

Plédéliac - Côtes d'Armor

02 96 34 82 10

service-educatif@la-hunaudaye.com

www.la-hunaudaye.com

Le paysage au Moyen Age



Travaux des champs
Heures à l'usage de Rome,
Bibliothèque municipale de Rouen
Ms. 3028 - f. 007v

Définition du paysage

Le paysage constitue une étendue d'espace qui se présente à notre regard. Un paysage est un espace naturel sur lequel s'est exercée l'action humaine au cours de l'histoire. Cette action a pu prendre des formes très diverses selon les époques. Le paysage est donc le résultat, en un certain lieu et à un moment donné, de la combinaison d'éléments physiques, biologiques et humains. Il reflète les relations passées et actuelles de l'homme avec son milieu. Il est donc en constante transformation.

Le paysage Reflète de l'organisation sociale

L'habitat, sa forme et sa répartition, les espaces cultivés, l'espace non cultivé, la forêt, l'espace urbain participent au paysage. Il existe donc une pluralité de paysages.

Rares sont les textes médiévaux qui évoquent directement le paysage. L'iconographie et l'archéologie avec l'étude des pollens (palynologie), des charbons (anthracologie) et des graines (carpologie) viennent compléter ces connaissances sur le sujet.

Le paysage médiéval se transforme considérablement à partir du 11^e siècle sous l'effet des grands défrichements, de la recherche de terres, de l'érection de châteaux forts, de la formation des seigneuries et de l'attraction des villes.

A cette époque, le paysage rural comprend comme éléments structurants le village avec son église, le château fort symbolisant le pouvoir, les terres cultivées, la forêt, les terres non cultivées, les routes, les étangs et rivières, les hameaux isolés.

Tous ces éléments sont à replacer dans un cadre plus grand, qui participe à la structuration du paysage, à savoir la seigneurie. Il s'agit de la cellule de base sur laquelle s'exerce la **féodalité**. Le seigneur y exerce son autorité (impôts divers, justice, banalités), y assure la sécurité et fournit les terres sur lesquelles s'installent une communauté. En échange, celle-ci doit s'acquitter de taxes diverses (taille, cens), de services et obligations (banalités, corvées).

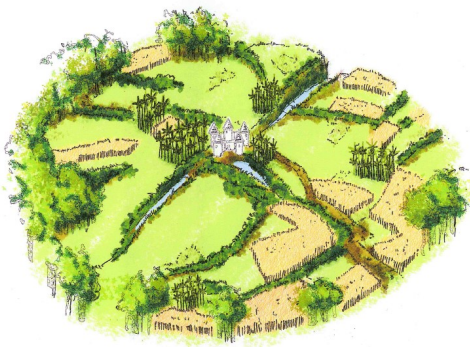
Au sein d'un fief, on distingue par ailleurs les parties réservées au seigneur, la réserve, des parties concédées à la population, les tenures.

Dans la réserve, les paysans cultivent les champs au profit direct du seigneur. Au sein des tenures, le seigneur accordent des terres aux paysans pour leurs usages, contre services et redevance (le cens).

Certaines structures présentes dans le paysage telles que le pressoir, le four (ici, il était à l'intérieur du château), les octrois ou péages sur les rivières et routes, moulins, illustrent également cette étroite dépendance entre le seigneur et sa population.



Essai de reconstitution
Château de la Hunaudaye - Loïc Gaudin



Essai de reconstitution
Château de la Hunaudaye - Loïc Gaudin

Essai de reconstitution autour du château de la Hunaudaye

Les carottages effectués à l'occasion d'une étude de pollens autour du château de la Hunaudaye a permis d'élaborer une esquisse du paysage médiéval autour du monument. Cette étude a permis d'identifier la présence d'une retenue d'eau.

A l'arrière du château et de confirmer la présence de marécages. Il ne faut pas oublier de préciser que le château est à proximité de la rivière Arguenon qui jouait le rôle de frontière. Cette omniprésence de l'eau laisse envisager la présence de moulins et de pêcheries ou viviers à proximité du château.

La forte concentration de pollens de chanvre découverte sur le site nous indique que cette plante textile était soit cultivée soit traitée (étape du rouissage) à proximité du château. En effet, l'industrie toilière a été une des activités florissantes de la région au Moyen Age. Par ailleurs, l'usage de la fibre de chanvre est très répandu dans les milieux ruraux. La présence d'une parcelle dénommée le clos au lin sur le cadastre napoléonien suggère peut-être la culture de cette autre plante textile au Moyen Age.

La seigneurie de la Hunaudaye comprenait également le village de St Jean, la forêt de la Hunaudaye et était traversée par l'ancienne voie gallo-romaine reliant Corseul à Rennes. Cette seigneurie se situe donc au carrefour de la rivière Arguenon et de la voie gallo-romaine. Les nombreux autres pollens de céréales trouvés confirment la présence de champs cultivés autour du château.

Les cultures et l'élevage

Les exploitations agricoles situées au sein d'une seigneurie étaient généralement inférieures à 10 hectares. Il s'agit donc de petites parcelles. La culture dominante était celle des céréales appelées « blez ». En Bretagne, on note la prédominance car il fournit un pain blanc très prisé. L'avoine était consommé par les paysans sous forme de bouillies et consacré à l'alimentation animale. Le sarrasin est introduit en Bretagne à la fin du Moyen Age.

Les champs avaient un aspect très différent. Ils étaient irréguliers car les limites étaient déformées par le retournement de la charrue en fin de sillon. Les céréales étaient coupées à mi-hauteur du fait de l'utilisation de la faucille. On trouvait aussi plusieurs types de céréales cohabitant dans un même champ. Il est également courant d'y trouver des arbres. L'assolement biennal (tous les deux ans) est préféré au triennal en Bretagne avec une longue jachère. La terre est enrichie de goémon, d'engrais organiques et d'humus extrait de la forêt.

Au Moyen Age, le paysage rural est mixte, composé à la fois de champs ouverts (openfield) et de haies discontinues. Celles-ci sont d'ailleurs davantage des reliques des grands défrichements que le fruit d'un processus d'embocagement volontaire. Le fameux bocage caractéristique de l'Ouest ne se constitue véritablement qu'à partir de l'Ancien Régime et atteint son apogée au 19^e siècle.

L'économie rurale a peu de place à consacrer à l'élevage qui est repoussé dans les zones pauvres, marécageuses ou forestières. Les prairies sont donc très rares.

Les troupeaux sont composites. On y trouve différentes races, aux couleurs et tailles variées. La fonction principale du bétail est de fournir de l'engrais et une force de travail pour le labour et dans une moindre mesure de la viande.

La naissance de la botanique

Ce n'est réellement qu'à partir du 13^e siècle, qu'on assiste à la naissance des sciences naturelles, au début de l'observation scientifique. Celle-ci s'émancipe de l'unique explication théologique d'un monde fini est sans évolution depuis la création du monde. Albert le Grand (dominicain du 13^e siècle) et Hildegarde de Bingen (abbesse allemande du 12^e siècle) en furent les précurseurs. Ils décrivent dans leurs herbiers près de 300 plantes, en précisant leurs valeurs médicinales, les usages domestiques, mais aussi précautions à observer, les formules à réciter.

La hiérarchie dans le monde des vivants

Au Moyen Age, il existe une conception très hiérarchisée de l'univers selon un ordre vertical. Au sommet de la hiérarchie, près de Dieu se tient le feu, suivi de l'air avec ses volatiles, ensuite l'eau avec ses poissons et crustacés, puis la terre avec ses arbres. En bas de l'échelle, on trouve les herbes, puis en dernier lieu les racines.

Les arbres occupent le haut de la hiérarchie parmi les végétaux. Une symbolique découle de cette conception entre les fruits et légumes qui poussent sur les arbres et ceux qui poussent dans la terre. Cette hiérarchie définit également différents modes d'alimentation selon les groupes sociaux. Les fruits, légumes et animaux situés en haut de l'échelle sont réputés convenir aux personnes de haut rang. Les nobles méprisent en revanche les plantes basses réservées aux animaux ou aux pauvres. Or la cueillette et la chasse pratiquées par les paysans et les communautés villageoises occupent une place prépondérante dans l'économie rurale du Moyen Age.

L'usage des plantes utiles

On connaît bien l'utilisation alimentaire des végétaux grâce à des traités d'agronomies, des inventaires de jardins, des traités de cuisine et livres de médecine.

La cueillette constitue un complément alimentaire non négligeable et un moyen de survie en cas de disette. En dehors des champs et des courtils, les bois, prairies, landes et forêt regorgent de plantes aux usages multiples (alimentaires, médicinaux, textiles et tinctoriales).

Parmi les fruits sauvages, il faut compter les poires, pommes, prunelles, cornouilles, mais aussi cerises. Le merisier ou cerisier sauvage est connu en Europe depuis le Néolithique. Les fraises des bois, framboises, myrtilles, fruits d'aubépine et autres baies étaient consommées en l'état. Le roncier, en dehors de la mûre, grâce à ses feuilles et sa tige sert à obtenir une teinture allant du gris au violet.

La nature offre également des légumes à l'état sauvage, sous forme de racines, de bourgeons, de feuilles et de champignons. L'oseille est utilisée en cuisine pour faire des soupes. Quant à l'ortie, elle est d'abord utilisée au Moyen Age pour ses vertus médicinales. Mais les paysans consomment aussi en guise d'épinards les feuilles de la grande ortie comme de l'ortie blanche. Cette plante au Néolithique était utilisée également pour sa fibre textile. Le genêt offre également plusieurs usages selon ses variétés : genêt à balais pour la fabrication de balais, les jeunes pousses et fleurs du genêt

des teinturiers pour obtenir la couleur jaune. Cette plante a également au cours de l'histoire été utilisée pour ses fibres textiles.

La carotte sauvage offre un légume blanchâtre et filandreux. Elle n'acquerra sa couleur orangée que vers le milieu du 19^e siècle.

Les jeunes feuilles de pissenlit peuvent être mangées en salade et la tige du plantain et les jeunes crosses de fougères, une fois cuites, sont consommées à la façon des asperges.

Certaines plantes ou fruits peuvent être transformées avant d'être consommées : c'est le cas des faînes (fruit du hêtre), des châtaignes à partir du 13^e siècle, et des glands qui permettent d'obtenir des farines.

Le gland entre aussi dans l'alimentation animale, notamment pour les porcs. Les médecins recommandent aussi de les consommer grillées avec du miel. Le chêne fournit aussi l'écorce et la galle de chêne riches en tanin, utilisées respectivement dans le tannage des peaux et dans la fabrication de l'encre.

Les noisettes tiennent une place à part, car elles sont réputées convenir à des personnes de haut rang. Par ailleurs, ces fruits secs sont particulièrement recommandés par les médecins. Elles fournissent aussi de l'huile.

Dans la médecine, le saule est reconnu depuis l'Antiquité pour ses propriétés analgésiques.

Les hommes du Moyen Age avaient ainsi recours aux innombrables ressources qu'offrait la nature et détenaient donc un savoir botanique aujourd'hui en partie oublié.

Bibliographie

- *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques*, François Couplan, Eva Styner
- *Les guides du naturaliste*, Dealachaux et Niestlé