

Citation style

Menjot, Denis: Rezension über: Ramón A. Banegas López, *Sangre, dinero y poder. El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*, Lleida: Editorial Milenio, 2016, in: *Mélanges de la Casa de Velázquez*, 47 (2017), 2, DOI: 10.15463/rec.2113457799, heruntergeladen über Website



copyright

This article may be downloaded and/or used within the private copying exemption. Any further use without permission of the rights owner shall be subject to legal licences (§§ 44a-63a UrhG / German Copyright Act).

Les nombreuses études sur l'alimentation des hommes du Moyen Âge ont bien mis en évidence, d'une part, l'importance de la viande dans l'alimentation des citadins et, d'autre part, les problèmes posés aux autorités municipales par l'approvisionnement de cet aliment recherché qui jouissait d'un grand prestige social car il était considéré comme apportant de la force physique et constituait une source de plaisir, mais pouvait transmettre des maladies par son caractère très périssable.

L'ouvrage de Ramón Banegas López vient combler une lacune car il constitue la première monographie consacrée exclusivement à la viande dans une ville de la péninsule Ibérique, et l'une des plus importantes démographiquement et économiquement, Barcelone, capitale du principat de Catalogne. Il s'agit de la version actualisée et enrichie de la thèse de doctorat soutenue en 2007 par l'auteur qui a publié depuis en 2012 une remarquable synthèse intitulée *Europa carnívora. Comprar y comer carne en el mundo bajomedieval*.

L'ouvrage est fondé sur l'analyse minutieuse d'une vaste documentation faite de sources manuscrites, notariales et municipales (registres d'ordonnances, de délibérations, livres du conseil, comptes) et d'une ample bibliographie dont l'annexe bibliographique ne rend pas totalement compte car elle ne contient pas tous les travaux cités en note.

L'auteur se limite à la viande de boucherie, c'est-à-dire à celle des quadrupèdes domestiques, ovins, bovins et porcins, sans négliger totalement les caprins. Il exclut volontairement les volailles et le gibier parce que ces viandes suivaient un circuit commercial distinct qui échappait aux bouchers. Ceux-ci dominaient tout le cycle productif de la viande depuis l'acquisition du bétail sur les marchés et les foires au bétail jusqu'à la vente au détail sur les étales des boucheries de la ville. Mais bien qu'indispensables à la vie de la cité, ils faisaient l'objet de mépris qui se manifestait dans l'attitude du gouvernement municipal par un contrôle strict de leurs activités violentes, sales et polluantes.

R. Banegas López aborde avec application, dans un plan certes logique mais peu problématique, tous les aspects du marché de la viande qu'il étudie avec méthode et rigueur sans négliger l'imaginaire, les polémiques et les tabous. L'analyse de la demande de viande à Barcelone qu'il propose dans le premier chapitre est forcément superficielle et générale, faute de sources permettant de la préciser par catégorie sociale. Elle se conclut par un graphique peu lisible qui montre que, comme dans beaucoup de villes ibériques, le mouton était la viande la plus demandée, très loin devant celle des bovins et des autres viandes. Dans le chapitre suivant, il reconstitue les zones d'approvisionnement du bétail à Barcelone, localise les marchés d'origine de chaque type d'animaux et reconstruit les circuits de circulation respectifs. La viande consommée à Barcelone était achetée prioritairement sur les marchés du principat, ce qui ne veut pas dire qu'elle était toute produite en territoire catalan, tant les marchés étaient interconnectés. Les porcs provenaient des régions proches de la ville, les bœufs de Catalogne et de Minorque, les ovins et les caprins de quatre zones d'élevage dont la principale était la Catalogne (Ouest et centre). Les marchés d'origine des moutons coïncidaient avec ceux des commerçants de laine avec lesquels ils entraient en concurrence mais aussi avec les bouchers les autres villes, notamment ceux de Valence.

R. Banegas López reconstitue ensuite les routes empruntées par les troupeaux, qu'il cartographie avec précision, et s'attarde sur les conflits avec les autorités des zones traversées qui voulaient imposer des droits de passage et de pâturage. À leur arrivée en ville, la stabulation transitoire des animaux dans les pâturages périurbains constituait une source de tension — maximale pendant la guerre civile entre 1461 et 1472 — avec les paysans de cette zone et les propriétaires de pâturages privés, presque toujours des *ciutadans honrats* qui monopolisaient le gouvernement de la ville, jusqu'à ce que Ferdinand le Catholique permette l'établissement définitif de pâturages communaux dans les deltas du Llobregat et du Besós. L'auteur se livre ensuite à une analyse, toujours aussi approfondie, des méthodes d'abattage et de vente de la viande dans les abattoirs, et réexamine les normes d'hygiène et de qualité ainsi que les contrôles sanitaires. L'interventionnisme municipal sur le marché de la viande se manifeste par l'émission de tout un corpus législatif et la classification des viandes en quatre

catégories fondées étroitement sur les considérations que faisaient les médecins. En 1476, ils fermèrent l'étal de la dernière catégorie, celle des viandes dangereuses.

Depuis la seconde moitié du xiv^e siècle, une religiosité plus intransigeante avec un fort sentiment de culpabilité se traduisit par une progressive radicalisation des normes morales : renforcement de la législation pour contrôler la vente durant les jours d'abstinence et interdiction de vendre les viandes des animaux abattus dans les boucheries des juifs.

Les autorités municipales barcelonaises, comme celles de toutes les autres villes, cherchèrent bien évidemment à tirer profit financièrement de la vente de ce produit indispensable à l'alimentation et très consommé. Elles instaurèrent un impôt sur la consommation de la viande dont la levée devint ordinaire à partir de 1350, au taux de 3 deniers par livre. Par la suite, elles cherchèrent à maintenir et à augmenter son produit, qui constituait une source de revenus essentielle pour la ville, en luttant sans relâche contre la fraude, en s'acharnant à faire payer les ecclésiastiques, en cherchant les modes de perception les plus rentables : affermage, puis régie directe, en changeant l'assiette, remplaçant en 1462, l'imposition sur le poids par le *cabeçatge*, impôt par tête de bétail, considérant que tous les animaux avaient un poids standard !

Dans le même temps, la municipalité s'efforçait d'assurer le ravitaillement de la ville à des prix bas et stables qu'elle fixait, sans renoncer pour autant à lever l'impôt, dilemme qui provoqua des conflits fréquents avec les bouchers. Elle essaya de le résoudre d'abord par la contrainte et le recours à des bouchers étrangers puis, à partir des années 1360, en adoptant une méthode qui se révéla plus efficace, la signature d'un protocole avec les bouchers dans lequel ces derniers s'engageaient à abattre chaque jour à un certain nombre de moutons. Mais les autorités ne réussirent jamais à éviter les oscillations saisonnières ni les crises de ravitaillement, nombreuses, surtout au xv^e siècle ; jamais toutefois, à la différence du blé, elles n'envisagèrent d'acheter du bétail pour le vendre directement.

R. Banegas López nous offre donc un ouvrage de qualité, parfaitement documenté, bien rédigé et enrichi de cartes et de graphiques sur le marché d'un produit de consommation indispensable, pas seulement sur le plan biologique, mais aussi psychologique et sociologique. Il est appelé à devenir rapidement une référence pour tous ceux qui s'intéressent à l'alimentation carnée, à l'approvisionnement des villes et au marché de la viande au Moyen Âge et au-delà.