orient sont une réalité. C'est le cas par exemple au hameau de Suzon, au Bouquet (Gard) au travers d'amphores issues de l'aire africaine et byzantine jusqu'au VIII^e siècle. Mais cela se poursuit à l'époque

moderne, les découvertes d'amphores espagnoles sont une réalité sur le littoral atlantique. Elles servent au transport des olives confites, de l'huile, du vin, voire du vinaigre.

A l'inverse, les grès sont utilisés à partir de la fin du Moyen Âge pour conditionner et transporter le beurre fabriqué en Bretagne ou Normandie et dont la consommation se développe en Centre-Ouest. Suivre ces formes spécifiques, c'est suivre l'évolution du goût du graisses alimentaires et de leur diffusion à partir des régions productrices. Les céramiques de Garros et Bouillon sont ainsi utilisés pour conditionner les viandes confites et embarquées sur les navires qui traversent l'Atlantique au début de l'époque moderne. Ces contenants permettent de pister les échanges et les pratiques alimentaires.

Le transport d'animaux vivants est aussi une réalité. Favorisés par les prescriptions religieuses, les interdits et les jours d'abstinence sont très nombreux dans le calendrier chrétien. Ceci favorise grandement la consommation des produits de la pêche qui constituent un marché considérable. Si les plus pauvres consomment des poissons de conserve (hareng, morue par exemple), pour les plus aisés, le poisson frais est apprécié. Les récentes fouilles du parking Saint-Georges de Lyon, sur les quais de la Saône, ont livré un ensemble tout à fait exceptionnel de sept bateaux viviers tous de la première moitié du XVI^e siècle. Ces épaves sont caractérisées par un compartiment percé de nombreux trous qui reste en eau et accueille les poissons vivant. Sur place, principalement en ville, les poissons peuvent ensuite être stockés dans des huches à poissons, caissons de bois quadrangulaires, tels ceux découverts sur le site du Campus à Troyes (Aube).

Mais le commerce est aussi perceptible par la conservation tout à fait remarquable dans le Sud-Ouest des nombreuses boutiques urbaines. Les centres villes de Cahors, Figeac en témoignent. C'est le lieu de contact entre le commerçant et le consommateur.

III) Et derrière tout cela, le consommateur

Qui dit économie, sous-entend un client, un consommateur, sans lequel rien de tout cela n'existerait. Que savons-nous donc de ceux qui achètent, de leurs goûts qui évoluent, des modes et de tout ce qui fait la variété d'une société ? Cette archéologie est aussi celle des poubelles. En effet, par l'étude des déchets, des rejets, il est possible de mieux cerner le quotidien d'une population, mais aussi son profil social. Choisir tel aliment, tel vêtement est tout sauf neutre. Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es...

Le choix des céréales varie en fonction des régions. Dans l'ouest, c'est l'orge et l'avoine qui semble dominer à partir du VIII^e siècle. Le froment est véritablement pour les plus aisés. L'archéologie témoigne aussi de la consommation de céréales dont les archives parlent peu, comme les millets. Elle permet aussi de réévaluer la place des légumineuses chez les consommateurs de tous bords. Si la lentille recule par rapport à l'Antiquité, vesces, féveroles, gesses, fève et poix sont bien présents. On retrouve ainsi des restes de téguments épais de fèves dans les rejets excrémentiels, comme dans une latrines de la place de cathédrale à Montauban. Les qualités de conservation des légumineuses ont dû favoriser leur consommation. Il est tout à fait intéressant de voir qu'ils sont le plus souvent absents des archives médiévales, et notamment des documents fiscaux. Les légumineuses ne sont pas ou peu imposées, du coup, elles sont passées sous le radar des historiens et sont aujourd'hui révélées par les carpologues (spécialistes des graines archéologiques).

L'étude des déchets de tables, dont les os découverts sur les sites de consommation urbains témoignent des modifications de la consommation carnée. D'une manière générale, on constate une augmentation de la consommation de viande durant le second Moyen Âge. La croissance démographique, l'explosion de la population urbaine explique cette demande croissante. Les archéozoologues, spécialistes de l'étude des restes fauniques, perçoivent que le développement urbain semble s'accompagner de celui de la consommation de viande de mouton, en Languedoc par exemple, dont l'élevage se destine donc autant à la boucherie qu'à la production lainière. Cette viande est autant consommée en Provence et dans les basses plaines du Languedoc que la viande bovine. En effet, en masse, c'est le toujours le bœuf qui domine dans les assemblages archéologiques. Quant au porc il apparaît dans les Cévennes, le Toulousain et les sites ariégeois de hauteur comme l'égal du bœuf. La viande de porc n'est donc en rien majoritaire sur les tables médiévales, contrairement aux idées reçues. Cela est encore plus net en France du nord. Il y a donc une réelle diversité régionale, variée dans les choix de consommation carnée qui s'ajoute aux critères sociaux. Ainsi, plus on est aisé, plus on consomme et apprécie la viande jeune, le veau plus que le bœuf, plus que la viande de réforme qu'il va falloir faire bouillir longtemps pour l'attendrir. Sur le castrum d'Auberoche (Dordogne), les jeunes porcs sont plus présent sur la partie seigneuriale du site que chez les paysans.

À côté de cette triade, bovins/porcins/ovins-caprins, les autres sont totalement minoritaires. La consommation de cheval est durant toute la période interdite dans les écrits religieux mais

quelques traces de sa consommation ont été repéré sporadiquement ci et là, parfois difficiles à distinguer de ceux de mulets, bardots ou ânes. La basse-cour et les volatiles en général sont très minoritaires. Il en est de même pour les animaux sauvages chassés qui demeurent toujours très marginaux et ne constituent en rien un apport calorique significatif. Cependant, leur présence, même discrète est un indicateur social de tout premier ordre, symbolisant les élites et notamment les élites aristocratiques.

Devant ce tableau, nous comprenons mieux l'obstination des établissements monastiques, toujours à la pointe de l'économie, qui acquièrent des granges montagnardes, des droits de parcours en montagne. C'est le cas de l'abbaye de Grandselve (Tarn-et-Garonne), au nord-ouest de Toulouse, qui contrôle dans son domaine de très grands massifs forestiers et par l'intermédiaire de ses filles (abbayes de Calers (Haute-Garonne) et Candeil (Tarn)) des droits dans les estives des Pyrénées ariégeoises et dans le sud du massif Central.

L'exotisme est aussi très recherché chez les élites. Ce goût pour ce qui vient de loin est présent dans l'assiette, il se confirme avec l'adoption de nouveaux légumes de provenance lointaine via l'Italie (artichaut, chou-fleur) et du nouveau monde ensuite (tomate, pomme de terre), mais aussi dans la vaisselle de table. Les fouilles de navires médiévaux sont encore peu nombreuses, mais elles sont significatives. Le gisement de l'épave de Carro 4, au large de Marseille, a permis de remonter à la surface des écuelles émaillées peintes en bleu. Au milieu du XVe siècle les importations de Valence dominant, mais l'Italie n'est pas en reste. Les grands centres de Faenza et Monteluppo commencent à exporter leur production vers la France dès le XVe siècle dans le Sud-Est, mais aussi plus discrètement vers la côte Atlantique. Tous ces aspects participent au dynamisme du grand commerce.

*

En dépit de la variété des champs d'investigation, l'archéologie est mesurée d'éclairer différents aspects de la vie économique d'un grand second Moyen Âge. Cela affecte toute la chaîne opératoire des produits récoltés et des objets fabriqués, mais aussi leur commercialisation. Par derrière apparaît le consommateur qui est le moteur de cette vie économique. Certes les parties les plus visibles du marché et des résultats des fouilles archéologiques sont les beaux objets luxueux, de lointaine provenance. Ils sont souvent mis en exergue dans les publications, mais ce serait oublier un peu trop rapidement que c'est la masse qui fait aussi les profits. Ainsi la production en masse d'aliments (céréales, viandes), de draps de laine ou de toiles de lin pour les vêtements, de bois pour le chauffage, la construction

ou l'ameublement représentent, à n'en pas douter, le gros du marché médiéval. Mais il est plus difficile de suivre les évolutions des productions artisanales communes et utilitaires, moins affectées par les évolutions morphologiques, cependant les archéologues s'y attachent afin de mieux cerner toutes les composantes de la vie économique.

Alain Champagne, ITEM EA 3002, Université de Pau et des pays de l'Adour

Bibliographie indicative et allégée pour approfondir le sujet :

Marie-Christine Bailly-Maitre, Joëlle Bruno-Dupraz, *Brandes-en-Oisans : la mine d'argent des Dauphins, XII-XIVe s. (Isère)*, Documents Archéologiques en Rhône-Alpes, Lyon, 1994.

Joëlle Burnouf, *Archéologie médiévale en France : le second Moyen Age (XIIe-XVIe siècle)*, INRAP-La découverte, 2008

Archéologie et vie quotidienne aux XIIIe-XIVe siècles en Midi-Pyrénées, catalogue d'exposition, musée des Augustins, 7 mars-31 mai 1990, Toulouse, Toulouse, 1990.

Philippe Dillmann, Philippe Bernardi, « Premiers résultats métallographiques sur les tirants de fer du Palais des Papes d'Avignon. Eléments de réflexion sur la qualité et la provenance des matériaux ferreux utilisés dans la construction monumentale au Moyen Âge », dans René Noël, Isabelle Paquay, Jean-Pierre Sosson éd., *Au-delà de l'écrit. Les hommes et leurs vécus matériels au Moyen Âge à la lumière des sciences et des techniques. Nouvelles perspectives*, Louvain-la-Neuve, 2003, Typologie des Sources du Moyen Âge occidental, hors-série, p. 241-279.

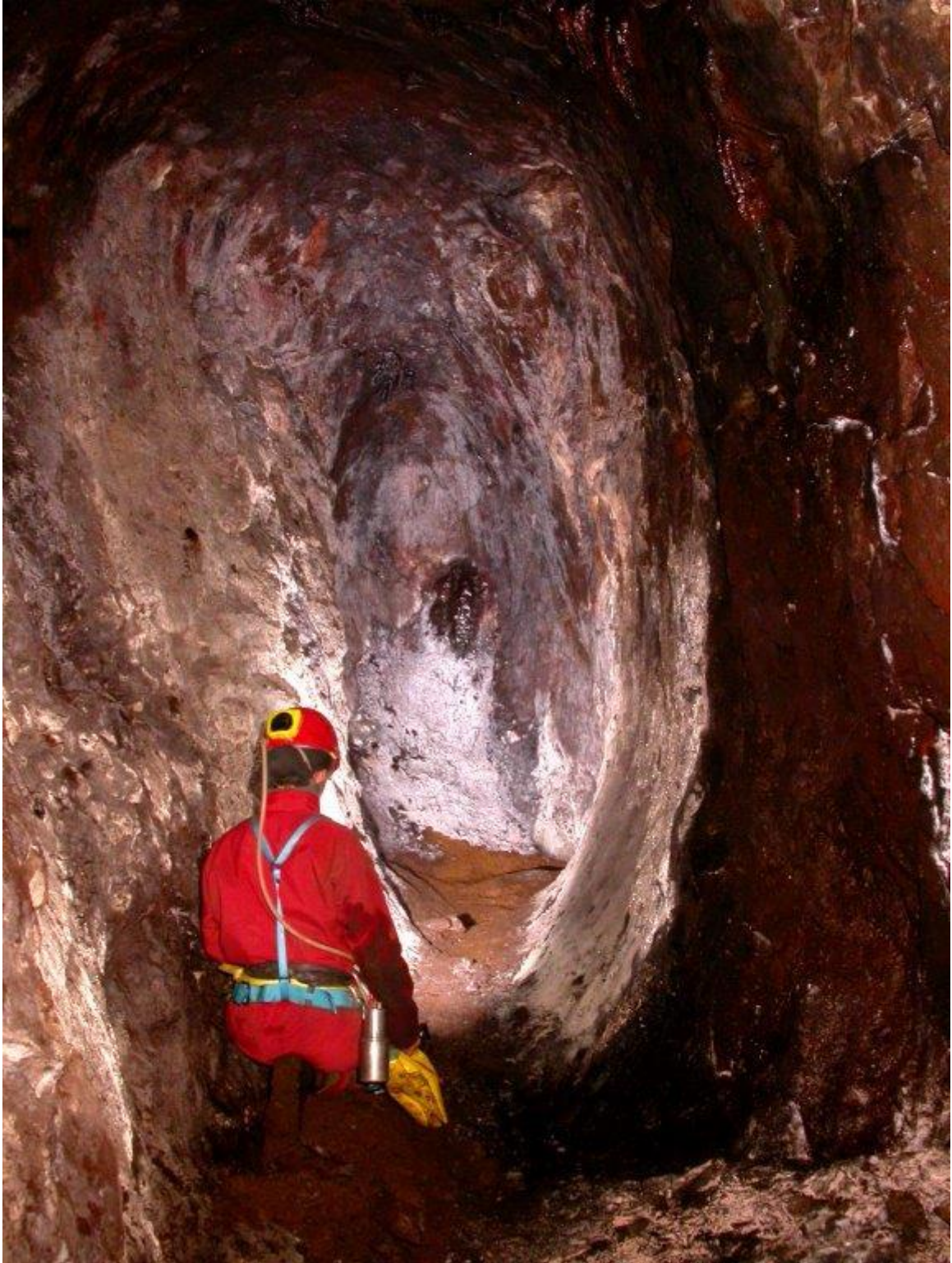
Dossier spécial Cuisine médiévale, actes du colloque tenu à Carcassonne et à Villeneuve-Termenès les 21-23 juin 1996 : Usages et goûts culinaires au Moyen Age en Languedoc et en Aquitaine, Archéologie du Midi Médiéval, n°15-16, 1997-1998.

Garnier Br., Garnotel A., Mercier C., Raynaud Cl., « De la ferme au village : Dassargues du V au XIIe siècle (Lunel, Hérault) », *Archéologie du Midi médiéval*, t. XII, 1995, p. 1-78.

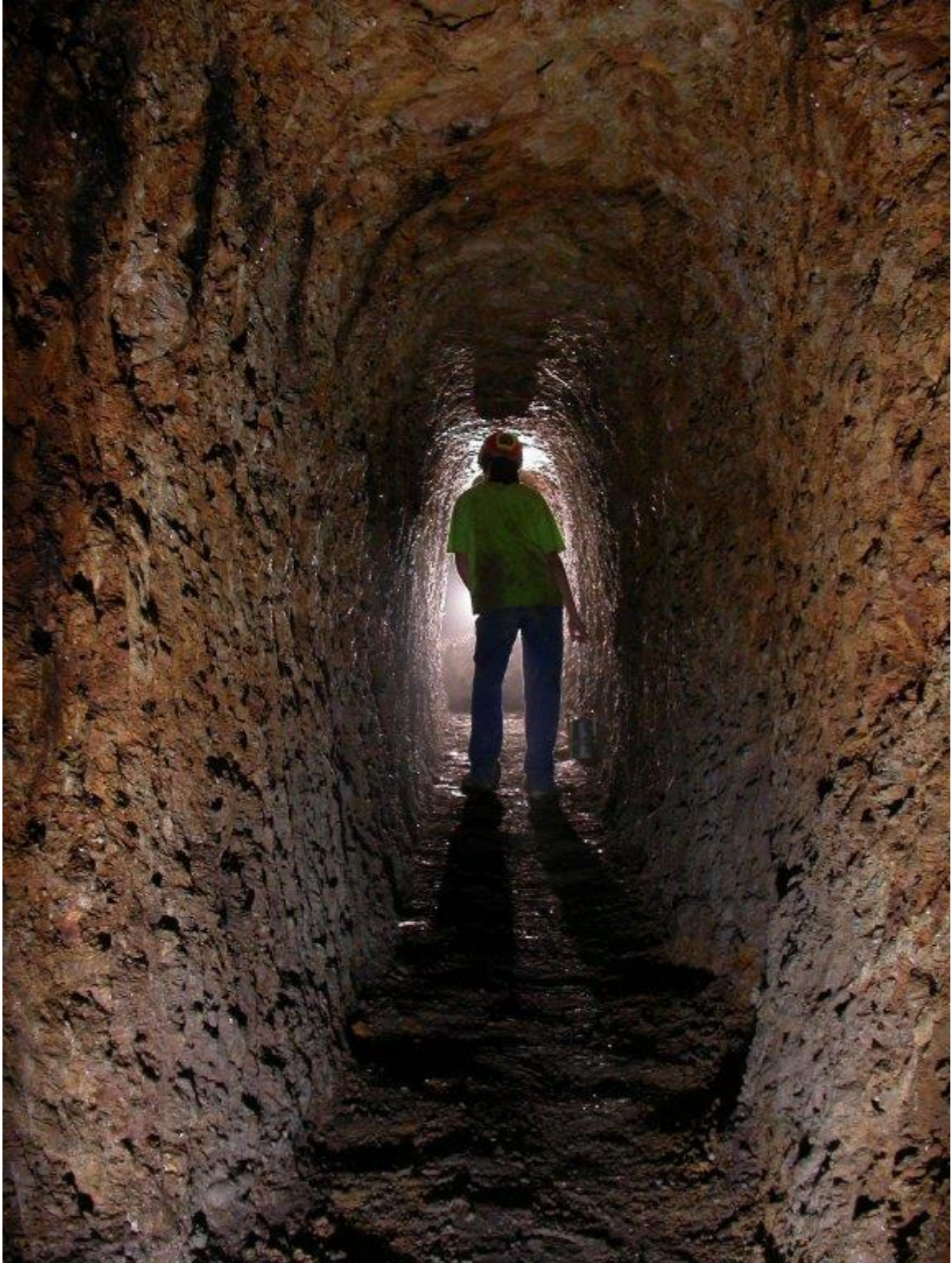
Eric Rieth dir., *Les épaves de Saint-Georges, Lyon, Ier-XVIIIe siècles*, Archaeonautica, 16, Paris-CNRS, 2010.

Marie-Pierre Ruas, *Productions agricoles, stockage et finage en Montagne Noire médiévale. Le grenier castrai de Durfort (Tarn)*, Document d'Archéologie Française n° 93, Paris : Maison des sciences de l'homme, 2002.

Nicolas Thomas, « Paris 75003 – Hôtel de Mongelas – Un atelier métallurgique du XIVe siècle : artisan ou industriel ? », *Actes des journées archéologiques d'Île-de-France*, 2003, Saint-Denis, 2006, p. 3-11.



Galerie ouverte au feu dans une mine de fer Renaissance du massif de Larla (Saint-Martin-d'Arrossa - 64), (Cliché Argitxu Beyrie, Eric Kammenthaler)



Galerie en travers-bancs ouvert à la pointerolle dans la mine de fer Renaissance de Larla (Saint-Martin-d'Arrossa – 64) (Cliché Argitxu Beyrie, Eric Kammenthaler)



Cliché amphore : Amphore espagnole, époque moderne (La Rochelle, Musée d'Orbigny-Bernon)



Chantier moderne sur l'affleurement d'un filon à zinc en vallée d'Ossau (64), (Cliché Argitxu Beyrie, Eric Kammenthaler)



Station de tamisage sur le site castral de Broue (Charente-Maritime, XI-XVe siècle) en vue d'études archéozoologiques (cliché PCR « Marais Charentais »)