

## **Éléments et pratiques de l'alimentation carnée dans les Alpes Dauphinoises (XIV<sup>e</sup> - XIX<sup>e</sup> siècles)**

Michel Prost<sup>1</sup>

Si nous reprenons les neuf phases principales correspondant aux changements importants dans l'alimentation des populations européennes au cours du temps (Biraben, 1976), cette étude sur la longue période devrait en recouvrir au moins quatre. Cependant, avec une enquête générale comprenant tous les types de nourriture, les grandes mutations concernant l'alimentation carnée ne devraient pas être si considérables, d'autant que l'aire d'étude que nous nous proposons d'appréhender est finalement restreinte à la partie montagnaise de la province du Dauphiné. Ainsi, les périodes 1100-1529, 1530-1649, 1650-1779 et 1780-1900 représenteraient les durées pour lesquelles nous assistons à des évolutions majeures dans l'alimentation humaine. Néanmoins dans les Alpes, les sources archivistiques ne laissent apparaître que deux phases distinctes 1100-1769 et 1770-1900. Mais ce découpage temporel concerne uniquement la viande consommée, non dans un quelconque changement typologique, mais davantage dans la quantité consommée. En réalité, les Hauts Alpains du Dauphiné possèdent, plus que d'autres sans doute, une "filière spécifique" pour absorber les quantités de protéines animales nécessaires à leur bien-être : la chasse. Certes, la boucherie et l'élevage domestique existent ici comme ailleurs, mais les communautés briançonnaises étant libres depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, la chasse pouvait être pratiquée par tout un chacun.

---

<sup>1</sup> UMR 6578 : Unité d'Anthropologie : adaptabilité biologique et culturelle. CNRS, Université de la Méditerranée, Faculté de Médecine, 27 Boulevard Jean Moulin, 13385 Marseille Cedex 5, France.

Les problématiques concernant les recherches sur l'alimentation peuvent s'étudier selon deux axes principaux. Premièrement, quelles sont les transformations auxquelles les hommes eurent à faire face et quelles en furent les conséquences sur leur évolution biologique? Secondairement, existe-t-il une différenciation alimentaire, selon que nous nous situons dans tel ou tel lieu d'un pays, d'un territoire ou d'une province, mais aussi selon la strate sociale dans laquelle nous existons. Il semblerait, à cet égard, que les sociétés alpines représentent des objets d'études pertinents car si des changements alimentaires sont apparus au sein des communautés montagnardes, nous devrions pouvoir observer les éventuels déséquilibres biologiques qu'ils pouvaient produire. En effet, dans des populations de type isolat, au noyau génétique stable, dont les seuls apports extérieurs proviennent majoritairement d'autres communautés montagnardes circumvoisines, le seul paramètre variable sur plusieurs siècles d'observation est l'alimentation.

Pour rendre compte de la consommation carnée dans les populations dauphinoises, l'étude s'articulera en deux volets, l'un consacré aux types de viande rencontrés dans les Alpes, l'autre s'adressant à la pratique de ce type d'alimentation.

## **Chronologie d'une alimentation carnée**

### **Le Moyen Âge**

Les enquêtes sur l'alimentation *ont pu montrer comment la quantité et la qualité de la ration alimentaire suivent les fluctuations économiques et démographiques: abondante et carnée au XV<sup>e</sup> siècle, siècle de l'homme rare et du bétail nombreux, la ration s'appauvrit aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles à mesure que la pression démographique fait augmenter les emblavures et baisser les salaires* (Burguière, 1986). À l'unisson, dans la montagne dauphinoise, *démonter les mécanismes économiques d'une importante foire de bétail [celle de Briançon] pendant l'âge d'or de cette Europe des carnivores que décrit Braudel... Décimées par la grande peste de 1349-1350, les populations occidentales connaissent en effet une période de vie individuelle heureuse, du moins en ce qui concerne le niveau des salaires réels et la consommation alimentaire* (Chanaud, 1980).

Les premiers textes sur la montagne dauphinoise, contemporains de Charlemagne, montrent que les hautes vallées situées en Suze, Piémont et Embrunais abritent déjà une population d'éleveurs, preuve de l'importance de l'alimentation carnée au temps des Carolingiens (Marion,

1869). Précédemment, les descriptions des lieux et de leur faune, faites par les auteurs antiques témoignent qu'au temps de l'invasion romaine, cette partie des Alpes présente une variété de gibier particulièrement importante (Barruol, 1975). Beaucoup plus tard, à l'aube du XII<sup>e</sup> siècle, nous entrevoyons déjà une planification conséquente de l'élevage en Briançonnais, celui-ci entrant dans les redevances imposables annuellement (Chomel, 1967). À Brandes-en-Oisans, village minier aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles, une étude d'archéologie médiévale souligne, par une observation minutieuse du matériel ostéologique, que l'alimentation carnée est composée essentiellement d'espèces domestiques de caprinés, bovidés et de porcins avec une "surreprésentation" de la chèvre. Par contraste, peu de restes de basse-cour et aucun de gibier inclinent les chercheurs à conclure que l'essentiel de l'apport alimentaire carné s'effectue par l'élevage (Bailly-Maître, 1984). D'ailleurs, les historiens économistes abondent en ce sens, car dès le XIV<sup>e</sup> siècle, leurs indices déterminent qu'en montagne, le bétail occupe une place importante et, si la culture est l'essentiel de l'économie, l'élevage n'est qu'un appoint, mais un appoint vital (Chanaud, 1974 et 1984). Avec le tarif des droits de marché ou d'étal perçus par les consuls d'Embrun à la fin du XI<sup>e</sup> siècle, nous possédons différentes indications sur les types de viande mis en vente, donc consommés. Pour les animaux domestiques sont cités naturellement les bœufs, moutons, chèvres, porcs. Cependant, la diversité des animaux sauvages est éloquent : renards ou loups cerviers (lynx), écureuils, lièvres, lapins, chamois, bouquetins, castors, martres, hermines. Les peaux de ces deux dernières espèces sont taxées à une *obole*, prouvant ainsi que ces animaux sont extrêmement communs dans la montagne dauphinoise, alors que nous observons une taxation encore plus basse, concernant les lièvres et les écureuils, qui s'élève à 2 *deniers* le 100 [ADI, B 3001]. De même, les *tâches et cens* perçus en nature en Briançonnais à la même époque font apparaître, outre des productions de froment, seigle, avoine, orge, légumes, une quantité de volailles et de fromages qui prouve que l'élevage familial a aussi sa place en montagne.

Au XV<sup>e</sup> siècle, les sources manuscrites plus nombreuses apportent d'autres éclairages sur les viandes consommées en Dauphiné. Citons d'abord les comestibles carnés, répertoriés dans les cuisines du Dauphin Louis II en 1453 : chevreaux, cochons, oies, oisons, lièvres, levrauts, hérons, butors, faisans, perdrix, lapins, lapereaux, bécasses, oiseaux des rivières, chapons, poules, poussins (Pilot de Thorey, 1899). Certes, ici la diversité prime, néanmoins l'approvisionnement de la foire de Romans en

1442, montre que les étals de boucherie ne sont pas forcément modestes, bœuf, vache, mouton, brebis, veau, chevreau, agneau, cerf, cheval et porc. Ailleurs, on cite d'autres sources d'approvisionnements carnés, comme à Saint-André-en-Bochaîne dans la montagne au-dessus de Gap, où les hommes chassent l'ours, le loup, le sanglier et le cerf [ADI, B 2751]; par contraste, une enquête plus générale montre que dans toute la partie sud-est du Dauphiné (Baronnies, Gapençais, Dévoluy et Champsaur) entre 1427 et 1474, le porc est absent, l'élevage demeurant une activité marginale (Sibut, 1978). Effectivement, en croisant les documentations, nous constatons une quasi-absence du porc en Briançonnais et il est même nécessaire d'en importer. Cette vacuité est étayée par le fait qu'en économie de pénurie, le porc étant omnivore avec un régime alimentaire proche de celui de l'homme, il est exclu de le nourrir avec des aliments servant aux humains (Sclafert, 1926).

De la sorte, la chasse, pourvoyeuse d'une alimentation carnée très variée, se révèle importante dans toute la montagne alpine, ainsi que l'élevage servant pour l'autoconsommation. Mais il existe un autre moyen permettant d'évaluer la consommation ou non de viande de boucherie, c'est d'étudier les professionnels qui pratiquent l'abattage, la découpe et la vente. Le métier de boucher est une profession très encadrée, entièrement soumise aux prescriptions édictées par les consuls delphinaux ou provençaux. Matériellement, ceux-ci ont une situation plutôt supérieure à celle de la moyenne de la population, comme à Grenoble au cours de la période 1383-1459, preuve que l'approvisionnement des familles par cette filière n'est pas négligeable (Montpied, 1977). Pour ces professionnels grenoblois, c'est dans les montagnes environnantes qu'ils s'approvisionnent; ils n'hésitent pas à faire plusieurs dizaines de kilomètres en Trièves, en Mathésie et surtout en Oisans, pour rechercher le meilleur rapport qualité/prix des moutons de 2 et 3 ans, des vaches pingues (engraissées), des bœufs "gras", ordinaires ou gros. Tout au long des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, les étals grenoblois distribuent majoritairement de la viande ovine, mais nous trouvons aussi, à côté des bovins vendus au poids, du porc, du gibier, des chevreaux vendus à l'estime, de l'agneau et des abats vendus au détail. À ce titre, nous distinguons entre 1447 et 1454, une spécialiste en la personne de la veuve de Jean Charrotes qui est tripière. Par ailleurs, un règlement de 1412 précise que les viandes de bœuf, de bouc et de chèvre doivent être vendues hors de la boucherie, sur des étals (Montpied, 1977). Finalement, l'impression qui domine donne à penser qu'en dépit d'importantes contraintes, les bouchers dauphinois ont

une activité rémunératrice qui s'accompagne forcément du corollaire qu'est la consommation. *Untel* ne va pas aller à Vaujany-en-Oisans, soit à plus de 100 km de Grenoble, pour acheter un *trentenier* de moutons entre 28 et 30 florins en 1431, s'il n'est pas certain que sa clientèle urbaine sera au rendez-vous. Mais les situations sont contrastées : à Buis Les Baronnies, petit bourg du sud de la province, nous identifions en 1458 cinq bouchers, mais quatre d'entre eux sont misérables.

Ainsi, tout au long de la période médiévale, les informations extraites des archives delphinales mentionnent un potentiel carné à la fois varié et quantitativement conséquent provenant de sources multiples : élevages collectif et/ou domestique, achats dans les foires et les marchés, sur les étals des boucheries sévèrement réglementés, mais aussi et peut-être surtout de la chasse, du piégeage voire du braconnage. Quant à la population, il est certain que si les strates les plus fortunées ont affaire à la boucherie "officielle", pour les plus modestes voire les plus miséreuses, l'écosystème alpin offre toute une gamme d'espèces animales pourvoyeuse d'apports protéiques.

### **La Renaissance**

D'une manière générale, les enquêtes globales sur l'alimentation reprennent toutes les mêmes périodes caractérisées par les mêmes aspects quantitatifs (Bennassar et Goy, 1975 ; Braudel, 1979). A la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, au XV<sup>e</sup> siècle, et dans la première partie du XVI<sup>e</sup> siècle, l'ensemble de la population en période normale aurait disposé d'une nourriture saine, assez abondante, voire riche en viande : c'est le temps de l'Europe carnivore... Nous retrouvons la flexion de 1530 énoncée plus haut et n'observons pas dans la montagne de particularismes nouveaux dans la consommation carnée de l'Alpin. Celle-ci se rapproche d'ailleurs énormément du modèle alimentaire de l'Europe méridionale pour lequel l'huile d'olive aurait été remplacée par celle de noix bien que la première soit aussi présente dans les Alpes (Margolin et Sauzet, 1982). Dans cette période intermédiaire de l'histoire, les écrits du temps nous font pénétrer dans les strates les plus pauvres de la société en décrivant le type d'alimentation que nous y trouvons : la composante carnée n'y est pas exempte. En effet, lard, bœuf, tripailles, mais aussi foies, rognons, rates et cœurs sont cités, mais également tous les bas morceaux des veaux, bœufs et autres moutons que l'on aura châtrés. Une chronique du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle évoque aussi les boyaux de bouvillons, de moutons et de porcs, la cervelle et autres cartilages, tendons et nerfs ; ceux-ci pilés et bien cuits,

serviront de nourriture carnée aux gens de peine et de labeur (Sylvius, 1546). Dans son ouvrage, le docteur Jacques Dubois, dit Sylvius, professeur à Montpellier, indique tout un ensemble d'animaux qu'un paysan ou un citadin peut se procurer et la manière de les cuisiner. Cela va du chien, chat, rat, renards, ânes, blaireaux et autres, en passant par tous les autres oiseaux jusqu'aux escargots, vers de terre, couleuvres, grenouilles... Ainsi, nous constatons bien que la ségrégation qui pouvait exister entre les classes sociales au XVI<sup>e</sup> siècle ne se manifestait pas forcément dans la pratique alimentaire carnée.

D'autres archives donnent des éléments non négligeables sur les habitudes alimentaires des montagnards. A la fin du XV<sup>e</sup> siècle, vers 1491-1497, en Embrunais, les denrées entrant dans la confection des repas d'un noble montagnard sont énumérées avec précision. Les viandes sont en bonne place, on mentionne particulièrement des bœufs engraisés qui fourniront la viande salée, des porcs gras et des moutons pour la viande fraîche, avec toujours cette dichotomie très marquée entre viande fraîche/viande salée. Pour fêter Pâques et Mardi gras, certains mets sont plus recherchés, ce sont des chevreaux et des gelinottes (de Manteyer, 1932). Chez ce même personnage, la lecture attentive de la documentation permet d'éclairer notre jugement quant au panorama carné : la viande de cheval est consommée car sa peau est vendue chez le savetier pour 6 gros [en 1483, comme en 1429, un florin équivaut à 12 gros], tandis que les moutons et les brebis donnent de la graisse pour les chandelles, leurs peaux allant, elles aussi, chez le savetier. En outre, les écrits mentionnent que la viande est vendue par quintal pour être salée et que le porc et la chèvre n'ont que peu d'importance. Nous trouvons encore trace d'achats concernant des animaux, les pigeons valent 6 gros la paire, quatre bœufs se négocient à 23 florins. En 1542, les 154 habitants de la communauté d'Oulx-en-Briançonnais fournissent outre cinq sortes de pain, du fromage et du beurre [il est certain que les habitants d'Oulx se trouvaient très avancés pour l'époque pour avoir pu fournir 152 kilos de beurre du 3 octobre au 26 mars 1542 et cela à une saison de faible production laitière (Maurice, 1936)], trois sortes d'huile, et surtout du lard, de la chair salée de vaches, de chamois, de moutons,

---

<sup>2</sup> Soit 100 livres de viande, celle-ci étant évaluée à 489,5 g poids de marc, 404g poids de balance ou 434 g poids de marchand, le quintal devait osciller entre 40 et 49 kg de viande environ dans le Dauphiné de la fin du Moyen Âge.

<sup>3</sup> À l'occasion du passage de l'armée du comte d'Enghien qui se rendait en Piémont où il devait remporter le 10 mars 1544 la bataille de Cérisoles.

de chèvres et de veaux. Sont cités aussi des saucisses, des perdrix et des œufs en quantité énorme, environ 2400, ainsi que des épices et du sucre. En comptant la fourniture des onze auberges du village pour près de 27 hectolitres de vin, la facture totale s'élève à plus de 2719 florins, soit environ 10 florins par chef de famille. À cette époque heureuse qui précède la convulsion tragique des guerres de religion, ce qui domine, c'est l'aisance générale, la richesse est une exception, la misère aussi, les gens vivent simplement, mais bien... Tout le monde se suffit sur son propre domaine (de Manteyer, 1937). En Vallouise, dans la montagne briançonnaise, l'année suivante, une vente de perdrix rapporte 5 florins 8s au chasseur [AC CC 33], tandis qu'un boucher est nommé spécialement pour expédier la chair aux soldats. Plus tard en 1576, les archives font bien la distinction entre chair salée et chair fraîche, et, fait exceptionnel, une tarification indique le lard. De 1587 à 1596, en temps de peste, les particuliers de la vallée fournissent de la pouaille et autres denrées aux gens de guerre, quelquefois, ce sont des bestiaux entiers qui sont fournis sans précision, ainsi que des peaux de chamois pour cadeaux [AC CC 70 à 79]. Néanmoins par recoupements avec d'autres sources, nous apprenons que, *durant toute l'année [1589] on fournit aux soldats chapon, gélinotte et poulet*, et que la fourniture des gens de guerre comprend brebis, moutons, chapons, gélinotte, vache, bœufs et veaux en 1590. Ainsi, la consommation de viande en cette fin de XVI<sup>e</sup> siècle paraît importante, en dépit du fait que la montagne briançonnaise connaît, dans son ensemble, une épidémie de peste doublée d'une arrivée massive de troupes. En effet, malgré ces différentes crises, nous dénombrons au moins sept fournisseurs de bétail en Vallouise, qui vont jusqu'à Suze en Piémont chercher des vaches et au moins un boucher pour une population autochtone estimée à 2650 personnes (Prost, 1993). À cette époque, le mouton sur pied est évalué à 58 sous. Quand ce sont des lots de bêtes à laine [moutons et brebis], ils ne valent plus que 48 sous, et les vaches environ 1 écu 47 sous, l'écu valant 60 sous, mais aussi 3 livres en 1590. La viande équarrie est vendue par les deux frères bouchers, Pierre et Guigues Martin. Ceux-ci ayant obtenu le ban de la boucherie [AC, BB 4] doivent vendre leurs produits selon des prescriptions consulaires rigoureuses qui font de cette haute vallée alpine, l'homologue de la ville de Grenoble un siècle auparavant. Les délibérations consulaires des

---

<sup>4</sup> Un mouton de 40 kg sur pied est estimé à 20 kg de viande de boucherie; ramené au prix du kilogramme de viande, cela fera environ 3 sous le kilo.

années 1584-1589 [AC, BB 3-9] indiquent que la boucherie est louée et que les bouchers devront vendre leurs marchandises à un tarif particulièrement surveillé. Le tableau 1 fait une synthèse des données prises dans différentes sources, réparties sur plusieurs années ; il montre la variété de viandes se trouvant sur les étals des bouchers montagnards.

Tableau 1. Prix de vente de la viande en Vallouise  
(données rassemblées sur plusieurs tarifs entre 1583 et 1601).

Années: 1583, 1593 et 1601 (Vallouise)	1 gros = 2 sous et 1 <i>patac</i> = 3 deniers
livre de mouton toute l'année (1 livre = 443 g environ)	12 deniers
livre de brebis de Pâques à la Saint-François	7 <i>patacs</i>
de la Saint-François jusqu'à la Noël	9 deniers
de Noël à Carême entrant	7 <i>patacs</i>
livre de veau	9 deniers
têtes de veaux	1 sou la pièce
têtes de mouton et brebis	9 deniers la pièce
chair de mouton	5 <i>patacs</i> (1583), 10 <i>patacs</i> (1593)
chair de brebis	9 <i>patacs</i> (1583), 2 sous (1593)
chair de veau	15 <i>patacs</i> (1583), 7 <i>patacs</i> (1593)
chair de bœuf	4 sous
vieux chapons	15 sous
jeunes chapons	7 sous
gêlinottes	7 sous 6 deniers
poulets	10 <i>patacs</i>
graisse	4 sous
Tarif pour les soldats	
chair de bœuf	1 sou 6 deniers
chair de mouton	2 sous

D'emblée, c'est la diversité qui prime ; les montagnards, en temps de forte épidémie et de passage de guerre, ont sur leurs étals un choix non négligeable. Si nous ajoutons tous les types de fromages et les œufs qui se vendent par 30 et les moutons sur pied, les autochtones peuvent obtenir aisément leur ration de protéines animales. La tarification est exempte de porc, bien que sporadiquement, le lard soit mentionné, attestant ainsi d'un élevage porcin servant forcément à une autoconsommation. En tout cas, bien que la volaille soit présente dans chaque basse-cour familiale, nous constatons qu'elle figure aussi dans la tarification consulaire et que de ce fait, la demande de la part des autochtones a dû être forcément importante. *A contrario*, aucune allusion n'est faite quant aux lapins et aux lièvres, ce qui sous-tend une véritable industrie en la matière (piège, nasse, chasse...) dans des contrées où actuellement encore ceux-ci pullulent. D'autres particularités se révèlent à la lecture de cette



tarification : par exemple la variation saisonnière du coût de la viande d'ovins, signifiant ainsi une haute période d'équarrissage entre le 4 octobre et le 24 décembre pour laquelle 443 g de brebis valent 2 à 3 fois moins que pendant le reste de l'année. En outre, nous nous apercevons que les bouchers, par conséquent les consommateurs potentiels, distinguent une multiplicité de types de viande aussi bien sur les étals des villes dauphinoises que dans les vallées les plus reculées : chèvre, bouc, chevreau, mouton (dans certains cas : vieux, gras), brebis, agneau, vache, bœuf (de même : vieux, gras...), veau, génisse... prouvant *de facto*, que les demandes urbaine et montagnarde s'accordent et que cette pluralité de choix est un indicateur pertinent d'une consommation sinon conséquente en tout cas non négligeable.

### **La Période Moderne**

Au XVII<sup>e</sup> siècle, un règlement de police de la ville de Gap indique l'état du prix de vente de certaines denrées alimentaires sur les marchés. Nous ne mentionnons ici que les viandes, bien que tous les poissons et autres fromages y figurent :... *Le chapon, 12 sous ; la poule, 5 sous ; le poulet [la paire], 5 sous ; les poules et coqs d'Inde, 32 sous ; les dindonneaux, 15 sous ; la paire de perdrix rouges, 24 sols ; les grises, 20 sols ; lièvres ou levrauts, 12 sous ; les bécasses [la paire], 16 sols ; grives, tourdres<sup>5</sup>, merles ou autres [la pièce], 2 sous ; les pigeonneaux [la paire], 3 sous,...* [ADHA, G 1154, année 1632]. Après la dernière crise de peste, les marchands gapençais exposent une réelle diversité des produits de la chasse dans les montagnes du Dauphiné, preuves évidentes de la qualité de la ration alimentaire montagnarde, même si les strates les plus pauvres ne peuvent sans doute pas s'y approvisionner. Cependant, pour ces derniers, la pratique du braconnage ou même de l'élevage n'y pallie-t-elle pas ? À cet égard, plusieurs règlements et édits suivent au cours du siècle, qui montrent à l'envi et nous confortent dans cette image à la fois de pratique de braconnage et de qualité relative et d'aisance dans les Hautes-Alpes. Ainsi, l'arrêt n° 27 du Parlement de Dauphiné,... *défend à toutes sortes de personnes de prendre ou enlever les œufs des cailles, perdrix et faisans pour les faire nourrir et élever dans leurs maisons ; de tendre des lacs, tonnelles, traîneaux, bricoles de corde et fils d'archal<sup>6</sup>, pièces et pans de*

<sup>5</sup> Tourdre : ancien nom vulgaire des grives, surtout de la *draine* (du latin *turdus* : grive).

<sup>6</sup> Fils d'archal : fils de laiton passés à la filière (du latin *aurichalcum* : laiton).

rets<sup>7</sup>, colliers, haliers<sup>8</sup> de fil ou de soie, en conformité avec l'ordonnance du 4 septembre 1669 [ADHA, A23]. Plus tard, un autre règlement du taux du gibier, volailles et viandes de Carême est édicté, on y parle de *carpe, brochet, truite, sole, thon mariné, sardine, morue et saumon, merluche, hareng blanc, gros beurre, beurre frais, œufs frais et ordinaires, perdrix rouges, grises, faisans, poulets, chapons de Bresse, poules ou poulardes, canards sauvages et domestiques, levrauts et lièvres...* [ADHA, A3 n° 178 du 10 février 1696]. Si ces produits entrent dans le régime du Carême haut alpin, nous pouvons nous interroger sur leurs menus habituels. En revanche, l'inventaire du marchand Guillaume Brun de Monestier en Briançonnais en 1663, laisse peu de place aux comestibles, on n'y découvre que quelques produits issus des animaux: graisse de porc, beurre, tomme<sup>9</sup>, fromages frais et secs [ADHA, B 213].

Ailleurs, nous découvrons un autre sujet d'étonnement concernant la nourriture, ce sont les repas fournis aux malades de la peste et mis en quarantaine, en Savoie et à Grenoble<sup>10</sup>, en 1628-1632. Ceux-ci paraissent bien nourris puisqu'ils ont comme ration journalière par personne: une livre de pain, une *picote* de vin, une livre de viande, une livre de fromage et des fagots de bois pour se chauffer. Les Grenoblois atteints ou bien soupçonnés de l'être, ainsi que le personnel de l'Isle (lieu de la quarantaine), reçoivent une nourriture ordinaire dispensée par les services de la santé. Pour la viande, ils ont droit au bœuf, au porc, au veau et au mouton, mais aussi à une kyrielle de produits qui vont du fromage au beurre en passant par les œufs, quatre sortes de poissons et exceptionnellement des légumes, lentilles et épinards et des desserts. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les denrées fournies aux soldats par Laurence Bouc, veuve de Jean Jacquard, marchande de vin et fermière de l'arsenal de Grenoble, montrent que ceux-ci étaient nourris avec du *pain de boulanger, préparé à Grenoble, de la chair salée, du jambon, des asperges et autres, du vin de Suze en Piémont et du Languedoc* [ADHA, B 260]. Dans la montagne, en Vallouise, aucun changement n'est constaté dans les états consulaires si ce n'est dans les prix indiqués; toutefois en

<sup>7</sup> Pièces et pans de rets: très longue nappe en filet solide, maintenue verticale au moyen de pieux enfoncés en terre et servant à capturer les bêtes.

<sup>8</sup> Haliers: cordage pour haler.

<sup>9</sup> Tomme: fromage gras de Savoie et du Dauphiné.

<sup>10</sup> C'est le montagnard Jean Roux qui fournit, en temps de peste, la capitale du Dauphiné; en effet, celui-ci marié à Claix à la fille d'un ancien boucher grenoblois est le fils de Guillaume Roux, Me maréchal à Vallouise, venu faire fortune dans la boucherie grenobloise. Il est à remarquer qu'il fournira la viande continuellement pendant toute l'épidémie qui dura 4 ans.

pleine crise de subsistance, la viande de mouton, brebis, veau et vache vaut uniformément 4 sous la livre, [AC, BB 81 année 1697]. Pour l'ensemble du XVII<sup>e</sup> siècle, les exemples précités établissent deux bornes qualitatives et quantitatives des vivres qui transitent dans les repas dauphinois. Le résultat en est sans appel, la viande est consommée régulièrement en montagne (Dubois, 1933).

Avec le XVIII<sup>e</sup> siècle, la tarification consulaire de la vallée de Vallouise ne varie pas ; de 1702 [AC, BB 83] à 1788 [AC, BB 87] dernier compte analysé, les matières premières alimentaires circulant ou vendues en Briançonnais sont strictement identiques à celles des XIV<sup>e</sup>, XV<sup>e</sup>, XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Le curé Antoine Albert, après de minutieuses enquêtes, décrit un panorama quasi complet des productions du diocèse d'Embrun avant 1783. Nous n'indiquerons ici que les denrées ayant trait à l'alimentation carnée : *le terroir de ce diocèse est propre pour les pâturages, ... le gibier, chamois, marmottes, loirs, lièvres et perdrix, bartavelles, faisans, cailles, bécasses, tourdres, grives... chaque famille fait en automne sa petite provision de viande pour toute l'année : vaches, brebis salées, ... à Embrun, on sale le cochon* (Albert, 1783). Cependant, avec la fin du siècle des Lumières, les populations de montagne, si elles gardent les mêmes ingrédients de base, ne mangent déjà plus le pain blanc de boulanger cité continuellement au siècle précédent (Crubellier, 1948). Une amorce de changement s'effectue ; l'information sur la qualité et la quantité des viandes ne se retrouve plus dans les archives et l'alimentation s'oriente principalement sur les légumes, à l'instar du *Catalogue des subsistances végétales qui peuvent servir à la nourriture de l'homme et qui se trouvent dans les départements de l'Isère, de la Drôme et des Hautes-Alpes*, dans lequel Dominique Villars dresse un tableau complet de l'alimentation végétale potentielle en Dauphiné. Plus de 600 sortes sont passées au crible : usage des plantes, façon de les accommoder, soin pour les cultiver et informations diverses [ADI, 1J 1066].

### **La période révolutionnaire et le XIX<sup>e</sup> siècle**

De la période révolutionnaire, trois types de sources consultées donnent des résultats très contrastés. Les deux premières sont des inventaires précis des marchandises périssables à Vallouise [1793] et Briançon [1792]. Quant à la troisième, elle paraît d'emblée subjective car faisant appel aux témoignages des hommes. Effectivement, l'enquête détaillée [AC, I 10] sur les denrées et marchandises vendues dans les différentes boutiques vallouisiennes du nouveau district de Briançon exhibe un rayon

alimentaire pas si modeste. Citons en vrac : *veaux, cochons frais, Ratafia de Teyssere de Grenoble, liqueurs, sirops, café de la Martinique, fromage blanc du pays, gruyère, fromage frais, lait, vaches, moutons, brebis, chèvres, merluches, anchois, harengs, poules, poulets, sucre, œufs, pommes de terre, choux, oignons, ail, pastonade, betteraves jaunes et rouges, pois, fèves, lentilles, haricots, orge pilé, gruau d'avoine, vermicelle, poivre en grains, eau de vie, huile d'olive, pommes et poires.* Dans le même temps, les forts de Briançon sont approvisionnés par les marchandises suivantes : *grains, farine, fèves, lentilles, orge en grains, orge nettoyée, riz, sel, poivre, clous de girofle, muscade, cannelle, ail, oignons... lards salés, bœufs salés, vaches, moutons, veaux, volailles, fromages, morues ou merluches, harengs, huile de noix, huile d'olive, beurre salé ou fondu, vinaigre, pruneaux, poires, fruits (autant que l'on pourra s'en procurer), vin, eau de vie...* [ADI, J 535]. A contrario, les communautés des Hautes-Alpes répondant à un questionnaire posé par les procureurs généraux des états du Dauphiné [le 28 février 1789] font état d'une nourriture quasi misérable [ADHA, C 2 à C 12, 189 communes des Hautes-Alpes] à l'image de la supplique des habitants d'Agnières-en-Dévoluy ; ils déclarent que *la misère rend d'ailleurs les habitants très sobres et frugaux* et toutes les déclarations vont dans le même sens. D'ailleurs, si les types de nourriture sont cités, nous ne retrouvons jamais aucune viande dans les repas hauts alpins comme à Champcella-en-Embrunais où... *la nourriture de la plus grande partie des habitants est du pain fait avec des grappes de raisins, que les habitants se procurent, la plus grande partie dans les communautés voisines ; des graines de buissons et autres graines qu'ils cueillent dans les terres communales, pour faire du pain mêlé avec un peu de farine.* Il y a un véritable hiatus entre ces descriptions trophiques et les provisions engrangées pour la vente dans les boutiques briançonnaises. Ces documents sont synchroniques et s'adressent à un même groupement populationnel, les montagnards des Hautes-Alpes. Il n'est pas possible que les marchands vallouisiens puissent mettre en vente du gruyère, du café, des anchois et plus de six sortes de viande sans qu'ils en aient la demande. L'enquête dans les communautés est à l'image de celles obtenues 100 ans plus tôt dans les révisions de feux de 1698 : les autochtones *jouent le misérabilisme* pour éventuellement échapper à de nouveaux impôts ou dissimuler une production qu'ils veulent vendre. D'ailleurs, les archives communales de la Vallouise se calquent sur cette déchéance économique, car si entre 1709 et 1721, nous dénombrons encore plusieurs bouchers, en 1782 ils ont disparu ; pourtant

le potentiel d'animaux sur pied est important puisqu'une dizaine de personnes est rémunérée par la communauté, qui pour garder les alpages, qui pour être vacher. Quant aux particuliers, un arrêt stipule l'endroit précis où le menu bétail [chèvres et brebis] doit paître et l'obligation des vaches à quitter impérativement les vignes. Dans le même temps, une épizootie concernant les bêtes à cornes se déclare dans les alpages vallouisiens. Les consuls s'inquiètent car plusieurs particuliers ont des pigeons ce qui est contraire aux ordonnances du roi, cette infraction étant passible d'une forte amende de 50 livres. Finalement, la viande ne fait plus l'objet d'une tarification.

En tout cas le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle marque, après une longue crise démographique (Prost, 1993), un déclin spectaculaire dans l'économie montagnarde, détérioration qui se reflète dans les repas montagnards pour lesquels l'alimentation carnée n'occupe plus la place prépondérante qu'elle occupait aux siècles précédents. Cette observation qui peut s'étendre à l'ensemble de la province, trouve aussi sa pertinence dans la dimension temporelle puisque tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle alpin, les archives nous renvoient constamment ce déficit carné au sein des familles dauphinoises (Blanchard et al., 1994). Néanmoins, la chasse et la pratique des pièges doivent compenser ce manque de viande où, semble-t-il, le porc salé a supplanté les autres types de viande (Giese, 1932). A ce titre, nous pouvons témoigner du maintien de la chasse, de la pêche et du piégeage des animaux dans la montagne briançonnaise jusque dans les années 1965-1975, dates de la création du Parc National des Ecrins qui "figera" ces pratiques ancestrales en les contingentant de façon drastique. Précédemment, nombre de chamois, sangliers, chevreuils emplissent les saloirs, tandis que les truites sont vendues aux hôteliers et que les peaux de renards, marmotte, martre, lièvres, hermines, écureuils... font l'objet d'un commerce licite mais réglementé, les animaux, eux, entrant dans la confection des ragoûts, daubes et autres civets. Ne parlons pas de la saison de chasse qui apporte à ses protagonistes une quantité époustouffante de grives, merles, faisans, perdrix, et autres coqs de bruyère qui augmentent considérablement l'apport de protéines animales dans l'alimentation des autochtones de tous les groupes sociaux présents dans la montagne.

### **Pratiques alimentaires**

Si les nombreuses archives répertoriées en haut Dauphiné étudiées livrent une information assez précise sur la variété des viandes

consommées, elles ne donnent finalement que peu d'informations sur les pratiques alimentaires montagnardes concernant la viande. Singulièrement, les recettes et coutumes touchant aux légumes sont nettement plus nombreuses, preuve évidente d'une consommation quotidiennement plus ample. Toutefois, la lecture attentive de la documentation laisse percevoir plusieurs spécificités alimentaires quant à la viande et à sa consommation. En voici quelques unes.

Du bas Moyen Âge comme encore au XVII<sup>e</sup> siècle, la viande est souvent considérée dans les textes avec une connotation quasi médicale. En effet, si nous nous en tenons aux pratiques de la médecine à Montpellier vers 1450, les praticiens indiquent que la thérapeutique et le régime de santé distinguent deux options, le régime nourrissant, *dicta grassa*, de celui léger, *dicta subtilis*, à base de viande, gibier et poissons (Delmas, 1966). Plus tard, les malades mis en quarantaine à Grenoble reçoivent en 1630, nous l'avons vu, une quantité importante de nourriture dans laquelle la viande prend une part prépondérante ; cette dernière a bien une vocation thérapeutique, sinon pourquoi les consuls grenoblois engageraient-ils des sommes considérables pendant plusieurs années pour des personnes malades ou proches du décès ? Ailleurs, à Embrun, les comptes de la ville soulignent qu'en 1691, on dépense 38 livres 5 sous pour une quantité de 257 livres de viande qui servira à soigner trois enfants de chœur malades. Sachant que la livre équivaut à 442,764 g en Dauphiné (poids de Grenoble) nous arrivons à une consommation de plus de 38 kg de viande par personne (104 g par jour, en supposant qu'ils aient été soignés tout au long d'une année), consommation moyenne bien plus importante que celle des Grenoblois (10,4-14,2 kg vers 1363) et même supérieure à celle des Provençaux, déterminée à la même époque (26 kg) (Montpied, 1977 ; Stoff, 1970, 1976 ; Le Roy Ladurie, 1985). Cette surconsommation prouve à l'environnement que pendant une période historique de plusieurs siècles, la nourriture carnée possède une dimension médicale de premier ordre.

La deuxième pratique s'adresse à la manière dont on peut se nourrir quotidiennement. Certes, *il n'y avait pas une alimentation homogène et régulière, caractérisée à la fois par une inégalité assez forte et une extrême irrégularité...*, *il convient surtout de ne pas oublier : on sous-estime l'accoutumance du corps à des conditions d'hygiène très discutables et celles de l'organisme aux maladies endémiques surtout celles liées à la mauvaise alimentation...* *Au XVII<sup>e</sup>, une minorité de ruraux atteignent facilement les 3000-3500 calories nécessaires quotidiennement à un adulte qui travaille péniblement... Dans les campagnes, on mangeait*

suffisamment pour vivre et travailler, la meilleure preuve en est que la population s'est perpétuée (Bonnin, 1977). Sachant le prix de la nourriture en Haut-Dauphiné, les matières premières entrant dans la confection des repas doivent être bon marché. Ainsi, nous trouvons qu'au XVI<sup>e</sup> siècle deux mois de nourriture pour un adulte équivalent à 8 écus, soit 8 sous par jour ; les repas des enfants de chœur d'Embrun depuis le 13 septembre jusqu'à la Saint-Luc (le 18 octobre), s'élèvent à 3 écus 30 sols, soit un peu plus de 2 sous par jour<sup>11</sup>. Dans cette ville, les tarifs des auberges, entre 1599 et 1607, donnent tout un éventail de prix, un souper 8 sols 6 deniers, un dîner 8 sols, un goûter 7 sols 6 deniers, un dîner ou déjeuner 12 sols [ADHA, G 551 et 552].

Mais tous les montagnards ne mangeaient pas à la taverne et ne possédaient pas évidemment le numéraire pour y parvenir ; pourtant, pour la ration alimentaire, nous pouvons affirmer que ces derniers étaient tous des privilégiés, à l'égard des urbains ou des habitants d'autres provinces, car leur alimentation était largement améliorée par le gibier. C'est d'ailleurs l'un des sujets d'étonnement qui revient dans les enquêtes diligentées par les ingénieurs militaires en poste en Briançonnais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle : *la chasse, permise à tous, est souvent mentionnée comme une activité des montagnards et la source d'un certain commerce. On cite alors : des faisans semblables aux coqs de bruyère, des perdrix blanches et des lièvres, blancs en hiver et gris en été, il y a dans les vallées des perdrix rouges qu'on appelle bartavelles, aussi grosses que des gélinottes, qui ont un goût exquis ; ce sont les meilleurs perdrix du royaume. Il y a des perdrix rouges et grises communes, des lièvres qui ne sont point blancs et d'excellentes truites dans toutes les rivières et les ruisseaux* (Bornecque, 1970). Nous sommes donc confrontés à une réalité pour laquelle si les plus riches pouvaient accéder à des repas complets, pourvus entre autres de viandes, les plus pauvres non plus n'en manquent pas, grâce à la chasse, le piégeage et même le braconnage, ces trois pratiques perdurant jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle au moins, aussi bien en Dauphiné qu'en Haute-Provence. Dans ces conditions, il paraît difficile d'évaluer convenablement la quantité d'aliments consommés par les Dauphinois d'en haut. Quant au nombre de calories absorbées, le comptage s'avère impossible.

<sup>11</sup> Si l'on s'en réfère aux calculs de la note n°3 (cf. supra), les économes du couvent d'Embrun pouvaient presque acheter 1 kilo de viande de mouton pour le repas des enfants.

Cependant, par un biais non généralisable, voici une information sur ce que l'on peut manger au XVII<sup>e</sup> siècle. Il s'agit d'un acte de location passé par le chapitre d'Embrun à Laurent Jartoux, marchand, pour 6 ans, le 1<sup>er</sup> février 1663 par lequel ce dernier s'oblige : *de nourrir 4 enfants de chœur auxquels il baillera, pour les 4, chaque repas, un potage, une livre de viande de pur mouton [443 g environ], un demi pot de vin pour les 4 [le pot étant estimé, à Bourg d'Oisans, à 1,72 litre actuel]. Leur tiendra du feu pendant l'hiver, dans l'entre-deux de matines et les offices des morts,... leur donnera du pain en suffisance, tous les matins pour leur déjeuner, à la sortie de matines et après la première, de plus pour leur goûter en cas de maladie il s'oblige de bailler une livre de pain et un demi pot de vin chacun a chaque repas; les 12 diacres idem; les jours de dimanches, jeudi et fêtes... il fournira un peu d'entrées par dessous, il convertira 1/2 de viande en rôti à Noël, Pâques et Pentecôte, il baillera un chapon par dessus, les jours maigres : un potage à dîner, une tranche de beurre frais avec deux œufs et un peu de dessert. Pour le jeûne, il augmentera d'un œuf a leur dîner pour chacun et le soir à leur collation : un bon plat noir. Le Carême : il leur baillera à dîner un potage et deux plats de viande de Carême, au goûter, de Pâques et Saint-Michel : pain bis [ADHA, G 258].* Nous voyons que quotidiennement, ces enfants et ces adolescents paraissent convenablement nourris et que l'élément carné, certes guère varié, figure en bonne place. En tout cas, le rythme journalier de quatre prises alimentaires est singulièrement moderne, déjeuner, goûter, repas et dîner. Nous distinguons aussi le suivi des différents plats, entrée, principal, dessert avec accompagnement de pain, de plusieurs qualités, et vin. Au final, les dirigeants du Chapitre, semblent avoir un réel souci de l'équilibre alimentaire des étudiants dont ils avaient la charge. Précédemment, en 1650, un autre registre mentionne la composition de repas dans les Hautes-Alpes : *pain métyer, vin, viande de mouton, veau, bœuf selon la saison, potage et sel, poisson [hareng saurs, anchois, merluches] lait et fromages fondu, pois assaisonnés d'huile de noix et lentilles...* [ADHA, G 453] montre bien que la ration alimentaire demeure variée en dépit du manque d'information concernant les quantités consommées. Plus tard en 1717, une recette mentionne que l'agneau se mange en fricassé, bouilli, en ragoût et en quartier. Certes, ces inventaires ne s'appliquent pas aux groupes sociaux les plus défavorisés, car pour ces derniers l'information est inexistante.



## Conclusion

La montagne dauphinoise offre, concernant l'alimentation carnée, un double point de vue; le premier s'adresse à la variété typologique rencontrée, tandis que le second s'inscrit dans la continuité diachronique. En effet, au fil de la documentation archivistique, nous découvrons que les Alpains, qui résident dans un écosystème contraignant, présentent dès le haut Moyen Age, une aptitude à l'élevage et à la chasse. Cette situation leur procure un potentiel carné varié, sinon considérable, en tout cas important à l'égard d'autres populations des villes ou d'autres contrées à la même époque. Néanmoins, tout au long de notre phase d'observation, une transition ou plutôt une rupture, d'essence socioéconomique, semble se produire durant la période située entre 1750 et 1780 environ où la composante carnée de l'alimentation alpine décroît véritablement. Cette inflexion que nous constatons en ce milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'accompagne de plusieurs crises démographiques concomitantes qui bouleversent l'économie alpine; elle semble se dérouler à la fois qualitativement et quantitativement. En effet, d'abord, nous ne retrouvons pas dans les archives de la période 1750-1900, la variété de viande que nous avons précédemment répertoriée; au cours de ces 150 ans, nous assistons à un "basculement" alimentaire carné au profit du porc, qui très minoritaire pendant de longs siècles dans l'espace alpin, prend dorénavant une place prépondérante. D'ailleurs, cette composante carnée quasi "unique" s'accompagne d'une autre arrivée dans l'alimentation alpine, la pomme de terre qui va considérablement faire évoluer le régime nutritif dauphinois. Ensuite, les mentions carnées évoquées dans les textes semblent dérisoires, au niveau des quantités, quand elles y figurent. Le plus souvent les repas se font sans viande. Pourtant, si l'Alpin le plus pauvre des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles ne se rend pas dans les auberges et les boucheries, il possède, plus qu'ailleurs, un environnement capable de lui procurer gratuitement une alimentation carnée de qualité: il suffit qu'il chasse ou qu'il piège.

## Glossaire

AC: archives communales.

ADHA: archives départementales des Hautes-Alpes.

ADI: archives départementales de l'Isère et de l'ancienne province de Dauphiné.

## Annexe

- 1429 : 1 florin = 12 g/1 s = 2 quarts/1 quart = 2 patacs/1 patac = 3 deniers.
- 1577 : 1 florin d'or = 1 écus d'or au soleil et 2 s 6 d./1 florin = 53 s 10 d.
- 1791 : à Embrun 1 quintal = 100 livres et 1 livre = 16 onces.

## Bibliographie

- ALBERT A., 1783, *Histoire géographique, naturelle, ecclésiastique (sic) et civile du diocèse d'Embrun*. Sl.
- BAILLY-MAITRE M.C., 1984, *Un village minier de haute montagne aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles*. 3 tomes, non publié.
- BARRUOL G., 1975, Les peuples pré-romains du Sud-Est de la Gaule. Étude de géographie historique, *Revue Archéologie Narbonnaise*, Suppl. I.
- BENNASSAR B., GOY J., 1975, Histoire de la consommation, *Annales ESC*, 30, 2-3.
- BIRABEN J.N., 1976, Alimentation et démographie historique, *Annales de démographie historique*, 23-40.
- BLANCHARD A., HENRI M., PELACQUIER E., (sous la direction), 1994, *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Université Paul Valéry, Montpellier.
- BONNIN B., 1977, La qualité de la vie au XVII<sup>e</sup> siècle. L'alimentation dans les milieux populaires français, *Marseille*, 109, 75-81.
- BORNECQUE R., 1970, La vie dans le Briançonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les mémoires des ingénieurs militaires, *Cahiers d'histoire*, XV-1, 23-4.
- BRAUDEL F., 1979, *Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Colin, Paris.
- BURGUIERE A., (sous la direction), 1986, *Dictionnaire des sciences historiques*, PUF, Paris.
- CHANAUD R., 1974, *Le Briançonnais aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : aspects de la vie économique et sociale*, Paris, non publié.
- CHANAUD R., 1980, La foire aux ovins de Briançon : deux siècles d'échanges avec le Piémont (XIV<sup>e</sup> - XV<sup>e</sup> siècle), *Cahiers d'histoire*, XXV, 3-4, 227-55.
- CHANAUD R., 1984, Le mouvement du trafic transalpin d'après un journal du péage de Briançon (1368-1369), *CTHS*, 108 : *Economie et sociétés dans le Dauphiné médiéval*, 105-20.
- CHOMEL V., 1967, Un censier dauphinois inédit. Méthode et portée de l'édition du Probus, *Bulletin philologique et historique du comité des travaux historiques et scientifiques (jusqu'en 1610)*, 319-417.
- CRUBELLIER M., 1948, Le Briançonnais à la fin de l'ancien régime (notes de géographie historique), 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> parties, *Revue de Géographie Alpine*, XXXVI, 259-99 et 335-71.
- DELMAS B., 1966, Le chancelier Jacques Angeli et la médecine à Montpellier au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, *Position des thèses de l'Ecole des Chartes*.
- DUBOIS G., 1933, Une enquête de l'intendant dauphinois Fontanieu : mémoires généraux sur les productions et le commerce du Dauphiné, *Bulletin de la société scientifique du Dauphiné*, LIII, 87-276.

- GIESE W., 1932, *Volkskundliches aus den Hochalpen des Dauphiné*. Hambourg. 1932.
- LE ROY LADURIE E., 1985, *Les paysans de Languedoc*, EHESS, Paris, 2 tomes.
- de MANTEYER G., 1932, Le livre-journal tenu par Fazy de Rame, *BSEHA*, 80-6.
- de MANTEYER G., 1937, L'usage du lard et du beurre en Briançonnais joint à celui du bœuf et de l'huile (Oulx 1542), *BSEHA*, 347-91.
- MARGOLIN J.C., SAUZET R. (sous la direction), 1982, *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Maisonneuve et Larose, Paris.
- MARION J., 1869, *Cartulaires de l'église cathédrale de Grenoble dits cartulaire de Saint Hugues*, Paris.
- MAURICE C., 1936, Les denrées du Briançonnais (Oulx 1542), *BSEHA*, 3-50.
- MONTPIED G., 1977, Alimentation carnée et organisation de la boucherie à Grenoble aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, *Cahiers d'histoire*, 1-XXII, 37-60.
- PILOT DE THOREY E., 1899, *Catalogue des actes du dauphin Louis II*, Grenoble, 2 tomes.
- PROST M., 1993, *L'isolat de la Vallouise: étude des structures démographiques d'une communauté des Alpes briançonnaises (1540-1851) et essai d'anthropologie*, EHESS-CRH, Paris, 3 volumes, non publié.
- SCLAFERT Th., 1926, *Le Haut Dauphiné au Moyen Age*, Paris.
- SIBUT M., 1978, *Les Baronnie, le Gapençais, le Dévoluy et le Champsaur à travers les révisions des feux de 1427 à 1474*, Grenoble, non publié.
- STOUFF L., 1970, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris-La Haye.
- STOUFF L., 1976, Alimentation et démographie en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, *Annales de démographie historique*, 61-9.
- SYLVIUS, 1546, *Conseil tresutile contre la Famine: et remedes d'icelle*, sp. sl.