

LES CAMPAGNES DU LAURAGAIS À LA FIN DU MOYEN ÂGE¹

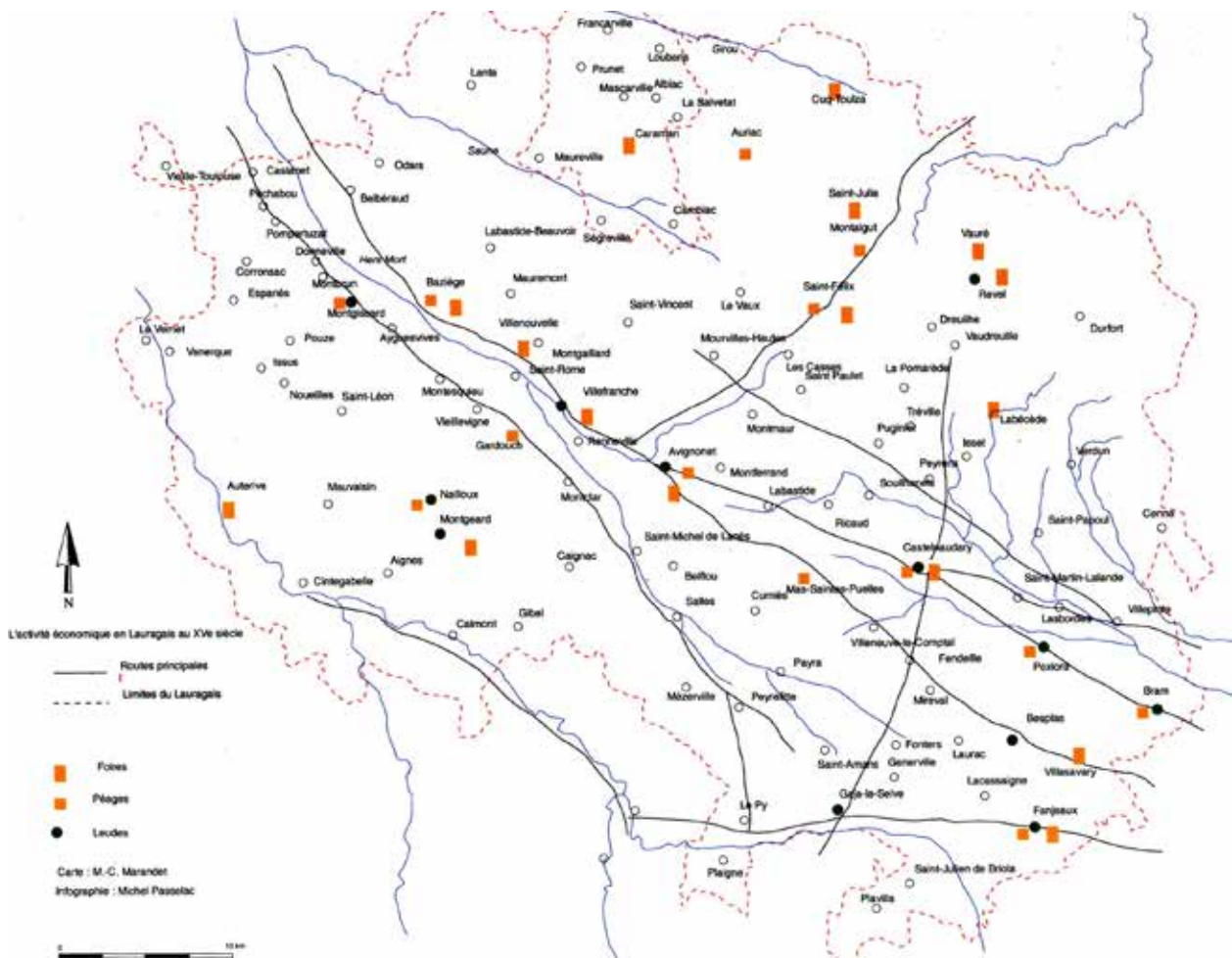
Résumé de la conférence du mois de mai 2017

Marie-Claude Marandet

*Professeur honoraire d'histoire médiévale
Université de Perpignan Via Domitia*

Adhérente de l'association

Le terme de Lauragais désigne jusqu'au milieu du XIII^e siècle les possessions de la maison de Laurac, sur la frontière orientale du comté de Toulouse. Les biens de la famille ayant été saisis pour hérésie, passent, en 1237, sous la domination directe du comte de Toulouse, puis d'Alphonse de Poitiers et, en 1271, du roi de France.



1 Pour plus de détails, voir Marandet (M.-C.), *Les campagnes du Lauragais à la fin du Moyen Âge (1380-début du XVI^e siècle)*, Presses universitaires de Perpignan, 2006.

LE LAURAGAIS est une région opulente, même après la peste noire de 1348 ; c'est ce que note le prince de Galles écrivant à l'évêque de Winchester, en 1355 : « *et preismes nostre chemyns parmy Tholousane, od estoient meynitez bonnes villes et forteresses ars et destruitz, car la terre estoit mult riche et plentenouse* ». C'est aussi l'avis de Froissart qui insiste sur la richesse du pays et tout le butin que le Prince Noir et les siens trouvent dans les principales villes du Lauragais, Castelnaudary, Montgiscard, Avignonnet, Villefranche.

« ... Ils se mirent sur le chemin de Montgiscard... Le lendemain, très tôt, les hommes se délogèrent et approchèrent la forteresse qui n'était pas bien fermée, n'étant protégée que de murs de terre et de portes couvertes de paille... Finalement, la ville fut prise de force, le mur rompu et abattu. Pourtant, seuls les pilleurs entrèrent dans la ville pour la voler et la brûler. Ils y trouvèrent de nombreuses choses » ... « Les hommes du prince de Galles chevauchèrent ensuite vers Avignoulet, grosse ville marchande où l'on fait des draps. Le château fut conquis et abattu et ses occupants faits prisonniers. Voilà comment la ville d'Avignoulet fut prise et pillée. » ... « Les Engles chevauchèrent sans relâches et arrivèrent à Noef Chastel d'Auri, une bien grosse ville, remplie d'hommes et de richesses. Finalement, l'assaut fut bien mené et la ville conquise. De nombreux hommes furent tués, la ville

pillée et brûlée, les Engles s'étant d'abord emparés de la vaisselle d'argent et des florins qu'ils trouvèrent en abondance. Ils rançonnèrent les bourgeois les plus riches ou tuaient ceux qui refusaient de se rançonner »².

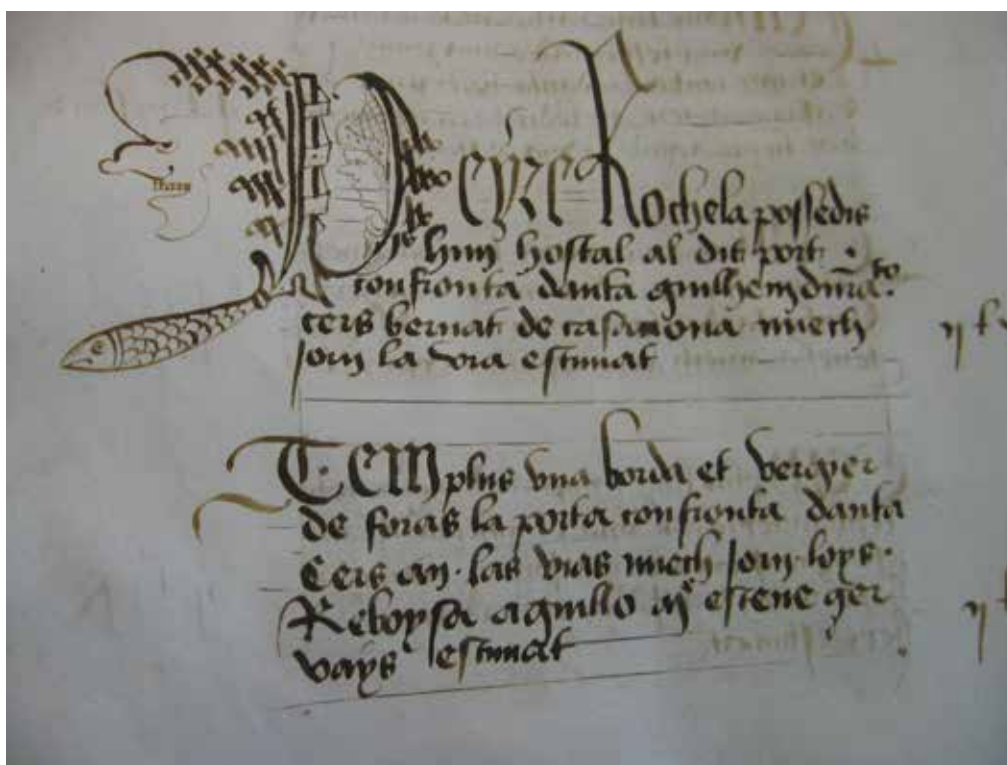
La prospérité de la région repose alors sur les productions végétales (culture des céréales, de la vigne, du pastel) et l'élevage, en particulier ovin, base d'une importante draperie.

LES SOURCES UTILISÉES

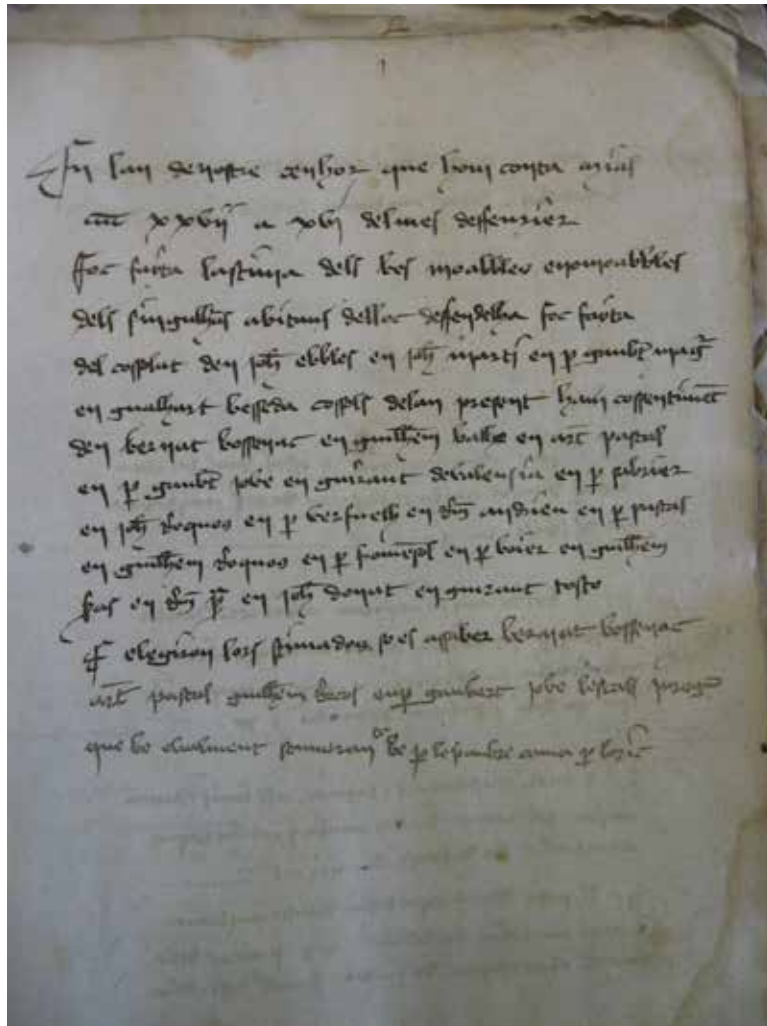
CES SONT, essentiellement, les livres d'estimes et les registres notariaux du Lauragais.

Les livres d'estimes sont des documents à but fiscal ; dans la sénéchaussée de Toulouse, où se trouve le Lauragais, les premiers remontent probablement à l'administration d'Alphonse de Poitiers. En 1263, celui-ci demande aux sénéchaux de faire des estimes des biens meubles et immeubles des chefs de famille et d'additionner les montants portés sur ces registres d'estimes. La taille à payer est un impôt sur le patrimoine, proportionnel à la fortune de chacun, perçu « *per solidum et libram* ».

² Froissart (J.), Chroniques, tome II, 1342-1356. Les bourgeois de Calais, traduction N. Desgrugillers, Sources de l'histoire de France, 2003, chapitres 357-358.



A.D.Aude, 4 E 76/CC 11 f° 81 v°, Castelnaudary, 1516, début de l'estime Peyre Rochela



A.D. Aude, 4E 138/1G 1,
préambule des estimés de F.Endeille de 1428 (nv.st.)

Ces livres sont établis sous le contrôle des consuls, d'après les déclarations enregistrées par les estimateurs (*stimaires*, *estimayres*) qu'ils ont désignés. Ils sont rédigés en langue occitane, comme tous les actes relevant des consulats. J'ai dépouillé les registres de Montgiscard, Ayguesvives, Les Bastards, Montequieu, Fendeille et Castelnaudary, du XV^e siècle et du début du XVI^e.

Le contribuable déclare ses biens, parfois sous serment, aux estimateurs qui viennent à domicile. Les tailles réelles « ne s'imposent que sur les héritages roturiers ; de sorte que les nobles y sont imposés pour les héritages roturiers qu'ils possèdent et les roturiers ne doivent rien pour leurs héritages nobles ». Une partie des patrimoines nous échappe donc.

Les biens immobiliers sont placés en tête du manifeste (déclaration), en commençant par la maison d'habitation du contribuable (*ostal* ou ferme). Parmi les biens urbains (situés à l'intérieur des murailles), on trouve les parcelles bâties : *ostal* (la maison, quelle que soit sa taille), *borda* (borde, petit édifice à usage agricole, situé dans les jardins, près des murailles, pou-

vant servir aussi de logement pour les plus pauvres) ou non bâties : *patu* ou *pati*, *logada* ou *loguar*. Les biens ruraux consistent en *campmas* ou *borias* qui sont des domaines d'un seul tenant. Les parcelles de terre isolées sont définies par les cultures qu'elles portent : terres labourables (*tera*, *terra*, *camp*, *quamp*), vignes (*vinha* mais le plus souvent *malhols* c'est à dire jeunes vignes peu productives), prés (*prat*, *payssieu*). Diverses friches et broussailles (*brogas*, *anols*, *ginebres*, *bartas*...) et des bois (*bosc*) sont aussi mentionnés. Des jardins (*ort*) et vergers (*vergie*) apparaissent, isolés, ou accompagnant *ostals* et fermes. On trouve aussi mention de quelques fours, aires à dépiquer, dépendances telles que poulaillers, porcheries, pigeonniers (*colomier*). Dans les villages de l'ouest du Lauragais, les moulins pasteliers ainsi que les moulins fariniers, à eau ou à vent, les couverts (*capelas*) figurent dans les registres. À Fendeille et Castelnaudary, les mentions de moulins fariniers sont très rares, alors qu'ils sont fréquents chez les notaires (et non banaux). Les cens et rentes perçus par les déclarants ne sont mentionnés que dans les registres de Castelnaudary et se raréfient plus on avance dans le temps, ils sont placés parmi les

biens immobiliers. Les biens meubles (*moble, cabal*) viennent en dernier.

Les livres d'estimes permettent d'obtenir un état précis de la propriété taillable, des types de culture, des superficies des parcelles et des domaines, des charges pesant sur les terres, ceci, essentiellement, pour la fin du XV^e siècle, moment où les registres sont nombreux.

Les registres notariaux de la période 1350-1540 sont encore abondants : 109 pour l'est du Lauragais conservés aux Archives départementales de l'Aude, 31 pour Montesquieu-Lauragais, 68 pour Montgiscard, conservés aux Archives départementales de la Haute-Garonne. J'ai retenu dans une partie de ces registres tous les actes portant sur les biens-fonds ruraux bâtis ou non bâtis, les ventes de bétail (qui n'apparaissent dans les registres que si l'achat n'est pas totalement réglé), les baux à cheptel, les reconnaissances de dettes si elles concernaient des produits agricoles : blés, pastel, etc. (en plus, bien sûr, de celles portant sur des biens immobiliers ruraux). J'ai noté les inféodations, les reconnaissances, les lauzimes (*ap-probatio, laudatio* par le seigneur, en échange d'une taxe équivalente des lods et ventes, d'une transaction qui s'est effectuée sur le bien), les déguerpissements, les échanges, les donations et les partages de biens. Ces registres notariés fournissent de précieux renseignements sur le type de faire-valoir, le marché de la terre, des produits agricoles, l'endettement du monde paysan, les tentatives de reconstruction opérées par l'aristocratie.

J'ai aussi dépouillé quelques-uns des livres de reconnaissances subsistant pour Montgiscard et Montesquieu ; il n'existe plus de registres de ce type pour le Lauragais oriental. Des registres de police consulaire, de comptabilité, des livres de taille ont été aussi utilisés. Les réserves seigneuriales, les revenus de la noblesse ont été approchés grâce aux aveux et dénombrements du XVI^e siècle conservés dans la série B, mais surtout grâce à des copies du XVII^e siècle (?) d'aveux et dénombrements datant des XIV^e, XV^e et XVI^e siècles. Toutes ces sources étaient, jusque-là, inexploitées, si ce n'est quelques registres de notaires de Montgiscard, vus par Germain Sicard dans le cadre de son ouvrage sur le métayage³.

LES FINAGES DES COMMUNAUTÉS

LES MANIFESTES des divers registres d'estimes indiquant la destination des parcelles (cultures saisonnières, cultures pérennes, friches diverses et bois) avec, sauf à Fendeille, la mention de leur superficie, nous avons l'ensemble du milieu exploité : *ager, saltus* et *silva*. L'*ager* est la partie du finage consacrée à la culture, « l'espace régulièrement labouré, planté, semé ». Le *saltus* est constitué par « l'ensemble des terrains qui ne sont pas régulièrement cultivés et qui n'ont pas de couvert forestier continu et fermé » (landes, maquis, garrigues, jachères anciennes, terrains vagues). C'est, avant tout, un terrain de parcours, un milieu appauvri, pacagé par le bétail. Le terme de *silva* n'est employé que pour qualifier les forêts royales ou celle de quelques nobles, il n'apparaît donc pas dans les estimes. Les espaces boisés sont appelés *nemus* dans les registres notariés, *bosc* dans les estimes. On peut supposer que cette appellation est en rapport avec leur superficie réduite ou la qualité des boisements.

Les hommes utilisent de façon complémentaire ces éléments du territoire.

Le vocabulaire le plus riche concerne les friches pérennes (au sens de friches présentes depuis très longtemps, si ce n'est de tout temps), c'est-à-dire les parcelles occupées par les broussailles, les landes, le *saltus* donc, et ceci uniquement pour la partie ouest du Lauragais, sur le Terrefort⁴.

Si l'on regroupe dans l'*ager*, les terres labourables, les vignes, les prés, les terres mixtes formées de terres cultivées genre « terre et *malhol*, terre et pré » et dans le *saltus-silva*, les bois, les friches en tout genre (broussailles, landes, terres abandonnées appelées « *herms* »), les terres mixtes formées de bois et de broussailles, une différence très nette apparaît, fin XV^e, entre la plaine et le Terrefort (Montgiscard, Montesquieu, Ayguesvives, Les Bastards), avec un *saltus* réduit dans la plaine, alors que sur le Terrefort, il représente de 20 à 50 % du finage. Il est particulièrement développé à Ayguesvives et aux Bastards (respectivement 41 % et 49 %). À Castelnaudary, la quasi-totalité du finage est cultivé, il n'y a pratiquement pas de bois et de broussailles signalés dans les estimes ; seules quelques

3 Sicard (G.), Le métayage dans le Midi toulousain à la fin du Moyen Âge, Toulouse, 1946.

4 Les géographes appellent Terrefort toute la zone où le sol est constitué de terrefort argilo-calcaire, décomposition de la molasse, le sol donne son nom à la région. Ce terrefort, facilement érodé, donne un relief de coteaux et collines, découpé par de nombreuses vallées.

fermes des confins du consulat comportent quelques terrains laissés en friche.

L'ager est essentiellement composé de parcelles labourables : elles occupent de 67 % à près de 90 % des superficies, contre 5 % à 24 % pour les vignes et de 6 à 10 % pour les prés. Ces résultats témoignent d'une polyculture imposée, en fait, par l'instabilité climatique. La diversité des cultures constitue une assurance de ne pas tout perdre si les conditions météorologiques sont mauvaises à un moment donné. Cela entraîne aussi un éparpillement des parcelles sur les terroirs : les champs labourables sur les terres profondes et fertiles, les prés à proximité des ruisseaux pour l'irrigation, les vignes sur les pentes bien exposées.

Les secteurs les moins favorables à la céréaliculture, à la vigne ou aux prés, situés essentiellement dans le Terrefort, ont été naturellement utilisés comme terrains de parcours pour les troupeaux (engraissement de bovins destinés à ravitailler Toulouse, moutons dont la laine est utilisée par la draperie locale) ; la végétation naturelle étant, de plus, exploitée (chauffage, nourriture des moutons l'hiver, etc.). La population tire ainsi profit de toutes les ressources du finage. Le Terrefort du Lauragais connaît une économie rurale un peu différente de celle de la plaine, avec une spécialisation dans l'élevage pour profiter au maximum de ce qui pourrait être un handicap, l'absence de bonnes terres à blé. La plaine de Castelnaudary, aux conditions pédologiques beaucoup plus favorables est, elle, intensément exploitée, avec une polyculture à base céréalière.

LA PROPRIÉTÉ

SI L'ON considère seulement les résidents, toutes localités confondues, à la fin du XV^e siècle, *ager* et *saltus* comptabilisés, 69,6 % d'entre eux ont moins de 4 ha, 10,5 % ont entre 4 et 8 ha, ce qu'on pourrait qualifier de propriété moyenne, 14,64 % ont plus de 12 ha. Deux types de propriété coexistent : une propriété en parcellaire dispersé, une en parcellaire regroupé. Des individus détiennent des parcelles dispersées à travers le finage et habitent dans l'agglomération, d'autres ont des exploitations d'un seul tenant ou presque, centrées sur des bâtiments dans lesquels eux-mêmes ou leurs fermiers ou métayers

habitent et que j'appelle « domaines », même si leur superficie peut être modeste. Ces domaines sont répartis sur l'ensemble du finage des diverses localités et non uniquement en périphérie. Les domaines se sont perpétués pendant des siècles, les bâtiments étant rénovés ou reconstruits sur le même emplacement, au sommet des coteaux ou des collines. La transmission s'est effectuée longtemps, jusqu'au XVIII^e siècle, par exemple, à Castelnaudary, au sein des mêmes familles, avec, pratiquement, la même quantité de terres.

LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

LES DONNÉES textuelles (fournies essentiellement par les registres notariaux mais aussi par les coutumes) sont riches de renseignements, elles peuvent être, de plus, confrontées aux apports de l'archéobotanique (carpologie et palynologie), quelques sites du Lauragais ayant été étudiés par Aline Durand et Marie-Pierre Ruas.

Les cultures saisonnières

- Gros et menus blés

Les documents que j'ai dépouillés montrent une grande variété de céréales : du blé froment (*bladum*, *fromentum*), mais aussi de l'orge d'hiver (*ordi*) et des céréales de printemps : avoine (*avena*) et millet (*milium*). On les voit apparaître dans plusieurs types de sources : reconnaissances de dettes liées à leur achat ou leur prêt, redevances, baux à court terme, inventaires après décès. Les registres d'estimes de Fendeille où les provisions sont déclarées les mentionnent aussi.

D'après les reconnaissances de dettes, on sème surtout du froment, puis de l'avoine, puis de l'orge et, en dernière position, du millet. On voit aussi apparaître les menus blés (fèves, pois). Les baux de fermage et métayage où le bailleur avance la semence au preneur ou stipule les loyers en nature indiquent aussi ce qui est effectivement cultivé. En 1391, lors de la location en métayage d'un *campmas* situé à Clermont, les bailleurs donnent des semences de froment, de mil, de fèves, d'orge, à rendre à la fin du bail. Le bailleur permet parfois au fermier de cultiver du pastel, des fèves ou des pois. Le méteil (*mixtura*, *araonis*) est mentionné en Lauragais, comme partout dans le Midi de la

France⁵. De quelle sorte de méteil s'agit-il en Lauragais ? La Table du pain de Castelnaudary mentionne du pain de froment, du pain d'orge (ordi), du pain de *rau tercent* (une part de froment et deux d'orge). On retrouve tous ces pains dans les coutumes du Lauragais (on ne parle pas de pain mélangeant avoine et froment). Le blé et l'orge sont-ils pour autant semés ensemble ? C'est ce que montre une estimation de dégâts : des bœufs et des juments sont trouvés dans un champ d'orge, les deux parties se sont accordées sur le conseil des messeguiers (gardes-champêtres), lesquels ont dit que le dommage est de trois setiers d'orge et d'une *carteria* de froment⁶ ; on parle d'un champ d'orge mais, en fait, il contient aussi du froment, en faible quantité.

Les légumineuses sont utilisées comme engrais vert, très tôt, dans certaines régions (Picardie, Flandres). En Flandres, Alain Derville trouve vesces, pois et lentilles en plein champ, il suppose qu'on les met peu à peu sur les jachères courtes, entre la récolte du blé et le semis des trémois⁷. On doit avoir à peu près la même chose en Lauragais. D'après les baux à court terme, des légumineuses sont cultivées parfois en plein champ ; elles peuvent être aussi cultivées dans les jardins ou faire partie des plantes cultivées sur les ferragines. Ces parcelles ne sont mentionnées que dans les estimations de Castelnaudary et Fendeille. Le terme *ferratjal* (du latin *ferragale*, fourrage en herbe, fourrage en vert) et ses diverses graphies est utilisé pour les qualifier.

Cette forte production de « blés » est transformée en partie sur place, ce que l'on voit par la fréquence des mentions de moulins bladiers, à vent ou à eau. Le moulin n'est pas, en Lauragais, privilège seigneurial, on peut en construire un, librement, sur ses possessions.

- Les plantes « industrielles »

Les terres labourables ne sont pas consacrées uniquement aux céréales, on y trouve aussi plantes tinctoriales, textiles (du lin surtout) et oléagineuses.

Plusieurs plantes tinctoriales ou destinées, entre autres, au mordantage des étoffes sont mentionnées

dans les coutumes et les tarifs de leude (taxe portant sur les produits vendus sur les marchés) du Lauragais. C'est le cas de la gaude (*gauda*) qui permet de teindre en jaune et de la garance (*roya*) qui donne le rouge. Ces deux plantes sont vendues sur les marchés locaux, mais rien ne prouve qu'elles soient cultivées sur place. Rien ne s'oppose toutefois à leur culture puisque la gaude (*reseda luteola L.*), est une plante méditerranéenne, présente localement à l'état spontané et que la garance (*rubia tinctoria L.*), était cultivée en Lauragais au début du XXe siècle. Une variété proche de la garance tinctoriale, la garance voyageuse (*rubia peregrina*) pousse naturellement dans le Sud-Ouest, surtout sur les sols calcaires. La garance pourrait être cultivée puisqu'on l'utilise en combinaison avec le pastel qui est « la » plante tinctoriale reine en Lauragais, pour obtenir certaines couleurs.

Le Lauragais et l'Albigeois sont, au XIVe siècle, une des grandes régions productrices de pastel (*Isatis tinctoria*, famille des crucifères), avec la Picardie et la Thuringe. Pur, le pastel donne un bleu un peu violacé et moyennement brillant, ne passant pas au soleil. Il est surtout très utilisé pour le mordantage des étoffes, il se combine avec la cochenille, la garance, le kermès et donne des violets et des pourpres, avec la garance et le safran et donne du gris-vert.

La production de pastel en Lauragais est ancienne puisqu'en 1356, Jean, comte d'Armagnac, lieutenant-général du roi, accorde ou confirme divers privilèges aux habitants de la ville, ruinée par le Prince de Galles⁸, l'article 5 permet la libre exportation du pastel et même du blé, pendant dix ans. Ce privilège est accordé à d'autres localités du Lauragais, ruinées par la chevauchée du Prince Noir, en 1355, Avignonnet, Montgiscard et Fanjeaux.

Les semailles s'effectuent en février ou début mars, à raison de 1,5 à 3 hl de semence à l'hectare, on émotte pour couvrir la semence au râteau. La levée de la graine s'effectue au bout de 15 jours, les sarclages commencent, avec l'éclaircissage des plants, on en laisse un tous les 12 à 25 cm. Les sarclages des mauvaises herbes seront répétés jusqu'à la fin de la cueillette. Celle-ci débute en juin-juillet quand les feuilles les plus basses commencent à sécher. On cueille les

5 *Mixtura* signalée par Bourin-Derruau (M.), Villages médiévaux en bas Languedoc, genèse d'une sociabilité (Xe-XIVe siècles), L'Harmattan, Paris, 1987 et Durand (A.), Les paysages médiévaux du Languedoc (Xe-XIIIe siècles), Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 1998.

6 A.D.A., 4 E076/ FF 20 f° 52 r°.

7 Derville (A.), *L'agriculture flamande. Des origines médiévales aux descriptions de 1800*, Histoire et Sociétés rurales, n°4, 2eme semestre 1995, pp. 47-68.

8 Vidimus par Pierre de Caseton, sénéchal de Beaucaire et Nîmes, Toulouse, 22 octobre 1356, Archives de Castelnaudary, AA 2, n° 4. Publié par Ramière de Fortanier (J.), *Recueil de documents relatifs à l'histoire du droit municipal en France, des origines à la Révolution, Chartes de franchises de Lauragais*, Paris, 1939, p. 336 et suiv.

pousses tendres en « rosette » qui sont au ras du sol. On cueille une à une les feuilles mûres, la plante repousse, la cueillette a lieu tous les 20 à 25 jours, jusqu'en octobre ou même novembre. Cette culture demande beaucoup de main d'œuvre pendant six à sept mois.

Aux XIV^e et XV^e siècles, des mentions de semis de pastel figurent dans les baux de métayage et de fermage : j'en aperçois dans beaucoup de localités du Terrefort de l'Entre-Deux-Hers, à Montgiscard, Montlaur, Saint-Léon, etc.

Le pastel nécessite une très longue transformation pour être utilisé. Après la cueillette, les feuilles sont lavées, séchées puis portées au moulin pastelier où elles sont moulues, la pulpe est ensuite pressée, écrasée. Quand elle est débarrassée de son eau, on la met en coques grosses comme le poing (ce travail est souvent celui des femmes), on les fait sécher sur des claies pendant une quinzaine de jours, on peut alors les vendre (elles sont dures, faciles à manipuler, à stocker). Pour obtenir un produit apte à la teinture, il faut, après la mise en coques, une deuxième préparation. En janvier, on brise les coques au moulin en fragments minuscules, on en fait des tas d'un mètre de haut, on les arrose d'eau chaude. On surveille la fermentation, on ajoute de la chaux éteinte. On peut aussi ajouter de l'eau croupie. On remue la bouillie périodiquement, on doit ralentir ou accélérer la fermentation selon la température, on utilise par exemple de l'urine pour l'accélérer ou du vieux pastel de l'année précédente. La fermentation dégage des vapeurs corrosives, une fumée puante. Quand elle s'achève, on triture et l'on reconstruit les tas jusqu'à ce que toute la masse soit froide et sèche, cela prend six mois. Le mastic noirâtre qu'est devenu le pastel est alors pulvérisé, passé au crible, mis en barils et livré au teinturier, il est dit *agranat*.

La première préparation se fait partout dans la campagne car on trouve des moulins pasteliers dans tout le Terrefort et aussi en plaine, mais ils sont, là, plus difficiles à repérer car non portés sur les livres d'estimes. Pour la deuxième façon, des pasteliers peuvent la faire si l'on ne s'en sent pas capable.

Ce qui apparaît le mieux dans ma documentation, registres d'estimes ou notaires, c'est la présence des moulins à pastel et la vente des coques de pastel ou de l'*agranat*. Les moulins à pastel, malgré l'odeur dégagée par la fermentation des coques, sont, à Castelnaudary, sauf un, situés en ville même ou dans les faubourgs. Dans le Terrefort haut-garonnais, les moulins sont construits dans les fermes. Les prix des moulins sont élevés, beaucoup plus que ceux des moulins à vent. Ils sont pourtant très simples. Autour d'un poteau central tourne un rayon horizontal sur lequel est fixée une meule ronde, dressée sur tranche, elle roule dans une rigole circulaire où se trouve le produit à broyer, un seul animal ou même un homme suffit pour les mettre en rotation. Ce qui augmente les frais, c'est la nécessité de placer ce moulin dans un bâtiment couvert, pourvu peut-être d'un dallage de briques où poser les coques lors de la fermentation.

Si, d'après les registres de notaires, il existe de petits revendeurs occasionnels de pastel, on trouve des gens plus spécialisés qui collectent de grandes quantités de coques auprès des paysans et transforment le produit. Les vendeurs habituels, pour Castelnaudary, sont des marchands, des juristes ou des hommes d'Église. Tous ces gens sont propriétaires de fermes et font cultiver du pastel sur leurs terres. Le trafic à longue distance ne se fait pas seulement par l'intermédiaire des Toulousains : les acheteurs viennent directement en Lauragais, des marchands ou teinturiers Ariégeois, par exemple Raymond Raulini, de Pamiers⁹, associé à Guilhem Moyneri, lui aussi de Pamiers¹⁰, des Béarnais tel Jean de Moymas, de Morlaas. Les marchands du Lauragais se déplacent eux-mêmes à l'étranger. Ils se déplaçaient déjà au XIV^e siècle. Plusieurs marchands du Toulousain, de Villefranche-de-Lauragais, de Montgiscard, vendeurs de pastel, ont été repérés à Perpignan, à Gérone, avant 1358 par Anthony Pinto (ce qui corrobore les privilèges de 1356). Début XV^e, tout un groupe de marchands de Castelnaudary vend du pastel aux teinturiers de Perpignan et du comté d'Empúries¹¹. J'ai retrouvé tous ces marchands dans les registres de notaires de Castelnaudary. Ils produisent du pastel sur leurs domaines, en collectent auprès des paysans, et le transforment. Castelnaudary est alors une place commerciale particulièrement active.

9 ADHG, 3 E 10161 f°25 r°, 24 novembre 1405, f° 82 v°, 9 août 1407.

10 ADHG, 3 E 10161 f° 85 v°, 30 août 1407

11 Pinto (A.), Les sources notariales, miroir des cycles d'exportation du pastel languedocien en Roussillon et dans le Nord-Est de la Catalogne (XIV^e siècle, 1^{er} quart du XV^e siècle), in *Le commerce du pastel, de la laine et des draps, XIV^e-XV^e siècles*, *Annales du Midi*, tome 113, octobre décembre 2001, pp. 424-455.

Les cultures pérennes :

- les vignes

On ne note pas vraiment de zone de monoculture, les terroirs qui sont favorables sont, bien sûr, occupés en priorité par la vigne mais non exclusivement. Jusque dans les années 1950, les vignes se trouvent plutôt sur les *solelhas* bien exposés à l'est ou au midi, sur les affleurements calcaires, mais aussi sur les pentes trop fortes pour qu'on puisse les travailler avec des attelages. On plantait autrefois des vignes près des bois car on pensait que cela les protégeait des ouragans.

Comment ces vignes sont-elles cultivées ? A-t-on des vignes hautes, des vignes basses, du complant de céréales ou d'arbres, de la « *coltura promiscua* » où l'arbre sert de soutien vif à la vigne, toutes choses que l'on trouve dans les régions méridionales au Moyen Âge¹² ?

En Lauragais, nous ne disposons que des analyses anthracologiques pratiquées par Aline Durand sur le site de Laval-Basse, un village sur motte (réduit à une ferme aujourd'hui, située sur la commune de Ville-neuve-la-Comptal). Elles révèlent une ceinture de jardins autour du village et, sur les flancs de la butte, de la vigne. Ce vignoble est structuré par l'arbre. Les taxons d'arbres qui peuvent être complantés (amandier, figuier) ou bien servir de tuteurs (figuier, noyer, érable, peuplier, saule, et surtout orme) y sont importants. Aline Durand pense qu'à Laval-Basse, il peut y avoir de la *coltura promiscua*¹³.

Les cultures intercalaires apparaissent dans beaucoup de régions ; dans le Latium, on trouve des céréales ou des plantes fourragères entre les rangs de ceps. En Roussillon, des cultures intercalaires de céréales sont pratiquées puisque les Usages de Perpignan indiquent que les hommes de la ville ne donnent pas les prémices des plantations qu'ils cultivent dans les jeunes vignes, en sillons entre les ceps. La liste de ces produits mentionne fèves, millet, pois chiche, orge, froment, oignons, échalotes. On cultive donc entre

les ceps céréales légumineuses et légumes¹⁴. Peut-être avait-on cela en Lauragais.

- Les vergers et les arbres auriers

Les mentions de vergers sont très rares dans les estimations, seulement de 2,48 à 9,3 % des déclarants en détiennent. Comme ces parcelles sont allivrées plus fortement que les jardins, il est probable qu'ils ont tendance à les transformer en jardins, en espérant que les estimateurs ne vérifieront pas. Les notaires eux-mêmes laissent planer le doute : un acte transcrit la vente d'un verger appelé plus loin dans l'acte « *orto sive viridario* »¹⁵. Peut-être parle-t-on de verger à partir d'une certaine quantité d'arbres ou en cas d'absence totale de légumes. Le plus souvent, les arbres fruitiers se trouvent dans les jardins, mêlés aux cultures légumières ou sur les lisières des champs. Ces arbres auriers (*auriera* : lisière de champ, de bois) constituent des haies protégeant des vents dominants, cers et autan. Des inventaires après décès laissent penser que les catégories les plus aisées possèdent des vergers d'agrément : Hugon de Fraxino, un chanoine de Castelnaudary, Pierre de Senessa, clerc royal et lieutenant du juge de Lauragais en détiennent près de leur maison. Étienne Membrat, un hôtelier, possède un verger mais qui doit répondre aux besoins de son commerce¹⁶. Ces vergers sont le plus souvent clos, si l'on en croit un article des coutumes de Castelnaudary qui interdit de rentrer dans les vergers clos et de prendre des fruits.

Dans quelques baux de faire-valoir indirect, on mentionne guigniers, cerisiers, figuiers, pommiers, poiriers et, surtout, parce que leurs fruits se conservent sans problème et peuvent donner de l'huile, les noyers et noisetiers. Tous ces fruits apparaissent dans les coutumes, exemptés généralement de leude. Pommes, poires, figues, noix et châtaignes sont vendues sur le marché de Revel, les châtaignes proviennent de la Montagne Noire, probablement de châtaigniers sauvages, encore nombreux aujourd'hui.

La carpologie nous fournit un éventail très large de fruits cultivés ou peut-être sauvages, ramassés dans les

12 L'agronome Piero di Crescenzi, dans son traité écrit vers 1304-1305, rapporte qu'en Italie du Nord, on trouve des vignes basses non échalasées, des secteurs où l'on utilise un tuteur et un palissage horizontal, d'autres où le palissage est vertical. Parfois, l'arbre vif constitue l'échelas, Crescenzi (Piero di), *Trattato della agricultura*, 3 volumes, Milan, 1805, cité par Gaulin (J.-L.), *Viticulture et vinification dans l'agronomie italienne, XIIIe-XVe siècles*, in *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*, 1989, 11e journées de Flaran, Auch, 1991, pp. 93-118.

13 Durand (A.), *Les paysages médiévaux...*, op. cit., p. 352.

14 Signalé par Puig (C.), *Les campagnes roussillonnaises au Moyen Âge : dynamiques agricoles et paysagères entre le XIIIe et la première moitié du XIVe siècle*, Thèse, Université de Toulouse-Le Mirail, 2003, dactylographié, p. 268.

15 A.D.H.G., 3 E 10161 f° 15 v°.

16 Marandet (M.-C.), L'équipement de la cuisine dans le Midi toulousain d'après les testaments et les inventaires après décès, in *Usages et goûts culinaires au Moyen Âge, en Languedoc et en Aquitaine*, colloque du Centre d'Archéologie médiévale du Languedoc (juin 96), *Archéologie du Midi médiéval*, tomes 15-16, 1997-1998, pp. 269-286.

haies, sur les lisières des bois, plus qu'il n'en apparaît dans les sources écrites. Au Castlar de Durfort (Tarn), Marie-Pierre Ruas trouve des fruitiers cultivés : figuier, merisier, néflier d'Allemagne, noyer, pêcher, poirier (*Pyrus comunis*), prunier (*Prunus domestica*), vigne¹⁷ et des espèces de sous-bois et de lisières forestières (fraisier, ronce, noisetier, prunellier, hêtre (bois et fruits), qui ne sont pas des espèces domestiques mais ne sont plus sauvages d'après l'anthracologie et la carpologie. Ces espèces se retrouvent dans tous les sites médiévaux du Lauragais¹⁸.

- L'herbe : les prés et rivaleria

Les prairies, terrains couverts de plantes herbacées, de composition floristique et de durée d'établissement variables, pâturées sur place par les bestiaux mais qui peuvent être coupées régulièrement pour être données en vert ou comme fourrage d'hiver¹⁹, apparaissent, dans les estimations, le plus souvent, sous l'appellation *prat* (*pratium* chez les notaires). Ces prés sont mentionnés dans presque tous les coutumiers du Lauragais, protégés des incursions du bétail ou des individus, des vols (le foin doit être denrée précieuse). Ils peuvent être clôturés par des épineux ou un lattis. Même non clôturés, ils sont très protégés des incursions du bétail, à certaines dates ; les coutumes prévoient de fortes amendes en cas d'infraction. À Castelnaudary, on interdit de faire paître dans le *malhol*, le champ emblavé, le jardin, le bois et le pré, au temps où c'est défendu, ni en autre lieu « *deves ne deffendut* » où l'on peut causer du dommage, sous peine de payer une amende de 18 deniers tolsans en cas de dégât. L'accès des prés est interdit traditionnellement pendant le temps de pousse de l'herbe, à partir du début du printemps jusqu'à la fin de la fenaison (au mois de mai ou juin, plus tard même, si un regain est possible). Les prés sont ensuite ouverts. Les prés, comme dans toutes les régions, sont, en priorité, situés en sol humide, le plus souvent près des ruisseaux (Hers, Tréboul, Fresquel), parfois près d'un moulin à eau, de façon à pouvoir être irrigables ; des canaux d'irrigation pour arroser les prés sont mentionnés dans les coutumiers, à Castelnaudary, à Saint-Félix, à Bram.

Étant donné la rareté de l'herbe en Lauragais, la moindre zone soustraite aux labours est affermée pour son herbe. À Fendeille, la municipalité loue l'herbe des fossés²⁰ ; à Bram, ce sont les fossés qui sont loués tous les trois ans, à la chandelle, au plus offrant, ce qui fait qu'on y interdit chasse et pêche²¹. À Fendeille toujours, la confrérie Saint-Martin vend la coupe de l'herbe du cimetière ou le droit au pacage²². À Castelnaudary, l'herbe du cimetière est louée par la municipalité. La pâture y est interdite sauf pour les troupeaux des fermiers, sous réserve qu'il ne s'agisse pas de porcs.

Des « *rivaleria* » ou « *ripparia* » apparaissent dans les coutumes et dans les registres de notaires. Il en est question pour le Fresquel, le Tréboul, l'Hers mort, mais aussi pour de petits ruisseaux. Ce terme de *rivaleria* désigne les bordures d'une rivière et la ripisylve, la formation végétale boisée, développée sur un sol humide ou temporairement saturé au bord d'un cours d'eau. Ces *rivaleria* servent à la pâture du bétail, constituant des prairies humides, à foin peu abondant et de médiocre qualité à cause des plantes aquatiques qu'elles contiennent. Elles ne se réduisent pas à des prés, on y trouve des arbres, saules têtards, peupliers, ormes, aulnes, des plantes, osiers, roseaux. Elles se situent aux marges de l'inculte.

Les productions végétales sont particulièrement protégées des déprédations commises par les hommes ou les animaux et des vols. On s'en aperçoit à partir des sources normatives, en particulier les coutumes²³. L'organisation administrative traduit cette importance des activités agricoles, alors que chaque consul nomme pour son quartier un gardien de l'intérieur de la ville (« *garda de dins vila* »), il nomme deux ou trois messeguiers (gardes-champêtres) ou plus. Les « *gardas de fora* » doivent « *garder de jour et de nuit les chemins, vignes, prés, bois, jardins, vergers, veiller à ce que nul ne cause de dommage aux fruits, blés, oignons ni autre chose* ». Le même souci de protection des récoltes se retrouve dans la quasi-totalité des coutumes du Lauragais (Villefranche, Montgeard, Revel, Saint-Félix, Auterive, Gardouch, Pexiora, Villeneuve, Montgiscard, Revel, Bram, Fendeille). Les emblavures, vitales

17 Ruas (M.-P.), *Productions agricoles, stockage et finage en Montagne Noire médiévale. Le grenier castral de Durfort (Tarn)*, Documents d'Archéologie française, Paris, 2002, p. 94 et Durand (A.), Forest (V.), Gardeisen (A.), Ruas (M.-P.), *Approches bioarchéologiques de l'habitat castral languedocien. Huit sites de la bordure méridionale du Massif Central (Xe-XVIe siècle)*, *Histoire et sociétés rurales*, n° 8, 2eme semestre 1997, pp. 11-32.

18 Ruas (M.-P.) *Éléments pour une histoire de la fructiculture en France : données archéobotaniques de l'Antiquité au XVIIe siècle*, in *L'homme et la nature au Moyen Âge*, Actes du Ve congrès international d'archéologie médiévale, Grenoble, sous la direction de Michel Colardelle, Errance, 1999, pp. 92-105.

19 Lachiver (M.) *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Fayard, 1997.

20 A.D.A., 4 E 138/1 G 1, 1426, comptes municipaux : P. Sabrier pour « *la erba de las cabas* », a payé 13 gros et demi.

21 Rédaction des anciennes coutumes, de 1509, in Ramière de Fortanier (J.), *Recueil...*, op. cit., pp. 225-245.

22 Ramière de Fortanier (A.), *Des confréries médiévales aux confréries de pénitents : continuité ou rupture ?* in *Le Lauragais...*, op. cit., p. 191.

23 Ceci, bien sûr, n'a rien d'exceptionnel et se retrouve dans de nombreuses coutumes, hors Lauragais.

et peu productives sont particulièrement protégées : à Bram, on interdit le glanage en cas de verse des blés à cause du vent ou d'autre chose, avant qu'ils n'aient été ramassés (*amasat et espigat*) par les propriétaires. On interdit de chasser au filet ou au chien « *en gavelles ou en blatz que sion espigatz* », de chasser « *las perditz en blatz verts ou secqs* », de chasser les lièvres à cheval par les blés dès qu'ils sont semés et jusqu'à ce qu'ils soient coupés.

LES RESSOURCES TIRÉES DU *SALTUS* ET DE LA *SILVA*

- *Le saltus*

Dans le Terrefort de l'ouest du Lauragais, les terres incultes constituent, nous l'avons vu, une part appréciable du finage et, surtout, les termes servant à les désigner, dans les estimations mais aussi dans les registres notariaux, sont multiples, liés à la végétation naturelle qu'on y trouve. Cette précision dans la désignation fait penser que l'importance économique de ces terres est loin d'être négligeable et qu'il importe donc de savoir de quoi elles sont constituées. La végétation dominante y semble dense, composée de bois envahis de buissons épais (*bartha, bouissoun* et *bosigua*). On y trouve aussi une lande à base de bruyères, de genévriers et plus rarement, d'après les termes employés, de genêts. Rien de surprenant au point de vue espèces, par rapport à la végétation naturelle actuelle.

Ces incultes sont exploités pour la pâture du bétail et sont très recherchés car ajoncs, genêts, bruyères et fougères ont divers usages. Les petits ligneux servent comme combustibles, pour l'alimentation des fours tenus par les fourniers, fours où les pancossiers et les particuliers portaient les pains à cuire ; il est probable qu'on les utilisait aussi pour le chauffage des fours de tuiliers et potiers.

- *La silva*

Les bois taillables sont peu nombreux ; quelques bois nobles apparaissent dans les aveux et dénombrements mais les espaces boisés appartiennent essentiellement au roi²⁴. Les bois nobles ou royaux peuvent être mis en défens : la charte de Renneville interdit de couper du bois ou de faire des fagots dans les bois dépendants de la commanderie, l'évêque de Saint-Papoul

possède un grand bois près de sa borie de Rosilhac, bois qui est en défens et où l'on ne peut entrer sans sa permission. Les seigneurs peuvent aussi accorder des droits d'usage dans leurs forêts. À Venerque, le seigneur a concédé moyennant une corvée, le droit de prendre du bois mort dans son bois pour faire des araires ; les habitants ont l'usage de « *herbes folia et glandes in forastegio* », comme c'est la coutume. Le roi a accordé quelques droits d'usage dans les forêts du domaine royal, à Avignonet, Fanjeaux, Labécède, Castelnaudary, Revel, Baziège, le plus souvent, le droit de chasse. La forêt fournit du bois de chauffe et d'œuvre. Le bois peut-être utilisé pour les planchers, les charpentes et les parois des maisons, puisque, le système du pan de bois est utilisé en Lauragais (avec du pisé ou de la bauge comme garnissage, le tout recouvert d'un crépi). Le bois est utilisé aussi pour la fabrication des échelas, des instruments agricoles, des palissades pour interdire l'accès des parcelles mises en défens. Ce bois peut servir de combustible, ainsi que les broussailles, pour les tuileries, les fours de potiers, les forges, les verreries. On peut aussi faire du charbon de bois, utiliser les écorces pour le tan, les cendres pour les teintures.

Les forêts offrent un espace de pâture aux troupeaux, glands, châtaignes et fâines sont consommés par les porcs, les feuilles basses sont mangées par les moutons ainsi que les herbacées qui peuvent l'être, aussi, par les chevaux. Elles fournissent des compléments alimentaires aux hommes avec des grains : châtaignes, fâines, noisettes, glands qui sont panifiables, si nécessaire, des fruits : arbruses, pommes, poires et prunes sauvages, merises, prunelles, sureau, mûres, etc. La cueillette de tous ces produits permet un apport intéressant de glucides pendant quelques mois, les grains peuvent, de plus, se conserver facilement.

La forêt permet aussi de chasser, si la capture du gros gibier est difficile, ce ne doit pas être le cas des lièvres, lapins et du gibier à plume que l'on peut prendre avec des filets, des collets, de petits pièges. La liberté de chasser figure dans beaucoup de coutumes : à Carman, Labécède, Lanta, Le Py, Saint-Félix, Verdun, Villepinte, dans les seigneuries du domaine royal comme Avignonet, Castelnaudary, Fanjeaux, Labécède, Revel.

24 Cf. Gilles (H.), L'administration royale des Eaux et Forêts en Languedoc au Moyen Âge, *Bulletin philologique et historique*, 1963, Paris, Bibliothèque Nationale, 1966, tome 1.

LES PRODUCTIONS ANIMALES

LE CHEPTTEL apparaît dans les coutumes dans tous les articles concernant la protection des récoltes, il y est question, par exemple, des bœufs et moutons détruisant les cultures ; il est aussi mentionné dans les articles traitant de l'hygiène publique : à Castelnaudary, un article des coutumes interdit de laisser le fumier plus de huit jours dans les rues, un autre interdit d'abreuver porcs ou bêtes malades de maladie contagieuse aux abreuvoirs et d'y tenir oies et canards.

Plusieurs sources peuvent être utilisées pour approcher le cheptel détenu par les paysans. Les estimés de Fendeille sont les plus intéressantes dans ce domaine, le bétail y est en partie décrit (sauf les porcins qui ne sont mentionnés que réduits à l'état de viande salée, la volaille et les ânes). À la fin du XVe siècle, les deux tiers des déclarants détiennent un cheptel assez réduit, composé de deux ou trois bêtes de labour (des chevaux ou des mules plutôt que des bœufs), un déclarant sur six ou sept possède aussi quelques dizaines de moutons. Quelques gros propriétaires fonciers sont beaucoup mieux pourvus : Jean Gaubert déclare deux roncins, deux juments, quatre paires de bœufs, huit vaches pleines, 30 brebis, 40 moutons, 71 agneaux. Quelques testaments permettent une connaissance, au moins partielle, du cheptel des disposants. Jacques Fornerii, de Saint-Martin-Lalande, lègue à un filleul 20 animaux de laine, c'est-à-dire dix *anhastres* (peut-être des agneaux, *anherar* signifiant agneler) et dix brebis. Il lègue à son épouse la moitié de toutes ses ruches (*bucorum apium sive abelhas*) qui seront dans le verger quand il mourra, six chèvres, deux *cabridas* et 12 brebis.

Les baux de fermage et de métayage ne permettent d'apercevoir que le bétail fourni par le bailleur d'un domaine au preneur et non celui propriété de ce dernier. Pour une superficie équivalente à une douzaine d'ha, une paire de bœufs, une jument et souvent une centaine de moutons sont donnés en gasaille (bail à cheptel) par le propriétaire au preneur (qui peut avoir ses propres animaux). Les contrats mentionnent parfois l'élevage de poules et d'oies. Si la présence de bœufs de labour et de nombreux ovins ne surprend pas, les chevaux sont très nombreux, plus qu'on ne

le dit d'habitude pour le Midi de la France. On le voit dans les contrats de gasaille et dans les estimés de Fendeille, ils semblent même plus nombreux que les bovins chez les petits paysans, c'est eux qui doivent assurer l'essentiel des labours et charrois. Les mules, les vaches aussi semblent plus nombreuses qu'elles ne le seront par la suite. Ce cheptel est, pour beaucoup, produit sur place, la présence de vaches et de juments accompagnées de veaux et de poulains le prouve.

Comment nourrit-on ces animaux ?

Les prés et ferragines, susceptibles de fournir du foin pour nourrir les bêtes l'hiver ne sont pas très étendus, nous l'avons vu, mais le *saltus* utilisable (broussailles, landes, bois) est important, sur le Terrefort haut-garonnais et, sûrement, dans la Piège.

Si l'on considère les superficies possédées à Montesquieu, en 1485, par les quelques contribuables dont on connaît le cheptel personnel allivable (mais non celui détenu en gasaille), certains n'ont aucun mal à nourrir leur bétail grâce à leurs prés et friches. Un contribuable de Montesquieu possède en propre 100 brebis, moutons et chèvres et 62 ha de terre (dont 39 ha de friches et bois), un autre 40 brebis et chèvres et 67,5 ha (dont 30 de *bosc*, *bartas* et *brogas*). Au XIXe siècle, en extensif, on considère qu'on peut nourrir deux bovins et dix ovins à l'ha²⁵, au XVe siècle, avec des animaux de moindre poids, on peut envisager, peut-être, quatre bovins et 20 ovins. Les propriétaires de Montesquieu peuvent nourrir leur cheptel rien qu'à partir de leurs friches et en tenir d'autres en gasaille. Si l'on ne possède pas beaucoup de friches, on peut utiliser la jachère qui occupe un tiers ou la moitié des parcelles. Il faut rajouter comme terrains de pâture les communaux, s'ils ne sont pas loués, les bordures de champs et de fossés, les bordures de rivières, les vacants, les bois, mais la concurrence doit être âpre.

Les chaumes, les prés après fauchaison, les bordures de champs doivent être, en priorité, réservées aux bovins et équins. Les friches, les landes à genêts et ajoncs doivent être plutôt le domaine des ovins qui peuvent aussi consommer fraîches les feuilles de féverole, les ronces, les basses feuilles dans les bois ou sur les arbres auriers (frênes, hêtres, chênes, peupliers). Les porcins sont encore plus faciles à nourrir : déchets d'aliments divers (certaines villes achetaient des

25 Enquête agricole 2e série, Enquêtes départementales, 18e circonscription Tarn-et-Garonne, Haute-Garonne, Gers, Paris, Imprimerie nationale, 1872, arrondissement de Villefranche-de-Lauragais, pp. 265-270. Au XVIIIe siècle, en région parisienne, on trouve une « bête blanche » à l'arpent pour le cheptel des fermiers (soit deux à l'hectare), Moriceau (J.-M.), *Les fermiers de l'Île-de-France. L'ascension d'un patronat agricole (XVe-XVIIIe siècle)*, Paris, Fayard, 1994.

porcs qui faisaient fonction d'éboueurs dans les rues), fourrage sec, pâtures dans les chaumes, dans les bois (glands, faines, châtaignes, feuillages). L'hiver, les bovins comme les équins et ovins peuvent consommer le foin provenant des prés et des ferragines, des fourrages secs céréaliers (la paille, les issues de décortilage du blé, de l'orge, de l'avoine), abondantes en Lauragais ; les ovins consomment aussi les feuilles sèches des coupes de saules, d'ormes, d'aulnes. De plus, la neige étant peu fréquente, les herbacées des landes, bordures de champs ou de chemins sont souvent accessibles. Le problème de nourriture se pose plutôt l'été à cause de la sécheresse qui peut durer trois ou quatre mois et qui frappe également la Montagne Noire, c'est à ce moment-là que les réserves de foin peuvent servir.

L'élevage joue un rôle important dans l'économie locale. On utilise la force de travail des animaux de trait, on consomme la viande de tout le bétail, sauf des chevaux, les cuirs et peaux servent de matière première à de nombreux artisans, mais les animaux les plus rentables, ceux qui enrichissent leurs éleveurs et fournissent une matière première créatrice d'emploi sont les ovins. Leur laine sert de matière première à la draperie des villes de Saint-Félix, Sorèze, Castelnaudary, Avignonet, Villepinte, Fanjeaux. Cette laine est aussi vendue à Toulouse, Montolieu, Montréal, Carcassonne, Limoux. Sa préparation fournit du travail à une main d'œuvre essentiellement féminine, lavage, triage, peignage ou cardage puis filage ; les hommes s'occupant plutôt du tissage et du foulage.

Le bétail est aussi producteur de fumure, denrée rare réservée aux jardins, aux chènevières, aux cultures de pastel. Les contrats de ferme et de métayage réglementent parfois son utilisation.

POUR CONCLURE, le Lauragais à la fin du Moyen Âge est une région à l'économie florissante, basée sur une production végétale (blés, pastel) intensive dans la dépression axiale, avec l'essentiel du finage consacré aux terres labourables, bois et friches étant très rares. On trouve aussi de la vigne sur tous les terroirs favorables et du maraîchage vivrier ou destiné à la vente, dans des jardins urbains ou situés à proximité des murailles. Sur les marges de la plaine, mais surtout dans le Terrefort, un *saltus* important apparaît, mais un *saltus* productif destiné à l'élevage et exploité (combustible, fruits sauvages, etc.).

Cette petite région est une zone d'échanges intenses, ce que montrent les nombreuses concessions de foires et marchés, les tarifs de leudes, et, aussi, une zone de circulation de marchandises, par le seuil de Naurouze, ce qu'attestent quelques tarifs de péages.

Il est source d'enrichissement, en particulier par le système de la gasaille (*gasalha*), c'est-à-dire bail à cheptel associant travail et capital de diverses manières²⁶. Le plus répandu consiste à confier un troupeau à un individu qui va s'en occuper. Il s'agit d'engraisser des bêtes pour la boucherie ou d'élever des animaux de rente (essentiellement les ovins) dont on vendra et partagera les produits (fromages, laine, agneaux). La durée des baux de gasaille est, le plus souvent, d'un an ; en fin de contrat, les animaux sont estimés et, le plus souvent, vendus, le bailleur récupère son capital et les profits sont partagés entre bailleur et preneur.

Ces baux sont très pratiqués surtout dans le Terrefort, un secteur où la grande quantité de friches et *rivaleria* mentionnées permet de faire pâturer ce bétail. Les baux portant sur les ovins apparaissent comme les plus intéressants. Même en considérant que 30 brebis donnent 20 agneaux, et qu'on ne réforme qu'un septième des bêtes tous les ans (aujourd'hui un tiers des mères porteuses), les troupeaux moyens du Lauragais de 100 têtes dont 80 ou 90 brebis, laissent espérer la naissance d'une soixantaine d'agneaux, la vente de 10 ou 15 brebis mères, de quoi générer un profit important si l'on ajoute la vente de la laine, des toisons, des fromages. Les dangers guettent toutefois ce bétail : loups, épizooties, manque d'herbe à cause de la sécheresse...

L'élevage se développe à la fin du Moyen Âge, et il est encouragé par les autorités : diverses franchises accordent la possibilité de faire pâturer des animaux, par exemple, à Saint-Papoul, chaque habitant peut tenir 11 têtes de gros bétail et 50 têtes de brebis et chèvres dans les bois et prés du monastère²⁷.

26 Cf. Wolff (Ph.), *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350-vers 1450)*, Paris, Plon, 1954, pp. 205-211.

27 Ramière de Fortanier (J.), *Recueil...*, op. cit., p. 659 et suiv.