

Les mangeurs de l'an 1000

Musée de l'alimentation

du 7 avril au 29 octobre 2000

Concept de l'exposition :

- Mme Dorothee Rippmann, commissaire de l'exposition, historienne et archéologue
- M. Martin Kluge, historien et musicologue

En cette année 2000, l'Alimentarium se penche sur la vie quotidienne de nos ancêtres durant les premiers siècles du millénaire. Comment se nourrissaient les hommes de cette époque souvent méconnue, comment vivaient-ils et à quels travaux occupaient-ils leur journée ? Les documents et chroniques nous apportent de nombreuses réponses, mais des fouilles archéologiques récentes, en France voisine (site de Colletière, à Charavines, au bord du lac de Paladru, Isère) et dans le Nord-Ouest de la Suisse (site de Lausen-Bettenach, et quelques châteaux dans le canton de Bâle-Campagne), nous permettent de mieux comprendre encore le mode de vie de ces hommes.



L'exposition **Les mangeurs de l'an 1000** montre comment nos ancêtres se nourrissaient, quel rôle jouaient l'élevage et la pêche, quelles ressources provenaient des forêts, quelles sortes de céréales et autres plantes étaient cultivées.

Différents modèles d'habitations du XI^e et XII^e siècles sont présentés, ainsi que de nombreux éléments originaux tirés de fouilles archéologiques: des accessoires équestres et des équipements de cavaliers, des bijoux, des outils agricoles, des ustensiles de cuisine comme des meules manuelles, des mortiers, de la vaisselle en bois, des pots de cuisine, etc. Tous ces objets donnent des renseignements sur l'évolution du standard de vie et de l'état de la production artisanale du X^e au XII^e siècle.

L'exposition se divise en sept modules, qui montrent, de manière attrayante, les différents aspects de la vie de nos ancêtres, en lien avec leur alimentation.

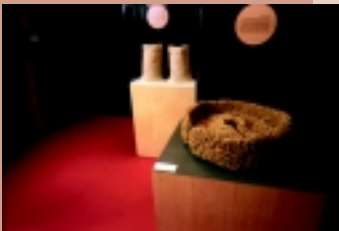
Détails de la grande maquette du site de Chavarines-Colletière (F)





Céréales

Le tournant de l'an 1'000. Entre les IX^e et XIII^e siècles, le mode d'alimentation dans la population change. La culture des céréales prend une place toujours plus importante. Cette évolution jette les bases du système alimentaire qui sera celui de l'Europe au cours des siècles à venir, jusqu'au début de l'ère industrielle.



Moulin

Moulin avec pierre à broyer et meule (diamètre 60cm), XI^e s., provenant du château d'Altenberg (Füllinsdorf BL)
Sacs de céréales. Les céréales se conservent plus longtemps lorsqu'elles restent dans leur balle. Elles étaient battues au moment de leur utilisation.

• Le monde vu par les moines

Le début de l'exposition présente la séparation de la société – y compris sur le plan de l'alimentation – entre le monde des églises et des monastères, et le monde des laïques.

De fait, l'essentiel de nos connaissances écrites de cette époque nous provient des textes monastiques, rédigés dans les scriptorium, c'est-à-dire dans des salles d'écriture, comme ce fut le cas avec l'œuvre du moine Ekkehart IV du monastère de Saint Gall. Les modes d'alimentation des clercs comme des laïques, dont la grande majorité est illettrée, et des significations sociales des repas au Moyen Âge, nous sont donc transmis à travers le prisme de la religion.

N'oublions pas également que le pain et le vin sont l'essence du message chrétien. La Cène, centre de la liturgie, est le souvenir du dernier repas que le Christ a partagé avec les siens et représente, pour les ecclésiastiques, le symbole par excellence de la communauté chrétienne.

• Une époque de grande mutation

La deuxième partie de l'exposition montre les grandes mutations qui ont eu lieu du XI^e au XIII^e siècle, qui ont permis à l'historien français Robert Fossier de décrire cette époque comme l'"enfance de l'Europe".

Une importante croissance de la démographie, amorcée au IX^e siècle, s'accompagne d'une augmentation des surfaces cultivables, qui implique une modification du paysage, et d'un développement de la production agricole.

Les contacts entre les lieux d'habitation, souvent très isolés et entourés par des forêts denses et peu sûres, s'intensifient.

Les paysans défrichent les forêts et assèchent les marécages pour gagner des terres de production. La déforestation sera telle, durant le Haut Moyen Âge, qu'en 1300, la forêt française occupera une surface plus petite qu'aujourd'hui.

• Les changements de l'économie agraire

Ce grand mouvement démographique s'accompagne d'un changement de l'économie rurale. Le mode sylvo-pastoral, avec une présence extensive du bétail et des cultures se transforme de plus en plus en faveur d'une production intensive, en particulier de céréales et de légumineuses (fèves, etc.).

La base de l'alimentation de la population s'en trouve modifiée. La consommation de viande diminue, alors qu'elle était plus importante durant les siècles précédents, contrairement aux idées reçues. Inversement, le pain et la bouillie deviennent de plus en plus importants, pour couvrir les besoins d'une population toujours croissante.

Quelques innovations techniques comme l'introduction de la lourde charrue à roue, de la herse ainsi que de meilleures techniques d'attelage, avec l'utilisation ponctuelle des chevaux comme animaux de trait, favorisent la culture céréalière en améliorant progressivement le rendement des semences. A cela s'ajoute aussi l'horticulture, en particulier la culture des arbres fruitiers. Toutes ces innovations provoquent un profond remodelage des lieux de vie des habitants et de leur environnement extérieur.



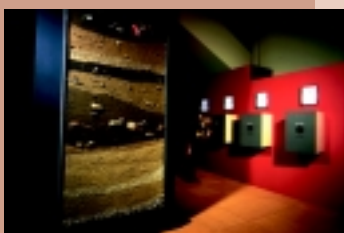
Echiquier

L'échiquier de la santé: chaud - froid - sec - humide. Dans la conception médiévale, chaque aliment comportait un mélange déterminé de ces quatre qualités. Ce même principe sert à classer les réactions du corps humain. Par exemple, à celui qui est d'un naturel humide et froid, le médecin prescrira des aliments secs et chauds.



Pêche-chasse

La pêche et la chasse constituent des sources importantes d'aliments pour la population de l'an 1000. De plus, le développement des techniques agricoles permet d'augmenter les rendements des cultures.



Vision

L'exposition accueille les visiteurs en leur permettant de jeter un œil sur les visions du passé que peuvent avoir les multiples métiers en lien avec l'archéologie (anthropologues, historiens, etc.)

• Un changement climatique favorable

Depuis la fin du X^e siècle, l'Europe – comme le reste du monde - voit s'établir une période de climat favorable. Vers l'an 1000 l'amélioration climatique qui progressait depuis quelques centaines d'années atteint son optimum. Cette vague climatique favorable s'étendra en fait jusqu'au début du XIV^e siècle.

L'agriculture et l'horticulture profitent pleinement de ce facteur «extérieur» pour prendre leur essor. Des périodes de végétation plus chaudes et moins pluvieuses diminuent le risque des mauvaises récoltes. Les paysans n'ont plus à craindre que les céréales soient atteintes de champignons et pourrissent sur pied.

Néanmoins, même durant cette période favorable, les hommes vivent à chaque génération au moins une famine. La dépendance vis-à-vis de la nature demeure importante, et le lien redouté demeure entre les événements climatiques «extraordinaires», les mauvaises récoltes, la faim et la mort.

• L'essor des villes

Au XI^e siècle l'urbanisation de l'Europe commence avec la réanimation des cités antiques et la création de nouveaux centres. Jusqu'alors les populations vivaient en grande partie de manière autarcique, leurs ressources provenant essentiellement de leur environnement immédiat. Après l'an 1000, de grands marchés locaux et régionaux apparaissent, sur lesquels les paysans peuvent vendre leurs excédents, et où l'on voit se développer également le commerce des biens de luxe.

• Alimentation et santé, un modèle original

Le centre de l'exposition est consacré à une installation très originale, qui montre les rapports entre le corps humain, la nature, l'alimentation et la santé. Ce modèle, en forme d'échiquier, a été récemment imaginé pour tenter de représenter la pensée complexe des érudits du Moyen Âge. Ces derniers avaient en effet une vision du monde comme une étroite relation entre microcosme et macrocosme. De plus ils avaient imaginé des liens subtils entre la santé et l'alimentation. En cela ils se basaient sur une tradition venue de l'Antiquité et perfectionnée au X^e siècle par les médecins arabes.

• Des recherches archéologiques récentes

L'exposition présente des résultats de fouilles récentes effectuées dans le Nord-Ouest de la Suisse et en France.

Le premier site est celui de Colletière à Charavines, au bord du lac de Paladru, en Isère (France). Il s'agit d'un site fortifié, en bois, fondé en 1006 sur la rive déglacée par l'abaissement du niveau du lac, conséquence des trois décennies particulièrement chaudes qui avaient précédé l'an 1000. Les habitations seront abandonnées en 1040, à la suite d'une brusque – mais passagère – détérioration climatique qui a provoqué une élévation des eaux et a progressivement inondé les constructions.

Les conditions de conservation exceptionnellement favorables ainsi créées ont permis aux archéologues de jeter un œil sur la vie quotidienne au tout début du XI^e siècle, une époque jusqu'alors particulièrement pauvre en vestiges. Grâce à ces fouilles, les



Cueillette

Les fouilles archéologiques de Charavines (Isère) ont permis de retrouver des restes de cueillettes datant de la première moitié du XI^e siècle. Certaines noix et noisettes sont dans un état de conservation parfait et semblent provenir de nos forêts ! (Prunes - Cerises - Pépins - Nèfles - Charme - Noisettes - Noix - Farines - Glands - Châtaignes - Champignons)

Photos:

Claude François, Vevey

Informations pratiques

Le Musée est ouvert :

du mardi au dimanche
de 10 h à 17 h.

Visite guidée de l'exposition temporaire et/ou du Musée, sur demande.

L'exposition permanente du Musée explique de manière vivante et dynamique les aspects scientifique, ethnologique et historique de l'alimentation. Elle est animée par des présentations audiovisuelles et des jeux informatiques.

chercheurs ont pu apporter de nouvelles connaissances sur les modes de vie et sur l'alimentation des résidents de cette époque. Ils ont ainsi appris que les habitants de Colletière étaient des personnes de haut rang, des cavaliers et des guerriers faisant partie de la suite d'un personnage important, probablement l'évêque de Vienne.

De même, les fouilles archéologiques des premiers châteaux au Nord-Ouest de la Suisse, dans la région de Bâle, permettent d'approcher la vie matérielle des seigneurs et du début de la chevalerie. Quant à l'habitat rural de Lausen-Bettenach, récemment fouillé et étudié, il a fourni de précieux renseignements sur l'alimentation, en particulier sur le rôle des céréales. Ce site faisait alors vraisemblablement partie d'un domaine appartenant au Saint Empire romain germanique. Contrairement à la très courte période d'habitation de Charavines, ce site existait dès le début de l'Antiquité et restera habité jusque vers 1200.

L'exposition offre ainsi les résultats de fouilles provenant d'habitats complémentaires, tant par leurs situations géographiques que par leurs durées d'utilisation.

Les techniques archéologiques modernes

Les méthodes modernes de recherche archéologique montrent la liaison étroite entre l'alimentation, l'écologie et le climat. Ces techniques sont décrites dans l'exposition, ainsi que leurs disciplines scientifiques sœurs que sont l'anthropologie physique et la paléopathologie, la botanique et l'archéozoologie.

Autour de l'exposition

Le jardin du Musée

Le jardin du Musée, remodelé pour l'exposition, présente des céréales cultivées durant le Moyen Âge. Une partie du jardin est consacrée aux plantes décrites dans un poème fameux du moine Walafrid Strabo, de l'abbaye de Reichenau, qui montre une vision idéale d'un jardin du Moyen Âge.

Un deuxième secteur du jardin reconstitue un jardin potager, à partir des analyses botaniques effectuées sur les restes des végétaux trouvés lors des fouilles de Lausen-Bettenach, ainsi que d'une source écrite datant de la fin du XI^e siècle. Le visiteur peut ainsi constater, avec la multitude des plantes cultivées à cette époque, que le menu quotidien du Moyen Âge – l'incontournable "bouillie" – était certainement beaucoup moins fade qu'il n'a parfois été supposé.

Enfin, une petite partie du jardin montrera certains légumes que nous trouvons couramment sur nos marchés actuels mais qui étaient totalement inconnus de nos ancêtres, comme la tomate.

Le livre de l'exposition

L'exposition est accompagnée d'un livre richement illustré d'enluminures et de photos en couleurs. Cet ouvrage offre une vision globale de l'époque, tant sur le plan alimentaire que démographique, économique, social et culturel. Il présente également, dans une langue simple, les résultats des recherches archéologiques effectuées à Charavines et dans la région bâloise, ainsi que les étonnantes techniques scientifiques utilisées pour nous dévoiler un peu de la vie quotidienne de nos ancêtres.

La cafétéria et l'Alimentarium Junior

La cafétéria du Musée propose, tout au long de l'exposition, et pour des occasions particulières, des en-cas sur le thème du Moyen Âge, alors que l'Alimentarium Junior organise de nombreuses animations en lien avec le sujet.