

Quelques métiers au Moyen Âge

Le forgeron

http://perso.wanadoo.fr/philippe.picard/Metier_forgeron.htm

Les forgerons étaient souvent dans les villages, alors que la plupart des autres métiers, comme les tisserands ou les meuniers, étaient plutôt à l'extérieur des villages.

Le métier de forgeron se décline en différentes spécialités : maréchal ferrant, serrurier, faiseur de cercles, faiseur de charrue, maréchal, chaudronnier, maréchal des forges...

Certaines personnes ont plusieurs de ces métiers, comme par exemple forgeron et serrurier. Il est difficile de dire, s'il n'est que serrurier, ou forgeron avec une spécialité reconnue de serrurier.

Le fer est la matière principale des forgerons. L'acier et la fonte sont semblables. Ils sont principalement le mélange de fer et de carbone à base de charbon.

Entre le XI^e siècle et le XV^e siècle, il était rare que la forge appartienne au forgeron ; elle appartenait au seigneur local, qui en possédait les droits, et en récupérait les bénéfices en y plaçant un forgeron salarié.

Les activités du forgeron

- ferrage des chevaux, et donc fabrication des fers,
- fabrication des cerclage des roues des charrettes,
- fabrication des cercles pour le tonnelier,
- serrures et quincaillerie,
- fabrication des divers araire, ainsi que tous les outils des champs : faux, faucille, râteau, houes, ...
- fabrication des divers outils pour les jardins : pelle, pioche, fousou, bêche, fourches, ...
- crémaillères, broches, tisonniers, moines, ...

En fait dans la nature les chevaux n'ont pas besoin de fer, la corne du sabot poussant de manière constante à raison de près d'un centimètre par mois. Mais les chevaux utilisés dans les champs et plus encore ceux qui servent aux transports (des personnes et des biens) sur les routes, voit l'usure des sabots se faire plus rapidement que le remplacement naturel. Le ferrage des chevaux devient indispensable sinon celui-ci doit être inemployé le temps que la corne se refasse. Mais à l'inverse, comme la corne continue à pousser, il faut régulièrement remplacer les fers, les pointes le fixant, se trouvant dans les parties fragilisés et anciennes du sabots, c' est aussi pour cela que les fers étaient régulièrement perdu par les animaux.

http://metiers.free.fr/at/t003_a.html

Au Moyen Âge le taillandier est un forgeron qui travaille en finesse. Il est chargé de la production de tout ce qui a tranchant, de ce que l'on appelle les outils à taillants.

La matière

La matière première du taillandier est l'acier. Il était souvent fourni en barre de plusieurs mètres de long, que le taillandier coupait à la longueur voulue. Dans les temps de pénurie, ou pendant les guerres, le taillandier récupérait tout le métal qu'il pouvait afin de le « recycler ». Parfois le taillandier fournissait aussi les manches des outils qu'il fabriquait lui-même en châtaignier ou en frêne.

Les outils

Les outils du taillandier sont les mêmes que ceux du forgeron. Il utilise bien sûr une forge pour chauffer le métal. Celui-ci est ensuite aplati au marteau par plusieurs ouvriers. Plus tard, ils seront remplacés par un marteau-pilon (ou martinet) qui fonctionnait au gaz ou à l'électricité. Le taillandier utilisait également, comme le forgeron, une gamme de marteaux et de pinces de forge.

Le bûcheron

Les très riches heures du Duc de Berry

Le bûcheron vivait dans le bois de la Guinelle de Banyuls. Il coupait les troncs avec des haches. Il en faisait un petit tas qu'il ramenait chez eux pour se chauffer et ne pas avoir froid pendant l'hiver. Il montait sur les tas de bûches pour les couper en morceaux plus petits.

Le boulanger

http://www.oldcook.com/legumes_moyen_age.htm

Le boulanger fabriquait des coques catalanes à Banyuls sur Mer.

Il fabriquait du pain, des croissants, des pains au chocolat, des éclairs au chocolat ou au café, des millefeuilles,, des chaussons aux pommes, des ficelles, des baguettes, des campagnettes, des galettes et pour finir des tartelettes.

Le boulanger cuisait du pain dans un four à bois. Son four était fait en briques. Sa boulangerie se situait à Banyuls sur Mer au mas des Abeilles (au temps du Royaume de Majorque). Il cuisait du pain blanc, du pain bis et du pain mêlé d'orge.

Le pêcheur

<http://jeantosti.com>

Les pêcheurs pêchaient avec des barques catalanes du mérrou des moules et des girelles...

La vie des français au temps de Jeanne D'arc, page 71

Au Moyen Âge, la pêche au filet existait. Les paysans n'avaient pas le droit de pêcher. Il n'y avait que les prêtres et les aristocrates.

<http://archives.cotesdarmor.fr/asp/inventaire/hillion/Geoviewer/Data/HTML/IM22003311.html>

La pêche au jet

Une autre forme de pêche au poisson se pratiquait et se pratique toujours au moyen de gaules armées d'une ligne à partir de certains rochers bordant les côtes ; localement, elle est appelée pêche au *jié ou* au jet. Elle était pratiquée par des semi-professionnels, qui s'attribuaient la propriété de certaines roches et qui n'hésitaient pas à chasser les intrus.

Le paysan

La vie privée des hommes, page 31

Les paysans labouraient la terre avant de semer.

<http://www.enseignants-du-primaire.info/modules.php?name=News&file=article&sid=191>

Les outils, autrefois en bois, étaient en métal et efficaces. Le sol était aéré par les chevaux qui étaient attelés par des bandes de cuir à un collier d'épaule, plus efficace que l'ancien collier de cou. La surface cultivable était divisée en trois parties : un an sur trois, un tiers du sol était laissé en jachère ; un autre tiers était planté de blé d'hiver, semé en octobre ; sur le dernier tiers, poussaient des céréales semées au printemps, comme l'avoine et l'orge.

Les paysans consommaient une nourriture peu variée : le porc, tué au début de l'hiver et conservé dans du sel, leur donnait du lard qui agrémentait les repas de fête. Le reste du temps, ils se nourrissaient de soupes de légumes, de galettes de céréales ou de pain gris. Ils passaient le plus clair de leur temps dans les champs et dépendaient du seigneur.

Le berger

Les très riches heures du duc de Berry, page 18

Des moutons étaient dans la bergerie en hiver. Il y avait des bergers qui allaient chercher du bois. Ils avaient du mal à trouver de la nourriture. Les femmes réparaient les vêtements et elles fabriquaient des petits objets. En été, les bergers tondaient les moutons de la laine qu'ils avaient sur la peau pour se protéger de l'hiver.

<http://www.anefa.org/docs/berger.pdf>

Mission

Le berger assurait la conduite et la surveillance d'un troupeau d'ovins et lui dispensait des soins si nécessaire, pour le compte d'un ou plusieurs éleveurs. Il réalisait éventuellement la transformation fromagère.

Activités

Les bergers surveillaient et conduisaient les troupeaux :

- Ils observaient l'état général et les comportements du troupeau.
- Ils organisaient, puis empruntaient et adaptaient les parcours aux cours de l'estive (période de présence en haute-montagne, l'été).
- Ils dressaient et utilisaient le ou les chiens pour la conduite du troupeau.
- Exceptionnellement, ils pouvaient être amenés à assurer l'agnelage (mise bas des brebis).
- Ils apportaient les soins aux bêtes (plaies, sutures, piqûres ...).

Les bergers entretenaient les équipements de l'estive et organisaient sa vie quotidienne :

- Ils prévoyaient et commandaient l'outillage pour les travaux de maintenance.
- Il exécute les travaux de réparation.
- Il nettoie le matériel et les équipements.
- Il prévoit son équipement personnel et son alimentation.

Le berger produit le fromage :

- Il assure la traite des brebis.
- Il réalise la transformation fromagère.
- Il nettoie le matériel de traite et de transformation.
- Il affine et conserve le fromage.
- Il prépare le fromage pour le transport.