

A BOIRE ET A MANGER

L'alimentation en Haute-Marche et Limousin au Moyen Age et aux Temps Modernes

Les clichés sont nombreux, dès que l'on évoque l'alimentation médiévale : ripailles lourdes et grasses, brouets infâmes, manières de table douteuses.... La réalité est autre : les hommes du Moyen Age ont connu la gastronomie, même si leur quotidien était fait de carences et, parfois, de pénurie.

En Haute-Marche limousine il faut composer avec un sol acide et humide, ne permettant que la culture du seigle. Pas de sarrasin avant le seizième siècle, pas de vraies châtaigneraies avant le dix-septième, pas de pomme de terre avant le dix-huitième : le quotidien est fait de raves, de mauvaises viandes et de pain de seigle à profusion. La faiblesse de l'agronomie et le piètre développement du commerce forcent à se ravitailler dans un périmètre restreint à la paroisse, guère plus loin.

« Le Pain Quotidien »

La base alimentaire, c'est le pain, ou du moins les céréales. On peine aujourd'hui à imaginer les environs de Guéret ou d'Aubusson couverts de champs de seigle, d'avoine ou – bien plus rarement – de froment. Ce fut pourtant une caractéristique majeure du paysage jusque sous la III^e République. Les moulins à eau sont nombreux et chaque bourg, voire chaque village, a son four à pain « banal », c'est-à-dire propriété du seigneur, qui en fait payer l'accès.

Au pain quotidien s'ajoutent des légumes (raves, fèves, pois, millet) et des produits laitiers. La viande est rare, elle provient des porcs abattus en hiver, des moutons élevés sur les landes et champs communaux, des abondantes volailles des basses-cours et de quelques bovins, bêtes de trait des plus riches laboureurs. Le paysage marchois est encore loin d'être le « bocage à vaches » actuel. On n'oubliera pas non plus le poisson, forcément très présent sur les tables en raison du régime religieux imposé le vendredi et pendant le carême. La région est réputée pour ses étangs, ses pêcheries, ses viviers, ses écluses à anguilles.

« Quérir la vinade »

Les auteurs modernes s'accordent pour affirmer que la Marche n'a pas de vignoble, que le vin doit y être importé car le sol est mauvais et le climat froid, particulièrement pendant le « petit âge glaciaire » des XVI^e-XVIII^e siècles. Auparavant, au Moyen Age, on repère des vignes aussi bien chez les religieux que chez les seigneurs et les paysans. Le refroidissement climatique fut donc fatal au raisin : dès les dernières décennies médiévales l'aristocratie locale se débrouille pour acquérir des vignes ou des rentes sur des vignobles en Berry ou en Bourbonnais. Parallèlement, on exige des paysans qu'ils fournissent chaque année un service de charroi, la « vinade ». Muni d'un charriot et d'une paire de bœufs, les tenanciers doivent aller hors de la province chercher les barriques réclamées par leur seigneur. Ce vin « d'importation », coûteux, reste le privilège de l'élite sociale. Que buvaient les manouvriers, taillables et hommes « de serve condition » ? Nous disposons de bien peu d'information : buvaient-ils l'eau du puits ou pressaient-ils du cidre ? Rien ne peut être affirmé. En revanche, et c'est une conséquence logique, on s'accorde à dire que les habitants de la province sont sobres et travailleurs... à la différence de ceux des pays de vignoble !

« Entre plaisirs de la table et pénitence du carême »

Les interdits alimentaires religieux sont relativement rares dans l'Europe médiévale catholique, mais ils sont massivement respectés. Le vendredi est jour maigre, même l'élite socio-économique s'abstient de manger de la viande et la remplace par du poisson. Le carême est partout suivi scrupuleusement, avec d'autant plus de facilité chez les plus modestes, dont le régime alimentaire est par nature pauvre en viande.

A l'inverse, la table peut s'avérer une fête. Fête paysanne, autour du cochon que l'on tue en janvier et dont le sacrifice accompagne les mariages et autres célébrations familiales. Fête noble, occasion de mises en scène fastueuses et de débauche d'argenterie. L'art du banquet est codifié au cours du Moyen Age : le festin se compose d'une succession de « services », où l'on couvre la table de plats somptueux, et « d'entremets », où l'on divertit l'audience avec des spectacles. Le gibier, apprêté et cuisiné avec un soin maniaque, a une place de choix à la table des nobles. Parce qu'il résulte d'une chasse, donc d'un combat et non d'une simple domestication, le gibier est mérité par le chevalier. Parce qu'il est sauvage et souvent capable de voler, le gibier est l'apanage de consommateurs nobles, se considérant eux-mêmes comme au-dessus de la masse et des lois. Manger n'est donc pas qu'une obligation biologique, c'est également un fait social qui permet de s'intégrer à un groupe et de manifester des valeurs.

« Vaincre la faim »

Jusqu'à l'ère industrielle, le Massif Central est un territoire où l'on mange mal. Pauvre, isolée, la population est famélique et choisit souvent la migration pour résoudre ses problèmes de survie. Quelles stratégies autres que l'émigration furent en vigueur pour parvenir à joindre les deux bouts ? Il faut attendre la Renaissance pour voir apparaître de nouvelles espèces et essences, qui permettent de diversifier le ravitaillement : la châtaigne se fait de plus en plus présente, d'ouest en est, venue de Basse-Marche et du Limousin ; le sarrasin est signalé à partir du XVI^e siècle, mais rien n'est dit quant au maïs, au haricot ou à la dinde. Les autres solutions sont plus économiques qu'agronomiques : on se débrouille pour développer l'élevage et les prés clos, afin d'avoir quelques bêtes à négocier en Berry, Touraine ou Ile-de-France. Il devient alors possible d'acheter du bon grain ou du vin venus du nord. On cherche enfin, très souvent, à négocier des exemptions de dîme auprès de l'Eglise ou de taxes seigneuriales auprès des nobles. La litanie de ces plaintes et réclamations dans les archives témoigne des phases de disette et de stress agricole.

Viendront ensuite les physiocrates du XVIII^e siècle et les expérimentateurs du premier âge industriel : les races bovines et ovines s'amélioreront, les machines agricoles apparaîtront ainsi que les engrais chimiques. Lentement l'agriculture marchoise évoluera jusqu'à sa métamorphose en système d'élevage bocager. Les derniers cas de pénurie, donc de réelle détresse alimentaire, sont datés des années 1946-1947. Passé cette date, les derniers tickets de rationnement finissent oubliés au fond des tiroirs et la société d'abondance triomphe.

David GLOMOT, docteur en histoire, professeur agrégé

« Héritage de serve condition », une société et son espace, la Haute-Marche à la fin du Moyen Age, PULIM, Limoges, 2013