



Rives méditerranéennes

43 | 2012

Marché du poisson, marché aux poissons

Introduction

Daniel Faget



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rives/4236>

ISBN : 2119-4696

ISSN : 2119-4696

Éditeur

TELEMME - UMR 6570

Édition imprimée

Date de publication : 30 octobre 2012

Pagination : 7-12

ISBN : 2103-4001

ISSN : 2103-4001

Référence électronique

Daniel Faget, « Introduction », *Rives méditerranéennes* [En ligne], 43 | 2012, mis en ligne le 09 novembre 2012, consulté le 03 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/rives/4236>

Introduction

Daniel FAGET

UMR TELEMME- Université Aix-Marseille

Système annonaire napolitain, importance stratégique des « bleds de mer » pour les terres provençales, des blés des Pouilles ou de Sicile : le marché des céréales à l'époque moderne a suscité depuis des décennies l'intérêt justifié des historiens tant il occupe une place centrale dans les régimes alimentaires d'autrefois. Peu étudié par les chercheurs, le rôle du poisson dans les économies modernes méditerranéennes semble tout aussi primordial. Son importance dans les usages alimentaires du temps est d'ailleurs constamment réaffirmée dans les témoignages des médecins, des voyageurs et des naturalistes. Si le constat dressé il y a 25 ans par Alain Cabantous d'une baisse de la consommation de poisson au XVIII^e siècle garde toute sa pertinence, il n'est pas certain qu'il vaille totalement pour les espaces littoraux¹ qui cernent le bassin méditerranéen. Associer de façon mécanique baisse de la consommation et relâchement de la pratique d'abstinence liée au carême ne demeure en effet opérant que dans le cadre d'une alimentation contrainte. On connaît cependant le goût prononcé des populations méridionales pour le poisson, mets consommé par plaisir, qui trouve sa manifestation gustative la plus achevée dans ce « goût de roche » dont raffolent les Provençaux du XVIII^e siècle. Pêches côtières et fluviales permettent par ailleurs d'assurer à l'époque moderne une bonne part de l'apport en protéines indispensable aux populations des côtes méditerranéennes, mais aussi des villes de l'intérieur.

L'étude de la place tenue par les nourritures de l'onde à l'époque moderne ouvre de nombreuses pistes de recherche.

Le rôle du poisson dans les économies d'Ancien Régime peut évidemment être analysé dans un premier temps sous l'angle des échanges qu'il alimente : place tenue par le poisson dans le négoce mais aussi dans la distribution de détail. Le

1 Alain CABANTOUS, « Des paysans pour la mer, la société des pêcheurs (vers 1600-vers 1850), p. 187, in Michel Mollat, *Histoire des pêches maritimes en France*, Toulouse, Bibliothèque historique Privat, 1987.

sujet semble classique. À ce jour pourtant, il n'a jamais fait l'objet d'une approche systématique. La rencontre avec le poisson est banale dans les archives des villes portuaires : inventaires d'avitaillement dressés lors de l'armement d'un navire, déclarations ou saisies de cargaisons, règlements taxant l'entrée sur le sol national des produits étrangers ou rapports des représentants de l'État sur les pénuries frappant les poissonneries. Un examen sommaire des espèces mentionnées suffit rapidement à souligner l'extrême complexité de l'économie de cette ressource. Dans les cales et sur les quais, le poisson exogène, « poisson de conserve », semble se tailler une part importante jusque dans les îles de la mer Egée ou sur les côtes de l'Adriatique : morues de Terre-Neuve, harengs de la Baltique ou de la mer du Nord, saumon des îles britanniques². On sait l'importance de ce poisson salé ou fumé d'origine atlantique en Méditerranée depuis le Moyen Âge. Mais connaît-on précisément les itinéraires et les agents de sa distribution ? Ses liens avec les routes d'acheminements vers le Levant ? Les variations, au cours de la période moderne de la qualité des poissons distribués ? Les tonnages répartis dans les différents ports ? Que penser de cette spécificité méditerranéenne qui consiste à l'époque moderne, à ne consommer que de la morue sèche, à l'exclusion de la morue verte, qui règne pourtant en maître dans la France du nord ?

Question tout aussi importante, peut-on évaluer le rapport, dans la consommation totale, entre ce poisson atlantique et le poisson méditerranéen, frais ou transformé. Signe des lacunes de l'historiographie, l'étude de la distribution du poisson méditerranéen ouvre sur les mêmes interrogations que celles posées à propos du poisson atlantique :

Le fonctionnement des chasse-marée est bien connu pour les régions océaniques. L'existence des chasse-marée a été analysée lors de recherches consacrées aux espaces de réception du poisson frais et des coquillages de l'Atlantique, le marché parisien en particulier³. Or, des chasse-marée circulent aussi dans la vallée du Rhône et

2 Sabine Florence FABIJANEC, « La pesca e il commercio del pesce lungo la costa della Dalmazia alla fine del Medioevo », R. GERTWAGEN, S. RAICEVICH, T. FORTIBUONI, Giovanardi O., *Il mare. Com'era. Le interazioni tra uomo ed ambiente nel Mediterraneo dall'Epoca Romana al XIX secolo: una vision storica ed ecologica delle attività di pesca. Atti del Workshop Internazionale HMAP del Mediterraneo e Mar Nero, Chioggia, 27-29 Settembre 2006*, supplement ai *Quaderni ex ICRAM, Chioggia, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale*, 2008, p. 106-115.

3 Reynald ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

J. DESSE, N. DESSE-BERSET, « Pêches locales, côtières ou lointaines : le poisson au menu des Parisiens du Grand Louvre, du XIV^e au XVIII^e siècle », in : Actes du 3^e colloque international l'Homme et l'Animal *Les animaux et leurs produits dans le commerce et les échanges*, Société de Recherche Interdisciplinaire, Oxford, 8-11 novembre 1990, Paris, *Anthropozoologica*, n° 16, 1992 : 119-126.

Myriam STERNBERG, « L'approvisionnement de Paris en poisson au XVI^e siècle : que disent les sources bibliographiques ? Que peut-on espérer des données ichtyofauniques des Jardins du

fournissent les tables lyonnaises⁴.

À une échelle plus réduite encore, il n'existe pas, pour la Provence, de carte des aires de distribution du poisson littoral analogues à celles réalisées par Reynald Abad à propos de l'approvisionnement du marché parisien. C'est une évidence, le monde de la poissonnerie ne se limite pas aux ports du littoral. Aix dispose ainsi au XVIII^e siècle d'une très belle halle aux poissons, sur le modèle de la halle Puget de Marseille. Mais les fonds de l'intendance de Provence montrent aussi que du poisson frais est vendu au XVII^e siècle dans les villages du Luberon, sans que l'on connaisse parfaitement les réseaux d'approvisionnement de ces marchands de l'intérieur. La même remarque vaut pour les autres espaces méditerranéens : sur le modèle du poisson asturien qui irrigue la péninsule ibérique au XVIII^e siècle⁵, les esturgeons pêchés à la même époque à Tortosa dans le delta de l'Ebre se retrouvent frais sur les étals des poissonneries de Barcelone, mais sont parfois aussi expédiés sous la même forme jusqu'à Madrid⁶.

Le poisson méditerranéen, vendu frais, peut subir, comme sur l'Atlantique, d'importantes transformations qui facilitent sa conservation.

Les registres notariés marseillais du XVII^e siècle révèlent des associations régulières de marchands, d'artisans (maîtres barillats), et de patrons pêcheurs, de Marseille ou des villages environnants, pour aller pêcher sur les côtes méditerranéennes, mais aussi pour acheter en Catalogne ou en Languedoc, les produits des pêches locales, les conditionner, et les ramener dans le port provençal. Le poisson est donc bien un objet de spéculation, surtout lorsqu'il est transformé. Dans les sources étudiées relatives à la consommation du poisson à Marseille au XVIII^e siècle, bien souvent, la thonine provençale ou sicilienne, l'anchois de Collioure, la sole marinée ou l'anguille de l'étang de Berre sont mentionnés, même si leur poids semble relativement marginal. Gilbert Buti a montré comment le port de Saint-Tropez, puissamment alimenté par ses madragues, jouit à ce propos d'une grande renommée dans le conditionnement du thon⁷. Martigues, pour ne citer que ce deuxième exemple, conditionne les œufs du mulot pour en faire la poutargue, préparation fort prisée qui se vend à la veille de la Révolution 10 francs (10 livres) la livre⁸ d'après le témoignage de Michel Darluc⁹.

Carrousel ? », *idem* : 127-130.

4 Anne MONTENACH, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2009, p. 165.

5 Roberto CUBILLO DE LA PUENTE, *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, León, Universidad de León, 1998, p. 35.

6 Ms 432 MNHN, Salvador Juan, *Réponse aux mémoires qu'on a envoyé à Barcelone à Jean Salvador apoticaire et correspondant de l'Académie royale des Sciences de Paris, sur les pêches qui se font aux côtes de Catalogne, auxquels il répond et envoie les dessins nécessaires*.

7 Gilbert BUTI, *Les chemins de la mer. Un petit port méditerranéen : Saint-Tropez (XVII^e-XVIII^e siècles)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, p. 287-297.

8 Il s'agit ici de la livre marseillaise, qui équivalait sous l'Ancien Régime à 388 grammes.

9 Michel DARLUC, *Histoire naturelle de la Provence*, Avignon, Jean-Joseph Niel, 1787, t. I,

On retrouve le même produit en Sardaigne, sous le nom de *bottarga*. Le naturaliste Francesco Cetti affirme à ce propos en 1777 que la *bottarga* du port d'Alguer (Alghero) est un mets infiniment supérieur au caviar russe, et qu'elle est un mets réservé aux amis et hôtes étrangers¹⁰. En provenance probablement des pêcheries de Bizerte, et d'un prix bien plus élevé que celui des éponges, les poches d'œufs de mullets sont aussi acheminées avec régularité au XVIII^e siècle du port de Tunis jusqu'à celui de Livourne¹¹. La même préparation, appelée boutargue, est préparée par les pêcheurs grecs de Missolonghi, qui conditionnent par ailleurs la dorade au sel, débarrassée de sa colonne vertébrale et empilée à l'air comme la morue séchée¹². Un dernier exemple de transformation permet de mesurer le monde complexe et pour partie oublié que constitue l'élaboration des salines à partir de poisson méditerranéen : c'est celui du *mugheddu*, qui est en fait le mullet fumé, analogue au hareng saur atlantique. Francesco Cetti, déjà cité affirme à ce sujet que la Sardaigne possède son Yarmouth, à Santa Giusta.

Évoquer la préparation du mullet nous fournit une bonne transition. Le mullet est un poisson intermédiaire, que les naturalistes classent parfois dans le poisson d'eau douce, tant il présente une nette propension à remonter les eaux saumâtres des estuaires jusqu'à leur front de salinité. La référence à l'eau douce permet d'enrichir notre approche autant que d'expliquer le titre peut-être étrange de cette publication. Le poisson de l'intérieur, le poisson d'eau douce, est trop souvent négligé par les historiens qui s'intéressent à l'alimentation méditerranéenne, alors qu'il était essentiel dans l'approvisionnement des villes du bassin.

L'historienne italienne Andrea Zagli, dans son travail sur les pêches dans les eaux intérieures de la Toscane à l'époque moderne, a montré l'extrême organisation du commerce des poissons d'eau douce, ceux en particulier du lac de Bientina (nord-ouest du Duché), pour le Grand Duché de Toscane¹³. Plus près de nous, Anne Montenach, dans sa thèse sur le petit commerce lyonnais au XVII^e siècle¹⁴, a elle aussi rencontré ce poisson d'eau douce dans l'alimentation quotidienne de la cité. La présence du commerce et de la consommation du poisson d'eau douce sur les rivages de la Méditerranée semble effectivement obéir à une économie de l'infime, presque invisible à nos yeux. Pour ne citer qu'un seul exemple, le golfe de Saint-Tropez à l'époque moderne, pourtant très poissonneux, n'échappe pas à cette

p. 405.

10 Francesco CETTI, *Historia Naturale della Sardegna*, Sassari, G. Pattoli, 1777, t. III, p. 85.

11 Ufficiali di sanità, regg. e filze 277-453 (1706-1776), ASE.

12 Nicolas Chr. APOSTOLIDES, *La pêche en Grèce*, Athènes, De Perris Frères, 1883, p. 77.

13 Andrea ZAGLI, « La pesca nelle acque interne della Toscana in età moderna : alcune note di inquadramento », in Giuseppe DONEDDU, Alessandro FIORI (dir.), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Sassari, Editrice Democratica Sarda, 2003.

14 Anne MONTENACH, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVIII^e siècle*, op. cit.

présence ténue du poisson d'eau douce.

Michel Darluc nous enseigne que l'on pêche dans la lagune de Grimaud le chevaine, qu'il appelle « Meunier des rivières » ou « Cabedes »¹⁵. Jusqu'à la veille de la Seconde Guerre mondiale, les habitants des villages voisins de Grimaud, de Cogolin, et de Collobrières, pêchent dans cet insignifiant fleuve côtier qu'est La Giscle le barbeau truité ou barbeau méridional (*Barbus meridionalis*, Risso, 1827). Si l'on se reporte au très officiel Inventaire National du Patrimoine Naturel, mis en œuvre par le Muséum National d'Histoire Naturelle depuis 1982, on trouve pourtant, sur la page relative à ce poisson, qu'« il n'existe actuellement aucune donnée archéologique ou historique pour cette espèce », preuve de l'urgence qu'il y a de tisser des liens, dans l'approche de ces questions, avec les biologistes et les archéologues.

Etudier la place du poisson dans l'économie méditerranéenne d'Ancien Régime, c'est aussi s'interroger sur les techniques mises en œuvre par les sociétés pour exploiter la ressource. Autant que le rôle du poisson dans l'alimentation, cet aspect du dossier reste aujourd'hui un chantier totalement ouvert. On en pressent les lignes directrices : dans un schéma général des pêches méditerranéennes marqué par une extrême diversité des techniques, la fin du XVII^e siècle connaît un basculement essentiel. Comme sur les côtes atlantiques, on assiste alors à une montée en puissance des arts traïnants du Levant espagnol jusqu'à l'Adriatique. L'origine de ce basculement est incertaine. Les sources désignent le sud du littoral catalan comme point de départ de cette technique. Nous distinguons clairement pour le XVIII^e siècle le rôle essentiel des patrons catalans dans la diffusion de la « pêche aux bœufs », en Languedoc et en Provence. Les mêmes pêcheurs catalans s'installent au même moment dans les rias galiciennes, où ils vont régner en maîtres durant tout le siècle¹⁶. Pour autant, les conditions de la diffusion de cette technique plus à l'Est, en Ligurie et dans le Grand Duché de Toscane, sur les côtes romaines ou napolitaines, demeurent mal connues. Les pêcheurs de Gaeta et de Naples, apparemment passés maîtres de la pêche aux filets traïnants sur les côtes du Latium et du Grand Duché au XVIII^e siècle, semblent avoir joué un rôle essentiel dans la diffusion de cette technique. Peut-on soupçonner, sur ces dernières rives méditerranéennes, une influence des patrons catalans, qui auraient en quelque sorte ouvert une route orientale pour la diffusion de la technique du chalutage ?

S'interroger sur la place du poisson dans l'économie moderne, c'est aussi prendre en compte aussi son caractère périssable, l'extrême fragilité d'une denrée qui même transformée, peut rapidement être un vecteur de pestilence. L'étude des modalités de contrôle et de saisie du poisson dans les ports montre à ce propos la montée en puissance au XVIII^e siècle de considérations hygiénistes, épaulées par le triomphe

15 Michel DARLUC, *Histoire naturelle de la Provence*, Avignon, 1787, T. III, p. 285.

16 Carmen FERNÁNDEZ CASANOVA (coord.), *Historia da pesca en Galicia*, Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela, 1998, p. 95.

de la pensée aériste. Plus sans doute que pour d'autres marchandises, les instances de surveillance du poisson, que l'on peut comparer ici à celles des boucheries étudiées par Madeleine Ferrières, sont des laboratoires où s'élaborent les normes modernes de l'hygiène des marchés alimentaires. Les dossiers relatifs à la surveillance des dépôts du « poisson de conserve » nous renseignent aussi sur les représentations de la source originelle de cette marchandise, sur la mer elle-même.

L'étude de cette représentation de la mer à l'époque moderne permet d'expliquer la longue survivance de pratiques de purification des produits de poissonnerie, par trempage dans l'eau des ports. Cette pratique va survivre longtemps à l'Ancien Régime, puisqu'on la rencontre encore à la veille de la Seconde Guerre mondiale à Marseille chez les coquilliers du quai des Belges.

Histoire du commerce, histoire des techniques, histoire de l'alimentation ou des peurs alimentaires, histoire des représentations du milieu naturel : l'étude du poisson dans tous ses états est à n'en point douter un chantier historique fécond et prometteur. Puisse ce numéro de la revue *Rives méditerranéennes* ouvrir le chemin nécessaire d'une coopération internationale pour l'écriture d'une histoire du commerce du poisson en Méditerranée.