

V

FOSSES A GRAINS EN SICILE (XIIème - XVème SIECLE)

Par H. BRESCE

Le stockage des grains revêt une importance particulière pour une économie engagée depuis 1150 environ dans le grand commerce céréalière international et graduellement gagnée à la monoproduction. La partie occidentale de l'île, le val di Mazara, est à partir de 1250 l'un des premiers fournisseurs de grains du monde méditerranéen; le Val di Noto (les régions du Sud-Est) entrera à son tour dans le circuit du ravitaillement des grandes métropoles italiennes et catalanes après 1360. Toute l'économie de l'île est donc rythmée par l'achat du grain aux grands producteurs (puissants entrepreneurs de culture, disposant de plusieurs trains d'attelage sur leur *massaria*, exploitation céréalicole en voie de fixation) et par les livraisons dans les ports autorisés. Rares sont les bons ports protégés et la plupart des exportations quittent l'île par les *carricatori*, simples plages surveillées par une tour. La conjonction de la production (liée à celle de la pluviosité sicilienne) et celle de la demande internationale ne sont pas toujours accordées, de sorte que, si un stockage s'établit quelquefois à l'aval de l'exportation, dans les métropoles qui craignent la cherté (Florence, Gênes, Barcelone, Palerme elle-même), c'est entre la *massaria* et la plage que le grain peut attendre plusieurs mois ou une ou deux années le réveil de la demande. Conservation et manutention des réserves de céréales semblent n'avoir jamais posé de problème insurmontable aux producteurs et aux exportateurs siciliens et étrangers. Jamais la moindre difficulté n'est évoquée et les pertes enregistrées sont peu fréquentes et d'ampleur minime. C'est sans doute à une bonne organisation de l'information et à d'excellentes capacités de stockage que le commerce sicilien doit cette efficacité. Elles permettent, en cas de surproduction, d'éviter une vente à des prix trop faibles et témoignent du caractère fondamental de spéculation de ce commerce.

Une organisation sans doute ancienne, comme l'atteste - en attendant l'enquête archéologique à peine programmée - le matériel philologique et les informations d'époque normande, est implantée sur les lieux mêmes de la production et dans les *carricatori*. Elle permet aux propriétaires des *massarie* et aux exportateurs qui financent l'entreprise agricole d'ajuster leur offre aux besoins de la demande internationale. Elle s'appuie sur des techniques sans doute elles-mêmes héritées d'un très ancien passé. Sans utiliser exclusivement le creusement de fosses, elle en fait un très large usage, laissant pour l'essentiel les autres formes de stockage à la conservation domestique des grains.

L'ORIGINE DES FOSSES SICILIENNES

L'antiquité de l'utilisation des fosses est attestée par un document unique d'époque normande: en 1182, dans la description des casaux de l'archevêché de Monreale, la limite du tènement du casal Belluino (aujourd'hui *masseria* Tagliavia entre Piana degli Albanesi et Corleone) passe par un *monticulum fovearum* (1). La *fovea*, sic « *fossa* », est donc un mot en usage dans la Sicile des derniers rois normands. Mais Belluino se trouve en fait dans une région presque exclusivement arabe et musulmane; jusqu'en 1240, les Arabes siciliens y constituent un réduit: la toponymie de l'entière région de Corleone est alors arabe, dans la langue effectivement parlée par les habitants, et la description de 1102 traduit plus ou moins adroitement les termes effectivement utilisés. Dans le cas de la « colline des fosses », la version arabe de la description nous donne *kuddiāh al-matāmīr*. La traduction latine est exacte et elle atteste que les fonctionnaires latins de Palerme connaissaient les fosses à grain, ce qui rappelle la communauté de langue, de destin politique et souvent de population avec la Pouille et les provinces continentales du Royaume. D'autre part, la

Sicile appartient encore - jusque vers 1240 - à l'ensemble des pays de culture arabe. La *maṭmūra* pl. *maṭāmīr*, nous rattache au Maghreb où le même terme est utilisé pour les fosses à grain.

L'origine des fosses à grain siciliennes ne peut cependant être attribuée aux Arabes; même si l'on sait que la communauté musulmane, encore sous les princes normands, était détentrice de traditions rurales élaborées, qui ont laissé des traces dans le lexique de la vie agricole sicilienne et surtout une infinité de toponymes, l'enquête philologique ne suffit pas: le mot *maṭmūra*, qui n'apparaît que dans ce document, a pu recouvrir une réalité technique et économique plus ancienne ou au contraire - mais c'est moins vraisemblable - une technique importée d'ailleurs à l'époque normande. Il ne faut pas oublier qu'il a existé, de 1071 à 1240, une communauté mudéja-sicilienne, longtemps la majorité de la population, et on ne peut préciser si un mot ou un toponyme d'origine arabe recouvre une réalité d'époque arabe ou normande; c'est le cas encore pour le toponyme « i Mutāmīri » qui demeure jusqu'au XX^{ème} siècle pour un lieu-dit de Scicij, en Sicile orientale (2). Seule l'utilisation de ces fosses est à peu près sûre: l'emplacement (un monticule, une colline) s'accorde parfaitement avec les localisations favorites des fosses au XIV^{ème} siècle, sur les puy, quand il est bien attesté qu'elles servent à la conservation des grains. De plus Belluino est au cœur d'une des principales zones céréalicole de l'île.

TOPOGRAPHIE ET FONCTIONS DES FOSSES A GRAIN

La première moitié du XIV^{ème} siècle - de 1282, en fait, quand la Sicile brise ses liens politiques avec le royaume continental et la Provence, à l'éclatement de la guerre civile qui porte les destructions et les opérations militaires dans tous les cantons de l'île, vers 1349 - est marquée par un premier apogée du grand commerce céréalière. Les fosses à grain documentées se regroupent alors dans la Sicile céréalicole animée par la haute demande internationale: dans les ports d'abord, et surtout à Girgenti (Agrigente). Un chevalier, de la noblesse urbaine (proche du patriciat des villes italiennes par le mode de vie et les fonctions économiques, commerces, investissements en *massaria*, vignes et taverne), y possède 3 fosses en 1302, in *podio Sancti Michaelis* (3); l'église de San Michele construite sur ce puy porte d'ailleurs le nom de *Sancti Michaelis fovearum* (4). C'est le cas le mieux connu d'un groupement de fosses sur une éminence située à l'abri des murs urbains, ici sous la protection symbolique de l'Archange des hauts lieux et dans l'un des principaux ports céréalières, dont le *carricatore*, une plage sans défense n'est qu'à deux milles des fosses: on peut penser qu'elles consistent alors l'ultime relai avant l'embarquement. Avant 1350, les fosses sont rarement citées dans les autres ports que Girgenti à Sciacca, en 1345, en concurrence avec des magasins construits, tandis que les magasins sont seuls cités à Licata (1292, 1327, 1329), à Palerme et à Termini (1324, 1329).

Dans les campagnes, les fosses sont déjà nombreuses: plusieurs contrats entre propriétaires des « fiefs » (*latifondi*) et locataires précisent que les fosses sont comprises dans la location: ainsi pour la location du fief Gifana, près de Carini, en 1339, *cum omnibus foveis misite in capite ejusdem feudi*. La *massaria* de Manfredus de Levanto au casal Sommatino comprend « fosses et maisons », où sont renfermées en 1337, 190 salmes de froment et d'orge (un peu plus de 520 hl) (6). C'est un exemple typique de grande *massaria* spéculative lancée par un montagnard des Madonies (de Pettineo) sur un fief en voie d'abandon, et orientée vers le port de Girgenti ou vers Licata. Le site normal des fosses à grain paraît être le casal, c'est-à-dire l'habitat rural de type ancien, à la fois *Curtis* seigneuriale et village ouvert, non défendu. Avec le tournant belliqueux du XIV^{ème} siècle, ces sites ont sans doute été aisément pillés: ainsi en 1347 au casal Chabica, où les fosses du baron du fief, contenant du froment vendu à la municipalité de Palerme, sont ouvertes et mises à sac par les habitants des bourgs voisins de Muxaro, de Sant'Angelo et de Bivona (7). La construction de magasins et le creusement de fosses dans les centres de production permettait au producteur de se réserver le choix du « *carricatore* »: de Chabica, on est à la même distance de Girgenti et de Termini, où les conditions du marché et les facilités de transport peuvent être plus ou moins favorables. On notera que le vocabulaire savant des notaires peut faire illusion: en 1347, on parle des *foveis seu orrels* de Chabica, de sorte que l'on reste incertain quand, la même année, une location de terres parle de livraisons in *granario massarie*, à la Favara, près de Cefalà (8). *Orreum* et *granarium* peuvent être également synonymes de « fosse ». Après 1350, si les fosses à grain sont citées dans les inventaires de biens ruraux (3 fosses sans doute en location, d'un « *massaro* » de Giuliana au château de Calatamauro en 1368, (9) 50 salmes, 137,5 hl, de froment dans une fosse près de Corleone dans la *contrata Podiorum de Mirvaldo*, en 1388 (10)), un document atteste une défense plus attentive: en 1384, le noble Guerrerius de

Accerio, palermitain d'une famille de juriste, qui a construit un imposant appareil productif (*massarie*, jardins) et commercial (il a à Sciacca un magasin pour le stockage et une fosse à froment *in plano*), possède dans son fief Garbinicauli (aujourd'hui *masseria* Verbumcaudo, près de Vallelunga Pratameno) une tour et des fosses à grain (11). Mais la grande nouveauté réside dans l'apparition de fosses dans les agglomérations à caractère urbain : en 1339, un habitant de Salemi possédait 6 salmes d'orge dans une cannisse et 18 salmes de grain dans une fosse (12), mais rien n'assurait que cette dernière était à l'intérieur des murailles ou dans une maison. Au contraire, la documentation postérieure atteste des fosses à l'intérieur de maisons (en 1378, à Alcamo, la maison de Johannes de Modica, quartier San Nicola (13)) ou simplement dans l'espace urbain : fosse isolée à Alcamo, quartier San Francesco en 1379 (14), deux fosses de feu noble Henricus de Adam à Calatafimi *in plano Sancti Francisci* en 1383 (15). L'impératif défensif - pendant la longue guérilla entre partis aristocratiques, marquée avant tout par des destructions - a donc poussé les producteurs à replier à l'abri des murailles les réserves commercialisables - et à les protéger par de petites forteresses lorsque les lieux de production étaient trop éloignés. Un indice important est donné par la présence de fosses, à Sciacca et à Calatafimi, *in plano*, c'est-à-dire sur une place publique : il évoque d'autres groupements des fosses à grain, dans les ports de Pouilles en particulier, pour une surveillance aisée et peut-être aussi afin d'y réaliser commodément ventes et échanges, une Bourse du froment, au moins dans le cas de Sciacca. Une ordonnance municipale de 1416 interdira justement, à Sciacca, de changer le froment de fosse, sauf le cas où elle se remplit d'eau (16). Il s'agit de garantir aux marchands la qualité des froments vendus sur « mostra » (échantillon). Car ces réserves appartiennent ordinairement aux producteurs (ainsi un « massaro » de Cammarata en tient une en 1345 à Girgenti (17)) ou aux petits marchands locaux qui font le ramassage des produits agricoles pour les exportateurs étrangers (par exemple, Johannes Chirini, d'origine messinoise, qui tient trois fosses à Girgenti, une pleine d'orge, et les deux autres contenant 30 salmes de froment et 4 d'orge, en 1363 (18), ou encore aux chevaliers seigneurs des fiefs qui y engrangent la rente féodale (à Girgenti, en 1339, la fosse de Barthucius Montaperto, agrigentini et seigneur du fief Raffadali et de quelques autres *latifondi* dans le vaste terroir de Girgenti).

Au XV^{ème} siècle, les indications se multiplient qui attestent la présence de fosses tant dans les *massarie* des fiefs que dans les ports ; l'habitude se prend en effet de mentionner dans les contrats de vente de blés passés à Palerme le point de livraison : dans le navire, dans la barque qui porte le grain au navire, dans les magasins du *carriatore* ou dans les fosses - « a bucca di fossa ». Deux nouveautés : d'abord, l'apparition de fosses dans un très grand nombre de sites de *massarie* de plaine, manifestement non défendus, en contraste avec les puy signalés plus haut (à Portella Pernici, dans le territoire de Monreale, et à la *massaria* Chuppu (19), dans le fief de Marcellaro, à Bonjohanni (20), dans le territoire de Calatamauro, à la Portella di li Bagni (21), près de Cefalà, à la Fikera (22), près de Polizzi). La paix revenue, les fosses ont essaimé dans une campagne maintenant vide d'habitats et se sont fixées auprès des sites, temporairement occupés, des *massarie* : en 1415, un vaste *latifondo* est vendu près de Corleone, *cum foveis, arboribus, et fonte et loco massarie*, c'est-à-dire le point où se construit la paillote, le *tegurium*, des ouvriers agricoles venus labourer, sarcler et scier les blés, sur un plan grossièrement aménagé, autour d'une aire (23). D'autres sites de puy continuent d'être utilisés : fosses de Peteranna (24), au terroir de Caccamo, de Rao (25) (*masseria* Rocche di Rao, près de Corleone), de Carlieli (26) (Galiello, entre Corleone et Iato) et le vaste complexe des magasins rupestres de la Gurfa (27) (Grotte dei Saraceni, à Vallelunga). Deuxième nouveauté : une organisation étatique des fosses des *carriatori*, attestée par un document tardif ; en 1509, le docteur en droit Lodovico Montalto, avocat fiscal, reçoit de la Cour royale une pension de 30 onces par an sur les revenus des fosses du *carriatore* de Girgenti (28). C'est donc que les fosses de la Marine étaient propriété de la Cour, sans doute à travers l'administration du Portulan, et qu'elle les louait aux exportateurs.

LES TECHNIQUES DE CREUSEMENT ET DE CONSERVATION

La répartition générale des fosses à grain ne semble pas coïncider avec des capacités géologiques particulières du sous-sol sicilien : on rencontre, dans la liste des toponymes de *latifondi* qui ont possédé des fosses, des régions de calcaires miocènes très durs (en Val di Noto, dans le fief Casale (29)), les argiles tertiaires des Madonies et les calcaires secondaires durs des pitons rocheux qui encadrent les bassins de Corleone et du Platani, et aussi les grès calcaires tendres et les tufs du Sud-Ouest, de Mazara à Girgenti. Faute d'une enquête archéologique - qui ne donne de résultat que dans les zones où les fosses sont creusées dans le roc - à Crubici (30), (près d'Alcamo), à l'embouchure du Fiume

Torto, à la Gurfa -, il est difficile de préciser les sites de chacun des groupes de fosses. Chaque *latifondo* comprend en effet un piton rocheux capable de recevoir des fosses : c'est le cas au château rupestre de la Mágina, près de Vicari, où la fosse est contenue dans le magasin, et qui constitue un ensemble étonnant de citernes, de salles creusées dans le rocher - un grès friable -, ou construites, protégé par des fortifications en partie rupestres, la Pietra di Mágina (31). C'est aussi sans doute le cas à Chabica, dont le site ruiné se voit encore sur un puy, à Garbinicauli, dont le nom même - comme beaucoup de toponymes en *gar-*, *car-*, « grotte », en arabe - signale l'origine rupestre. Et c'est encore le cas en ville, à Sciacca, où les magasins se mélangent aux grottes, sur le chemin du *carricatore*, au flanc de la haute falaise qui porte les remparts de la ville (aujourd'hui, les grottes défoncées servent d'abri pour les filets des pêcheurs, Via Carricatore), et à Girgenti, autour de San Michele.

Une première hypothèse mettrait donc en relation tout un ensemble de sites avec les traditions très fortes d'habitat rupestre - habituellement considérées comme byzantines, mais largement attestées dans la Sicile arabonormande et encore au XIV^{ème} et au XV^{ème} siècle dans les agglomérations principales. Encore vivaces à Nicosia, à Enna, à Palazzolo Acreide, les techniques d'aménagement du rocher en habitat troglodytique et semi-troglodytiques ont alors intéressé toute la Sicile calcaire : calcaires durs du Val di Noto, des blocs rocheux qui parsèment les bassins occidentaux, grès tendres de l'Agrigentin et de la région de Sciacca. De très nombreux casaux sont alors nichés dans les parois des *cave* (Syracusain, comté de Modica) et des chicots isolés de la Sicile centrale et occidentale. A Crubici, la porte qui donne sur la pièce en grotte est sans doute moderne : le trou circulaire qui perce en son centre la voûte en dôme ovoïde est l'indice assuré de l'usage de la grotte artificielle comme magasin à grain. On retrouve la même ouverture sommitale étroite dans les salles rupestres maintenant transformées en étables, à l'embouchure du Fiume Torto. D'autres grottes artificielles ont été signalées à la contrada Pergola et à Balletto, près de Iato, par M. Mannino, de la Soprintendenza alle Antichità de Palermo, et identifiées comme silos. On les date difficilement : Balletto est cependant connu, dès 1340, comme l'une des principales *massarie* de l'archevêché de Monreale, sous le nom de «Grotta» de Balletto (*contrada Cripte de Valletto*) et c'est en 1449 l'un des greniers qui ravitaillent Palermo en proie à la pénurie (32).

Mais les contrats conclus pour le creusement de fosses ne semblent pas faire appel aux techniques de creusement rupestre ; ils sont trois, échelonnés de 1380 à 1438. Par le premier, un habitant de Castronovo, Fulcus Trigambi, s'engage à « creuser trois fosses pour y poser le froment dans le fief *di li Chaverki* d'une capacité totale de 100 salmes » entre le 10 septembre et le 30 avril, pour le salaire de 2 onces (10 florins). Son commanditaire est le noble palermitain Manfrídis de Chabica, grand entrepreneur de *massarie* et exportateur de froment, et peut-être seigneur du fief, qui s'est appelé ensuite Faverchi et qui a été loti au XVI^{ème} siècle, lors de la construction du bourg de Lercara Friddi (33). La capacité de ces trois fosses est énorme : 275 hl, la production d'une *massaria* de un *aratato* à deux *aratati* selon le rendement (l'*aratato*, la charnuée, sème alors un peu plus de 10 salmes de grain). En 1420, ce sont deux juifs palermitains, Farlonus Maltisius et Benedictus de Benedicto qui promettent à noble Manfrídis Calvellis, habitant de Palermo et seigneur du fief Fitalia (aujourd'hui *masseria* Fitalia, près de la commune de nouvelle fondation de Campofelice di Fitalia), de creuser dans son fief deux fosses à froment ou à orge d'une capacité de cinq salmes « ou plus » ; cinq salmes chacune sans doute et au total 27,5 hl (34). Ni le paiement ni les échéances du travail ne sont précisés, car le contrat renvoie à un autre acte et n'est passé qu'à l'occasion d'un versement d'arrhes (12 tari, le cinquième des deux onces promises en 1380, ce qui est beaucoup, même si l'on doit tenir compte de leur qualité de techniciens spécialisés). On retrouve la *massaria* des Calvellis en 1544 et en 1547, dans des contrats de location qui précisent justement *cum stanciis...*, *foveis*, *puteo* (35).

Le troisième contrat, stipulé à Termini, entre deux Juifs de Termini, Josep Vechu et Zullus de Bido, qualifiés de *magistri et experti in constructione fovearum*, et noble Franciscus Coptonario, membre de la noblesse municipale de ce grand port exportateur, prévoit le creusement d'une fosse de 100 salmes de capacité, dans le territoire du château de Roccella (aujourd'hui commune de nouvelle fondation de Campofelice di Roccella) au lieu-dit *li Terri blanki*, les Terres blanches (36). Ils recevront un demi-tari par salme, pour un total, donc, d'une once vingt tari. Le commanditaire leur prête deux pics, deux couffins, une barre de fer, une poulie et une corde fine longue de 7,74 m. Tout indique ici qu'il s'agit de creuser dans la terre : 27,5 m³ sur une hauteur de près de 5 m ; on en déduit, très approximativement, un diamètre d'environ 3 m à la base. Par rapport au salaire des maîtres-maçons et de leurs manœuvres, c'est un rendement moyen de 8 m³ par jour que le prix-fait évoque.

Notons d'abord la variété des salaires payés : 21 deniers par m³ en 1380, 26 en 1438 et plus de 144 en 1420, ce qui laisse supposer qu'outre les dépenses supplémentaires du long voyage de Palerme à Fitalia, les Juifs palermitains devaient mettre en œuvre des techniques plus coûteuses, peut-être creuser le rocher, et acheter leur matériel. On remarque aussi la technicité - classique en Sicile - du groupe juif, monde d'artisans héritiers de formes et de savoirs principalement maghrébins : le patronyme de l'un d'entre eux indique une origine maltaise et il porte un prénom arabe (*Farjūn*). Ce sont d'ailleurs les Juifs qui, à la même époque sont les spécialistes du creusement des puits, et ils occupent encore une place importante parmi les maçons.

Ces documents ne nous enseignent rien sur les techniques du creusement, ni sur un enduit éventuel ou un chemisage, mais on sait par l'ordonnance municipale de Sciacca de 1416, que les fosses pouvaient connaître des infiltrations et qu'il fallait alors changer le froment de fosse. L'inventaire de 1302, à Girgenti, énumère à la suite les fosses et une canisse (*gessaria arundinarum*) de 100 salmes de capacité; cette natte (*gessaria*, de l'arabe *hasira*) tressée de cannes paraît énorme pour un récipient autonome et on peut supposer qu'elle servait de revêtement intérieur à un grenier. L'archéologie a souvent mis au jour des fosses recouvertes d'un enduit de mortier fort solide, mais l'interprétation qui y voit des silos reste très incertaine.

Combien de temps le froment ainsi ensilé se conservait-il? Les contrats de vente du froment précisent généralement la date de la récolte qui sera livrée, selon le système indictionnel sicilien (l'année commence en septembre, aussitôt après la moisson et l'ensilage) et, avant 1460, la durée de conservation du froment livré « a bucca di fossa » ne dépasse pas trois années complètes. Et encore ce cas est-il exceptionnel : on vend en 1436 des froments de la récolte de 1432 et en 1455 des froments de 1452. Dans 16 cas, ce sont des froments qui ont séjourné un an sous terre; dans 10 cas, deux ans. Un marchand fait préciser, à Licata, qu'on ne doit pas lui consigner de grains *terrasfossati* mais la récolte sur l'aire (37). Et un autre indice montre la méfiance des marchands : en 1438, au fief Garcia (à Val-Relonga), deux fosses sont vendues à un prix plus élevé de 12,5 % que le contenu de la troisième (38). Il reste que les avaries constatées dans les greniers urbains, et en particulier à Palerme, où on ne connaît pas de fosses, sont bien plus rapides et plus graves : le mécanisme de l'annonce entraîne des mécontentements et même des révoltes, quand il faut distribuer de force le froment amassé à la soudure de l'année précédente, en prévision de la cherté, et qu'il est pourri (39).

Quelles quantités pouvait-on ainsi conserver? Nous avons vu que les chiffres des contrats conservés ne manifestent aucune unité; ceux des ventes de froment livrés « a bucca di fossa » révèlent d'abord les énormes capacités de stockage de chaque ensemble des fosses : 600 salmes (1650 hl dans un fief de Naro en 1431, 300 dans le fief Rao, 155 à Bongiovanni). Comme d'ailleurs des magasins des *carricatori* : 3000 salmes (8250 hl) à Licata en 1292, 1200 salmes grosses (4125 hl) à Brucoli en 1406. Le territoire de Licata, selon une enquête de 1456, après la récolte, contenait des réserves, entre fosses et magasins, pour 7677 salmes (21111,75 hl). Quant aux capacités de chacune des fosses, elles oscillent entre 10, 18, 23 et 50, 90 salmes. Les plus petites ne se distinguent guère des réserves familiales par la taille, mais seulement par la fonction marchande, commerciale et spéculative.

La consommation urbaine s'appuie en effet sur deux types de réserves : les unes familiales, à destination de la noblesse « civique », les autres, promises à une commercialisation graduelle, dans les magasins des marchands locaux; dans les deux cas, une documentation abondante (plus de 200 inventaires) montre à l'évidence que le froment est conservé dans des contenants plus petits, mobiles, sinon légers. Ce sont des jarres, pour le froment ou pour la farine, de capacité variable, mais limitée, des tonneaux, et enfin et surtout des « canisses » (sic. *cannizzu* ou *cistun*) de cannes tressées. Nous avons vu que Don Leone Musca en possédait une de 275 hl; d'autres sont beaucoup plus modestes et en rapport avec la consommation d'une *famiglia* aristocratique ou bourgeoise, 16 salmes en 2 *cannizi* chez un grand marchand (une salme correspond aux besoins annuels d'une personne), moins d'une salme chez un médecin juif.

Une étroite liaison avec les habitudes de spéculation entraîné la nécessité de la dissimulation : *massari* et marchands protestent lorsqu'on prétend ouvrir leurs réserves, les obliger à vendre au prix de marché ou leur confisquer le blé pour le mettre à la disposition d'un office municipal du grain (40) ; la fosse cachée dans la lointaine campagne, à l'abri de l'émeute urbaine, est un instrument de la liberté des « *massari* » et des marchands par rapport aux pressions de la ville affamée, et éventuellement un moyen de spéculer sur cette famine même. Si le secret et la dissimulation ne sont pas, en Sicile, au cœur de l'institution, qui a des mérites d'abord techniques, on les retrouve parmi les garants de l'ordre économique et politique. Étroitement liée à la spéculation, et à ses deux aspects, extérieur, international, et intérieur, au plan de la lutte des classes, la fosse s'insère donc dans le vaste ensemble des enjeux et des soutiens de la société latifondiste.

NOTES

1. CUSA (Salvatore), *I diplomi greci e arabi di Sicilia*, Palermo, 1868, I, p. 211.
2. PELLEGRINI (Giovanni-Battista), *Terminologia geografica araba in Sicilia*, Naples, 1961, p. 73 (tiré à part des *Annali dell'Istituto Orientale* III, 1961).
3. ASP Tabulario della Magione, pergamena n° 360 ; 16.2.1302, testament et inventaire de Don Leone Musca. En 1339, d'autres fosses y sont signalées ; ASP ND S. Pellegrino 5 ; 20.1.1339.
4. ASV Collettorie 222, fol. 197 v °.
5. ASP ND S. Pellegrino 5 ; 13.12.1339.
6. ASP ND S. Pellegrino 4 ; 13.9.1337. La salme de froment vaut 2,75 hl ; la salme d'orge 3,44 hl environ.
7. ASP ND B. Bononia 131 ; 13.7.1347.
8. ASP ND E. Citella, Spezzone 10 N ; 20.8.1347.
9. ASP Tabulario di Santa Maria del Bosco, pergamena n° 386 ; 7.5.1368.
10. ASP ND S E. Florencia 3 ; 1.12.1388.
11. ASP ND B. Bononia 132 ; 11.5.1384.
12. ASP Tabulario di San Martino, pergamena n° 93 ; 5.12.1339.
13. ASP ND G. Jampissis, Spezzone 5 N ; 6.9.1378.
14. ASP ND G. Jampissis, Spezzone 5 N ; 10.2.1379.
15. ASP Not. inconnu, Spezzone 298 N ; 8.7.1383.
16. ASP Cancelleria 49, fol. 197 : « ki nullu digia ne poza mutari lu fromentu di una fossa ad altra » sauf si « la fossa si implissi di acqua et bisugnassi di mutari lu frumentu ».

17. ASP ND E. Citella, Spezzone 48 N; 7.6.1345, fosses de Gerardo de Gerardo.

18. ASP Tabulario di Santa Maria di Valle Giosafat, pergamena n° 446; 16.2.1363.

19. ASP ND G. Traversa 786; 22.4.1449; de fait, cinquante salmes sont volées dans ces deux fosses - ou ensemble de fosses - dont le contenu appartenait à un habitant d'Alcamo.

20. ASP ND A. Aprea 812; 8.5.1456.

21. ASP ND G. Traversa 780; 1.12.1439.

22. ANTI G. Perdicario; 23.2.1456.

23. ASP ND 5 G. Pittacolis 34; 17.3.1415; le fief Bruca.

24. ANTI G. Bonafede 7; 19.5.1438.

25. ASP ND N Aprea 834; 18.10.1455.

26. ASP ND 5 E. Pittacolis 50; 10.9.1437.

27. De nombreuses livraisons de froment ont lieu à la Gulfa; on ne précise pas que les magasins rupestres sont des fosses; mais la description de C. TRASSELLI (Carmelo), la Gurfà, in *GRAM*, notiziario du 20.5.1971, Palerme (Gruppo Ricerche Archeologia Medievale), est convaincante.

28. BARBERI (Gianluca). *I Capibrevi*, III, *II Val di Mazara*, éd. SILVESTRI (G.), Palerme, 1888 (Documenti per servire alla Storia di Sicilia, 1^a série XIII), p. 520.

29. ASS Notaio F. Musco 5721; 26.11.1456.

30. Voir la description du site in D'ANGELO (franco), Curbici di Camporeale, un problema d'insediamento, in *Archeologia Medievale*, II, 1975, pp. 455-461.

31. ASP Not. inconnu, Spezzone 273; 25.3.1436; inventaire des biens de la Magione des Teutoniques et en particulier du fief Màrgana.

32. ASP ND S. Pellegrino 5; 28.2.1340; et ACP Atti del Senato 34, fol. 9 v°; décembre 1449 et janvier 1450.

33. ASP ND B. Bononia Spezzone 16 N; 10.9.1380.

34. ASP ND N. Iskinono, Spezzone 73 N; 31.5.1420.

35. Gattuso (Ignazio), *Economia e società in un Comune rurale di Sicilia (secoli XVI-XIX)*, Palerme, 1976, p. 327.

36. ANTI G. Bonafede 7; 27.6.1438.

37. ASP ND G. Comito 848; 20.9.1452.

38. ANTI G. Bonafede 7; 27.3.1438.

40. Ainsi à Nicosia, en 1425; ASP Protonotaro 28, fol. 64 v^o.

ABBREVIATIONS

- ACP : Archivio Comunale, Palermo.
ASP : Archivio di Stato, Palermo.
ASP MD : Ibid., Notai defunti, 1^a Stanza.
ASP NDS : Ibid., Notai defunti, 5^a stanza.
ANTI : Archivio notariale, Termini Imerese.
ASS : Archivio di Stato, Siracusa.