

Ferrières (Madeleine), *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2003 (l'Univers historique), 473 pages.

Ce n'est pas voler au secours de la victoire que de signaler les apports considérables de ce livre à succès pour l'histoire de l'alimentation médiévale. Madeleine Ferrières (MF) étudie la perception du risque alimentaire – et non le risque lui-même que les sources anciennes nous interdisent de connaître. Cette étude sur le très long terme débute au Moyen Âge, c'est-à-dire au moment où apparaît la documentation normative sur laquelle il se fonde. On a trop souvent oublié que les règlements de tout poil pris par les municipalités ou les États princiers ne se préoccupaient pas seulement d'assurer la quantité et la régularité de l'approvisionnement mais que le souci sanitaire y était aussi très présent. MF le détecte dans la charte de Mirepoix (1303) dont la fine analyse occupe le 1<sup>er</sup> chapitre. Dévolue à la boucherie, la charte en question révèle une hiérarchie des viandes – et le dédain médiéval envers la chèvre n'avait jamais été observé à ma connaissance – en même temps qu'elle reflète certaines prescriptions de la diététique « gréco-arabe ».

C'est aux autorités « prescriptrices » que MF consacre son 2<sup>e</sup> chapitre, plaisamment intitulé « La viande politique ». Elle montre bien qu'il existe de profondes différences selon que le règlement est l'œuvre de la corporation des bouchers eux-mêmes (comme c'est le cas dans le nord du royaume de France) ou bien des autorités municipales (dans le Sud) ou encore des seigneurs (tel Jean de Lévis qui édicta la charte de Mirepoix) : les métiers jurés se préoccupaient avant tout de limiter la concurrence et Paris n'est dotée qu'en 1462 d'une législation sanitaire comparable à celle de la modeste bourgade de Mirepoix. C'est donc dans les réglementations méridionales qu'il faut chercher les éléments d'un « codex alimentarius » élaboré entre 1200 et 1400 et étendu ensuite à tout l'Ancien Régime européen. Il repose sur 4 principes : 1° L'abattage doit se faire à l'intérieur de la ville. Les animaux arrivent par conséquent sur pied, ce qui en facilite l'inspection : le premier contrôle de la viande s'effectue donc très en amont. 2° Le 2<sup>e</sup> principe est la vente immédiate, au maximum 2 ou 3 jours après la date d'abattage, y compris sous le climat plutôt frais de Paris. Loin d'être corrompue, la viande proposée aux consommateurs médiévaux était sans doute trop fraîche – et MF met avec quelque raison ces pratiques en relation avec les conceptions diététiques sur la chaleur des viandes. 3° Évidemment, ceci n'empêche nullement l'interdiction à la vente des viandes malsaines : le porc ladre (« grené », supposé lépreux et porteur en fait d'un ténia) est marqué à l'oreille, ce qui favorise la « traçabilité » de la viande comme on dit aujourd'hui. Le porc est ladre parce qu'il se nourrit mal, de sang, de rebuts d'équarrissage, aux alentours d'une « tuerie » ou d'une « maladrerie » ; la seule nourriture admissible, pour cet animal pourtant omnivore, est végétale : le son que fournissent les boulangers et les glands des forêts. Voilà des préoccupations qui sonnent familièrement à nos oreilles. 4° Tout aussi stricte est l'interdiction

faite aux bouchers de vendre de la viande cuite – ce qui leur aurait offert la tentation de recycler la viande malsaine. Ainsi s’instaure une frontière entre les bouchers vendeurs de viande crue et les charcutiers (qui achètent aux premiers leur matière première), qui ne disparaîtra qu’avec les « bouchers-charcutiers » de nos jours.

Les objectifs des instances réglementaires ne coïncident pas nécessairement avec les besoins ou les désirs des consommateurs. C’est à ceux-ci que MF s’intéresse dans son chapitre 3, précisément intitulé « La naissance du consommateur » : c’est alors en effet qu’apparaissent des individus qui, du fait de l’urbanisation, de la forte demande en viande et de l’allongement des circuits de distribution, ne savent plus très bien ce qu’ils mangent. Il est d’autant plus nécessaire de les protéger que la nourriture de la fin du Moyen Âge devient très carnée : de nature humide, éminemment corruptible, la viande est un aliment à haut risque. Pour limiter ce risque à l’usage des élites se met en place une législation « à deux vitesses » symbolisée par une double boucherie : à côté de la boucherie publique (*macellaria, mazel*), il existe une basse boucherie (*bocaria*), où l’on ne peut acheter que des viandes de catégorie inférieure – chèvre, bouc qui donne son nom au lieu, mais aussi taureau, bélier et truie. MF parvient même à mettre en évidence un 3<sup>e</sup> lieu, un 3<sup>e</sup> marché, celui de la viande avariée. Autant la législation se montre sévère pour la viande vendue dans la boucherie publique, autant elle devient laxiste dès que la viande est négociée à l’extérieur de cette dernière. Même la viande ladre peut être alors mise en vente, à condition qu’on la sale ; ou alors si on la destine à des lépreux ou des pauvres, ou encore aux prisonniers du roi, qui ont le douteux privilège de goûter du porc ladre « à 24 carats », c’est-à-dire en théorie totalement nocif. Les conceptions diététiques – dont, après Marilyn Nicoud, MF souligne la forte diffusion et la forte influence à la fin du Moyen Âge – viennent ici à point justifier ces inégalités.

Les chapitres qui suivent traitant de l’époque moderne et contemporaine, on les laissera ici de côté. À regret, car le livre de MF est de ceux qu’on ne quitte pas si facilement et qu’on souhaiterait faire entièrement lire à tous. Il comporte bien d’heureuses formules qu’on voudrait avoir écrites. Si les sources analysées par MF sont bien connues des médiévistes, elles n’avaient guère suscité jusque là que des travaux d’érudition locale, dans la perspective étroite d’une histoire juridico-administrative des corporations. Leur mise en série sur le long terme d’un « Ancien Régime » alimentaire se révèle très fructueuses : une fois de plus, le regard décapant d’un(e) moderniste vient secouer nos vieilles certitudes et nos vieilles habitudes de médiévistes.

Bruno Laurieux (mise en ligne le 12.06.03)