



**HAL**  
open science

# Salariés, journaliers et artisans au service d'une exploitation agricole templière. La commanderie de Payns au début du XI<sup>Ve</sup> siècle

Mickaël Wilmart

► **To cite this version:**

Mickaël Wilmart. Salariés, journaliers et artisans au service d'une exploitation agricole templière. La commanderie de Payns au début du XI<sup>Ve</sup> siècle. Arnaud Baudin; Ghislain Brunel; Nicolas Dorhmann. L'économie templière en Occident : patrimoines, commerce, finances : actes du colloque international (Troyes - abbaye de Clairvaux, 24-26 octobre 2012), Dominique Guéniot, pp.273-293, 2013, 978-2878255201. halshs-01234954

**HAL Id: halshs-01234954**

**<https://shs.hal.science/halshs-01234954>**

Submitted on 27 Nov 2015

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## **Salariés, journaliers et artisans au service d'une exploitation agricole templière. La commanderie de Payns au début du XIV<sup>e</sup> siècle**

*Mickaël Wilmart*

Les templiers ont basé leur économie en Europe sur un réseau très dense de commanderies qui sont à la fois des maisons religieuses et des centres d'exploitation agricole<sup>1</sup>. L'historiographie s'est jusqu'ici principalement concentrée sur l'analyse de la formation des temporels et sur des enquêtes régionales qui ont pris la forme d'inventaires de ces structures essentielles au financement de l'ordre<sup>2</sup>. Pour certains sites, une étude archéologique de la commanderie a pu être faite, mettant en lumière à la fois son architecture et son organisation matérielle<sup>3</sup>. Toutefois, le fonctionnement interne et économique des commanderies a rarement été envisagé, même si quelques approches ont pu être tentées à travers les inventaires de 1308. Ces derniers permettent de lister un mobilier, des personnels, des créances et un premier réseau de relations. Mais ils sont insuffisants pour décrire une pratique quotidienne du travail à l'intérieur de ces établissements et leur intégration dans un espace économique local où s'articulent une politique foncière désormais bien connue, des échanges marchands et une utilisation, voire un soutien, du marché du travail<sup>4</sup>. À l'évidence, il se pose ici un problème de sources, lié à la rareté des archives comptables, qui ne concerne pas uniquement l'ordre templier. En effet, à quelques exceptions près, il faut attendre la fin du XIII<sup>e</sup> siècle pour voir apparaître en France du nord de véritables comptabilités rurales, seules capables de nous renseigner précisément sur l'organisation au quotidien du travail agricole<sup>5</sup>. Or, le rôle de la

---

<sup>1</sup> Alain Demurger, *Vie et mort de l'ordre du Temple*, Paris, 1989, p. 191-202 ; Anthony Luttrell et Léon Pressouyre (dir.), *La commanderie. Institution des ordres militaires dans l'Occident médiéval*, Paris, 2001 (Archéologie et histoire de l'art, 14).

<sup>2</sup> Il est impossible ici de faire une bibliographie exhaustive sur le temporel templier. Nous renvoyons seulement à quelques études représentatives : Anne-Marie Legras, *Les commanderies des templiers et des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem en Saintonge et en Aunis*, Paris, 1983 ; Delphine Marie, *Les templiers dans le diocèse de Langres. Des moines entrepreneurs aux XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles*, Langres, 2004 ; Michel Miguet, *Templiers et hospitaliers en Normandie*, Paris, 1995 ; Michel Miguet, *Templiers et hospitaliers de Bure. Histoire et rayonnement d'une commanderie bourguignonne*, Langres, 2012.

<sup>3</sup> Damien Carraz, « Archéologie des commanderies de l'Hôpital et du Temple en France (1977-2007) », dans *Cahiers de Recherches Médiévales*, 15, 2008, p. 175-202.

<sup>4</sup> Sur l'idée de « marché du travail » et des précautions nécessaires à son utilisation dans un contexte médiéval, nous renvoyons à Jean-Marie Yante, « L'emploi : concept contemporain et réalités médiévales », dans *Le travail au Moyen Âge, une approche interdisciplinaire. Actes du colloque international de Louvain-la-Neuve, 21-23 mai 1987*, éd. Jacqueline Hamesse et Colette Muraille-Samaran, Louvain, 1990, p. 349-378.

<sup>5</sup> Gérard Sivéry, *Structures agraires et vie rurale dans le Hainaut à la fin du Moyen Âge*, t. II, Lille, 1980, p. 373-389. Pour un exemple d'analyse d'une exploitation domaniale en 1334-1335 à partir de ce type de comptabilité, voir *Ibid.*, p. 391-404. Dans le même espace de la France septentrionale, on rappellera l'étude pionnière réalisée à partir des comptes de Thierry d'Hireçon qui livrent de nombreux détails concernant

commanderie n'est pas seulement le financement des opérations militaires en Terre Sainte. Elle est aussi la représentante, au niveau local, d'un ordre et, à cette fin, se doit d'agir comme acteur économique et social de la région où elle est implantée. Dotée d'une capacité entrepreneuriale certaine, elle met en valeur des terroirs, oriente ses activités selon les besoins du marché sur lequel elle appuie l'écoulement de sa production et participe, en tant qu'employeur, à la rémunération d'une partie de la population des alentours, soit en embauchant des permanents, soit en donnant du travail ponctuellement à des journaliers ou en passant commande à des artisans.

La commanderie de Payns, près de Troyes, est documentée par des comptes dont le caractère précoce fournit à l'historien des renseignements essentiels sur la vie agricole en Champagne au tout début du XIV<sup>e</sup> siècle et lui permet de répondre en partie à la question de la place occupée par un tel établissement dans l'économie locale. Conservés dans la collection Clairambault de la Bibliothèque nationale, ils ont été édités, en 1907, par l'abbé Auguste Pétel<sup>6</sup>. En réalité, ils sont postérieurs à l'interpellation des templiers de Payns, le 13 octobre 1307. Le premier, qui nous est parvenu incomplet puisqu'il manque les recettes, est rédigé par l'administrateur Jean de Hulles, chargé de gérer les affaires courantes après l'arrestation. Touchant le deuxième semestre 1307 et courant jusqu'au 13 septembre 1308, il éclaire cependant la gestion templière d'une commanderie puisque ses premières dépenses visent à payer les engagements pris par les frères. Le travail de Jean de Hulles jusqu'en 1308 consiste d'abord à tenir la maison et à poursuivre l'exploitation de la commanderie sans bouleverser la logique interne de l'économie de l'établissement. Tel n'est pas le cas de son successeur, Thomas de Savières, qui liquide l'exploitation en juin 1309 en vendant bêtes, matériel et mobilier et en baillant à ferme la structure et ses dépendances. Pour cela, il modifie quelques

---

l'organisation humaine et matérielle du travail agricole : Jules-Marie Richard, « Thierry d'Hireçon, agriculteur artésien (13...-1328) », dans *Bibliothèque de l'École des Chartes*, 53, 1892, p. 383-416 et 571-604. Les comptes restent cependant encore peu utilisés pour l'histoire rurale, voir les remarques à ce sujet de Mathieu Arnoux et Ghislain Brunel, « Réflexions sur les sources médiévales de l'histoire des campagnes. De l'intérêt de publier les sources, de les critiquer et de les lire », dans *Histoire et sociétés rurales*, 1, 1994, p. 11-35. Si elles sont encore absentes de la collection « Typologie des sources de l'Occident médiéval », l'intérêt pour les comptabilités médiévales connaît un net regain d'intérêt comme en témoignent les articles du numéro spécial « Approche codicologique des documents comptables du Moyen Âge », éd. Patrice Beck et Olivier Mattéoni, dans *Comptabilité(s). Revue d'histoire des comptabilités*, 2, 2011 (publié en ligne : <http://comptabilites.revues.org/364>) ainsi que les actes d'autres tables rondes dont la publication est annoncée dans la même revue.

<sup>6</sup> Auguste Pétel, « Comptes de régie de la commanderie de Payns, 1307-1309 », dans *Mémoires de la Société d'Agriculture, sciences et arts du département de l'Aube*, 1907, p. 291-372, d'après le manuscrit 496 de la collection Clairambault. Cette édition fait suite à son article « La Commanderie de Payns et ses dépendances à Savières, à Saint-Mesmin et au Pavillon », dans *Revue Champenoise et Bourguignonne*, 1904, p. 25-84, 133-181, 281-314. On complètera ces deux publications avec Thierry Leroy, *La Commanderie et le Trésor des Templiers de Payns*, Lille, 2012.

pratiques et optimise le rendement tout en s'appuyant sur un système d'échanges et de mobilisation de forces de travail déjà bien rodé.

Ces comptes éclairent parfaitement le quotidien d'une commanderie en tant qu'exploitation agricole. Ils permettent de comprendre son économie interne basée sur un faire-valoir direct d'une partie de ses ressources par des salariés permanents. Il est possible aussi, grâce à eux, de saisir la place de la commanderie dans son environnement immédiat. L'établissement s'insère dans le marché local en faisant appel à des journaliers et des artisans extérieurs et en utilisant les réseaux marchands troyens à la fois pour se fournir en matériel et pour écouler ses produits. Cette économie de la main-d'œuvre et des débouchés commerciaux est parfaitement illustrée par l'organisation de l'élevage dans la commanderie.

### **L'économie interne de la commanderie et ses salariés permanents**

Au début du XIV<sup>e</sup> siècle, les frères de la commanderie de Payns, une des plus anciennes de l'ordre<sup>7</sup>, possèdent un temporel hérité de leurs prédécesseurs. Ce temporel est exploité de deux façons bien distinctes qui apparaissent dans les comptes. Une partie des terres, difficilement mesurable<sup>8</sup>, a été baillée à rente ou à cens dont le prélèvement régulier est souligné dans les chapitres de recettes et parfois de dépenses quand il nécessite un déplacement, comme pour les terres de Belleville<sup>9</sup> situées à une quinzaine de kilomètres. À cela, s'ajoutent différents revenus : des dîmes prélevées dans les environs de Payns, à la fois en grains, mais aussi en bêtes comme le montre la dîme des agneaux du Pavillon-Sainte-Julie<sup>10</sup>. Ces droits permettent aux templiers d'agrandir leur cheptel et de se constituer une réserve de grains alimentée également par la grange de La Borde, située sur la terroir de Payns, qui semble être la dépendance de la commanderie où se gère le faire-valoir direct des terres labourables. Autre dépendance de la commanderie, le moulin d'Épincey, dont on sait peu de choses dans les comptes. Toutefois, son entretien est bien de la responsabilité des

---

<sup>7</sup> Selon l'hypothèse avancée par Thierry Leroy, *Hugues de Payns, la naissance des Templiers*, Lille, 2011, p. 181-187.

<sup>8</sup> La commanderie ne met directement en culture que 136 arpents de terres, comme le confirment les dépenses relatives à l'ensemencement sous la régie de Thomas de Savières (18 arpents en froment, 93 arpents en seigle, 15 arpents en orge et 9 arpents en « secourjon »), A. Pétel, « Comptes... », p. 359-360. Si on ne possède pas d'inventaire complet des terres appartenant aux templiers au début du XIV<sup>e</sup> siècle, la superficie cultivée en faire-valoir direct ne représente bien qu'une partie seulement de leurs possessions, qui pourrait correspondre à leur propriété dans le finage de Payns. En effet, les hospitaliers possèdent bien encore, au XVII<sup>e</sup> siècle, 130 arpents de terres dans ce terroir (A. Pétel, « La commanderie de Payns... », p. 149). De plus, on sait que les templiers possédaient des terres assez conséquentes en dehors de Payns, notamment 450 arpents au Pavillon (*Ibid.*, p. 69).

<sup>9</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 334.

<sup>10</sup> *Ibid.*, p. 335.

templiers puisque sont payés 40 deniers pour « les despens d'aller veoirs le moulin d'Espincy, le deffaut que li avoit »<sup>11</sup>. De plus, son gardien reçoit une portion journalière de vin de la part de l'administrateur<sup>12</sup>. Une partie des terres est donc acensée tandis que l'autre est cultivée en faire-valoir direct depuis la grange de la Borde. L'accord de baux pour des terres relevant de la commanderie de Payns semble exister dès la moitié du XIII<sup>e</sup> siècle. En 1263, le commandeur André de Joigny baille ainsi à trois paysans, pour douze ans, une pièce de terre située à Saint-Parres-aux-Tertres, moyennant une rente annuelle de 20 sous<sup>13</sup>. Si certains établissements, comme l'abbaye cistercienne de Chaalis<sup>14</sup> ou d'autres abbayes de la région parisienne<sup>15</sup> et de la Picardie<sup>16</sup>, n'adoptent cette pratique qu'à la toute fin du XIII<sup>e</sup> ou au début du XIV<sup>e</sup> siècle, Michel Bur a montré qu'elle est très tôt appliquée dans le comté de Champagne, notamment par le chapitre cathédral de Meaux dès les années 1230 et plus couramment à partir du milieu du XIII<sup>e</sup> siècle<sup>17</sup>. C'est également le cas en Bourgogne, en Flandre, en Normandie<sup>18</sup>. Les templiers de Payns suivent donc la méthode de gestion domaniale la plus rentable qui permet, comme l'a remarqué Gérard Sivéry pour le Hainaut<sup>19</sup>, d'investir dans d'autres pratiques agricoles comme l'élevage. Si les comptes de Payns mettent nettement en lumière l'importance de l'élevage ovin dans l'économie de la commanderie, il n'est pas certain que cette orientation ait été adoptée dès la fondation. Elle a pu, comme dans d'autres régions du nord de la France, répondre au risque de pénurie lié au blocus des laines anglaises dont le roi d'Angleterre interrompt l'exportation vers le continent en 1296<sup>20</sup>. En réaction, on assiste dans les années qui suivent à une forte croissance de l'élevage continental afin d'alimenter en laine locale les grands centres drapiers dont Troyes faisait partie. Effectivement, la commanderie de Payns concentre ses efforts sur son cheptel et sur le matériel nécessaire à la mise en culture de sa réserve. Pour cela, les templiers font appel à des salariés permanents dont les contrats courent de la Saint-Jean à la Saint-Martin, puis de la

---

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 337.

<sup>12</sup> *Ibid.*, p. 362.

<sup>13</sup> Arch. Nat., S 4958. Voir Arnaud Bonin, Ghislain Brunel et Nicolas Dohrman, *Templiers. De Jérusalem aux commanderies de Champagne*, Paris, 2012, p. 252-253.

<sup>14</sup> Charles Higounet, *La grange de Vaulerent. Structures et exploitation d'un terroir cistercien de la plaine de France, XIIIe-XVe siècle*, Paris, 1965 (Les hommes et la terre, X), p. 49.

<sup>15</sup> Guy Fourquin, « Les débuts du fermage : l'abbaye de Saint-Denis », dans *Études rurales*, 22, 1966, p. 7-81.

<sup>16</sup> Robert Fossier, *La terre et les hommes en Picardie jusqu'à la fin du XIIIe siècle*, t. II, Paris, 1968, p. 606.

<sup>17</sup> Michel Bur, « Aux origines du fermage : l'exemple du chapitre cathédral de Meaux », dans *Revue du Nord*, 49, 1967, p. 5-22.

<sup>18</sup> Georges Duby, *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval*, t. II, Paris, 1962, p. 507-527.

<sup>19</sup> G. Sivéry, *Structures agraires...*, p. 392.

<sup>20</sup> Gérard Sivéry, « Les profits de l'éleveur et du cultivateur dans le Hainaut à la fin du Moyen Âge », dans *Annales ESC*, 31, 1976, p. 604-630.

Saint-Martin à la Saint-Jean. Cette organisation par semestre a un double avantage. Les salariés reçoivent leurs gages quatre fois par an, en début et en fin de contrat. La dépense est donc étalée en fonction des recettes accumulées. D'un autre côté, ce système permet aux salariés d'éventuellement quitter la commanderie pour travailler dans une autre exploitation ou pour se consacrer au travail dans les champs familiaux. Il permet aussi aux gestionnaires de moduler la main-d'œuvre selon les besoins du semestre.

Quand Jean de Hulle prend en main l'administration de la commanderie, il y a vingt-sept permanents qui sont salariés<sup>21</sup>, ces personnes ayant été engagées par les templiers avant leur arrestation. Sur ces vingt-sept personnes, vingt et une s'occupent des animaux puisqu'on compte quatorze bouviers, un vacher et six bergers<sup>22</sup>. À ces vingt et un individus, il faut ajouter trois charretiers, dont un fait l'aller-retour chaque semaine vers la forêt pour alimenter en bois la commanderie<sup>23</sup>. Enfin, les trois derniers salariés occupent les fonctions-clés de portier, de cuisinier-fourrier et de « granchier », c'est-à-dire de responsable de la grange de la Borde où il demeure ainsi que le vacher. Le recrutement est local, comme le confirme la mention de salariés provenant du village voisin de Saint-Lyé, et en partie familial : un bouvier et un berger sont frères, deux bergers sont également frères, tandis que deux bouviers sont père et fils. Il faut noter que les salaires ne sont pas toujours liés aux fonctions. Tous les bouviers ne touchent pas la même rétribution. De 9 sous 4 deniers au fils d'un autre bouvier, qui est peut-être encore enfant, à 42 sous pour un dénommé Bertrand, le salaire moyen est de 22 sous 6 deniers et le salaire médian de 20 sous. Le phénomène se retrouve avec les bergers (entre 10 et 30 sous avec un salaire moyen de 21 sous 4 deniers) et les charretiers (entre 20 sous et 27 sous 4 deniers). Le cuisinier et le granchier sont les mieux payés avec respectivement 46 sous 8 deniers et 50 sous<sup>24</sup>. Il existe sans aucun doute une hiérarchie dans ce personnel puisque six d'entre eux ont droit à une pinte de vin par jour (le cuisinier, le portier, deux charretiers, le granchier de la Borde, le garde du moulin) tandis que les autres n'y ont droit que les jours fériés<sup>25</sup>. Cela pourrait aussi indiquer que ce noyau, dont le personnel est stable, loge dans les bâtiments de la commanderie, du moulin et de la grange, ce qui n'est

---

<sup>21</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 331.

<sup>22</sup> Sur le statut de salarié pour les bergers, voir Marie-Thérèse Kaiser-Guyot, *Le berger en France aux XIVe et XVe siècles*, Paris, 1974, p. 76-83.

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 327-330.

<sup>24</sup> Les salaires mentionnés ici sont versés pour la période allant de la Saint-Jean 1307 à la Saint-André 1307 qui correspond aux dernier mois de la gestion templière de la commanderie. Pour les établir, nous avons multiplié par deux les données des comptes de Jean de Hulle qui ne mentionnent que le paiement du terme, c'est-à-dire la moitié du salaire. Les rétributions du premier semestre de la gestion de Jean de Hulle, de la Saint-Martin 1307 à la Saint-Jean 1308 diffèrent du fait de la plus longue durée de la période d'engagement, mais on retrouve le même phénomène de disparité entre les individus exerçant le même métier.

<sup>25</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 362.

peut-être pas le cas des autres salariés. Tous sont cependant nourris aux cuisines de l'établissement. A partir de la Saint-Martin 1307, Jean de Hulles apporte quelques modifications dans l'organisation du personnel de la commanderie<sup>26</sup>. Certaines sont de son propre chef et d'autres répondent aux nécessités des activités de printemps. Au total, trente-quatre personnes sont désormais salariées. Des priorités ont visiblement été revues : les bouviers ne sont plus que douze et il n'y plus de vacher, alors que les bergers sont dorénavant sept auxquels il faut ajouter un maître berger, soit un total de huit au lieu de six précédemment. La femme du grangier de la Borde est désormais payée, ce qui n'était pas le cas auparavant même si on peut imaginer qu'elle participait au travail de son mari. Les charretiers ne sont plus que deux et un porcher a fait son apparition. Un « clacelier », c'est-à-dire une sorte d'économe, a également été engagé, certainement pour accomplir les tâches de gestion effectuées avant par un des frères. Cette augmentation du nombre de salariés est accompagnée du recrutement d'un valet pour le cuisinier. Deux femmes, plus une autre qui tombera malade<sup>27</sup>, sont embauchées pour traire les brebis de Pâques à septembre, c'est-à-dire pendant la période de lactation qui suit l'agnelage et qui s'arrête à l'époque de la reproduction. On rémunère également un garde-blé pour surveiller les champs jusqu'à la récolte. Cette répartition des postes se double d'un renouvellement d'une partie du personnel : sur les vingt-sept salariés du second semestre 1307, quinze seulement ont été conservés et l'un d'entre eux a changé de fonction, passant de bouvier à berger. On pourrait, à première vue, penser que le nouvel administrateur n'a pas renouvelé le contrat de certains individus jugés trop proches des anciens occupants, mais, en réalité, ce roulement traduit une pratique courante. Si on regarde attentivement les modifications effectuées, il faut admettre que des postes-clés (grangier, portier, cuisinier et charretiers) sont occupés par les mêmes personnes. Les changements se font parmi les bouviers et les bergers qui ont peut-être trouvé un emploi dans une autre exploitation.

Ce renouvellement apparaît de nouveau dans les comptes rendus par le nouvel administrateur, Thomas de Savières, nommé en septembre 1308 et qui liquide l'exploitation en juin 1309. Le paiement des salaires pour la période s'écoulant de la Saint-Jean à la Saint-Rémy 1308<sup>28</sup> résulte encore une fois des engagements de l'administrateur précédent, c'est-à-dire Jean de Hulles. Si les fonctions ne sont plus aussi détaillées par le rédacteur des comptes, la liste des noms des salariés révèle encore une fois que, sur les vingt-sept personnes recrutées, seulement

---

<sup>26</sup> *Ibid.*, p. 332-333.

<sup>27</sup> Son salaire est diminué pour cette raison, ce qui montre que les aléas de santé peuvent influencer sur les sommes perçues comme rétribution.

<sup>28</sup> *Ibid.*, p. 363.

quinze étaient déjà là au semestre précédent. On est donc bien en présence d'un roulement de personnel habituel et Jean de Hulles n'a fait que suivre les pratiques antérieures, qui étaient celles des templiers et qui sont certainement des pratiques courantes. Elles sont d'ailleurs peut-être liées à une mise en concurrence de la main-d'œuvre, comme l'a remarqué Gérard Sivéry pour les faucheurs du Hainaut<sup>29</sup>. La politique de Thomas de Savières est légèrement différente de celle qui était appliquée par ses prédécesseurs. Sur les vingt-neuf personnes qu'il recrute pour la période s'écoulant de la Saint-Rémy 1308 à la Saint-Jean 1309<sup>30</sup>, seules dix sont présentes au semestre précédent, dont toujours le noyau dur. Surtout, il change dans sa quasi-totalité l'équipe des bergers qui ne conserve qu'un membre déjà présent en 1307. Mais nous reviendrons sur les raisons qui l'ont poussé à ce changement radical.

Pour l'instant, retenons ceci : la commanderie de Payns emploie en permanence de vingt-sept à trente-quatre personnes et une partie de ses employés est régulièrement renouvelée. Toutefois, ces salariés permanents ne suffisent pas à accomplir l'ensemble des tâches liées au fonctionnement de l'exploitation. La commanderie doit alors s'ouvrir sur une main-d'œuvre extérieure.

### **Journaliers et artisans : une main-d'œuvre extérieure nécessaire**

Bien qu'elle ait un effectif permanent relativement important et qu'elle produise un certain nombre des denrées dont elle a besoin, comme la viande ou le fromage, la commanderie de Payns ne vit pas repliée sur elle-même. Bien au contraire, les comptes de Jean de Hulles et de Thomas de Savières reflètent les allées et venues incessantes de travailleurs engagés pour quelques jours, en tant que journaliers ou comme artisans répondant à une commande. Ainsi, le compte du second administrateur permet de repérer le paiement d'un total minimum de 122 journées à des travailleurs extérieurs qu'ils soient « ouvriers, coulerons, mascons et charpentiers » au cours d'un exercice comptable d'environ 160 jours<sup>31</sup>.

Les deux années de comptes de la commanderie de Payns encore conservées font apparaître plus d'une centaine de personnes chaque année, mentionnées car touchant une rémunération de la part de l'établissement. Il faut bien sûr retirer de ce total la trentaine d'employés permanents. Ces individus peuvent se répartir en deux groupes différents qui ont, chacun, leur

---

<sup>29</sup> G. Sivéry, *Structures agraires...*, p. 394.

<sup>30</sup> *Ibid.*, p. 364.

<sup>31</sup> *Ibid.*, p. 362. Ce constat est rendu possible par la distribution d'une pinte par jour aux travailleurs extérieurs, le total de quinze setiers et deux pintes inscrit aux comptes équivalent à 122 pintes, soit le même nombre de journées de travail.

propre logique : des saisonniers qui viennent répondre aux besoins supplémentaires de main-d'œuvre et des artisans des villages voisins auxquels on fait appel pour leur savoir-faire.

Les saisonniers sont engagés pour répondre à un besoin urgent et temporaire : c'est le cas des huit batteurs recrutés pour travailler le temps d'une semaine à la grange de la Borde en 1308 « pour neccessité de foirage », touchant chacun un sou<sup>32</sup>. Deux autres batteurs, qui faisait peut-être déjà partie de la première équipe, interviennent encore quelques semaines plus tard pendant deux jours pour battre le froment « pour la poçon de la mesniée » et sont mieux payer puisqu'ils perçoivent chacun deux sous<sup>33</sup>, le double du salaire que les premiers ont touché pour une semaine. Le recrutement est certainement local. Les quatre batteurs engagés par Thomas de Savières viennent par exemple des villages voisins de Saint-Lyé et Villacerf<sup>34</sup>. La différence salariale entre des individus exerçant la même tâche est peut-être due à la faible main-d'œuvre disponible au moment de l'embauche. Il faut dire que les activités pour lesquelles on engage des journaliers sont étroitement liées aux travaux saisonniers et qu'il ne doit pas toujours être facile de trouver dans les villages alentours de bons manouvriers à recruter. En septembre 1308, l'administrateur de la commanderie fait ainsi appel à douze vendangeuses pour assurer la récolte des vignes<sup>35</sup>. Elles reçoivent pour cela seulement six deniers chacune pour une semaine de travail. Les autres travaux liés à la viticulture sont par contre confiés à des hommes dont le salaire est largement supérieur. En 1309, Thomas de Savières paie ainsi trente « journées d'ouvriers qui descovrirent les vignes »<sup>36</sup>, chaque journée valant dix deniers... En fait, chaque tâche liée au calendrier agricole, comme l'épandage des fumures, les semailles ou le bêchage du courtil, est effectuée par des journaliers car ils ne nécessitent pas une présence permanente au sein de l'effectif de l'exploitation, au contraire des postes mentionnés précédemment. L'appel à des journaliers peut aussi servir à remplacer un « titulaire » en cas de défection temporaire, tel le fournier qui vient travailler une journée en l'absence du cuisinier au printemps 1308<sup>37</sup>.

Le plus gros des interventions extérieures est cependant l'œuvre d'artisans et on comprend, devant la fréquence du recours à ces hommes de métier, le poids économique de la

---

<sup>32</sup> *Ibid.*, p. 334. La dépense totale pour les huit batteurs pendant une semaine de travail est de huit sous.

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 337. La dépense totale pour les deux batteurs pendant deux jours est de quatre sous.

<sup>34</sup> *Ibid.*, p. 351.

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 366.

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 370. Sur la division sexuée du travail viticole au Moyen Âge, voir Perrine Mane, « Vigneresses et vigneronnes dans l'iconographie médiévale », dans *Bulletin du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, 3-4, 1996, p. 17-29. Au XVe siècle, les comptes de vendange du temporel de l'évêque de Meaux conduisent au même constat : Mickaël Wilmart, *Meaux au Moyen Âge. Une ville et ses hommes du XIIIe au XVe siècle*, Montceaux-lès-Meaux, 2013, p. 325-326.

<sup>37</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 336.

commanderie sur l'artisanat des environs. L'appel à leurs services vient pallier l'absence d'un savoir-faire à l'intérieur de l'établissement, savoir-faire dont l'utilité n'est que ponctuelle et ne nécessite pas, par conséquent, le recrutement d'un salarié permanent. Deux domaines sont particulièrement sollicités : les métiers de l'attelage (charrons, bourreliers) et de la construction (maçons, couvreurs, charpentiers). Les premiers sont nécessaires à la vie économique de l'exploitation qui ne pourrait pas fonctionner sans charrettes ni charrues.

Celles-ci sont donc régulièrement réparées par le « roier » de Savières, au nord de Payns, qui est engagé à la journée par Jean de Hulles « pour les chars affaitier » ou pour s'occuper des charrues<sup>38</sup>. Ses interventions sont à la fois préventives, en vue du labourage par exemple, et réparatrices. Les essieux et les roues des charrettes sont en effet mis à rude épreuve et se brisent sous la charge du bois ou du foin, comme en septembre 1307<sup>39</sup>. Le charron perçoit alors le prix de sa journée de travail et des matériaux qu'il met à la disposition de la commanderie. Ainsi, pour une de ses interventions en 1307, il reçoit quatre sous pour deux journées de travail et cinq sous pour les « cordons » qu'il a fournis. Thomas de Savières, le second administrateur, semble gérer différemment les rapports à cet artisan indispensable. Il passe avec lui un marché et lui verse un forfait de 70 sous pour « retenir les chars, les charrettes, les charrues et tout ce qui au mestier appartient, le temps dessus dit ». Il fait de même avec le forgeron de Savières pour les soins de cinq « chevaux de forge et tout ce qui as chars, as charrettes appartenroit et retenroit VI charrues de toutes ferroières » pour seize livres<sup>40</sup>. Si ces deux artisans sont installés à Savières, le harnachement est quant à lui confié au bourrelier de Saint-Lyé, un village situé au sud de Payns. Comme les autres, ses interventions sont ponctuelles, mais on fait appel à lui de façon régulière. Ainsi, il vient, avec son fils, pendant trois jours en mars 1307 pour s'occuper du « harnois aus chevas et aus bues », puis de nouveau trois jours en juin et encore un jour et demi en septembre<sup>41</sup>. Les matériaux qu'il utilise lui sont également payés. Contrairement au charron et au forgeron, Thomas de Savières continue de le payer à la journée. Il se rend ainsi à la commanderie pendant deux jours en octobre 1308 pour refaire « colix, avaloires et harnois à beus » et se voit rétribuer trois sous « pour son cuirien et sa couture »<sup>42</sup>. En février 1309, il revient encore

---

<sup>38</sup> *Ibid.*, p. 325.

<sup>39</sup> *Ibid.*, p. 326.

<sup>40</sup> *Ibid.*, p. 365.

<sup>41</sup> *Ibid.*, p. 326.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 367.

avec son fils pour refaire « celles, sorcelles, colieux et avaloires » et ils reçoivent pour leur travail et leur matière première huit sous huit deniers<sup>43</sup>.

Autre dépense importante, l'entretien des bâtiments de la commanderie et de ses dépendances nécessite l'intervention de maçons, couvreurs et charpentiers. En deux ans de comptabilité, peu d'éléments de l'exploitation ne sont pas réparés. Des maçons sont en effet engagés pour réparer les murs de la maison, du four, de la porte, du garde-manger, de la porcherie et de la grange au blé<sup>44</sup>. Les maçons travaillent en équipe de deux, payés chacun à la journée, accompagné le plus souvent par un valet, qui reçoit lui aussi un salaire à la journée mais dont le montant est moindre. Quand les travaux sont trop importants, il arrive qu'un salarié permanent de la commanderie leur vienne en aide, comme le fait le portier Monbarre lors des quatre jours de travaux sur les murs du garde-manger et de la porcherie<sup>45</sup>. Des couvreurs (dits « d'essaules »<sup>46</sup> ou « d'estrain »<sup>47</sup>) sont également appelés pour remettre en état les toits, notamment ceux du four, de la grange au blé et de la bouverie<sup>48</sup>. Ce dernier bâtiment s'effondre pendant l'administration de Thomas de Savières. Sa reconstruction nécessite un mois de travaux pendant lesquels différents corps de métier interviennent : deux ouvriers pour séparer la tuile et le merrain après l'accident, un charpentier et ses enfants, un couvreur et son fils<sup>49</sup>. D'autres travaux ponctuels apparaissent également dans les comptes comme le renouvellement de serrures<sup>50</sup>, la réparation de portes<sup>51</sup> ou la réfection du plancher de la grande salle<sup>52</sup>.

En dehors de ces métiers, l'appel à d'autres professionnels est nécessaire pour l'entretien du matériel ou pour la fabrication d'ustensiles ou de produits alimentaires. Le « relieur » ou tonnelier de Pavillon, un village situé à six kilomètres à l'ouest de Payns, vient ainsi fabriquer ou réparer les fûts contenant le vin produit par la commanderie. Il y travaille quatre jours pendant la semaine de la Saint-Barthélémy 1307, c'est-à-dire fin août juste avant les vendanges<sup>53</sup>. Il revient dans l'établissement l'année suivante pendant sept jours afin de

---

<sup>43</sup> *Ibid.*, p. 370.

<sup>44</sup> *Ibid.*, p. 334, 336-337, 366, 368.

<sup>45</sup> *Ibid.*, p. 336.

<sup>46</sup> C'est-à-dire de planchettes de bois.

<sup>47</sup> C'est-à-dire de chaume.

<sup>48</sup> *Ibid.*, p. 335, 337, 368-369.

<sup>49</sup> *Ibid.*, p. 366, 368-369. L'effondrement a sans doute lieu en novembre 1308 car le couvreur intervient la semaine avant la Saint-Nicolas d'hiver.

<sup>50</sup> *Ibid.*, p. 333, 335, 368.

<sup>51</sup> *Ibid.*, p. 326.

<sup>52</sup> *Ibid.*, p. 368.

<sup>53</sup> *Ibid.*, p. 325.

rénover « jarles, cuves et tonniaux », mais aussi « soilles et soillons » (seaux)<sup>54</sup>. De la même façon, on demande au lanternier de Saint-Lyé de réparer les lanternes<sup>55</sup> en décembre 1307 et à un « maingnien » ou chaudronnier ambulant de venir s'occuper des ustensiles de cuisine sous la régie de Thomas de Savières<sup>56</sup>. Plus étonnant dans le cadre d'une exploitation agricole, l'abattage des bêtes et la préparation de la viande afin d'être conservée sont confiés au boucher de Saint-Lyé qui, en 1308, reçoit une rémunération « pour la façon de V porciaux saler et baconner »<sup>57</sup>. En octobre 1308, c'est un seul cochon qui est tué par le boucher<sup>58</sup>. Autre transformation de produits agricoles, il faut noter la venue de Denisot L'Huilier, avec son pressoir, à Payns pour produire cent-vingt quartes d'huile de noix à partir de la récolte des noyers de la commanderie. En rétribution, il reçoit un douzième de la production<sup>59</sup>.

Au-delà de la trentaine d'employés permanents, la commanderie de Payns s'intègre donc aussi dans un marché de l'emploi plus large, englobant les artisans des villages environnants comme Saint-Lyé, Pavillon ou Savières, mais aussi une population qui loue sa force de travail comme journalier. Tous sont indispensables au fonctionnement de l'exploitation dont l'entretien des bâtiments et du matériel est assuré sans grever les comptes par un surplus de salariés. Dans le même temps, l'établissement répond à son rôle social et économique en donnant aux artisans et paysans la possibilité de gagner quelques sous en travaillant pour lui.

## **La commanderie et le marché local**

Si la commanderie de Payns s'appuie sur la main-d'œuvre disponible dans les environs, elle profite aussi du marché local, notamment celui de Troyes et de ses foires, pour se fournir en denrées ou matériaux, mais également pour écouler sa production. Elle participe de fait aux échanges économiques qui animent la région troyenne.

Il n'est évidemment pas question de lister ici l'ensemble des achats effectués par l'administrateur de la commanderie. Quelques exemples illustreront la nécessité du recours au marché urbain, lieu de production et de redistribution de produits indispensables au

---

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 370.

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 335.

<sup>56</sup> *Ibid.*, p. 369.

<sup>57</sup> *Ibid.*, p. 335.

<sup>58</sup> *Ibid.*, p. 369.

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 354 et 362. Sur les 110 quartes restantes, la commanderie et son personnel en utilise 30 pour la chapelle et la nourriture et 80 quartes sont vendues. Au XIV<sup>e</sup> siècle, la région de Troyes est assurément productrice d'huile de noix comme le confirme, en 1390, le bail d'un jardin à Resson (comm. de La Saulsotte, canton de Villenauxe-la-Grande) accordé moyennant le versement annuel de huit pintes « d'uille de noiz bonne à bouche » (Arch. Dép. Aube, 26 G 4).

fonctionnement d'une exploitation agricole. Le compte de Jean de Hulles pour les années 1307-1308 signale ainsi l'acquisition à Troyes de différentes pièces d'harnachement, de « chapiaus à bues », de sangles, de cordes, de laisses pour chien<sup>60</sup>, de toile pour fabriquer des sacs à blé<sup>61</sup> (qu'on fait coudre), de graisse à charrette, de balais<sup>62</sup>, de chandelles<sup>63</sup>, de gants « pour les avoines agrener et chargier »<sup>64</sup>. Notons que certains achats se renouvellent chaque année, voire plusieurs fois par an, telle la corde du puits ou la toile pour les sacs à blé<sup>65</sup>. Quant aux chandelles, on imagine bien que le stock est renouvelé très régulièrement, voire toutes les semaines pendant l'hiver<sup>66</sup>. À cela s'ajoutent des dépenses de bouche : aulx, oignons, poivre, amandes, fèves et pois, mais aussi viandes, poissons, œufs et même « pain blanc et bon vin » à Noël et à Pâques<sup>67</sup>, sans oublier le sel<sup>68</sup>.

La diversité des achats, allant de produits manufacturés à des aliments d'origine animale ou végétale, fait que Troyes n'est pas le seul lieu où se fournit la commanderie. Certains villages participent aussi à son approvisionnement et répondent à ses besoins en équipement. En effet, si l'on fait venir à Payns des artisans pour intervenir sur les outils de l'exploitation, on achète aussi, sans doute à ces mêmes artisans, le matériel qui fait défaut. Par exemple, en 1307, on achète un essieu à Villeloup, à 8 kilomètres de Payns<sup>69</sup>. Et quand les réserves de vin s'épuisent, aux alentours de l'Ascension, l'administrateur n'hésite pas à faire acheter du vin à Barbonne, à trente-six kilomètres au nord de Payns, avant de s'adresser à deux marchands pour constituer des réserves jusqu'à la prochaine vendange, prévoyant un surplus pour août, mois où l'on en boit le plus<sup>70</sup>. Comme pour le vin, quand le rendement du courtil<sup>71</sup> n'est pas suffisant, pois et fèves sont achetés sur le marché de Troyes ou auprès de paysans du village de la Chapelle-Vallon à sept kilomètres de Payns<sup>72</sup>.

---

<sup>60</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 327.

<sup>61</sup> *Ibid.*, p. 333. Soit quinze aunes de « bourraz » pour faire cinq sacs à blé. Six autres sacs sont également achetés à Troyes (*Ibid.*, p. 336).

<sup>62</sup> *Ibid.*, p. 335.

<sup>63</sup> *Ibid.*, p. 335-337.

<sup>64</sup> *Ibid.*, p. 337.

<sup>65</sup> *Ibid.*, p. 327 et 337 pour la corde du puits, d'une longueur de quinze toises, sous Jean de Hulles. Pour les sacs à blé, pour lesquels on achète du « bourraz », *Ibid.*, p. 333 sous Jean de Hulles et p. 368 sous Thomas de Savières.

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 334-337.

<sup>67</sup> *Ibid.*, p. 338-341 et 364-365.

<sup>68</sup> Le sel constitue un chapitre important des frais de bouche puisque la commanderie en utilise un boisseau par semaine, tant pour l'usage de l'hôtel, du moulin et de la grange de la Borde, que pour la fabrication du fromage. Sur les 14 livres 8 sous dépensés par Jean de Hulles pour la nourriture, 4 livres 11 sous sont consacrés au sel (*Ibid.*, p. 341).

<sup>69</sup> *Ibid.*, p. 325.

<sup>70</sup> *Ibid.*, p. 337-338.

<sup>71</sup> Fèves et pois sont semés dans le courtil, *Ibid.*, p. 361.

<sup>72</sup> *Ibid.*, p. 365.

On l'imagine bien, si la commanderie achète à l'extérieur, elle utilise aussi le marché local pour revendre sa production. Sur ce point, on n'est renseigné que par le compte de Thomas de Savières puisque les recettes sont manquantes dans celui de Jean de Hulles. Comme ce compte correspond aussi avec la liquidation de l'exploitation, il est probable que la vente des produits est supérieure à celles des années précédentes, mais les mentions indiquent toutefois le type de commerce auxquels les templiers pouvaient se livrer dans leur environnement régional. Grains et viandes trouvent ainsi un débouché idéal sur le marché de Troyes. Les comptes mentionnent alors non seulement la vente de blé et de méteil, mais également leur transport par un charretier de la commanderie, parfois accompagnés du « claserier »<sup>73</sup>. Il arrive qu'un véritable convoi s'organise comme à la mi-carême 1309 quand les deux charretiers de la commanderie conduisent du grain jusqu'à Troyes<sup>74</sup>. Quant à la vente du bétail, elle est avant tout destinée à la ville. En 1309, plusieurs marchands troyens acquièrent des cochons, comme ces huit « porz gras menez à Troies, vendu à Guillaume de Vendevre » ou les vingt-cinq autres cédés à Jacques Gallande<sup>75</sup>, ainsi que des moutons tels les deux cent vingt ovins laissés au même et à Félix le Maréchal<sup>76</sup>. Toutefois, les bouchers de village ne sont pas oubliés, comme celui de Pavillon à qui Thomas de Savières vend une truie<sup>77</sup>. Assurément, la commanderie s'appuie sur un réseau qui gravite autour de l'ordre du Temple. En cela, l'achat, à l'avance, de la laine d'une centaine de bêtes par le provinois Jean Giffe est révélateur. Ce dernier est un marchand de Provins, témoin de la donation de quatre chambres et un pré aux Templiers de cette ville en octobre 1301<sup>78</sup>. Sa présence au sein d'un groupe provinois proche du Temple et sa qualité de client de la commanderie de Payns ne sont sans doute pas étrangères l'une à l'autre.

L'exemple de la vente de bétail n'est pas anodin : l'élevage est en effet la principale activité de la commanderie et son organisation permet d'illustrer les différents ressorts qui animent la vie de l'exploitation et son intégration dans l'espace économique local.

## **L'organisation de l'élevage**

---

<sup>73</sup> *Ibid.*, p. 368-369.

<sup>74</sup> *Ibid.*, p. 370.

<sup>75</sup> *Ibid.*, p. 356.

<sup>76</sup> *Ibid.*, p. 357.

<sup>77</sup> *Ibid.*, p. 356.

<sup>78</sup> Victor Carrière, *Histoire et cartulaire des templiers de Provins*, Paris, 1919, p. 169-171.

Le cheptel de la commanderie de Payns est de taille conséquente. À la clôture du compte de Jean de Hulle, l'établissement possède 64 bovins, 6 chevaux, 55 porcins et 740 ovins, auxquels on peut ajouter 9 ruches<sup>79</sup>. Ces chiffres font comprendre d'eux-mêmes la nécessité d'une main-d'œuvre nombreuse et qualifiée. Chacun est en effet à sa place : les bouviers s'occupent des bœufs et les conduisent à la charrue, le vacher, logeant à la Borde, de la douzaine de vaches qui y sont installées, le porcher des cochons et les bergers des moutons. Le fait qu'un bouvier soit devenu berger au premier semestre 1308 n'est pas en soi étonnant. Le parcours professionnel décrit par Jean de Brie dans son traité de bergerie, rédigé en 1379, insiste sur la progression et la spécialisation selon l'animal dont on a la responsabilité<sup>80</sup>. La division du travail suivant des tâches spécifiques se vérifie à l'intérieur de l'équipe en charge des moutons<sup>81</sup>.

A leur tête se trouve un maître berger, qui a son équivalent pour les bovins avec le maître bouvier. Le maître berger, outre la direction des autres bergers, a personnellement la charge délicate des agneaux<sup>82</sup>. Si Jean de Brie insiste sur l'importance des soins à apporter aux agneaux<sup>83</sup>, c'est justement parce qu'ils réclament une attention particulière et qu'ils constituent l'avenir du troupeau. Aussi, le savoir-faire du responsable est-il reconnu par le qualificatif de maître berger et par un salaire plus important<sup>84</sup>. Les autres bergers se partagent la garde du reste du cheptel. Il est probable que le troupeau soit divisé entre brebis et moutons châtrés destinés à la boucherie. Ils sont en tout cas comptabilisés différemment et les traités d'agronomie, comme ceux de Walter de Henley à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle et de Jean de Brie préconisent cette séparation<sup>85</sup>. Enfin, comme Jean de Brie le fait remarquer, la traite

---

<sup>79</sup> *Ibid.*, p. 349. Signalons aussi la présence de six chiens et un chat.

<sup>80</sup> *Le Bon Berger ou le vray régime et gouvernement des Bergers et Bergères composé par le rustique Jehan de Brie, le bon Berger*, imprimé sur l'édition de Paris (1541), éd. Paul Lacroix, Paris, 1879, p. 15-23. Sur le traité de Jean de Brie, dont la lecture est incontournable dès qu'il est question d'élevage ovin, nous renvoyons à l'article de Gustaf Holmer, « Jean de Brie et son traité de l'art de bergerie », dans *Studia neophilologica*, 1967, p. 128-149.

<sup>81</sup> Pour l'organisation du travail pastoral dans les régions sans transhumance, voir Perrine Mane et Mickaël Wilmart, « L'organisation de l'élevage ovin d'après le traité de Jean de Brie et l'iconographie médiévale », dans *Ethnozootechnie*, 91, 2011, p. 47-53.

<sup>82</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 333.

<sup>83</sup> P. Mane, M. Wilmart, « L'organisation... », p. 48.

<sup>84</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 371. Le compte de Thomas de Savières signale, après Pâques 1309 et la liquidation de la commanderie, que dans l'équipe de huit bergers, le maître berger est payé huit deniers par jour tandis que les sept autres n'en reçoivent que six.

<sup>85</sup> Dorothea Oschinsky, *Walter of Henley and other treatises on estate management and accounting*, Oxford, 1971, p. 336. *Le bon berger*, p. 19-21. Si Walter de Henley décrit le tri et parle de mettre certaines bêtes en « enclos ou en autre pasture ou il pussent engressir », Jean de Brie décrit seulement cet état de fait dans son parcours professionnel.

n'incombe pas aux bergers<sup>86</sup>. Pour cette tâche, trois femmes sont engagées entre Pâques et septembre, c'est-à-dire pendant la période de lactation<sup>87</sup>. Si ces femmes travaillent pendant la moitié de l'année, leur présence uniquement pendant la période de lactation montre que, pour l'élevage aussi, on fait appel à des saisonniers. De fait, des journaliers et des artisans interviennent également dans le cadre de l'élevage.

Des ouvriers se rendent ainsi à la commanderie pour l'entretien des espaces dédiés à l'élevage : réfection de la porcherie<sup>88</sup>, reconstruction du parc pour les brebis et de la loge à roulette servant d'abri au berger<sup>89</sup>, entretien de la bouverie. Deux ouvriers sont également engagés pendant six jours pour nettoyer les étables, surtout la bergerie qui, comme nous l'indique le compte de Jean de Hulle, n'est vidée des fientes qu'une fois par an<sup>90</sup>. Pourtant, dans son traité, il est vrai postérieur, Jean de Brie conseille un nettoyage bimensuel<sup>91</sup>. Outre l'entretien des espaces, d'autres professionnels interviennent ponctuellement sur les animaux de la commanderie. Sans parler des bouchers à qui l'on confie l'abattage des cochons (ce qui ne semble pas le cas des agneaux<sup>92</sup>), les soins des chevaux sont confiés au maréchal de Saint-Lyé, avec qui Thomas de Savières passe un marché pour cinq bêtes<sup>93</sup>, et les cochons sont châtrés par un intervenant extérieur qui reçoit, pour cette opération sur dix porcs, la somme de vingt deniers<sup>94</sup>.

L'activité d'élevage peut aussi nécessiter l'acquisition de matériel, notamment à Troyes. En février, mois de l'agnelage, des chandelles supplémentaires sont achetées pour éclairer la bergerie<sup>95</sup>. Au moment où commence la traite des brebis, aux alentours de Pâques, on investit dans des faisselles à fromage<sup>96</sup>. À Troyes également, on se fournit en onguent pour les brebis<sup>97</sup>, seule mention de remèdes vétérinaires dans ces comptes. Les ingrédients prescrits

---

<sup>86</sup> *Ibid.*, p. 108 : le berger « doit faire traire le lait de ses bestes ». Un autre texte anglais du XIII<sup>e</sup> siècle, la *Seneschaucy*, décrit le fonctionnement de la laiterie dont la charge revient à une femme qui s'occupe de la traite et de la fabrication du fromage (D. Oschinsky, *Walter of Henley...*, p. 286-288).

<sup>87</sup> *Ibid.*, p. 288.

<sup>88</sup> Outre les travaux sur la porcherie mentionnés *supra*, il faut noter sous la régie de Jean de Hulle la réfection de « l'arans au porcious de franc » (A. Pétel, « Comptes... », p. 334).

<sup>89</sup> *Id.*

<sup>90</sup> *Ibid.*, p. 336.

<sup>91</sup> *Le bon berger*, p. 45. Notons que Walter de Henley conseille également de « marler le eyre de votre bescherie chescune quinzeyne », D. Oschinsky, *Walter of Henley...*, p. 338.

<sup>92</sup> Le compte de Jean de Hulle signale la consommation de dix agneaux pendant son administration, dont les peaux ont été laissées au cuisinier, à l'exception de deux qui ont été données à manger au chat (A. Pétel, « Comptes... », p. 345).

<sup>93</sup> *Ibid.*, p. 365.

<sup>94</sup> *Ibid.*, p. 366.

<sup>95</sup> *Ibid.*, p. 335 : « XVI livres de chandelles achetées à Troies, pour ardre par l'ostel et pour la bergerie, pour les berbiz qui agnellent ».

<sup>96</sup> *Ibid.*, p. 336.

<sup>97</sup> *Ibid.*, p. 334.

par Jean de Brie sont, il est vrai, pour la plupart disponibles dans les champs de la région, mais quelques ingrédients particuliers nécessitent des achats<sup>98</sup>, comme le vert-de-gris ou l'alun de glace que l'on peut repérer dans les comptes de l'hôtel-Dieu de Paris au début du XV<sup>e</sup> siècle<sup>99</sup> et dans ceux de Thierry d'Hireçon<sup>100</sup> qui sont pourtant contemporains des comptes de Payns. Il y a là assurément un manquement qui se retrouve dans le bilan<sup>101</sup> fait par Jean de Hulle en septembre 1308. Sur les 740 têtes que comprenait le cheptel ovin, 94 sont mortes de maladie pendant l'année et 60 ont été vendues malades. Sur les 280 agneaux nés en février, 20 sont morts et 5 atteints de tournis et de gale<sup>102</sup> ont été donnés à manger aux chiens. Il faut ajouter deux agneaux perdus aux champs que, contrairement aux usages, Jean de Hulle n'a pas osé faire payer aux bergers, de peur qu'ils « ne donmaichassent les autres »<sup>103</sup>. Cette année-là, les pertes sont relativement lourdes et expliquent peut-être le changement d'administrateur. Il est cependant difficile d'incomber la faute au seul Jean de Hulle : sans doute que celui-ci n'a pas hérité d'une situation sanitaire satisfaisante ? Son successeur va s'attacher à modifier l'organisation de l'élevage ovin, comme le montrent particulièrement deux décisions. D'une part, il change la quasi-totalité de l'équipe des bergers, puisqu'un seul est conservé sur les sept, y compris le maître berger qui n'a vraisemblablement pas donné satisfaction. D'autre part, les dépenses pour le nettoyage de la bergerie sont doublées. Au lieu d'occuper deux ouvriers pendant six jours une fois dans l'année<sup>104</sup>, la dépense en 1309 est portée à vingt-quatre journées d'ouvriers<sup>105</sup>. D'octobre à juin, il fait donc nettoyer au moins deux fois la bergerie, ce qui ne rejoint pas encore les conseils de Walter de Henley et de Jean de Brie, mais paraît suffisant. En effet, les résultats sont sans appel : en juin, au moment de la vente du troupeau<sup>106</sup>, seulement 8 des 1023 moutons, brebis et agneaux de l'exploitation ont été perdus. Par contre, la suppression du poste de vacher à la Borde et, peut-être, l'effondrement de la bouverie se sont soldés par la mort d'un bœuf et de trois vaches malades.

---

<sup>98</sup> M. Wilmart, « Les remèdes pour animaux dans l'Occident médiéval (XIIe-XVe s.) », à paraître dans les actes du colloque *Médicament(s), XIIe-XVIIIe siècle*, Paris, 21-22 octobre 2011, éd. Franck Collard, Philip Rieder et François Zanetti.

<sup>99</sup> *Collection de documents pour servir à l'histoire des hôpitaux de Paris*, éd. Michel Möring, t. III, *Collection des comptes de l'hôtel-dieu de Paris*, Paris, 1883, p. 46.

<sup>100</sup> J.-M. Richard, « Thierry d'Hireçon... », p. 581.

<sup>101</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 344-345.

<sup>102</sup> *Ibid.*, p. 345, « V aigneaus qui devinrent dernes, et furent donnés au chiens, sanz escorchier, pour qu'il n'avoient point de laine, pour ce qu'il estoient rouigneus ».

<sup>103</sup> *Id.* Sur la responsabilité du berger dans la perte ou la mort des bêtes du troupeau dont il a la garde, voir Mickaël Wilmart, « L'homme face à la mort de l'animal. Pratiques et croyances des bergers du XIV<sup>e</sup> siècle d'après le traité de Jean de Brie (1379) », dans *La mort écrite. Rites et rhétoriques du trépas au Moyen Âge*, éd. Estelle Doudet, Paris, 2005, p. 137-153.

<sup>104</sup> A. Pétel, « Comptes... », p. 336.

<sup>105</sup> *Ibid.*, p. 368.

<sup>106</sup> *Ibid.*, p. 357-358.

Autre perte, un cheval n'a pas survécu à son séjour chez le maréchal de Saint-Lyé. L'objectif est cependant atteint pour Thomas de Savières puisque la mort des huit moutons s'est déroulée après la tonte. De fait, l'ensemble des toisons a pu être récolté et la vente des bêtes a trouvé plusieurs preneurs.

Les comptes de la commanderie de Payns sont particulièrement précieux à l'historien car ils reflètent l'organisation d'une exploitation agricole spécialisée dans l'élevage au début du XIV<sup>e</sup> siècle. S'ils sont postérieurs à l'arrestation des templiers, ils nous renseignent tout de même sur ce qu'est l'économie d'une commanderie au moment où l'entreprise templière prend fin. L'organisation interne est en peu modifiée en dehors de quelques ajustements dont la nécessité était peut-être due à l'incompétence du premier administrateur. La commanderie apparaît comme complètement intégrée à l'espace économique local, puisant dans les villages alentours ses salariés permanents et ses journaliers, faisant travailler les artisans dans un rayon d'une dizaine de kilomètres. Elle s'appuie aussi sur le marché troyen pour s'approvisionner ou écouler sa production et, peut-être, sur un réseau templier comme le montre l'exemple du marchand provinois Jean Giffe. Il reste que la commanderie est bien une exploitation agricole, de taille conséquente, qui joue un rôle économique et social important au niveau des marchés de l'échange et de l'emploi.

Mickaël WILMART

École des hautes études en sciences sociales,  
Centre de recherches historiques (Groupe  
d'archéologie médiévale)