

AOUSTE SUR SYE

... son agriculture



ASSOCIATION HISTOIRE ET PATRIMOINE AUSTOIS

Mairie d'Aouste-sur-Sye 26400

Mail : histoire.patrimoine.aoustois@orange.fr

Web : histoire-patrimoine-aoustois.fr

SOMMAIRE

- [L'évolution](#) de l'agriculture (page 5)
- [Agriculture locale](#) : évolutions et mutations (page 32)
- [L'exode rural](#) dans la Drôme (page 55)
- [Le territoire d'Aouste](#) au XVIII^e siècle (page 61)
- [La production agricole](#) d'Aouste au XVIII^e siècle (page 73)
- [État inventaire des vignes](#) à Aouste en 1730 (page 77)
- [Aperçu des productions agricoles](#) d'Aouste du XVIII^e au XX^e siècle (page 80)
- [Vignes 1967-1982](#) (tableau) (page 87)
- [Agriculture dans la Drôme en 2017](#) (page 88)
- [Aouste et la sériciculture](#) (page 91)
- [Petite histoire générale des fils de soie](#) (page 93)
- [Enquête séricicole](#) de 1872 à 1895 (page 96)
- [Primes de sériciculture](#) de 1931 à 1937 (page 98)
- [Production séricicole d'Aouste 1892-1937](#) page 101)
- [La forêt communale au XIX^e siècle](#) : une gestion contrôlée (page 102)
- [Rôles actuels de la forêt communale](#) (page 109)
- [L'alimentation et la vie quotidienne à Aouste XVIII^e - XIX^e siècle](#) (page 112)

- [Le jardin potager](#) (page 119)
- [Les longs voyages des transhumants](#) (page 122)
- [La transhumance en Drôme et Vercors](#) (page 124)
- [Le passage de la "beille"](#) (page 131)
- [Le tuage du cochon](#) (page 134)
- [Les moissons et les battages](#) (page 142)
- [Les vendanges](#) (page 159)
- [L'ennoyage](#) (page 171)
- [La "buée"](#) ou la lessive d'autrefois (page 180)
- [Les veillées d'autrefois](#) (page 192)
- [Entretien avec Claude Colomb](#) (page 200)
- [Evolution de la population](#) 1906-2017 (graphique)
(page 205)
- [Annexes](#) (page 206)
 - [Annexe I](#) (page 207)
 - [Annexe II](#) (page 211)
 - [Annexe III](#) (page 212)
 - [Annexe IV](#) (page 213)
 - [Annexe V](#) (page 216)
 - [Annexe VI](#) (page 218)
 - [Annexe VII](#) (page 227)

" Le plus grand évènement du XX^e siècle reste sans contexte la disparition de l'agriculture comme activité pilote de la vie humaine en général et des cultures singulières "

Michel Serres " le contrat naturel " page 53 – Editions François Bourin 1990



- | | | |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1 - l'extraction de l'argile | 5 - la chasse au faucon | 9 – les semailles |
| 2 - l'épandage | 6 – la fenaison | 10 - le foulage du raisin |
| 3 - la taille de la vigne | 7 - la moisson | 11 – la glandée |
| 4 - la tonte des moutons | 8 – le battage du blé | 12 - l'égorgement du cochon |

Extrait de " calendrier - les travaux des champs " Paris, BNF

L'ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE

La France est 1^{er} producteur et 2^e exportateur agricole de l'Union européenne (UE), 8^e producteur et 4^e exportateur agricole dans le monde,... et ce malgré une concurrence européenne et internationale accrue. L'agriculture est donc au cœur de l'économie française. Pour y arriver, les paysans ont dû faire face à de nombreuses mutations qui ont modifié le secteur agricole depuis le début de notre ère jusqu'à la fin du XX^e siècle.

L'apparition de l'agriculture est l'une des innovations néolithiques les plus lourdes de conséquences au niveau de l'organisation sociale. La sédentarisation a longtemps été considérée comme une conséquence de l'agriculture. Il est désormais acquis qu'elle l'a, au contraire, précédée (-12 800 à - 10 200, dernière période du Paléolithique). Le climat particulièrement favorable permettait à des groupes de chasseurs-cueilleurs d'assurer leur subsistance grâce aux abondantes céréales sauvages d'une région. La pression démographique aurait conduit ces groupes à s'étendre vers des régions moins favorables où il était nécessaire de prendre soin des céréales et des légumineuses pour en tirer pleinement parti.

Si le chien a été domestiqué dès la fin du Paléolithique, au Néolithique les animaux commencent à être domestiqués pour leur viande et pour leurs productions complémentaires (lait, laine, cuir). L'utilisation de leur force de travail, comme animaux de trait, de bât ou de selle, intervient plus tardivement. Le choix se porte sur quelques espèces, les plus dociles ou les plus prisées. Les dates de domestication des différentes espèces sont donc sujettes à de nombreux débats.

Mais l'agriculture impose généralement de se fixer de quelques mois à quelques années, le temps de faire les récoltes et le temps que la terre s'épuise. Des constructions durables apparaissent, en torchis et en pierre, remplaçant les huttes de peaux. Quand ces constructions se regroupent, naît alors le village. L'une des plus anciennes agglomérations est datée d'environ 11 000 ans.

La fin du Néolithique en Europe est également connue pour ses "cités lacustres ". Il apparaît que si certaines habitations étaient parfois édifiées sur pilotis, le plus souvent elles étaient construites en bordure de lacs et n'ont été submergées que bien plus tard.

Il est probable que l'apparition du stockage des aliments et la constitution de réserves ont eu pour effet indirect un début de hiérarchisation de la société, avec la mise en place progressive d'une classe de guerriers pour protéger les champs et les réserves de la convoitise des groupes voisins. Il semble que les conditions sociales, la culture et l'apprentissage aient, par contre, joué un rôle déterminant dans les évolutions de la période. L'absence ou la réalité de conflits éventuels entre groupes humains semblent, durant cette période comme aujourd'hui, indissociables de ces trois éléments.

Au V^e siècle avant notre ère, début de la période de la Tène , l'emprise des tribus ou peuples gaulois se généralise sur le territoire et vers - 300 av. J.C. la celtisation est complète dans le Centre, le Nord et l'Est du pays cependant que sur le pourtour méditerranéen des colonies grecques s'implantent (Marseille est fondée en - 600 av. J.C, puis Nice, Agde.) et cultivent déjà la vigne et l'olivier.

La déforestation, déjà bien entamée à la fin de l'âge du bronze, s'intensifie avec les Celtes soit par la conquête de nouveaux espaces agricoles, soit pour les besoins de la métallurgie et du chauffage , atteint à la fin de la période celtique 50% du territoire.

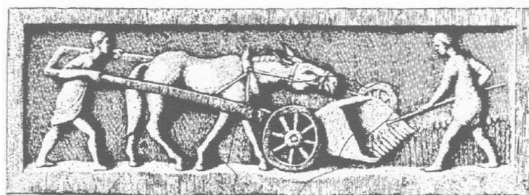
Le mode de culture des sols devient plus raisonné avec un assolement biennal (céréale d'hiver/ jachère) ou encore la rotation dite celtique : 12 ans

de prés et 4 ans de culture. Des plantes nouvelles sont cultivées tels le froment, l'épeautre (dans les Ardennes surtout), le seigle dans le Centre (terres acides) pour les céréales. De même les choux, l'ail et l'oignon, les raves et la carotte à racine blanche sans doute à la saveur médiocre et deux plantes textiles : le lin et le chanvre.

La "charrue gauloise", avec son soc en fer (un araire perfectionné) et peut-être un avant-train à roues se généralise et permet, de cultiver des sols plus argileux, plus lourds que ceux des plateaux calcaires et des limons autrefois préférés car plus faciles à travailler. L'utilisation de herbes, de la faucille pour la moisson, la faux pour la fenaison et des meules à grains est générale aussi. *"Dans les grands domaines des Gaules, de puissantes moissonneuses, ("le vallus ") pourvues de dents, sont poussées sur deux roues à travers la moisson par une bête de trait attelée en sens contraire : elles arrachent les épis qui tombent dans la moissonneuse"* Pline, Hist. Nat. XVIII, 30, 296. Enfin les gallinacés (coq, poule, oie, canard) viennent enrichir le cheptel. La cuisine se diversifie avec la fabrication du pain sous forme de galette, des bouillies de céréales, des viandes rôties ou bouillies, la salaison du jambon qui sera très réputée à l'époque romaine.



charrue gauloise



un "vallus "

Vers - 58 av. J. C. la Gaule est soumise et la romanisation commence, calquée sur le modèle de l'Empire. Un nouveau mode de distribution du sol et un nouveau système économique et administratif sont mis en place. C'est la "pax romana" qui durera presque trois siècles (jusqu'en 235). Un réseau serré de routes rectilignes rapides tisse un maillage dense entre toutes les villes du pays et les Romains utilisent le savoir-faire gaulois en matière de charronnerie. Le sol devient propriété collective du peuple romain (ager publicus) si bien que les Gaulois indigènes doivent l'impôt. C'est pourquoi l'ensemble du territoire va être cadastré (ce travail gigantesque de recensement des terres ne sera terminé que sous Trajan au début du II^e siècle).

Les meilleures terres (limons du Nord-Ouest, terres alluvionnaires du Sud) sont distribuées sous forme :

- de centurries : parties du territoire divisées selon une trame quadrillée et donnée à des colons, anciens soldats de préférence. On en retrouve les traces de parcellaire majoritairement dans le Midi (Béziers, Orange).
- de villae (villa) : grandes propriétés dépassant la centaine d'hectares, très luxueuses dans le Midi, appartenant à d'anciens dignitaires gaulois ou de hauts responsables romains (officiers, administrateurs, etc.), occupées par le maître, l'intendant, la famille et des esclaves.
- de petits lopins de terre situés autour de ces domaines, cultivés par d'anciens esclaves restant par condition attachés au maître, ou bien par des hommes libres payant redevance, soit 2/3 ou plus du produit des récoltes.

On trouve aussi des "pagi", première forme d'habitat groupé, qui sont de petits bourgs gallo-romains situés près des routes, où habitent des commerçants et des artisans, haltes de voyageurs entourés de terres agricoles.

La croissance agricole massive, surtout dans les grands domaines qui doivent approvisionner l'armée et le monde urbain ne fut possible que par

l'intensification de la culture, la bonification des terres (marnage, chaulage) et grâce à l'extension de la vigne, de l'olivier, et la venue d'animaux, de plantes et d'arbres nouveaux.

La vigne, introduite par les Grecs de Marseille vers - 500 av. J. C, se répand en Languedoc et Provence mais les cépages restent sensibles au froid et à l'humidité. Ainsi la vigne progresse constamment vers le Nord et l'Ouest. Peu à peu, de nouveaux cépages plus résistants apparaissent. La culture de l'olivier se propage elle aussi.

Enfin, l'arboriculture et l'horticulture viennent enrichir la production agricole de jadis. La conquête romaine apporte aussi des plantes nouvelles, en premier lieu les légumineuses comme le lupin, le pois chiche, le sésame, la luzerne, ensuite la rave déjà connue, et le navet, nourritures pour l'homme et les animaux. Le lin et l'osier deviennent des plantes industrielles.

Globalement la Gaule est exportatrice et envoie dans le monde romain ses chevaux, ses chiens de chasse, les mulets du Dauphiné, les oies des Flandres, des lainages, des conserves de porc, du cuir, du miel, du chanvre et des fromages comme ceux de Savoie et de Lozère.

L'embellie cesse pourtant, malgré les légions nombreuses postées sur le "limes", immense ligne de défense créée pour contenir les populations "barbares" depuis l'Europe Centrale jusqu'au Nord de l'Angleterre. Les incursions incessantes germaines de Suèves, d'Alamans, de Burgondes, etc... et mettent en péril les populations, par leur fureur destructrice. De plus, l'insécurité des campagnes empire avec la création de bandes armées de vagabonds. C'est le début des grandes invasions et la fin de la civilisation gallo-romaine.

Sous les Mérovingiens, on revient à des techniques primitives, abandonnant la pierre, pour retrouver des constructions faites de bois, de pisé et de chaume. Les champs sont enclos pour les protéger des animaux, par des haies temporaires faites de "plesses", sortes de rideaux de branches épineuses ou non entrelacées autour de pieux fichés en terre. On peut décrire

ces nouveaux villages comme constitués d'anneaux concentriques : de grandes maisons abritant plusieurs familles, éloignées les unes des autres, entourées de petits jardins puis par des terres cultivées délimitées et encloses par des haies, à l'extérieur desquelles les animaux paissent et broutent sur les terrains en friche ou en jachère en bordure des bois et des forêts circonscrivant l'ensemble. Lorsque commencent les razzias arabes dès la fin du VII^e siècle, on assiste à un renforcement de l'habitat perché.

Avec les Carolingiens, on note une amélioration du monde rural dans la France du Nord avec la reconstitution du cheptel, des constructions rurales, des chemins, des vergers, des vignes, etc.

L'agriculture reste cependant primitive et le système féodal se consolide autour des grands domaines princiers et monastiques gérant une "réserve" entourée de manses libres ou serviles et de terres de "franc-allevé", c'est-à-dire de libre et pleine propriété. L'embellie carolingienne est malheureusement de courte durée et finit avec Louis le Pieux.

Sous les Capétiens (fin du IX^e et X^e siècle) recommence une période de décadence et de régression avec le démembrement de l'empire carolingien et l'arrivée de nouveaux envahisseurs. Les campagnes sont déstabilisées et certains regagnent des sites perchés. Cependant c'est dès la fin du IX^e siècle et durant tout le X^e que l'ensemble du corps social se structure entièrement selon le mode féodal. L'unité agraire de base reste le manse, abritant une ou plusieurs familles, lieu du foyer avec ses "appendicia". Une ceinture de jardins dénommés "courtils", "clos" ou "vachères", sont bûchés et reçoivent de l'engrais. Les champs sont dispersés dans les "coûtures" encloses de haies ou de palissades. Dans les terres incultes en jachère ou en friche pâturent collectivement les animaux.

L'occupation du sol est très variable et le peuplement sporadique. Certains espaces sont déserts et d'autres surpeuplés. Seuls les sols faciles sont travaillés et les communautés seront bientôt bloquées comme dans un étau.

Depuis le Haut Moyen Age, la majorité du peuple, sauf dans les grands domaines de la noblesse et du clergé, ne subsiste que grâce au pain, fait de blé, plus souvent d'orge ou de seigle, de méteil et de bouillies et soupes de pois, de fèves, d'herbes diverses et aussi et surtout la viande de porc. (pas moins de 16 articles de la loi salique concernant les vols de porcs). Les instruments aratoires sont médiocres, faits de bois et les conditions d'existence du peuple sont fragiles et précaires. Les rendements sont déplorables jusqu'au XI^e siècle où l'on compte 48 ans de famine sur 73 ans. *"Toute l'économie de ce temps paraît bien dominée par la menace permanente de la disette"* dit Georges Duby.

La population estimée à 8 ou 9 millions d'habitants vers l'an mil, soit à peine plus qu'à l'époque gallo-romaine, atteindra son maximum de 20 millions au milieu du XIII^e siècle, à la veille de la guerre de Cent Ans. Cette croissance démographique continue du X^e au XIII^e siècle est à mettre au compte des défrichements, d'une extension des cultures, de l'introduction de nouvelles techniques et enfin de la renaissance des villes et du commerce. Cet essor du commerce et ce développement des villes créent une demande nouvelle pour la production agricole.

La progression agricole, économique, démographique qui dura environ deux siècles (1050-1250) donne des signes d'essoufflement à la fin du XIII^e siècle. Toutes les terres cultivables avec les moyens de l'époque sont conquises.

Au début du XIII^e siècle recommencent les épisodes de famine. L'année 1315 est catastrophique avec des pluies qui durent d'avril à novembre.

La guerre de Cent Ans débute; à l'issue de cette guerre, le pays est détruit, dévasté. Des villages entiers sont désertés, en ruine. La population a diminué de moitié, retrouvant le niveau du XI^e siècle. Les sols les plus pauvres sont retournés à la friche et les zones incultes (montagnes, forêts) servent de refuge et sont très fréquentées.

Le règne de Charles VIII, délivré des bandes armées, des épidémies, des famines, voit la réorganisation complète des campagnes. La renaissance rurale est une reconstitution des acquis du XIII^e siècle sans modifications techniques fondamentales. De nouveau, durant un siècle, la population s'accroît jusqu'à atteindre le point critique de 20 millions d'habitants pour la même surface cultivable. Le développement du commerce maritime nécessite la production de chanvre pour les cordages et cette culture prend encore de l'essor dans tout l'Ouest et la Bretagne.

A l'époque des grands défrichements du Moyen-Age, la vigne avait conquis des régions extrêmes au Nord, en Champagne et dans les vallées de l'Oise et de l'Aisne, sur les flancs Sud et Sud-Est des coteaux, où elle échappe aux gelées de printemps. Au Sud, le pastel, plante fourragère et mellifère mais utilisée aussi par les teinturiers pour obtenir toutes les nuances du bleu, est cultivé sur tout le pourtour du Bassin Méditerranéen. Il connaît un essor étonnant durant 60 ans au début du XVI^e siècle dans le triangle Albi, Toulouse, Carcassonne et fait la fortune des commerçants toulousains, puis décline brusquement à cause des Guerres de Religion et de l'introduction de l'indigo venu d'Amérique. On s'y réfère depuis comme à un âge d'or, celui des coques de pastel, les précieuses cocagnes, et donc au "pays de cocagne". En même temps, la Normandie et l'Ouest bocagés se mettent à planter des pommiers et des poiriers et à fabriquer du cidre et du poiré, qui deviennent leurs boissons de prédilection. La culture du sarrasin ou blé noir, originaire d'Europe Centrale se répand dans les régions aux sols acides, Bretagne, Centre et complète l'assortiment des céréales classiques sous forme de galettes et de bouillies. L'élevage ovin régresse un peu après l'apogée de la fin du XV^e siècle, due aux friches des cultures abandonnées durant la guerre de Cent Ans. Et il faut toujours en France rentrer les moutons le soir, contrairement à l'Angleterre qui a éradiqué le loup depuis longtemps. L'artichaut, le melon, le chou-fleur et le haricot commun s'acclimatent de même en France.

Avec Henri IV, reconnu peu à peu par la majorité du peuple, la paix civile revient et les campagnes se relèvent. L'édit de Nantes en 1598 réinsère les protestants dans la société et le pays, stabilisé, se redresse grâce à la très forte croissance commerciale et industrielle. Avec Sully, on adopte la théorie du mercantilisme selon laquelle la richesse nationale découle de la possession du numéraire et des métaux précieux. Sully bloque les prix agricoles et développe la production de luxe (soieries, verreries, tapisseries, orfèvreries, etc.) en créant, au total, 40 manufactures, afin d'équilibrer la balance commerciale en vendant à l'étranger.

Olivier de Serres, un gentilhomme campagnard protestant qui, revenant des Guerres de Religion, retrouve son domaine anéanti (Le Pradel en Ardèche), le reconstitue patiemment et en fait une exploitation modèle et tire de ses expériences son ouvrage magistral : "Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs" qu'il publie en 1600 et qui sera réédité 19 fois jusqu'à 1675. Ses instructions sur la suppression de la jachère, la culture de légumineuses fourragères et de plantes nouvelles (dont la pomme de terre) auraient pu être le point de départ d'une révolution agricole, mais malgré l'accueil chaleureux fait au livre par Henri IV, le choix économique mercantiliste sera cause de la polarisation de Sully et du roi sur la seule production du mûrier et de l'élevage du ver à soie. C'est ainsi que dans toute la vallée du Rhône, se propage la culture du mûrier, et des manufactures de production de la soie s'installent au bord des rivières partout en Ardèche, Cévennes, Gard. La France devient exportatrice de ce tissu dans toute l'Europe.



Olivier de Serres

En 1610, à la mort d'Henri IV, la puissance économique de la France est avérée, mais le développement a davantage profité à la bourgeoisie commerçante, industrielle et financière qu'au monde rural figé dans un statut quo pour une longue période.

Durant presque deux siècles, tout au long de la période dite moderne de la dynastie des Bourbons, inaugurée par Henri IV et représentée par les quatre Louis (de Louis XIII à Louis XVI), le fossé se creuse imperturbablement entre les classes dominantes et la majeure partie de la population, essentiellement paysanne et rurale, accablée d'impôts et contrainte à la stagnation. Et après les tentatives infructueuses de la Royauté pour se tailler un empire colonial et sous l'influence des idées progressistes de la bourgeoisie (le Tiers-Etat), la société française n'a plus qu'à faire éclater le cadre trop rigide du Régime et à s'engager dans la Révolution.

Au XVIII^e siècle, le petit peuple urbain des domestiques ou artisans et le monde paysan représentaient à eux seul plus de 80% de la population. Les élites nobles et bourgeoises ainsi que l'Eglise possédaient la terre que travaillait une paysannerie largement illettrée et misérable.

Durant ce siècle on assiste à de nombreux changements qui se caractérisent par exemple par une nouvelle manière de faire cuire les aliments (avec l'apparition du réchaud, la cheminée, le trépied).

Les paysans avaient des conditions de vie particulièrement précaires. Il suffisait simplement qu'une récolte s'annonce médiocre pour que le prix des grains qui constituaient la base de l'alimentation populaire s'envole et que les "manouvriers", c'est-à-dire ceux qui ne possédaient rien et louaient leur travail, soient au bord de la famine. Le régime alimentaire des paysans était monotone et précaire. Ils mangeaient des bouillies de céréales et des soupes de légumes, du pain surtout, très peu de viande et quasi exclusivement du porc.

L'habitat des paysans a peu changé depuis le XVII^e siècle. Le logement est constitué souvent d'une seule pièce convertie la nuit en couchage pour toute la famille. Et très souvent, par manque de place, tous les enfants dorment dans le même lit. Une seconde pièce est également aménagée pour les bêtes.

Donner naissance était bien plus compliqué et risqué au XVIII^e siècle. Il y avait beaucoup de naissances : entre quatre et six par couple en moyenne. Mais peu d'enfants survivaient. Lorsqu'il en restait deux à l'âge adulte, c'était déjà bien. L'accouchement était toujours un risque. C'est pourquoi, et notamment dans les classes rurales et populaires, on ne s'attachait pas trop aux bébés parce qu'il y avait de fortes chances de les perdre. Dans les classes populaires, les enfants étaient nourris au sein. En revanche, dans les classes aristocratiques, on considérait que s'occuper d'un nouveau-né n'était pas une tâche digne d'une personne de qualité. Le bébé était alors remis à une nourrice.

La poussée démographique du XVIII^e siècle s'accompagne d'une évolution agricole qui connaît dans le même temps des mutations importantes permettant d'assurer la subsistance de plus en plus de monde. On constate dans un premier temps des progrès de l'outillage. En effet, pendant des siècles il n'a que peu évolué. Il est en bois, souvent "bricolé", mais adapté aux pratiques culturelles de l'époque qui débouchent sur des rendements médiocres. Cependant le "système technique" évolue. Cette notion décrit un ensemble cohérent de technologies constituant un stade identifiable de l'évolution des techniques et d'un système social correspondant. L'outillage paysan s'améliore, les revenus sont plus conséquents. Ainsi se développe la charrue avec plus de fer, un troisième cheval d'attelage est ajouté pour effectuer des labours plus profonds. La faux remplace progressivement la faucille.

Les systèmes d'assolements, contraignants car ils imposent un respect des rythmes de culture et des périodes de jachères, évoluent à leur tour. D'un assolement biennal (alternance d'une parcelle cultivée/une parcelle en jachère) surtout présent dans le Sud, et d'un assolement triennal (Une

parcelle de blé d'hiver/une parcelle de blé de printemps/une parcelle en jachère) on adopte un assolement quadriennal, mise en place en Angleterre au XVII^e siècle : une parcelle de blé, une parcelle de navet fourrager, une parcelle d'orge, une parcelle de trèfle. Cet assolement présente l'avantage de supprimer la jachère et de favoriser l'élevage, qui peut paître sur les parcelles de trèfle, plante qui permet un apport en azote beaucoup plus efficace que la traditionnelle fumure avec des cendres et du fumier.

Cette hausse de la production débouche sur une meilleure spécialisation des terroirs. On distingue la France du Nord et de l'Est, espace de monoculture céréalière sur de grandes étendues, de la France du Sud et de l'Ouest, aux terroirs moins favorables, où l'on privilégie les cultures maraîchères. Les vignobles se spécialisent et mettent l'accent sur une production de qualité comme en Champagne par exemple. La Bretagne, pays herbeux, se concentre sur l'élevage, de même qu'en Normandie.

Enfin, qui dit plus de céréales dit plus de paille et de fourrage pour les bestiaux. Traditionnellement, le bétail est la ressource refuge en cas de difficulté, mais il est mal sélectionné et souvent maigre à cause des fréquentes crises fourragères. Le développement du bétail sur la période permet une meilleure fumure des terres. Certains paysans peuvent même vendre de la paille contre du fumier, qui jusque là était disponible en faible quantité, mal conservé, entraînent une préparation des sols assez médiocre. Par ailleurs, les meilleurs approvisionnements en fourrage vont petit à petit permettre de supprimer les pratiques de vaine pâture et de clôturer les terres, (l'enclosure), déjà pratiqué en Angleterre, qui voit petit à petit l'émergence de la propriété privée et faciliter l'implantation des techniques nouvelles citées plus haut.

Le XVIII^e siècle voit aussi le développement de nouvelles espèces de cultures, en particulier la pomme de terre et le maïs, tous deux importés d'Amérique à la fin du XVI^e siècle. Le maïs, au rendement largement supérieur à celui du froment, permet d'obtenir une farine bon marché, moins chère que celle de seigle, d'orge ou de sarrasin. Au départ utilisé pour le

bétail comme fourrage afin de palier aux récurrents problèmes de l'alimentation bovine, il vient au fur et à mesure en complément de l'alimentation des plus pauvres. Idem pour la pomme-de-terre, cinq fois plus nourrissante que le blé.

Indéniablement l'agriculture a le vent en poupe, comme le montre une littérature assez abondante traitant d'agronomie. Sous l'impulsion des Lumières et la pensée des physiocrates vers 1750, dont le chef de file François Quesnay met en avant l'importance de l'agriculture, seule branche jugée productrice de l'économie. Les physiocrates ont une grande influence chez l'élite aristocratique et les gros propriétaires terriens. On expérimente sur de nouvelles plantes à cultiver, de nouveaux systèmes d'assolement, etc. Par exemple, Lavoisier, chimiste, académicien et fermier général, est très investi dans cette démarche.



François Quesnay

De nets progrès donc, par la conjonction de différents facteurs (outillage, nouvelles cultures, physiocrates...) qui permettent au secteur agricole, qui représente trois quart du produit physique au XVIII^e siècle, de connaître un meilleur rendement, une meilleure production, et de soutenir la croissance de la population.

De surcroît, la hausse démographique entraîne un nombre croissant de bouches à nourrir, ce qui dans une certaine mesure peut stimuler la production agricole, mais toujours est-il que cet afflux de population conduit à un morcellement des terres et des domaines, renforçant la précarité paysanne, d'autant que la rente augmente et voit s'enrichir les propriétaires qui tiennent les paysans à leur merci.

D'un point de vue agricole, certes il y a des progrès, mais on ne peut pas parler de révolution agricole, loin s'en faut. Les progrès sont diffus et varient selon les provinces. Il s'agit bien souvent d'une accumulation de petites innovations qui au final constituent un progrès, mais très localisé. L'utilisation du fer reste une exception dans cette civilisation du bois, et la base familiale des exploitations agricoles n'est pas propice au progrès car le savoir se transmet de façon empirique.

La spécialisation des terres entraîne dans le Nord (essentiellement axé sur la monoculture céréalière) une grande fragilité en cas de mauvaise récolte, problème que rencontre beaucoup moins les paysans du sud où le climat et les terroirs permettent une culture plus diversifiée, même si le pain reste la base du bol alimentaire.

De fortes résistances s'affichent par rapport aux nouvelles cultures. Malgré les nombreux avantages du maïs et de la pomme-de-terre, ceux-ci restent principalement dédiés à l'alimentation bovine et ne servent de nourriture d'appoint qu'en cas de coup dur. Ces plantes ont du mal à s'imposer, malgré de bonnes dispositions pour le maïs dans le Sud. Ces résistances s'expliquent en partie par le fait qu'un petit paysan ne veut pas prendre le risque de "rater " une récolte d'une plante qu'il n'a jamais cultivée avant, ce qui signifierait la catastrophe pour lui. Pour le moment, on peut encore parler d'impérialisme des "bledz ", et même si des efforts sont faits, ils restent marginaux et ne concernent qu'une minorité de gros propriétaires. La jachère représente encore 27% de la surface cultivée en France en 1840.

L'hiver 1788-1789 est un des plus froids du siècle, la pénurie de bois est manifeste, les récoltes sont mauvaises, les salaires chutent et le prix du pain double. Les révoltes dans les campagnes commencées en Bretagne et dans le Languedoc gagnent la France ; les intendants sont chassés, 300 000 errants s'en prennent aux nantis : c'est la "grande peur des campagnes ". Le verrou a sauté et ceci va permettre une transformation radicale dans le domaine agricole. La Société d'Agriculture, chargée de préparer un texte de propositions, le remet à l'Assemblée le 24 octobre. On y trouve toutes les réformes qui vont bouleverser la vie rurale. Liberté des cultures, abolition du droit de parcours des terres, droit de partage des communaux et de protection des cultures, extension des baux ruraux à dix-huit ans contre trois ou six ans auparavant, suppression des droits fiscaux en cas d'échange ou de vente de propriétés, suppression de la gabelle et des aides pour la vigne, enfin la possibilité de vendre toutes les terres du domaine et de la Nation. En octobre et novembre les biens du clergé, du Roi et de la noblesse sont nationalisés et 4 à 5 millions d'hectares de terre sont ainsi revendus par lots. L'impôt foncier quant à lui reste au niveau du prélèvement royal mais les droits féodaux et la dîme sont supprimés allégeant d'autant la charge fiscale. Mais les acquisitions de biens fonciers profitent plus aux spéculateurs et grands propriétaires qui bénéficient de surcroît de la chute en valeur des assignats, qu'à la masse des petits propriétaires nouveaux ou ayant agrandi leurs domaines et une grande partie des paysans seront désormais fermiers ou métayers.

Durant le Directoire (1795-1799) et le Consulat (1799-1802), la situation se stabilise et le pouvoir se préoccupe désormais d'un renouveau agricole en accord avec les mesures du 4 août 1789. La loi n'interdit plus strictement la vaine pâture, notamment là où les traditions communautaires sont vivaces, dans le Centre, en Bretagne, en Languedoc, dans la Crau, et où les animaux peuvent continuer à paître et à brouter sur les chaumes des "guérets". Par contre, le droit de dépaissance sur la deuxième pousse des prés ou regain est abandonné. Localement, l'abandon de la vaine pâture est le vœu le plus cher

des très grands propriétaires et est soutenu par les gros et moyens propriétaires qui y voient l'occasion d'appliquer des techniques nouvelles. Les petits propriétaires, eux s'y opposent le plus souvent car cette servitude collective leur est un appoint précieux. Enfin les "manouvriers" et journaliers, main d'œuvre des campagnes ne survivent que grâce à elle et sa disparition sera la cause de l'exode rural qui augmentera tout au long du XIX^e siècle et fournira le contingent des prolétaires des villes. François de Neufchâteau, ministre de l'Intérieur (dont dépend l'Agriculture), de 1796 à 1799, prêche pour la suppression de la jachère (l'opprobre de la jachère). Passionné des questions agricoles, il fait renaître les sociétés d'agriculture locales, favorise les comices agricoles et commence un récolement des statistiques agricoles. Se trouve, à la société d'Agriculture, Parmentier, partisan de la généralisation de la culture de la pomme de terre. En 1792, la surface cultivée en pomme de terre est déjà de 25 000 hectares.



Antoine Augustin Parmentier

Grâce à la politique efficace du Directoire le prix du pain baisse constamment par la lutte contre la spéculation des grains, la production

agricole croît, les salaires augmentent et Napoléon, premier Consul, puis Empereur en 1804, ne fera que renforcer ces tendances.

En octobre 1806, le Blocus Continental fait cesser l'importation des produits coloniaux : coton, épices, tabac et surtout le sucre indispensable aux villes, les habitants des campagnes utilisent le miel. Parmentier propose la culture du théier, du cotonnier dans le Midi et aussi la fabrication de sucre de raisin mais sa cristallisation pose des problèmes insurmontables. Neuf départements du Midi entreprennent la culture du cotonnier et bientôt, après des essais infructueux, l'extraction du sucre de betterave est maîtrisée par Benjamin Delessert. La culture de la betterave à sucre va alors s'implanter durablement dans le Nord du pays et s'avérer une tête d'assolement remarquable. Afin de favoriser le progrès agricole, la Société d'Agriculture met au concours des sujets variés comme la suppression de la jachère sur 50 hectares, l'irrigation, la construction de la meilleure charrue, la fabrication de fromages, etc...

La diffusion des connaissances, le changement des structures agricoles permettent l'accroissement général du niveau de vie, et malgré les saignées de jeunes recrues de plus en plus massives pour les guerres napoléoniennes, l'effectif de la population croît régulièrement durant tout l'Empire. Comme pour accompagner la fin d'une époque, les conditions climatiques de l'année 1816 furent catastrophiques et renouèrent ainsi avec les pires années de mauvaises récoltes de l'Ancien Régime et c'est de 1817 qu'il faut dater la fin des famines dans notre pays.

Sous Napoléon III, de grands travaux agricoles d'envergure nationale sont entrepris, tels l'assèchement des Dombes, le drainage en Sologne, la plantation de pins dans les sables et les dunes des Landes et la restauration des terrains de montagne endommagés par l'érosion (Mont Aigoual, Mont Ventoux).

L'industrie sucrière et la culture céréalière prospèrent dans les plaines du Nord et sur les plateaux du Bassin Parisien. Mais, conséquences probables

de l'ouverture commerciale et du développement des transports, les campagnes sont durement touchées par l'apparition de parasites divers : En 1847, on avait déjà décelé une maladie de la pomme de terre due probablement à un champignon. En 1849, apparaît une maladie du ver à soie, la pébrine, touchant toutes les manufactures séricicoles de la vallée du Rhône. Pasteur, qui poursuit ses études sur les fermentations lactiques et alcooliques, est appelé pour résoudre la question et trouve le remède en 1865 mais vers 1875, il ne restera plus que quelques petits centres de fabriques de soie. En 1850, l'oïdium en provenance d'Angleterre est découvert dans des vignes en France, la solution est vite trouvée, par l'utilisation du soufre. En 1864, on détecte dans le Gard un puceron prédateur de la vigne, le phylloxéra, originaire d'Amérique du Nord, qui va détruire en quelques vingt à trente ans tout le vignoble français. Seule, la technique de la greffe sur des plants américains résistants se révélera valable et permettra vers 1890 de récupérer une partie du vignoble. Ces catastrophes renforcent encore l'exode des paysans vers les villes mais le pays est encore à 75% rural pour une population de 38 millions d'habitants en 1870.

Jusqu'au XIX^e siècle, les paysans évaluaient leurs performances en nombre de grains récoltés par grain semé. À cet indicateur de performance rationnel (*on compare ce qui est produit à ce qui est consommé*), on en a substitué un autre qui l'est beaucoup moins : le rendement à l'hectare.

A partir de la fin du XIX^e siècle, les paysans comme le reste des Français connaissent de nombreux bouleversements avec, entre autres, deux guerres mondiales de 1914 à 1918 et de 1939 à 1945 et des crises économiques comme celle qui frappe les États-Unis puis le reste du monde en 1929.

Les paysans sont des actifs qui vivent du travail de la terre et de l'élevage. Ils représentent encore plus de la moitié de la population active totale au début du XX^e siècle pour atteindre moins de 5% à la fin des années 1990. Les paysans font donc face à des mutations, des changements radicaux et des évolutions profondes, dans différents domaines qui bouleversent leur façon de produire et de vivre.

Les mutations économiques imposent de nombreux changements qui affectent le monde paysan et l'organisation de la production. Tout au long de cette période, les paysans doivent aussi s'adapter aux politiques agricoles successives menées par les gouvernements. Enfin, les différentes évolutions entraînent un changement radical dans le quotidien de la vie paysanne.

Samedi 1er août 1914, 4 heures : *"En cet après-midi torride, après la sieste, les hommes sont repartis aux champs ; les femmes sarclent dans les champs. Soudain, on entend sonner le glas. Un cri : "C'est la guerre" ! Bien sûr, on partira sans rechigner, pour faire son devoir "* La paysannerie soutient la République qui lui a apporté un peu d'instruction, ordre, sécurité, paix civile... pas toujours sociale, si on se réfère par exemple à la révolte des vigneron du Midi en 1907 et au constat suivant : *"Les paysans ont été mis et restent maintenus en dehors des lois sociales. Ils doivent travailler 60 heures par semaine et le prix de vente de leurs produits est loin de rémunérer leur travail. Pas d'assurances sociales, pas de retraite, pas de garanties contre les calamités "* *"Les paysans, par sagesse profonde, par divine obéissance, défendent le patrimoine des Nations en même temps qu'ils défendent le sol "*.

La France de 1914 recense 39,6 millions d'habitants, dont 56 % vivent en milieu rural (24,5 % aujourd'hui) et 40 % de l'agriculture comme paysans, ouvriers agricoles (1 210 081) et domestiques (1 832 174). Le type d'agriculture est familial puisqu'on dénombre 5 703 000 exploitations agricoles dont 2 235 000 ont moins d'un hectare et 2 618 000 de 1 à 10 hectares. À l'époque, à partir de 40 hectares, c'est considéré comme une grosse exploitation. Les chefs d'exploitation sont 2 199 200 auxquels s'ajoutent 1 061 401 fermiers et 344 168 métayers, comme c'est le cas de la famille de Renaud Jean (voir témoignage ci-contre). Le fermage et le métayage représentent près de la moitié de la surface agricole utile (SAU). L'agriculture produit alors 40 % de la richesse nationale (16 % aujourd'hui).

Ainsi donc, la moitié des 8 365 000 mobilisés durant les quatre années de guerre sont paysans, ouvriers agricoles et domestiques. Ajoutons-y les artisans comme les forgerons, les charrons et tous ceux qui vivent de l'agriculture (plus de 500 000 personnes). Qui plus est, ils sont plus jeunes que la moyenne (entre 17 et 27 ans). Ils abandonnent les travaux des champs, les récoltes, leurs animaux, leurs familles (femmes, enfants, parents) pour aller défendre la République qui les appelle. Mais ils ne partent certes pas "*la fleur au fusil*". D'ailleurs on les mène au front dans des wagons à bestiaux, destinés à l'abattoir ! Ce n'est pas rien car au bout du compte, environ 700 000 d'entre eux seront tués ou portés disparus. Les quatre ans de conflits engendrent des pertes humaines sans précédent.

Durant la guerre, la population active féminine dans l'agriculture s'accroît de 20%. Et pour cause : le conflit commence au cœur des moissons. Pendant les quatre ans de combats, 850 000 épouses d'agriculteurs gèrent les exploitations. Un premier pas vers l'émancipation féminine.

A l'issue de la guerre, plus de deux millions d'hectares sont dévastés ou abandonnés. Mais le plus tragique demeurent les pertes en hommes. Au sein de la population agricole, les pertes sont évaluées à quelque 20% des paysans qui ont fourni le gros de l'infanterie, l'arme la plus exposée. La Guerre marque également les paysages. Près de 1 200 km² de "zones rouges" sont déclarées impropres à l'agriculture sur le front. Ce sont les plaines du Nord et du Nord-Est qui avaient des rendements supérieurs à la moyenne nationale et fournissaient avant-guerre 20% du blé, 25% de l'avoine et 50% du sucre. Sur le reste du territoire national, si les surfaces en plantes fourragères sont réduites, les surfaces en blé n'en diminuent pas moins de près de 40%, de même pour l'orge et l'avoine, en raison de la pénurie d'engrais. Seule la culture de pommes de terre reste à son niveau de 1913. Il faut donc importer massivement afin de nourrir l'ensemble de la population.

En ce qui concerne l'élevage, à la perte immédiate d'une part substantielle du cheptel s'ajoute la réquisition d'animaux de trait. En six mois de guerre,

l'approvisionnement décime le cheptel français. Mais c'est surtout l'approvisionnement des populations mobilisées – troupes et auxiliaires – qui met d'emblée en péril le troupeau bovin lui-même. En cinq mois, 735 000 bovins, soit 5% du total, sont abattus. À ce rythme, l'existence même du troupeau bovin français est menacée. Le gouvernement décide alors de recourir à des importations, notamment de viandes congelées, à hauteur de 20 000 tonnes par mois, qui couvrent 60% des besoins. Ainsi le prélèvement annuel sur le cheptel national se réduit à seulement 540 000 têtes, et les effectifs remontent à 12 millions de têtes en 1918, trois millions de moins toutefois qu'en 1913.

L'exode rural, amorcé avant guerre, dépeuple les villages qui, pour un grand nombre, passent sous le seuil des 100 habitants. Alors qu'un rural sur cinq habite une commune de moins de 500 habitants, la hantise de la dislocation de la société villageoise devient un sujet très présent.

Depuis les années 1880, la valeur vénale des sols n'a cessé de baisser. Durant cette période, le prix d'un hectare de terre a chuté en moyenne d'un tiers. Les régions les plus touchées sont le Languedoc et le Midi méditerranéen, ainsi que l'Aube et la Champagne, alors que la Bretagne est bien orientée. Dans l'ensemble, c'est donc la déroute des rentiers du sol, dont profitent les paysans qui achètent massivement des terres dont la valeur locative s'effondre.

Ce vaste mouvement d'achat de terres par la paysannerie se confirme à partir de 1919. La guerre est à l'origine d'une reprise des transactions foncières : de nombreuses exploitations se trouvent disponibles à la suite de la mort au front de leur propriétaire.

Les tendances lourdes observées avant guerre perdurent et n'entraînent pas un véritable dynamisme économique dans les campagnes. La profession se restructure petit à petit dans l'entre-deux-guerres ; création de l'Institut de Recherches Agronomiques (futur INRA) et des chambres d'agriculture (1924)... Si le paysan place désormais volontiers ses économies au Crédit

agricole, crée en 1920 par Louis Tardy, c'est plus par souci d'épargne en vue d'acheter des terres que pour moderniser son exploitation qui demeure dans un cadre traditionnel, peu ouvert aux innovations et encore moins concerné par le machinisme agricole qui fait seulement son apparition. Le nombre d'exploitations diminue avec la disparition progressive des exploitations de moins d'un hectare.

Un défi majeur attend les agriculteurs : nourrir la France.

L'agriculture française a profondément évolué après la seconde guerre mondiale en effectuant une révolution "silencieuse", appuyée par les politiques agricoles mises en place.

De 1945 à 1960, l'agriculture se spécialise, l'INRA est créé en 1946. Les premiers tracteurs payés par le plan Marshall américain débarquent en France. La modernisation et l'intensification se mettent en place. Mais il n'y a pas encore de grands résultats. La sécurité alimentaire n'est pas assurée totalement. Dans les mairies rurales, on peut lire sur certaines affiches : "La France a faim. Semez...!"



Tracteur McCormick-Deering de 1923 (importé en caisses des USA et assemblé à Crest aux Etablissements Dumas)

Les conséquences en seront la spécialisation, agrandissement et endettement.

Les années 1960-1974 voient la mise en place de la politique agricole commune (PAC). La signature du traité de Rome et la création de la CEE marque l'année 1957 (25 mars). Le premier chantier de cette nouvelle entité économique régionale est l'agriculture. La PAC sera son outil indispensable. En 1962, la loi d'orientation de l'agriculture est votée. Elle privilégie les unités familiales et veut placer l'agriculture au même niveau que les autres secteurs en la valorisant et rétablissant la parité économique. On assiste alors au formidable développement de la grande distribution, de l'agro-fourriture et de tous les organismes para-agricoles. Les rendements explosent dans tous les secteurs (céréales, lait, viande, légumes etc). De cette situation découlent des exploitations plus productives, plus intensives, plus grandes, plus uniformes.

Durant la décennie 1974-1984, deux chocs pétroliers (1973/1979) mettent en évidence la dépendance de l'agriculture vis à vis du pétrole par sa forte consommation d'intrants comme les engrais minéraux. Le prix du blé baissant, de nombreuses exploitations font faillite. Le scandale du veau aux hormones secoue la profession. En 1984, face aux "montagnes de beurre" et aux "lacs de lait", des quotas laitiers européens sont instaurés. La profession fait de la résistance. Le rapport Hénin, chercheur à l'INRA, démontre la pollution des eaux par l'agriculture en s'appuyant sur les relevés de teneur en nitrate dans les cours d'eau. Les agriculteurs sont confrontés aux problèmes d'une intensification de l'agriculture.

Durant les années 1984 à 1992 est portée une réflexion sur l'orientation à donner et d'adaptation au marché mondial. Les problèmes de débouchés pour les produits agricoles apparaissent car, depuis 1980, la sécurité alimentaire de l'Europe est assurée. Il faut conquérir des marchés pour écouler la production agricole. La première PAC est en partie démantelée

(pour les céréales notamment) pour donner naissance à la seconde. Celle-ci met en place une baisse des prix à l'exportation en créant un effet de dumping (subventions à l'exportation) pour s'adapter au prix mondial. Le nombre d'agriculteurs ne cesse de diminuer. Cette situation a pour conséquences la mise en avant de la "vocation exportatrice de la CEE" et une surproduction. La crise de confiance de la société s'instaure en 1992-2000. Les crises de la vache folle (1996 et 2000), du poulet à la dioxine illustrent bien la perte de confiance de la société envers un système agricole qu'elle a pourtant fortement contribué à mettre en place les décennies précédentes. Le souci de l'environnement et de la qualité est de plus en plus mis en avant. On demande aux agriculteurs de produire autrement avec transparence (traçabilité). Ces derniers coincés par la grande distribution et démobilisés par la déconsidération de leur métier accusent le coup pour la plupart. De nombreux suicides attristent l'agriculture.

D'autres se lancent dans la diversification : tourisme vert, vente directe... La profession tente de modifier ses pratiques en lançant le concept d'agriculture raisonnée opposé au côté déraisonnable de la poursuite des rendements sans fin. Mais les bonnes volontés ont du mal à se concrétiser sur le terrain. Les pratiques changeant peu au regard de l'opinion publique et la faible adhésion des gros exploitants font que l'agriculture raisonnée échoue au final. Une crise d'identité des agriculteurs s'installe nécessitant une modification des pratiques agricoles.

2000-2006, la nouvelle PAC (la troisième) est décidée à travers les accords de Luxembourg en 2003, détermine un tournant encore plus marqué par rapport à la première PAC. A vingt cinq, l'Union Européenne ne peut plus se permettre de subventionner autant son agriculture (sa part dans le budget européen avoisine les 50%). Il faut dégager des fonds pour l'intégration des nouveaux pays de l'Est et pour la mise en œuvre d'importants chantiers sociaux. Par conséquent, la production agricole et l'agriculture dans son ensemble doivent coller à la réalité du marché. La fin des restitutions à l'exportation décidée par les accords de l'Organisation Mondiale du

commerce (OMC) sonne le glas du soutien du beurre et de la poudre de lait. La concurrence entre entreprises laitières en est exacerbée.

C'est la fin des quotas betteraviers et bientôt celles des quotas laitiers (en 2013-2014). Pour certains paysans, c'est la fin tout court. A quarante ans, ils arrêtent leur activité; la mise aux normes des bâtiments pour respecter les directives européennes, la fin des soutiens au marché, l'univers de plus en plus concurrentiel, les investissements de plus en plus lourds découragent plus d'un. De 120 000 producteurs de lait en 2000, seuls 70 000 subsisteront en 2010 selon les prévisions. La politique des volumes trouve là sa limite : le marché, concurrentiel, mondialisé et limité (en Europe en tout cas).

Sur les cendres des années de la production de masse, poussent des agricultures de proximité, diversifiées, attentives à la qualité de ses produits. Elles ont des AOC (appellation d'origine contrôlée), des labels bio, des IGP (indication géographique protégée). Elles n'hésitent pas à limiter leur production comme dans le Doubs avec le comté. Dans une économie mondialisée, elles répondent territoire, région, typicité. Certes, elles ne représentent pas des volumes importants mais elle permettent à des régions de conserver une agriculture qui entretient ses paysages tout en produisant des denrées intéressantes. Elles répondent aux besoins de certains consommateurs de redécouvrir ses aliments à travers leur histoire (conditions d'élevage, de culture et de transformation) et leur région d'origine.

En 2017, la France, toujours sur le podium, où la France détient la plus importante économie agricole de toute l'Europe : plus de 71 milliards d'euros, en 2017.

Le pays occupe plusieurs fois la première place dans différents secteurs agroalimentaires. C'est le 1er producteur européen de céréales, de viande de bœuf, de sucre de betterave et de surimi, 2^e producteur de beurre et produits laitiers d'Europe, 3^e producteur de volailles, de fruits et légumes et de produits au chocolat.

Les Français ont également de quoi être fiers à l'échelle mondiale, occupant la 1^{ère} place en production de fibre de lin; et, la France étant le 2^e pays producteur de vin au monde.

En 2017, la France comptait près de 452.000 exploitations agricoles. Une donnée notamment faible, comparée au nombre de 1 million d'exploitations constaté en 1988. Ce chiffre ne cesse de diminuer au fil des années.

Toutefois, bien que le nombre des fermes se réduise peu à peu, ces dernières sont aujourd'hui de plus en plus grandes. En effet, les petites structures agricoles laissent la place aux grandes constructions. La taille de ces exploitations agricoles varie de 10 à 87 hectares de superficie. Horticulture et maraîchage: 10 hectares, viticulture: 17 hectares, culture de blé: 87 hectares.

Pour entretenir ces exploitations, les agriculteurs bénéficient d'équipements de qualité qu'ils trouvent facilement .

En 2017, les éleveurs ont été obligés d'augmenter le prix dans leur secteur, suite à des années difficiles. En 2018, cela reste le cas. En effet, le prix du porc a augmenté de plus de 5%. Dans le secteur de l'élevage laitier, le prix du lait a connu une hausse de plus de 13%, suite à la diminution de la production laitière du cheptel.

Quant aux céréaliers, ils font toujours face à la baisse des cours mondiaux et à la concurrence rude de la Russie et l'Argentine. Les céréaliers de l'Hexagone ont du mal à remonter la pente : les nouveaux marchés sont difficiles à trouver, l'exportation ne cesse de baisser. Le secteur de la production végétale traverse aussi quelques problèmes depuis 2017. Certains produits comme les pommes de terre ont connu une baisse de prix de -40%. En 2018, les agriculteurs font de leur mieux pour remédier à cette situation.

Certes, le pays présente bien des points forts, question agriculture. Mais face à la concurrence, aux situations mondiales et les conditions dans le pays même, la situation agricole de la France pourrait très bien se

dégrader. Baisse importante des prix ou, au contraire, hausse inexorable, diminution des agriculteurs et des exploitations agricoles, dégradation de la production. De tels faits montrent une incertitude quant à l'avenir agricole du pays alors que " la fracture entre rats des villes et rats des champs n'a cessé de se creuser ".

Sources

- *www.agriculture.gouv.fr*
- *www.dev.sciencesenlivre.org*
- *www.monagri.org*
- *www.une-histoire-pour-tous.fr*
- *www.numdam.org*
- *Eric Fottorino " le 1 " N° 271 du 6 novembre 2019*

AGRICULTURE LOCALE : EVOLUTIONS ET MUTATIONS



La production agricole a été, durant des siècles la seule source de revenu des Aoustois, ses évolutions sont le reflet de nombreuses transformations.

A Aouste, on ne dispose pas d'éléments pour analyser la production agricole durant la période antique. Les importantes recherches archéologiques menées lors de la construction du TGV, dite étude des sites " Bourbousson à Crest ", fournissent des informations intéressantes sur l'alimentation au III^{ème} siècle – les réserves d'une auberge contenaient des céréales, des

légumineuses, orge, fruits, fèves, lentilles, noix, noisettes. La découverte de deux " reilles d'araires " - avec soc en forme triangulaire prolongé par une tige - préfigure l'utilisation du soc à versoir, ce type d'outil du V^{ème} siècle, semble adapté au sol caillouteux de la vallée de la Drôme. (A)

Au Moyen Age

On sait qu'à Aouste, il y avait, contrairement à notre époque, un élevage de moutons. Les archives de l'Isère (B 4417-4418) nous apprennent qu'en 1351, un médecin juif passa un bail de " 15 bêtes à laine avec un habitant d'Aouste " .

Bon Crescas de Cellone. — Médecin juif, qui, en 1351, passa un bail de quinze bêtes à laine, avec un habitant d'Aouste (Drôme) ; en 1413, un habitant de Divajeu (Drôme) loua en partie une maison qui lui avait appartenu¹.

¹ Archives de l'Isère, B. 4417-4418.

Un autre document est un relevé de la dîme versée par les seigneurs d'Aouste et Mirabel à l'évêque suzerain de Die: (B) (le texte original est rédigé en latin et franco provençal).

A la fin du Moyen Âge, la production de blé, d'animaux de basse-cour et d'abeilles était importante, on peut aussi se demander pourquoi l'évêque de Die ne demande pas une contribution en viande de porc, de chèvre et de mouton - animaux élevés dans la région - La raison pourrait être qu'à partir

de 1150, la coutume voulait que les animaux soient transportés vivants et tués devant les acheteurs, ceci pour limiter les intoxications produites par les viandes avariées. L'évêque demande aussi un paiement en florins (monnaie fabriquée en Italie en 1252, et ensuite frappée dans les Etats du Languedoc à partir de 1360). Il faut aussi se souvenir que les plus aisés avaient coutume de boire un litre de vin par jour – même si c'était de la " piquette " !

" Etat des revenus de l'évêché de DIE en 1474 "

Seigneuries d' Aouste et de Mirabel

et d'abord en froment :..... 67 setiers

de même en gros blé :..... 73 setiers

de même en vin de consommation courante : ...6 boisseaux

de même en poule:51 gelines

et en perdrix

et en poivre1 demi-livre

et en paiements de diverses productions :..16 florins par moitié

en outre selon les bonnes ou mauvaises récolte :. .28 florins....

et c'est ce qui a été dit dans la seigneurie et qui a été écrit ci-dessus . Et il n'a pas été fait mention de ce qui a été débattu ou bien de ce qui est du ressort de la justice, ni des mauvaises récoltes, ni des estimations liées à des augmentations possibles

en plus, il y a accord sur les sommes d'argent qui doivent revenir au prêtre que ce soit le curé ou bien l'administrateur du diocèses de Die :...15 florins

3 gros

en plus, en cire d'abeille de l'année , cela va de soi: 40 livres de cire le dixième (la dîme), a été versé à notre évêque, Comte de Die et Valence, par le seigneur venu à Die l' année 1474

Quelques années plus tard!

A la fin de la Renaissance, le développement des connaissances et des modes de vie, est source d'importantes évolutions. Le début du XVII^e siècle voit un effort de gestion, avec la limitation des droits de pacage ou de prélèvement des bois de feu, évitant ainsi des abus. Colbert, en 1669, publie " le code forestier " qui instaure une limitation de l'exploitation des bois et un contrôle des défrichements. La pratique du sarclage permet de meilleures récoltes. La culture du navet, du rutabaga, du panais (des plantes récoltées en terre) permet une amélioration de l'alimentation et une limitation des famines. Une meilleure alimentation animale augmente la capacité de traction des bœufs et chevaux. La productivité des terres s'améliore par l'utilisation des déchets organiques transformés en fumier ou compost, d'où la suppression de la jachère. De nouvelles cultures (trèfle , sainfoin) sont aussi effectuées à la fin du siècle. Ceci permet un accroissement des productions et une meilleure vie quotidienne.

En 1724, la population aoustoise est de 870 habitants, on cultive ici des céréales (froment, seigle, méteil ¹ pour un total de 3350 quintaux dont 740 quintaux vendus à l'extérieur de la cité. Est comptée à part la récolte d'avoine et d'orge. Sont alors aussi notées les productions de légumes, d'amandes, d'huile de noix, de vin, de foin, de paille, de soie grège, de laine,

1 Mélangé de seigle et de froment

de chanvre. Sur la " commune " on pouvait alors rencontrer 120 bœufs, vaches ou taureaux, 1800 moutons ou brebis, 36 chevaux, mulets ou bourriques et 19 cochons. En 1730, la vigne occupe 6,84% du territoire communal essentiellement sur la rive droite de la Drôme, exposition sud (relevé parcellaire par quartier). (C)

Dénombrement et production de la communauté d'Aouste établi en 1724 -1725

par l'intendant du Dauphiné Gaspard de Fontanieu

Nbre Hab.	Nature de Grains				Comparaison de subsistance			Menus grains & denrées qui viennent au secours des froments; méteils et seigles pour la subsistance					
	Froment	Méteil	Seigle	Total	Quantité de quintaux né- cessaires sur le pied de 3 par personne	Excédent de la communauté	Manque pour la communauté	Orge	Blé noir ou sarrazin	Légumes	Châtaignes	Fromage	Total
Aouste													
870	2060	690	600	3350	2610	740	0	160	180	110	0	6	456

Autres productions													
Cochons													
Chevaux, mulets ou bourriques	19	3,6											
Moutons ou brebis		1800											
Bœufs, vaches ou taureaux		120											
Quintaux de chanvre		18											
Quintaux de laine brute ou surge		29											
Quintaux de soie grège		300											
Quintaux de paille		4100											
Quintaux de foin		1700											
Charges de vin		1700											
Huile de noix		28											
Huile d'olive		0											
Amandes		16											
Beurre		0											

Feux nobles et roturiers	Montant du revenu		
	Suivant le nombre des feux et leur évaluation	Suivant la quantité de la dîme	Suivant l'évaluation des denrées par prix communs
7 et 2/3 et 1/96	42224	32125	38382

Par ailleurs, les Aoustois peuvent aussi "*aller prendre le bois pour le feu dans les bois vers Saillans ou Font Chatet*", ils utilisent aussi l'eau des canaux, lorsque ceux-ci sont bien entretenus (D)!).

Le XIX^e siècle, une période de changements

Presque cent ans plus tard, les déclarations cadastrales de 1821 portent sur les surfaces en terres labourables, vignes, jardin, prés, bois en taillis, bois en futaies, terrains plantés, landes, oseraies, landes vaines et graviers, pièces d'eau, canaux et propriétés bâties. En 1821, il y a 687 propriétaires dont 666 agriculteurs. Il est à noter qu'en 1912, on recensait 70 puits sur le territoire de la commune.

Comparativement, de 1724 à 1864 - année médiocre -, la production de froment est passée de 2060 quintaux en 1724 à 6800 en 1864, le seigle, lui, a diminué de 600 quintaux à 263, l'avoine a augmenté de 180 à 360 hectolitres. En 1864, la production de pommes de terre s'effectue sur 10 hectares, il y a 2 hectares en haricots et 4 en fèves; il serait intéressant de connaître les raisons de ces évolutions. Elles paraissent liées à des progrès au niveau des ensemencements et à l'ouverture de nouveaux marchés suite à

l'amélioration des voies de communications (routes, voies ferrées). A partir de 1861, dans la Drôme, les appareils à battre le blé et autres céréales ont fait leur apparition dans les petites exploitations, qui ne peuvent faire appel à des entrepreneurs de battage ... mais ne disposent pas d'assez de bras ou n'ont plus les moyens de les payer, compte tenu de la hausse des salaires agricoles " *le manège peut, avec un seul cheval 2 hommes et 3 femmes ou enfants dans une journée, battre quinze hectolitres de blé, à la cadence de 80 à 95 litres de grain en une demi heure*" (F).

De 1875 à 1940, le rendement en blé, au niveau national, est en progression faible mais régulière, 8 à 10 q/ha avant 1850 et 12 à 14 q/ha en 1945. La progression est attribuée à la mécanisation, à l'amélioration des machines, au début des variétés sélectionnées et à l'utilisation des engrais et amendements minéraux. Les agriculteurs aoustois utilisaient du guano² 150 quintaux en 1882 et 300 quintaux en 1892.

Entre 1945 et 1995, au niveau national, on a une amélioration des rendements de blé, ceux-ci passant à 70 q/ha, celle-ci étant liée à la production de la génétique, des produits de protection, des méthodes de travail des sols, de semis ou de moisson.

On peut aussi se demander si les idées progressistes de la fin du 18^{eme} siècle ont concerné les Aoustois – fin de la jachère, élevage des moutons et des chevaux, réunion des parcelles, " *passage de l'agriculture de subsistance à l'agriculture de métier* ", sélection des meilleures races de moutons, bœufs, chevaux (H), utilisation de nouveaux matériels, (en 1892, il y a à Aouste 1 faucheuse mécanique, 1 moissonneuse mécanique).

En 1839, à Aouste, le revenu moyen par hectare s'établissait autour de 33 francs, le maximum sur la Drôme étant de 48 francs, le minimum de 1 à 7,699. En 1852, à Aouste, 2,5 % des agriculteurs sont métayers, 1,5 % sont fermiers, 45 % sont propriétaires ; les surfaces labourables sont occupées à 50% par des céréales.

2 - Accumulation d'excréments d'oiseaux marins

Alors qu'aujourd'hui, 19 hectares sont plantés en vigne, au milieu du 19^{ème} siècle, 230 hectares étaient occupés par les vignes (alors victimes de l'oïdium) (E). On constate même une augmentation des surfaces car, en 1835, Aouste avec 212 hectares de vigne, était la deuxième commune viticole (après Die) de la future zone AOC (H). A la fin du siècle, l'épidémie de phylloxéra va ravager les vignobles. On plantera alors du " *clinton* ", un cépage venu des USA – état de New York - résistant au phylloxéra et à l'oïdium et particulièrement adapté à certaines terres dures de la région (le clinton - " *vin des anarchistes, vin qui rendrait fou ou aveugle* " - sera interdit de production en 1936, époque de surproduction viticole).

Selon les archives communales, la première mention des mûriers à Aouste daterait d'avant 1635. En 1815, leur nombre est de 4000 arbres, en 1825 : 5000 arbres et en 1835, la production de cocons tourne autour de 6000 kg ...

Dès le XVII^e siècle, au vue des comptes consulaires, il apparaît que les feuilles de mûriers des cimetières St Pierre et St Christophe d'Aouste étaient vendues pour en effectuer leurs réparations et leur entretien. En effet, le 26/06/1681 la vente de ces feuilles rapporta 9 livres et 6 sols qui servirent aux réparations du cimetière St Christophe ; en 1689 la vente rapporta 16 livres et 10 sols et en 1701, 13 livres qui servit à payer Pierre Chaix maréchal et François Bernard vitrier à Crest pour réparation du battant de la cloche et des vitres de l'église Notre Dame ainsi que pour les matériaux nécessaires à la réparation des murailles du cimetière St Pierre. En 1731, la vente rapporta 6 livres 10 sols pour " *le prix de la rente des feuilles de mûriers du cimetière St Christophe non St Pierre* ".

Le développement de nouvelles plantations de mûriers, après la Révolution, est aussi source de revenu. Le prix d'un kg de cocons est supérieur à la rémunération d'un ouvrier agricole employé pendant 46 heures ou d'un ouvrier plus spécialisé comme charpentier, maçon pendant 23 heures.

Le contexte politique international influence l'agriculture locale, L'empereur Napoléon 1^{er}, afin de lutter contre le blocus continental, avait incité à la

culture de la betterave sucrière. Vers 1830, Crest disposait d'une fabrique de sucre de betterave (J2). Par ailleurs, il y a sûrement une évolution des mentalités ainsi, le rapport aux animaux changeant : certains nuisibles ne sont plus considérés comme des auxiliaires du démon, leur invasion n'est plus synonyme de non respect des directives religieuses; dans les archives, on ne trouve plus trace de bénédictions ou de procès d'animaux comme à Romans en 1547 (voir document sur le site internet: <http://www.histoire-patrimoine-aoustois.fr/> - rubrique drômoise -).



Ferme en 1900-1910

D'autre part, en 1856, l'abbé Vincent notait " *la culture du mûrier a pris dans nos campagnes, un développement dont les résultats se traduisent, chaque année, par une grande somme de bien-être départie entre ses laborieux habitants*" (K).

La fin du XIX^{ème} siècle voit de nombreuses transformations, il est à noter qu'en 10 ans, de 1886 à 1896, la population aoustoise a baissé de plus de 10% , on est passé de 1250 à 1127 habitants ; est ce une conséquence

indirecte de " la Grande Dépression - 1873 à 1896 - ". En 1892, il y a 175 propriétaires " *cultivant par leurs propres bras ou avec l'aide de leur famille* ", 40 journaliers et 10 fermiers, il y a aussi " *12 domestiques mâles et 6 femmes servantes de ferme* ". De 1864 à 1903, les productions agricoles ont évolué: le phylloxéra a détruit les 2/3 du vignoble drômois (I). A la fin du siècle les dossiers d'enquêtes agricoles s'intéressent aussi aux amendements et engrais supplémentaires employés par l'agriculture – localement, essentiellement du guano – Les idées à la mode sur les améliorations foncières: surfaces irriguées, bois défrichés... ne concernent pas les Aoustois!....

A Aouste, 820 hectares sont labourables, 19 hectares en prés, 91 hectares en vignes, 147 en landes, 439 en bois et forêts. 300 hectares permettent, en 1903, la production de 3600 quintaux de froment, 17 hectares sont en seigle (pour une production de 187 quintaux), 3 en orge et 100 en avoine pour produire 1260 quintaux. La culture de pommes de terre s'effectue sur 10 hectares en 1864 pour une production de 1800 quintaux et en 1865, 15 hectares produisent 2200 quintaux. On note qu'en France, de 1960 à 2000, la productivité en pommes de terre a augmenté de 63 % par hectare soit 420 quintaux/hectare. Celle de la vigne se fait sur 91 hectares seulement (40 hectolitres à l'hectare de production moyenne). A cette époque, il y a aussi 47 hectares en betteraves fourragères et des essais de cultures : (une année), - un essai de betteraves sucrières peu concluant puis un essai, pendant 4 ans, d'artichauts sur 2 ares - sans bons résultats -. En 1903, 150 hectares sont en luzerne, 100 en sainfoin, 19 en prés. 12 vaches seulement paissent paisiblement alors que 104 bœufs permettaient les labours, aidés par 44 chevaux et 10 mulets (c'est aussi l'amélioration des labours avec l'utilisation de brabants de marque " Universala ". Il y avait 360 brebis, 198 moutons, 100 agneaux, avec 125 chèvres ; on soignait aussi 50 truies et 200 porcs. (J)

Voir le tableau de la production agricole à Aouste en 1864-1865 (Annexe I - page 137) et celle de 1892 (Annexe II – page 140)



*Labour
avec un
brabant à
Etoile en
1910- 1914*

De 1882 à 1911 les surfaces cultivées ont énormément changé (vignes, céréales, prairies artificielles) est-ce une évolution du marché, de la production, des conditions de travail ?)

Contrairement à de nombreuses communes drômoises, à Aouste, il n'y a pas de producteur de tabac (production autorisée et très contrôlée !)

La formation des agriculteurs progresse à partir de 1837, ceci grâce à la création de fermes-modèles et de cours publics comme le " *cours public et gratuit d'arboriculture* " donné par M. du Breuil, professeur à l'institut national agronomique en 1879 : une vingtaine de leçons théoriques et pratiques. Les arbres fruitiers, assez peu cultivés jusqu'alors (poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers...), succèdent à la vigne.

La fin du siècle voit aussi se créer les syndicats agricoles (loi du 21 mars 1884) - le syndicat des cantons de Crest a regroupé plus de 800 adhérents, (M) et de nombreux concours agricoles sont organisés, présidés par le préfet, le règlement de ces concours est très strict. Les primes sont conséquentes (50 frs pour le 1^{er} prix - espèces bovines - lors des comices

agricoles du Vercors en 1900), cela traduit l'attention de l'Etat à l'amélioration de la production agricole.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE LA DROME

REGISTRATION
COURS
DE LA MAIRIE
MONTAUBAN

COURS PUBLIC

et gratuit

D'ARBORICULTURE

professé par M. DU BREUIL

Le 20 mai 1879, à huit heures du matin, dans une des salles de la Mairie.

LEÇONS THÉORIQUES, à 9 heures du matin.

Le 28 Mai. Considérations générales sur la culture des Vergers et celle des Jardins fruitiers. — Culture d'un Jardin fruitier. — Choix d'un emplacement. — Clément. — Description du terrain.

Le 29 Mai. Suite de la culture du Jardin fruitier. — Préparation préliminaire du sol. — Choix des espèces et variétés d'arbres. — Plantations.

Le 30 Mai. Principes généraux de la taille.

Le 31 Mai. Suite des principes généraux de la taille.

Le 1^{er} Juin. Culture spéciale du Poirier. — Choix des variétés. — Multiplication.

Le 2 Juin. Suite de la culture du Poirier. — Taille de la charpente des Arbres non palissés.

Le 3 Juin. Suite du Poirier. — Taille de la charpente des Arbres palissés.

Le 4 Juin. Suite du Poirier. — Taille des Branches à fruits.

Le 5 Juin. Suite du Poirier. — Rustification. — Maladies et Insectes nuisibles.

Le 6 Juin. Culture spéciale de l'Amal. — Multiplication. — Taille. — Maladies. — Rustification et conservation des Fruits à pépins.

Le 7 Juin. Culture spéciale du Poirier. — Choix des variétés. — Multiplication. — Taille de la charpente.

Le 8 Juin. Suite du Poirier. — Taille des Branches à fruits.

Le 9 Juin. Culture spéciale des Cerisiers, Groseilles et Abricotiers. — Choix des variétés. — Multiplication. — Taille. — Maladies et Insectes nuisibles des Arbres à fruits à noyau.

Le 10 Juin. Culture spéciale de la Vigne destinée aux Raisins de table. — Choix des variétés. — Multiplication. — Plantation.

Le 11 Juin. Suite de la Vigne. — Taille de la charpente et des sarments traînants. — Maladies et Insectes nuisibles.

Le 12 Juin. Suite d'entretien du Jardin fruitier. — Culture du sol. — Eclaircies. — Abri contre les intempéries.

LEÇONS PRATIQUES, à 3 heures du soir, dans les Jardins qui seront ultérieurement indiqués.

Le 6 Juin. Opérations d'été appliquées aux Arbres à fruits à pépins.

Le 9 Juin. Opérations d'été appliquées aux Arbres à fruits à noyau.

Le 11 Juin. Opérations d'été appliquées aux Vignes en treilles.

Ces leçons pratiques seront faites le même jour que les leçons théoriques.

Valence, le 12 mai 1879.
Le Préfet de la Dron
CHARLES THOMSON.

VALSICE 140 DÉCRET DU PRÉSIDENT

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Préfecture de la Drome

PHYLLOXÉRA

Formation de syndicats en vue de résister à l'invasion phylloxérique

Extrait de la loi des 15 juillet 1878 — 2 août 1879.

Les transformations du XX^e siècle

On répertorie en 1912, pour 1349 habitants, 82 fermes avec 71 chevaux, 4 mulets, 138 bêtes à cornes, 556 moutons, 210 chèvres et 500 porcs. On voit aussi une évolution des travaux avec l'installation d'un moulin à cylindre s'ajoutant aux meules existantes et pouvant traiter jusqu'à une tonne de grain par jour. On n'utilise plus de fours à pain dans les fermes mais 5 boulangers sont au village, ils ne sont plus que quatre en 1922 : Ponçon, Arthaud, Izier et Morand.

La production céréalière occupe encore presque la moitié des terres labourables, 1/3 de la commune est en bois et forêt (I). Durant la guerre, les femmes qui habituellement aidaient aussi au travail, sont alors contraintes au remplacement des hommes dans le dur labeur des champs.



Fenaison



Après la Première Guerre Mondiale, en 1921, il ne reste que 43 fermes. Cette évolution est en partie liée aux progrès de l'emploi dans les usines, à des meilleures conditions de travail et à l'utilisation des machines à vapeur et essence - une presse à fourrage à bras permet de traiter en 10 heures 5000 kg et une batteuse à moteur 4000 kg - ; les évolutions de la mécanisation seront alors considérables (*Voir Annexe IV – page 142*). De 1922 à 1934, le rendement d'une presse à moteur est multiplié par 2 (machines de références : Mr Boutarin de Crest, Louis Guier d'Aouste, Bruyère Emile et Barbier Eugène d'Aouste (marques Richard Garrith et Marsal, moteur Fordson, vitesse 1200 tr/mn, force 18-20). En 1930, Les plus grandes exploitations agricoles n'ont que 30 hectares cultivables. Les progrès de la mécanisation influencent aussi les productions, les cultures évoluent aussi et sont très diversifiées.

REGISTRE DES DÉCLARATIONS DES STOCKS
DE
BLÉ ET FARINES PANIFIABLES
au 31 JUILLET 1933

(Article 7 de la Loi du 10 Juillet 1933)

COMMUNE de : **AOUSTE-SUR-SYÈ**

DATE DE LA DÉCLARATION		NOM, PROFESSION, ADRESSE DU DÉTENTEUR	Catégorie à laquelle appartient le déclarant			QUANTITÉ (EN OCTAUX MÉTRIQUES)						NOM DU DÉCLARANT	SIGNATURE DU DÉCLARANT
			Agriculteurs	Mouleurs	Commerçants et autres	BLÉ			FARINES PANIFIABLES				
			Agriculteurs	Mouleurs	Commerçants et autres	Agriculteurs	Mouleurs	Commerçants et autres	Agriculteurs	Mouleurs	Commerçants et autres		
2-8-1935	Albin Nijon à Aoust				1			5.5				Albin Nijon	Albin Nijon
2-8-1935	Sylvester Nijon à Aoust				1			11.75				Sylvester Nijon	Sylvester Nijon
3-7-1936	50 route de Boulogne à Aoust				1						15	Albin Nijon	Albin Nijon

Par ailleurs, en 1936, le recensement agricole est plus minutieux, ainsi on exploite 18 hectares de vignes à raisins de vendanges avec des plans greffés (récoltes les mieux payées), 12 hectares avec des plans non greffés, 24 hectares en " producteurs directs " (anciennes vignes ?), rendement moyen : 26 hectolitres-hectare.

La même année les terres labourables (y compris en friche) sont de 541 hectares, les bois et forêts occupent 522 hectares, les landes 275 hectares, les terrains rocheux et montagneux 411 hectares et " le territoire non agricole " (maisons, routes, voies ferrées ...) 20 hectares pour une superficie totale de la commune de 1930 hectares.

145 Aoustois sont propriétaires exploitants, 6 sont fermiers travaillant avec l'aide de leur famille, 9 sont métayers. Ils exploitent 602 hectares. Le personnel employé - de 15 à 60 ans – est important : 215 domestiques et 105 servantes ainsi que 2 ouvriers agricoles. Les mentalités évoluent : il y a pour Aoust deux sociétés d'assurance (mortalité du bétail, risques d'accident,

risques d'incendie, réassurance ...) mais, sur la commune, aucun syndicat de producteurs.

Le XX^e siècle apporte donc des modifications notoires. La surface de la commune diminue suite à " l'amputation en 1946 des quartiers Bellevue ". Vingt ans plus tard, le recensement agricole de 1965 fournit de précieuses informations. Dorénavant, est considérée comme agriculteur, toute personne retirant un minimum de revenu de l'activité agricole, sont répertoriées les exploitations agricoles d'un hectare et plus en polyculture ou de plus de vingt ares en cultures spécialisées (maraîchères, potagères...). Le type d'exploitation a changé après guerre.

A Aouste, de nombreux agriculteurs avaient comme revenu principal un emploi d'ouvrier en usine ou d'artisan, et même parfois, les deux en complément. En 1965, cent trente-cinq Aoustois sont considérés comme agriculteurs, trente-deux ont une surface d'exploitation inférieure à un hectare (landes comprises). La majorité des agriculteurs - trente-trois sur cent trente-cinq - exploite moins de cinq hectares, aucune exploitation n'est supérieure à cinquante hectares. *" Sont considérés comme exploitants agricoles même s'ils n'utilisent pas de terres, les possesseurs d'un reproducteur mâle faisant la monte; les possesseurs d'une jument, d'une vache laitière, de deux bovins de plus de deux ans, de trois porcins, de dix lapins, de cent volailles, de dix ruches, de quatre brebis mères ou de quatre chèvres" (N)...*

D'autre part les recensements suivants seront établis sur de nouvelles bases. Sont progressivement considérées comme agriculteurs, les personnes dont le revenu principal est lié à l'agriculture. En 1988, Aouste compte trente-neuf agriculteurs exploitant trois cent vingt-deux hectares, treize exploitations en grandes cultures et cinq en viticulture et arboriculture. Le secteur agricole emploie soixante-dix personnes. Depuis 1990, l'évolution des cultures, les améliorations des diverses machines et l'irrigation ont modifié les travaux agricoles et aussi réduit les emplois saisonniers. Les méthodes de travail ont aussi évolué, un exemple pourrait être la création de

la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole - CUMA – à Aubenasson, elle regroupe des agriculteurs de plusieurs communes.



L'entrée de la cave vinicole, lieu de fabrication du vin mousseux "le Royal Dauphinois" en 1925: de gauche à droite, Louis Grangeon, Gustave et Adrien Gauthier, Henri Dessus, Pierre et Henri Terrail, Louis Forget (le créateur de l'entreprise), Adrien Gaudin.



Publicité de 1926 parue dans " l'Annuaire départemental de la Drôme "

*" Vin mousseux Royal Dauphinois " :
propriétaires Pierre Terrail et
Auguste Servant à compter de 1922*



Et maintenant?

En 2010, Aouste comptait dix-huit exploitations agricoles (elles étaient trente en 2000). Les critères sont totalement différents, un agriculteur doit cultiver une surface correspondant à une demi SMI (surface minimum d'installation calculée suivant des pondérations en fonction des cultures, les landes étant exclues du calcul); dans la Drôme, un exploitant doit disposer au minimum de dix hectares de terres cultivables ou gérer un élevage de quatre mille poules. A Aouste, quatre cent quarante-sept hectares sont utilisés (un sixième de la surface totale de la commune) et seulement trois cent soixante-deux hectares sont labourables (O). L'agriculture fait alors vivre cinquante-six personnes (P). La part de l'agriculture dans les "établissements actifs" est, en 2009 selon l'INSEE, de 9,6% contre 53,6% pour les services, le commerce et les transports. (Q)

Depuis 1965, l'urbanisation, l'accroissement des landes et des zones boisées, les bâtiments d'élevage, l'extension des parcelles et les nouvelles cultures ont transformé les paysages. On est aussi en AOP, "l'Ail de la Drôme", "Pintadeaux de la Drôme", la production de lavande marque aussi le paysage. La surface agricole utilisée (SAU) ne représente plus que 30% de la surface de la commune (contre 42% au début du siècle).

La diminution du nombre d'agriculteurs la féminisation des responsables d'exploitation, le recours plus large à la main d'œuvre salariée (R) et l'importante évolution des formations ont contribué à un changement des mentalités. La fonction de l'agriculture a aussi changé; avant-guerre les récoltes étaient principalement réservées à la consommation familiale ou locale, elles sont actuellement livrées soit à des coopératives soit à des entreprises. Les produits sont distribués à très grande échelle ainsi, la fromagerie de la Drôme créée à Aouste en 1991 est maintenant rattachée à Rians. La production est souvent " intégrée ". L'agriculteur est lié à des groupes agro-alimentaires pour l'approvisionnement ou achat de sa production: groupes drômois (type Valsoleil, Valgrain, Top Semences...), groupes nationaux comme Rians ou internationaux type Limagrain... Comme les autres professions, l'agriculture est aussi dépendante des directives de l'Union européenne dans le cadre de la Politique Agricole Commune (la PAC!).

A partir de 1882, la culture de la lavande s'était développée dans le sud de la Drôme et le Diois, " l'âge d'or " fut la période entre les deux guerres mondiales, et depuis les années 50, la culture de la lavande avait été délaissée. Depuis 1934, le ramassage de la lavande s'est mécanisé, mais les rendements à l'hectare n'ont pas beaucoup évolué (de 14 à 26 kg d'essence à l'hectare selon les variétés). A Aouste, elle a récemment repris. Chez le même producteur, soit sous serre, soit en plein champ, on trouve 29 espèces de lavande différentes, du lavandin, de l'hélycrise transformés en huiles essentielles, comme le tilleul, la mélisse, le mélilot. L'usage est cosmétique, thérapeutique ou pharmaceutique. Localement, les autres productions bios de plantes sont, thym, hysope, soja, tournesol, blé, orge, luzernes, safran Depuis plus de 20 ans, pour répondre aux importantes attentes d'industriels, comme Sanoflore, Fytosan, la Drôme Laboratoire ou Phyteo-Laboratoire (Herbarom Groupe) - fondé à Aouste, en 1994, par M Ardouvin -, de nouvelles cultures ont été développées dans les domaines de l'alimentation, de la pharmacie et de la cosmétique. Ces cultures sont répertoriées en PPAM

- plantes à parfum aromatiques et médicinales - (lavande, lavandin, mélisse, hysope, safran...). On peut aussi rappeler que la Drôme en est le principal département de production, elle est aussi le premier producteur français en bio et le leader mondial pour la production et la transformation de PPAM " (S), ainsi, plus d'un tiers des produits élaborés à Aouste par le groupe Herbarom est distribué à l'international.

En ce qui concerne la viticulture, 69 hectares de terre essentiellement au Nord de la commune, sont en zone AOC INAO ('T) ; en 2013, seuls 12 hectares étaient plantés mais depuis quelques années, la surface plantée a presque doublé (actuellement 19 hectares), toute la récolte est écoulée en France et à l'étranger, sous la marque " Jaillance ".

L'agriculture raisonnée se veut plus respectueuse de l'environnement, pour preuve la récente création de l'aire de retraitement des phytosanitaires, première aire drômoise initiée et gérée par une association d'agriculteurs. Cette station, la première dans la vallée de la Drôme, est gérée par l'association Agri Aouste Propre (16 adhérents), elle sert au lavage de fûts, conteneurs, citerne. Ainsi, les agriculteurs aoustois évitent les épandages de sous-produits sur ou dans les sols agricoles. Par ailleurs, divers essais soutenus par la Communauté de Communes ont été effectués sur certaines cultures jadis abandonnées comme le chanvre, utilisé en isolant. Une autre " génération " d'agriculteurs s'est installée et développent efficacement leurs activités; ils sont le reflet d'une recherche d'équilibre entre modernisation, innovation et respect de traditions; la vallée de la Drôme étant reconnue comme le premier territoire-bio de France " s'inscrivant dans une démarche éco-socio-responsable ".

Depuis 2010 on assiste à un ralentissement et à des irrégularités de productions, ceci étant dû, aussi, au changement climatique et à la progression des températures.

A noter aussi, que de 2009 à 2014, on a une très légère progression du nombre d'agriculteurs et du nombre d'emplois féminins dans l'agriculture. Actuellement 53,5% des agriculteurs sont des agricultrices. Par ailleurs, de 2011 à 2018, on constate une diminution du nombre d'exploitants agricoles (de 24 à 15) et une augmentation du nombre d'employés (de 20 à 31 emplois) dont un tiers de salariés (U). Si l'agriculture n'occupe que 0,7 % de la population locale, les conditions de travail on évoluer rapidement, on peut aussi remarquer que les progrès techniques ou les nouvelles technologies de communications sont aussi largement utilisées par les agriculteurs.

En deux générations, le monde agricole a donc totalement changé. Pourtant le milieu agricole est actuellement victime d'un certain discrédit de la part des urbains et de quelques rurbains, de nouvelles difficultés sont aussi récemment réapparues comme les attaques des troupeaux par les loups. La forêt de Saoû et ses abords sont même devenus une " Zone de Présence Permanente du Loup " ! Les problèmes liés aux changements climatiques, entre autres la limitation des pompages sans les cours d'eau, sont de nouveaux défis.

Références :

(A) - Collectif, Archéologie sur toute la ligne. Les fouilles du TGV Méditerranée dans la moyenne vallée du Rhône, Éd. Le Musée de Valence/Semgy, Éditions d'Art, 2001, (ISBN 285056513X)

(B) - État des revenus de l'évêché de Die vers 1474 - M. l'abbé Fillet - 1890 - <http://gallica.bnf.fr>

(C) - Archives communales Aouste 1730 HN1 1^{er} Cahier 13 feuillets 3F1 et 3F3B

(D) AM CC 53-108 1660; AM BB3 1641

(E) - AC 3F1 et AC1G6.

(F) - 6AD D 51 M 1

(H) - Michel Jolland " fête de l'agriculture le 10 messidor an XI à Valence "
Etudes Dromoises n°73 p 23 à 26, mars 2018,

(I) – Sauger - service éducatif archives départementales de la Drôme -
pochette pédagogique n°9 - les paysans drômois (1850-1914) - publication
1977

(J) - 6AC1 G7 , 1 G 8 et 3F1.

(J2) - Delacroix - *Statistique du département de la Drôme*, 2ème édition
Valence Paris p 369

(K) - Abbé Vincent *Aoste* imp Marc Aurel Valence 1856

(L) - J N Courriol - *La Clairette de Die* - Syndicat de la Clairette de Die et
des Vins du Diois 2008

(M) - ADD AP 414.135

(N) - Courrier de la Direction des services agricoles de Valence, 15 juillet
1965. AC 3F2

(O) - Recensement 1988 Agreste.

(P) - DDT de la Drôme recensement agricole 2010.

(Q) - Chiffres clé INSEE 2009 Aouste sur Sye

(R) - Diagnostic territorial pour l'élaboration du PLU mairie d'Aouste
12/11/2012 -

(S) - Lettre de MP Monier sénatrice oct 2018

(T) - Doc préparatoire PLU 1er Aout 2013 cabinet Euryèce

(U) - INSEE *dossier complet AOUSTE sur SYE 2014 et 2018*

Nota : le musée agricole des Berthalais à Mirabel et Blacons dispose de
nombreuses machines témoins des évolutions locales dans l'agriculture et
l'artisanat : <http://www.musee-des-berthalais.fr/>

En complément, on visionnera avec intérêt les excellents documentaires réalisés par tvvaldedrom.com sur l'évolution de l'agriculture au XX^e s. dans la vallée de la Drôme.

Battage en 1920



En 1956

L'EXODE RURAL DANS LA DRÔME

La population de la Drôme a progressé depuis la fin du XVIII^e siècle. Elle passe de 235 400 à 326 800 entre 1801 et 1851. A partir de cette date, le mouvement s'inverse et la population régresse : 290 894 en 1911 à 267 280 en 1936. C'est la baisse de la fécondité qui l'emporte sur le recul de la mortalité ; c'est un phénomène national auquel peut s'ajouter une migration vers d'autres départements. La saignée de la Grande Guerre (1914-1918) est aussi responsable de ce recul : 9100 tués pendant le conflit, surtout des hommes jeunes en âge de procréer. La crise de 1929 et la menace de la Seconde Guerre n'ont rien arrangé.

Derrière ce recul démographique, un déplacement de la population drômoise s'effectue des montagnes vers les plaines, des villages vers les villes qui offrent des emplois. L'arrondissement de Die perd 14 % de sa population alors que celui de Valence en gagne 9 %. Vers 1850, les jeunes quittent la campagne pour se diriger vers les villes industrielles : en 1885, Dieulefit et St Jean en Royans ont un habitant sur quatre employé dans l'industrie.

En 1850, les trois-quarts des Français étaient agriculteurs et les familles produisaient à peu près tout ce qui leur était nécessaire. Dans la Drôme particulièrement gâtée par la nature, il existait une polyculture qui fournissait les céréales, légumineuses (pois, fèves), le vin, les matières grasses (huile de noix, de colza ou d'olives selon le lieu). Seuls quelques produits recherchés étaient vendus : noix, volailles, bétail, tabac, garance. Le travail à domicile ou la livraison des cocons de soie apportaient quelques pièces d'argent au foyer des ruraux.



Champ de colza sur fond des Trois Becs



Trépigneuse

A partir de 1860, les progrès techniques allègent les besoins en main-d'œuvre : le fléau est remplacé par le rouleau de pierre tiré par un bœuf ou un mulet. Puis la batteuse venant du Nord, pénètre dans la Drôme après 1865, d'abord actionnée par un manège d'animaux puis par une machine à vapeur. Il faudra attendre la guerre de 1914 pour qu'on utilise comme force motrice cet ancien tracteur à roues pleines ou en fer. Le travail exige beaucoup moins de bras que le fléau et il est infiniment plus rapide bien qu'il faille une équipe pour préparer la meule de gerbes et pour la servir. En 1921, la première batteuse arrive à Aouste et en 1930, deux batteuses et trois tracteurs agricoles équipent les agriculteurs.



Battage au fléau



Manège

La sériciculture progresse jusqu'en 1850 (5 000 tonnes de cocons en 1885) puis elle décline avec la maladie du bombyx et la concurrence de la soie grège importée d'Extrême-Orient. En 1882, à Aouste, on recensait 76 éleveurs de vers à soie, 130 en 1894 et plus que 5 en 1937. Cependant les agriculteurs âgés se rappellent que leurs parents élevaient des vers à soie à la ferme encore après la Première Guerre Mondiale. Cette activité était apparue vers 1725 autour de Chabeuil, Loriol et Nyons ; toutefois dans les archives communales d'Aouste, il est fait mention de mûriers en 1635 ; on en dénombrait 4 000 arbres en 1815, 5 000 arbres en 1825 et 6800 en 1835.

Des manufactures royales existaient à Saint-Vallier, Crest, Die, Valence et Livron. En 1780, on comptait 133 ateliers de moulinage où l'on dévidait du fil de coton et où l'on fabriquait un fil de soie résistant. Plus d'un siècle plus tard, les ateliers de moulinage employaient plus de 600 personnes. Le fil était tissé dans la région lyonnaise.

L'exode rural a beaucoup plus impacté les villages ruraux voisins d'Aouste. A titre d'exemple, entre 1851 et 1946, une perte de population de 23,68 % pour Saillans (1885 h/1089 h), de 40,72 % pour Beaufort sur Gervanne (448 h/ 347 h) et 33,33 % pour Piégros La Clastre (850 h/347 h). Le bourg d'Aouste tire son épingle du jeu avec pour les mêmes dates, une augmentation de 9,02 % (1254 h/1393 h). Cela s'explique par la situation de la commune, tout en restant rurale, son industrialisation est relativement conséquente (moulinages, usine de tissage, papeteries, scierie fours à chaux, etc.). Les Aoustois étaient des ouvriers-paysans et fournissaient localement la main d'œuvre. Toutefois on relève, pour la période 1856-1896, une diminution de la population aoustoise en corrélation avec la dépression économique qui frappe le pays.

Entre 1880 et 1911, cinq millions de paysans quittent la campagne pour la ville. L'attrait des salaires et du milieu urbain, le recul des cultures exigeantes en main d'œuvre comme la vigne, la disparition du travail à domicile, les nouvelles communications (chemin de fer, développement du transport routier) expliquent en partie cet exode rural.

Cependant la principale raison de l'exode rural est la maladie, au cours des années 1880, elle frappa durablement la vigne et la culture du mûrier. En une décennie, le peuple des campagnes se trouva confronté à des difficultés économiques terribles. Le vin était pour beaucoup de famille de la vallée de la Drôme une économie d'échange essentielle. Quant à la soie naturelle, les moulinages et les filatures surent s'adapter rapidement et se fournir directement en Extrême-Orient, bouleversant ainsi l'économie locale. Enfin, la Guerre de 1914-1918 fit d'énormes trouées dans les campagnes et la paysannerie du Sud de la France paya un tribut très lourd à cette boucherie. Dans maints villages drômois, il y a plus de noms inscrits sur les monuments aux morts que de vivants actuels. L'attrait de la ville, du confort, de l'eau courante, des commerces ... jouent un rôle important.

Plusieurs décennies d'exode rural ont marqué de leur fer rouge les campagnes françaises, qui doivent survivre aujourd'hui à la

désindustrialisation des anciens centres bourgs qui s'étaient développés grâce à la tradition paternaliste.



Batteuse

LE TERRITOIRE D'AoustE sur SyE AU XVIII^e SIÈCLE

Territoire

En 1699, la population d'AoustE sur SyE s'élevait à 928 habitants et la communauté occupait, d'après le parcellaire dressé au XVIII^e siècle, la superficie totale du terroir était de 3536 sétérées (*1 sétérée égale 0,2279 ha*) 1 quarte (*égale 1/4 de sétérée*) et 4 civayers (*1 civayer égale 1/24 de sétérée*) soit environ 805 hectares actuels.

Ce territoire était réparti en :

- 2486 sétérées de fonds roturiers taillables
- 879 sétérées de fonds nobles
- 153 sétérées de fonds affranchis

Parmi les 2486 sétérées des fonds roturiers taillables, un tiers du territoire était occupé par les hermes* ainsi que par les biens abandonnés par leurs possesseurs (suite à des hivers rigoureux, sécheresse et aussi charge de l'Etape ou autres tailles) , et les fonds détruits par les rivières et torrents (inondations successives, notamment en 1670), le reste étant réparti en terres, prés, jardins et bois (11%) du territoire et divers improductifs (9,45%).

On constate que 62,31% des propriétés sur le terroir de Aouste est estimé entre 2 et 20 livres , ce qui dénote une certaine "pauvreté" de celui-ci. Près de 10% des propriétés sont estimées en dessous de 2 livres, 1,47% estimées entre 60 et 100 livres dont cinq en dessus de 100 livres (101 à 136 livres) et .cinq propriétés estimées pour "0",

En 1705, le terroir d'Aouste comportait 20 "terres nobles" et 13 "terres affranchies" (*terres exemptées d'impôts et de charges publiques faites à des particuliers*) (voir *Annexe V - page144*). Cette situation évoluera au fil des ans suivant la volonté du Roi Louis XIV, par plusieurs arrêts dans un but de gratifications mais surtout pour remplir les caisses de l'État.

En ce qui concerne l'occupation des sols, nous pouvons constater que le morcellement du terroir est notable dans lequel la superficie des parcelles est peu importante avec 3536 setérées et 1720 parcelles nous devrions trouver une moyenne parcellaire d'environ 2 setérées et 2 civayers or nous trouvons près d'un tiers des fonds (501) se situant entre 1 quartelée et une setérée, un autre tiers (528) entre 1 et 5 setérées.

- Moins de 1 civayer 330 dont 287 bâtiments privés
- De 1 civayer à 1 quartelée 171
- De 1 quartelée à 1 setérée 501
- De 1 setérée à 5 setérées 528
- De 5 setérées à 10 setérées 39
- Plus de 10 setérées 24

Le terroir d'Aouste est essentiellement occupé par des terres cultivables (45,21%) mais de rendement moyen (céréales tels blé froment, avoine, orge, seigle et méteil), des prés (7,36%), des vignes (10,35%), des bois (10,52%),

des hermes improductifs (15,49%), le reste (11,07%) étant la part de diverses emprises (rivières, chemins, autres bâtiments, etc.).

Les fonds taillables roturiers représentent quant à eux 64,33% du terroir productif, les fonds taillables possédés par les nobles (0,48%) et les fonds nobles exempts de taille (25,51%).

En ce qui concerne les habitations à l'intérieur du "bourg", avec 138 maisons sur 159 et 44 "chesals" (petites maisons plus ou moins vétustes) sur 61, on relève une certaine exigüité du logement :

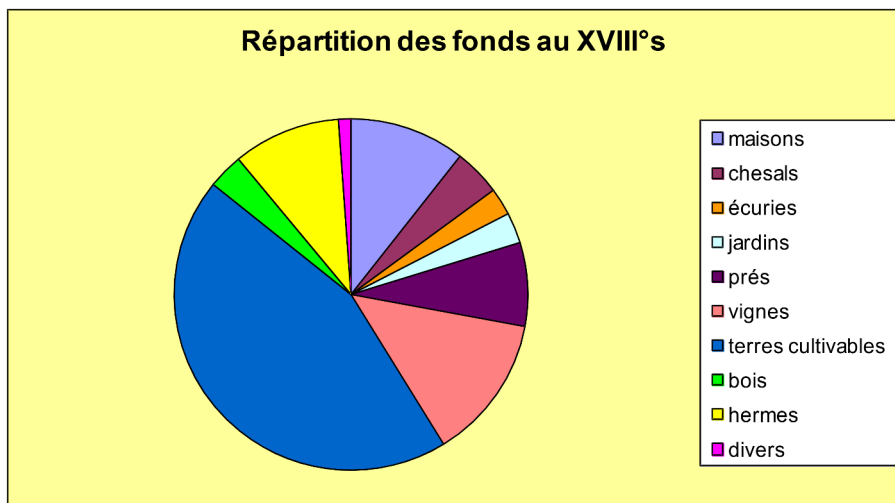
- 21 maisons se situent à moins d'un quart de civayer (*environ.24 m²*)
- 117 maisons se situent entre un quart et un demi civayer (*entre 25 et 48 m² environ.*)
- 17 chesals se situent entre un cinquième et un neuvième de civayer (*entre 11 et 19 m² environ.*)
- 27 chesals se situent entre un quart et un demi civayer (*entre 25 et 48 m environ.²*)

Les autres maisons et "chesals" étant répartis sur le reste du territoire de la communauté.

Toujours avec l'aide du parcellaire nous pouvons dénombrer le nombre de parcelles. Il apparaît 1557 fonds détenus par 182 propriétaires (*voir Annexe VI – page 146*) se répartissant comme suit sur tout le territoire de la communauté (*Graphique 1*)

- 177 maisons
- 72 "chesals"
- 42 écuries
- 47 jardins
- 128 prés

- 222 vignes
- 744 terres cultivables
- 54 bois
- 165 hermes
- 19 divers dont:
 - 2 cheneviers
 - 7 granges
 - 6 fenières
 - 2 bâtiments divers
 - 1 colombier
 - 1 verger



Graphique 1

En comparant le parcellaire du XVII^e siècle vérifié par l'Intendant Bouchu en 1697, on s'aperçoit d'un net déficit en ce qui concerne les terres cultivables au profit des improductives ou incultes (- 41 terres) au profit des hermes (+87), de même au niveau des habitations (-15) mais augmentation des "chesals" (+27) dénotant une dégradation du parc immobilier.

Cette détérioration semble due à une époque troublée (la Fronde, guerre de religion, destruction des murailles et sac d'Aouste en 1625), guerres successives (Louis XIV engagera la France pendant 33 ans de conflits), catastrophes naturelles (inondations dévastatrices de 1670, 1702, 1747, 1774, 1776, 1786), peste de 1628/1629. Ces causes provoquent un exode vers les villes et aussi l'appauvrissement des richesses de Aouste à partir de la moitié du XVII^e siècle.

Entre autre, il est intéressant de constater qu'au XVIII^e siècle, à l'intérieur de l'enceinte des anciens remparts, limitée actuellement par les rues des Remparts, de l'Allée, des Moirans et des rivières Sye et Drôme, il existait 245 constructions et qu'actuellement nous en avons environ 256. En un peu plus de trois siècles, le " bourg" s'est peu modifié.

Revenus

Considérons les revenus de la communauté qui ressortent de ce parcellaire.

Le total de l'alivrement³ en général du parcellaire de la communauté d'Aouste y compris les forains s'élève à environ 32000 livres pour lesquelles nous avons 10814 livres pour l'alivrement des nobles et ecclésiastiques, 361 livres les fonds affranchis de 1658, pour les fonds roturiers monte 20555

3 *Fixation du revenu net imposable dans l'établissement de la contribution foncière, après inscription sur la matrice cadastrale et classification des parcelles*

livres et environ 300 livres d'alivrement pour les non valeurs des biens abandonnés par les possesseurs, leur peu de valeur ou destruction des rivières et intempéries.

Sur les 271 bâtiments privés qui se situent à l'intérieur du bourg 33,95 % supportent une estime⁴ d'un montant variant entre 12 sols 6 deniers et 16 sols 9 deniers et ce, variant suivant la situation, l'état de vétusté du bâtiment, mais aussi pouvant descendre à 1 sol 6 deniers.

La majorité (62,31%) des estimes du terroir de la communauté se situe entre 2 et 20 livres dont près du quart (24,58%) entre 10 et 20 livres. Toutefois on relève 12,19% des estimes en dessous d'une livre, 9,89% entre 1 et 2 livres , 19,19% entre 2 et 5 livres et 1,54% entre 5 et 10 livres. A partir de 20 livres les tranches d'estime diminuent de moitié et seulement 5 estimes dépassent les 100 livres (101, 103,120,129,136 livres) Ceci dénote un capital foncier peu conséquent (*Tableau et Graphique 2*).

Répartition le l'estime

Tranches catégorielles	Nombre	%
En dessous d'une livre	190	12,19
De 1 à 2 livres	154	9,89
De 2 à 5 livres	299	19,19

4 Dans les provinces méridionales de la France, la tenue de livres cadastraux établis pour l'assiette des tailles est fort ancienne. Ces registres sont nommés, dans les textes de l'époque, *liber estime*, *cartulariurn libre* ou *librum libre* (*libra* ayant, dans cette expression, le sens technique d'estime cadastrale, d'où le mot *allivrer*). Ils contiennent l'énumération de tous les contribuables, avec l'indication souvent très précise de leurs patrimoines. Avant le XVI^e siècle, les biens mobiliers, et notamment le bétail, sont souvent comptabilisés à, côté des éléments immobiliers.

De 5 à 10 livres	289	18,54
De 10 à 20 livres	383	24,58
De 20 à 30 livres	110	7,06
De 30 à 40 livres	56	3,60
De 40 à 50 livres	23	1,48
De 50 à 60 livres	22	1,41
De 60 à 80 livres	6	0,38
De 80 à 100 livres	12	0,77
Au dessus de 100 livres	5	0,32

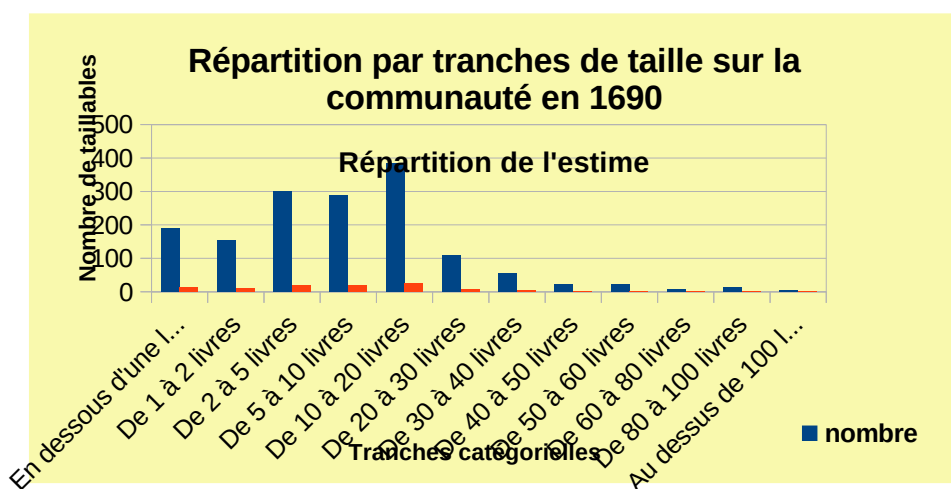


Tableau et graphique 2

A Aouste, on peut constater un grand nombre de fonds ayant un alivrement minime inférieur à 2 livres (344), une strate restreinte de fonds allivrés au dessus de 50 livres (45) dont 5 au dessus de 100 livres, entre les deux, une

strate de fonds alivrés entre 2 livres et 10 livres (588), et une autre de fonds de moyen alivrement entre 10 et 30 livres (110).

Il est frappant de constater que près de la majorité du terroir de Aouste appartient à une vingtaine de gros propriétaires. (*Tableaux et Graphiques 3 à 5 et tableau 6*). Ceux-ci possédant des fonds dans les terres riches (Vivier, Gervanne, Bas Lauzens, Arras, Rives de Drôme,).

Au XVIII^e siècle, le terroir d'Aouste appartient à 67 propriétaires , 45% de propriétaires aoustois, 32,49% de propriétaires cretois et une infime partie (0,06%) à des possédants de Mirabel, Saillans et autres communautés limitrophes.

En comparaison, un journalier percevait 14 à 15 sols (sous) par jour, soit environ 200 livres par an, en sachant qu'il était utilisé entre 10 et 13 heures par jour, et, lorsqu'il était nourri, il percevait 10 sols par jour en été et 8 sols par jour en hiver et le nombre de jours d'utilisation sur l'année se situait entre 200 et 250 jours. Un pain de 4 livres vaut en moyenne 8 sols et la dépense de pain est toujours supérieure à la moitié de la dépense totale de la nourriture. Le prix d'une chèvre, animal du pauvre, coûte 8 livres, un mouton 12 livres, un porc 15 livres, une vache 20 livres et un bœuf 100 livres.

Vouloir évaluer, dans notre système monétaire, les valeurs d'un monde qui nous est devenu étranger n'a plus de sens. La seule chose que l'on puisse faire est d'effectuer une transposition. On en a un aperçu par la comparaison de prix d'un bien de consommation courante facile à identifier et dont l'usage et la rareté sont restés relativement stables,.

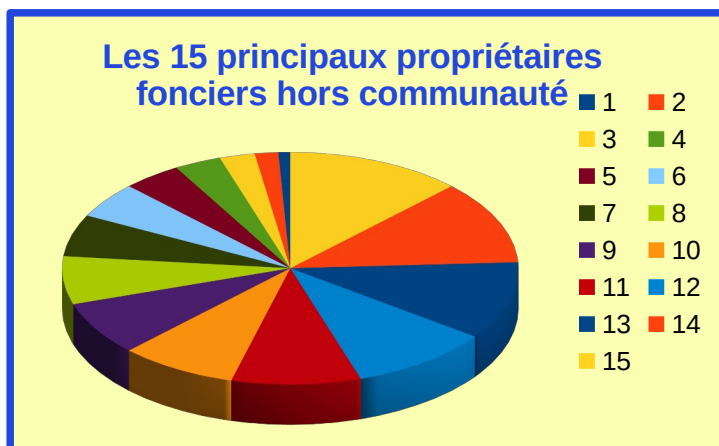
En 1781, une douzaine d'œufs valait 5 sols, ce qui équivaut actuellement à 8 euros; en 1692, un bœuf qui valait 100 livres reviendrait à environ 900 euros. Si le bœuf représentait "le tracteur du XVII^e siècle", la comparaison n'est pas évidente! Le mouton, animal de consommation courante, valait 12 livres, reviendrait à 100 euros.

Vers 1640, un journalier non nourri gagne environ 14 à 15 sols par jour dont près de la moitié est utilisée pour payer son pain.

La communauté d'Aouste devra attendre le XIX^e siècle pour voir émerger un tissu industriel assez conséquent: papeteries, moulins, cimenteries, à laquelle s'associe un essor commercial florissant et une agriculture diversifiée.

Les 15 principaux propriétaires fonciers hors communauté			
	Noms	Biens	Superficies
1	Louis Allian	11	118s 2q 2c
2	Simond de La Baume	30	74s 3q 2/3c
3	Béatrice Combe veuve de Louis Faure et Honoré Dussy	22	70s 2q 4c ½
4	Pierre Achard	28	69s 3c
5	Honoré André	9	54s 4c
6	Jacob Archinard	29	46s 1c 1/3
7	Jean Singuet	25	45s 4c 1/4
8	Antoine Lambert	38	36s 2q 4,5c
9	Martin Bonnet	10	36s 1q 3c
10	Christophe Chanaud	30	35s 2q
11	Gabriel Vandelin	30	35s 2c 3/4
12	Hoirs de Gabriel Perinet	35	34s 1q 3c 2/3
13	David Grivel	8	34s
14	Pierre Achard père de Michel	10	30s 3c 3/4
15	Hoirs d'Antoine Bayle	12	26s 3q 1c 2/3

Tableau 3



Graphique 3 – Les chiffres correspondent aux propriétaires du tableau 3

Les 15 principaux propriétaires fonciers en nombre de biens		
Noms	Nombre	Superficies
Antoine Lambert	38	36s 2q 4,5c
Hoirs de Gabriel Perinet	35	34s 1q 3c 2/3
Simond de La Baume	30	74s 3q 2/3c
Christophe Chanaud	30	35s 2q
Gabriel Vandelin	30	35s 2c 3/4
Jacob Archinard	29	46s 1c 1/3
Pierre Achard	28	69s 3c
Jean Singuet	25	45s 4c 1/4
Béatrice Combe veuve de Louis Faure et Honoré Dussy	22	70s 2q 4c ½
Guillaume De Ladret	19	24s 1q 3c
Antoine Mounier	19	23s 2q 0,5c
François Vendelin	19	21s 3q 5c
Jean Legier	19	16s 1q 3c 1/3
Jean Achard fils de Guillaume	17	7s 3q 1/3c
Marc Nicoulet	17	21s 1q 2c

Tableau 4

Les 25 plus riches propriétaires fonciers

	Noms	Estimes annuelles
1	Pierre Achard	661L 0s 6d
2	Jacob Archinard	558L 17s 6d
3	Gabriel Perinet	454L 6s 9d
4	Gabriel Vandelin	447L 2s
5	Béatrice Combe veuve de Louis Faure et Honoré Dussy	423L 18s 1d ½
6	Jean Achard	423L 14s 7d
7	Jean Singuet	414L 8s 6d
8	Antoine Mounier	411L 4s 8d
9	Simond de La Baume	394L 5s 1d
10	Louis Allian	352L 15s
11	Antoine Lambert	351L 19s 4d
12	Marc Nicoulet	305L 15s
13	Christophe Chanaud	289L 6s 8d ½
14	Claude Baral	258L 4s 4d
15	Gillete Boulard	248L 17s 6d
16	François Vendelin	242L 15s
17	Jean Achard fils de Guillaume	238L 6s 9 d ½
18	Barthelemy Chaix	226L 15s 6d
19	Pierre Ogier	226L 11s 9d
20	Pierre Cournier	224L 16s
21	Claude Rostain	218L 3s 6d
22	Jean Portier	212L 10s
23	Pierre Chabert notaire	204L 6s 9d
24	Pierre Achard père de Michel	193L 16s
25	Pierre Chaix fils de Pierre	192L 14s 3d

Tableau 5



Graphique 5 - Les chiffres correspondent aux propriétaires du tableau 5

Les 30 plus importants propriétaires fonciers			
	Noms	Nombre de biens	Superficies
1	La Communauté	12	150s 2q 1/2c
2	Louis Allian	11	118s 2q 2c
3	Simond de La Baume	30	74s 3q 2/3c
4	Béatrice Combe veuve de Louis Faure et Honoré Dussy	22	70s 2q 4c ½
5	Pierre Achard	28	69s 3c
6	Honoré André	9	54s 4c
7	Jacob Archinard	29	46s 1c 1/3
8	Jean Singuet	25	45s 4c 1/4
9	Antoine Lambert	38	36s 2q 4,5c
10	Martin Bonnet	10	36s 1q 3c
11	Christophe Chanaud	30	35s 2q
12	Gabriel Vandelin	30	35s 2c 3/4
13	Hoirs de Gabriel Perinet	35	34s 1q 3c 2/3
14	David Grivel	8	34s
15	Pierre Achard père de Michel	10	30s 3c 3/4
16	Hoirs d'Antoine Bayle	12	26s 3q 1c 2/3
17	Imbert Allemend	12	26s 1c 1/3
18	Pierre Collongin	8	25s
19	Jean Raillon	12	24s 2q 1c
20	Guillaume De Ladret	19	24s 1q 3c
21	Jean Achard	16	23s 3c 1/3
22	Gaspard Rey	8	23s 2q 1c
23	Antoine Mounier	19	23s 2q 0,5c
24	Jean et Jacques Esveque	7	23s 1/3c
25	François Monestier	16	21s 3q 5c 3/4
26	François Vendelin	19	21s 3q 5c
27	Pierre Cournier	10	21s 3q 2/3c
28	Marc Nicoulet	17	21s 1q 2c
29	Paul Colongin	?	19s
30	Hoirs de Claude Rostain	13	18s 4c 1/3

Tableau 6

LA PRODUCTION AGRICOLE D'AOSTE SUR SYE AU XVIII^e SIECLE

En 1699, Aoste-sur-Sye, suivant le "*Mémoire concernant les Généralités du Royaume pour le Dauphiné*" établi par l'Intendant Etienne-Jean Bouchu et d'après le parcellaire de la Communauté d'Aoste, dressé au XVII^e siècle, la superficie totale du terroir était évaluée à 3536 sétérées⁽⁴⁾ 1 quarte et 4 civayers soit environ 805,50 hectares actuels.

Le terroir de Aoste était essentiellement occupé par des terres cultivables (45,21%) mais de rendement moyen (céréales tels blé froment, avoine, orge, seigle et méteil), des prés (7,36%), des vignes (10,35%), des bois (10,52%), des hermes improductifs (15,49%) et le reste (11,07%) étant la part de diverses emprises (rivières, chemins, autres bâtiments, etc...)

Les premières mentions de la production agricole d'Aoste-sur-Sye proviennent du recensement de la province de Dauphiné ordonné en 1724-1725 par Gaspard Moïse Augustin de Fontanieu, Intendant de la Généralité de Grenoble. Elles font état de :

Avec 870 habitants, la communauté a produit 3350 quintaux de céréales soit :

- 2060 quintaux⁽¹⁾ de froment
- 690 quintaux de méteil
- 600 quintaux de seigle

Si l'on en juge par la quantité de quintaux nécessaire à la subsistance d'une famille, évaluée à 3 quintaux par personne en 1724, nous avons un total de

2610 quintaux. La communauté se trouve avec un excédent de 740 quintaux qui lui permet de vendre sa production excédentaire aux communautés environnantes.

A cette production de subsistance (456 quintaux), s'ajoute une culture de denrées annexes telle que 160 quintaux de seigle, 180 quintaux d'avoine, 110 quintaux de légumes secs (haricots, pois, fèves, etc ...) et 6 quintaux de fromage.

En ce qui concerne les autres productions agricoles, l'état fait apparaître :

- 16 quintaux d'amandes,
- 28 quintaux d'huile de noix,
- 1700 charges ⁽²⁾ de vin⁽⁵⁾,
- 1700 quintaux de foin,
- 4100 quintaux de paille,
- 300 quintaux de soie grège ⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾,
- 29 quintaux de laine brute (ou surge),
- 18 quintaux de chanvre

Pour l'élevage des bestiaux, nous avons :

- 120 bovins (bœufs, vaches et taureaux)
- 1800 moutons et brebis
- 36 chevaux, mulets et ânes
- 19 porcs

Notes :

(1) Le quintal en 1724, à Aouste, équivalait 423,40 kg.

(2) La charge de vin en 1724, à Aouste, équivalait à 635,10 l ; ce qui nous donne dans ce cas 10796 hectolitres.

(3) D'après un questionnaire établi par la commune le 22 février 1835, à la demande de la Préfecture de la Drôme, il existait sur la commune des mûriers " de plus de 200 ans ".

(4) La sétérée équivalait à 0,227 ha actuel.

(5) En 1730, les vignes étaient réparties entre 231 propriétaires pour une superficie exploitée de 242 sétérées (env. 55,12 ha) (*Etat-inventaire des vignes : AC Aouste 1730 HNI 1° cahier 13 feuillets*)

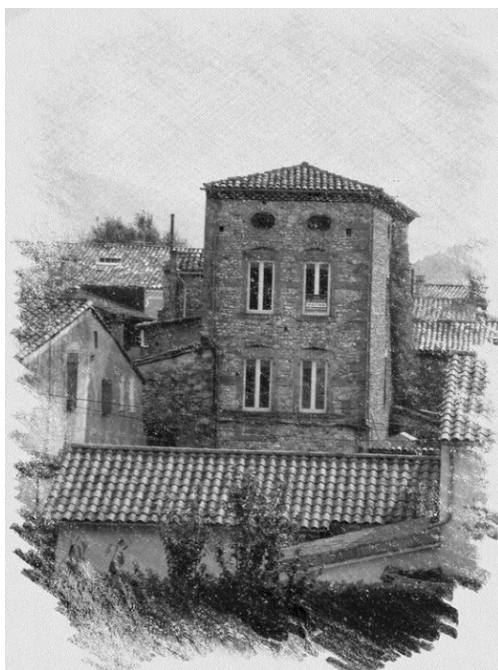
(6) La soie :

- Les premiers mûriers seront plantés en Provence en 1266 à la suite de l'expédition de Charles d'Anjou à Naples.
- Le sieur d'Allan, en 1494, introduit le mûrier blanc de Chine dans la Drôme.
- Vers 1564, sous le règne de Charles IX (1550-1574), un jardinier nîmois, François Traucat prend part à l'extension du mûrier à partir de ses pépinières ; plus de 4 millions de plants sont alors installés en région méridionale et plus spécialement dans le Gard.
- Henri IV (1553-1610), lui aussi soucieux de diminuer les importations de soieries fort coûteuses, suit les conseils du contrôleur général du commerce Barthélemy de Laffemas (1545-1612) prônant la multiplication du mûrier en France afin de permettre une intensification de l'élevage du vers à soie ; le roi passe outre l'opposition de son ministre, Maximilien de Béthune, futur duc

de Sully (1559-1641) qui, étant un protestant aux mœurs très austères, s'oppose au port des vêtements luxueux en soie.

- Olivier de Serres (1539-1619) relance la sériciculture en Provence en 1599, en préconisant la culture du mûrier à soie.
- Et en 1601, le roi, pour montrer l'exemple aux propriétaires terriens, fait planter 20000 mûriers dans le Jardin des Tuileries et en 1602, il exige même que chaque paroisse possède une pépinière de mûriers ainsi qu'une magnanerie.

(7) D'après une note du Maire d'Aouste en date du 22 février 1835, en réponse au Préfet, il existait sur le territoire de la commune 6800 mûriers de haute tige - 4000 en 1815 et 5000 en 1825 – et 2000 petits et moyens mûriers.



Ancienne magnanerie rue de Surville

ETAT-INVENTAIRE DES VIGNES A AOUSTE EN 1730

Sur le territoire de la communauté, en 1730, au vue de l'état, 145 propriétaires possèdent 231 parcelles de vignes évaluées à 1229,5 journées de vigne ; 77 d'Aouste (53,10%), 68 de Crest (46,86 %), 1 de La Clastre, 1 de Saillans et 5 de résidences non précisées.

La vigne occupe 241,97 setérées soit 6,84% du territoire total (3536 setérées, 3202 setérées de terroir productif et 334 improductif) d' Aouste Sur ces 241,97 setérées 118,88 setérées (49,13%) sont détenues par des particuliers de Crest, 118, 09 setérées (48,80%) par des particuliers d'Aouste , 2 setérées (0,008%)par un particulier de La Clastre et 3 setérées (0,02%) par un de Saillans

Son implantation se situe majoritairement – en exposition sud - sur la rive droite de la Drôme : 63,06% (Larra, Millassolle, Rouveyre, Fontagnal) (*voit tableau suivant*)

Quartiers	Nombre de parcelles	Superficie en setérée*	% d'occupation du terroir
Larra	74	89,90	37,34%
Millassolle	20	21,42	8,90%
Rouveyre	19	17,27	7,17%
Mivoie	5	13,90	5,77%
Fontagnal	10	9,35	3,88%
La Borie	9	6,75	2,80%

Pontet	2	6,25	2,60%
Combe Garenne	2	5,25	2,18%
Combeplane	6	5,25	2,18%
Las Champs	7	5,18	2,15%
La Gardette	1	5	2,08%
Collet	7	3,94	1,64%
Rapailens	7	3,36	1,40%
Maygrete	1	3,25	1,35%
Dinechien	5	3,15	1,31%
Enteriou	4	3,05	1,27%
Puy St Pierre	4	2,92	1,21%
Les Chiprons	1	2,50	1,04%
St François	2	2,25	0,93%
Caurete	1	2	0,83%
Ménie	1	2	0,83%
La Gaye	3	1,93	0,80%
Massots	3	1,66	0,69%
Chabanas	2	1,50	0,62%
La Lauzière	1	1,50	0,62%
St Pierre	1	1,50	0,62%
Vassières	1	1,50	0,62%
Quartiers indéterminés	2	1,25	0,52%
Jurie	1	1,20	0,50%
Cornéret	1	1,15	0,48%
Eyguirieu	1	1,15	0,48%
Clos	2	1,10	0,46%
Rouyet	1	1,10	0,46%
Chanteloube	1	1	0,42%
Les Fourches	1	1	0,42%
Simiziane	1	1	0,42%
Le Pont	2	0,85	0,35%

Lauzens	4	0,84	0,35%
St Alban	4	0,81	0,34%
La Peyrolle	2	0,77	0,32%
Condamine	1	0,75	0,31%
Serpe	2	0,65	0,27%
Rous	1	0,60	0,25%
Chamaret	1	0,50	0,21%
Ubacs	1	0,50	0,21%
Artigoules	1	0,33	0,14%
Cheyrière	1	0,33	0,14%
Maillette	1	0,33	0,14%
Total	231	241,97	

Sources : (AM Aouste 1730 HN1 1° cahier 13 feuillets)

APERÇU DES PRODUCTIONS AGRICOLES D'AOUTE DU XVIII^e AU XX^e SIECLE

Sources : Archives communales d'Aouste

Dénombrement et production de la communauté d'Aouste en 1724 -1725 par l'intendant Fontanieu

Nbre Hab.	Nature de Grains				Comparaison de subsistance			Menus grains & denrées qui viennent au secours des froments; méteils et seigles pour la subsistance					
Aouste	Froment	Méteil	Seigle	Total	Quantité de quintaux nécessaires sur le pied de 3 par personne	Excédent de la communauté	Manque pour la communauté	Orge	Blé noir ou sarrazin	Légumes	Châtaignes	Fromage	Total
870	2060	690	600	3350	2610	740	0	160	180	110	0	6	456

Production annuelle agricole – Aperçu 1724 - 1934												
Année	Blé (en hecto)	Avoine (en hecto)	Seigle (en hecto)	Pommes de terre (en quintaux)	Légumes secs (en hecto)	Maïs (en hecto)	Betteraves (en quintaux)	Fourrage (en quintaux)	Noix (en quintaux)	Feuilles de mûrier (en quintaux)	Lait (en hecto)	
											Vache	Chèvre
1724 ⁽¹⁾	2060	180	600	...	110	...	...	1700	...	...	...	...
1834	2418	150	109	1500	...	...	1000	9000	...	...	...	...
1882	10000	100	160	3600	88	60	20480	21080	...	...	120	360
1892	8350	240	150	3575	88	63	22660	23950	...	...	150	90
1900	6680	225	155	4000	40	...	7335	14250	150	375	144	...
1902	4800	1260	272	225	40	90	9400	16785	40	800	300	...
1914	...	...	...	...	...	...	...	...	70	600	...	...
1920	...	...	...	...	...	...	...	...	20	1600	...	...
1925 ⁽²⁾	...	...	...	...	...	...	...	...	92	125	...	...
1929 ⁽⁴⁾	...	...	...	...	...	...	...	...	35	110	...	...
1934 ⁽³⁾	2532	624	120	900	...	12	400	2800	25	10	1320	478

(1) En outre, en 1724 sur la commune il a aussi une production annuelle de 690 hectolitres de méteil, 160 hectolitres d'orge et 18 quintaux de chanvre

(2) La production de la lavande apparaît sur la commune à partir de 1924.

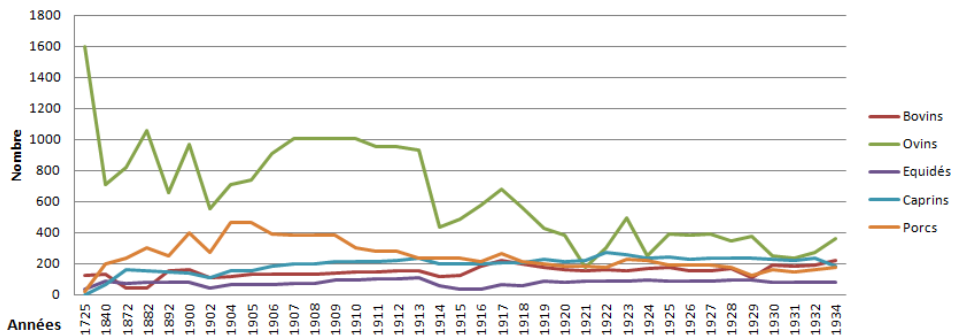
- en 1924, 2 hectares de lavande donnent 94,75 kg d'essence

- en 1925, 12 hectares donnent 95 kg d'essence
 - en 1926, 13 hectares donnent 180 kg d'essence
 - en 1927, 15 hectares donnent 300 kg d'essence
 - en 1928, 20 hectares donnent 400 kg d'essence
 - en 1929, 29 hectares donnent 850 kg d'essence
 - en 1930, 20 hectares donnent 160 kg d'essence
 - en 1931, 20 hectares donnent 157 kg d'essence
 - en 1932 ,20 hectares donnent 200 kg d'essence
 - en 1934 seulement un hectare donne 20 kg d'essence
- (3) En 1934, la production de graines de semences est de :
- 15 hectares de luzerne donnent 50 quintaux de semences
 - 4 hectares de sainfoin donnent 10 quintaux de semences
 - 1 hectare de trèfle donne 4 quintaux de semences
- (4) En 1929, 1500 jeunes mûriers sont plantés et les bois communaux produisent 200 stères de bûches, 10000 stères de fagots et 200 quintaux de charbon de bois.

Elevage – Aperçu 1724 - 1934										
Année	Chevaux	Mulets	Ânes	Bœufs	Vaches	Moutons	Chèvres	Porcs	Volailles*	Lapins
1724	36	...	...	120	...	1800	0	19	...	...
1840	20	60	6	12	0	710	60	200	...	...
1872	47	9	11	40	3	220	156	233	...	...
1882	59	13	9	40	...	1055	154	300	1526	2300
1892	50	7	10	140	12	656	145	250	1805	...
1900	45	10	4	158	10	970	140	450	...	...
1902	25	3	10	104	12	662	125	250	...	...
1910	70	10	15	112	22	1005	200	380	...	...
1915	16	1	20	112	30	432	230	235	...	...
1920	62	6	16	91	30	486	200	235	...	...
1925	63	6	18	114	50	249	235	219	...	...
1929	83	4	7	54	55	471	233	120	1859	1414
1934	62	4	11	142	80	360	180	177	...	...

*Le terme " volailles " comprend :Poules, canards, oies, dindes, pintades, pigeons

Elevage

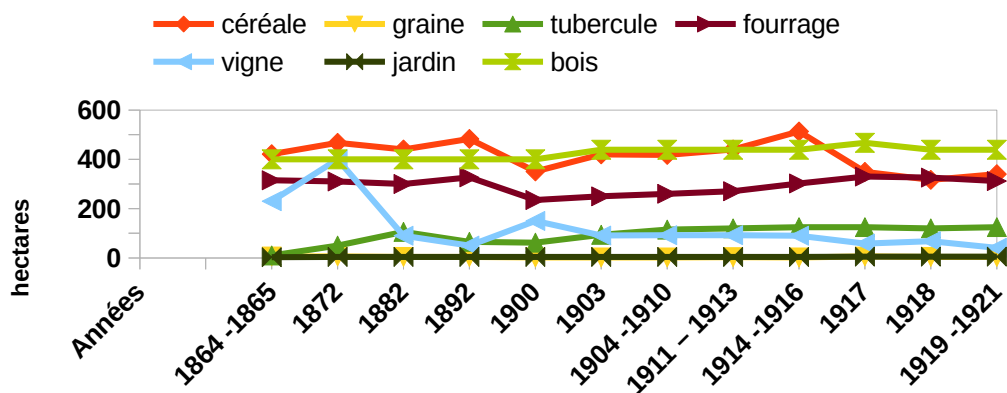


Superficie de terre agricole cultivée de 1864-1934 (en Ha)

Années	Catégories							Total (en ha)
	Céréales	Graines alimentaires	Tubercules	Fourrages	Vignes	Jardins	Bois et forêts	
1864/65	421	6	10	315	230	3	400	1385
1872	467	6	50	310	40	4	400	1637
1882	440	4	106	300	90	4	400	1344
1892	483	4	65	327	50	4	400	1333
1900	351	2	62	235	150	4	400	1204

1903	420	2	94	250	91	4	439	1300
1904/ 10	418	2	115	260	92	4	439	1330
1911/ 13	440	3	120	271	92	4	439	1369
1914/ 16	513	2	125	302	90	4	439	1475
1917	349	6	125	330	58	5	467	1340
1918	317	4	120	326	68	5	439	1279
1919/ 21	340	4	125	312	41	5	439	1266
1922/ 24	304	3	130	290	56	6	439	1228
1925/ 28	340	6	131	290	56	6	468	1297
1929	277	6	145	202	54	4	468	1156
1934	340	6	120	315	55	4	468	1308

SUPERFICIE DE TERRE AGRICOLE CULTIVEE DE 1864 A1934



Aperçu de diverses productions agricoles à Aouste (*)

Noix

<i>Années</i>	<i>En quintaux</i>
1900	150
1904	40
1917	50
1918	50
1919	60
1920	20
1921	10
1922	80
1923	95
1924	92
1925	95
1926	30
1927	35
1928	35
1929	?
1930	10
1931	10
1932	40
1933	?
1934	25

Laines

Années	Production en Kg
en 1724	2900
en 1872	1200
en 1882	450
en 1900	1690
en 1929	201

Lavandes

Années	Superficie cultivée en ha	Production d'essence à 1/100
1924	2	90 qx/80 kg
1925	12	100 qx/95 kg
1926	13	200 qx/180 kg
1927	15	250 qx/300 kg
1928	20	320 qx/400 kg
1929	29	250 qx/160 kg
1930	20	175 qx/160 kg
1931	20	160 qx/157 kg
1932	20	200 qx/200 kg
1934	1	20 qx/20 kg

Miel

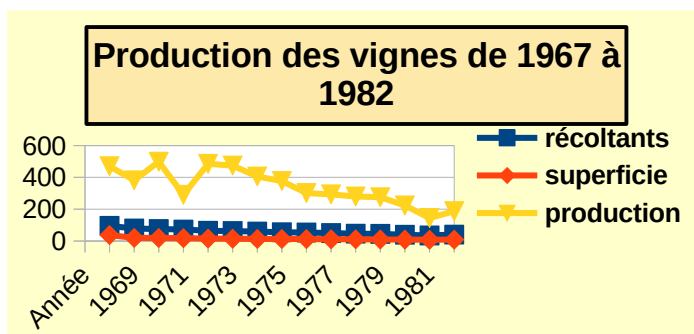
Années	Nombre de ruches	Production en kg
1882	100	300
1917	*	500
1918	*	300
1919	*	300
1920	*	300
1921	*	?
1922	*	?
1923	*	?
1924 à 1928	*	100
1929	98	196
1930 à 1933		200
1934	*	400

() Voir aussi l'annexe III :Tableau production agricole d'Aouste en 1934 (page 141)*

VIGNES DE 1967 À 1982

Sources : Archives communales Aouste M1F3

Année	Récoltants	Superficie plantée	Production de vin de consommation courante en hectos
1967	95	37ha 16a	469,4
1969	78	19ha 06a	381
1970	75	18ha 75a	498
1971	72	17ha 83a 14ca	290
1972	64	14ha 92a	485
1973	62	14ha 47a 74ca	474
1974	59	13ha 01a 74ca	405,5
1975	55	12ha 64a 74ca	377
1976	53	12ha 22a 54ca	301
1977	50	11ha 28a 11ca	293
1978	46	10ha 65a 21ca	279
1979	45	9ha 65a 29ca	275
1980	39	8ha 75a 15ca	223
1981	35	8ha 05a 98ca	144
1982	40	8ha 38a 99ca	187



AGRICULTURE DE LA DRÔME EN 2017

Une force économique de premier plan

En valorisant 205 000 hectares et en assurant 12 200 emplois et 3 200 emplois saisonniers, les 6 400 exploitations agricoles génèrent un potentiel de production de 791 millions d'euros soit 13,5 % de la valeur de la production Auvergne-Rhône-Alpes, plaçant ainsi le département de la Drôme 1^{er} département agricole et 1^{er} employeur de main d'œuvre agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Une agriculture diversifiée tournée vers la valeur ajoutée

Toutes les filières végétales et animales sont représentées avec une place de choix pour les PPAM (plantes à parfum, aromatiques et médicinales) et l'aviculture.

- Grandes cultures (76 000 ha : 12 % de la surface agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes)
- Vigne (16 000 ha: 33% de la surface agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes)
- Fruits (11 000 ha: 37% de la surface agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes)
- PPAM (6 000 ha: 91% de la surface agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes) , depuis plus de 40 ans, leur marché s'est développé ; il s'est ancré au territoire Biovallée. (voir fiche " utilisation des plantes ")
- Légumes(2 400 ha: 19% de la surface agricole de la région Auvergne-Rhône-Alpes)

- Volailles (8 600 000 têtes: 40% des effectifs de la région Auvergne-Rhône-Alpes)
- Ovins (36 400 têtes, les races "locales" sont les mérinos d'Arles, les Préalpes du sud, et Mourerous ainsi que des croisements avec les béliers d'Ile de France, Charolais et Suffolk)
- Bovins (78 100 têtes)
- Caprins (34 800 têtes: 21 % des effectifs de la région Auvergne-Rhône-Alpes).

Premier département bio de France

Depuis 1978, l'agriculture bio s'est considérablement développée, 1987 a vu la création d'AgribioDrôme qui s'est structurée en diverses filières: fruits, légumes, grandes cultures, ovins, bovins, viticulture, plantes aromatiques et médicinales (1) ; 18% de la surface agricole utile est consacrée bio, contre 4% au niveau national.

Avec 1 100 exploitations certifiées bio ou en conversion (soit 43 000 ha), la Drôme est le 1er département bio de France.

Des produits d'excellence reconnus au niveau national

Grâce à la variété et à la qualité de son terroir, la Drôme est reconnue au niveau national et parfois même au-delà de l'hexagone.

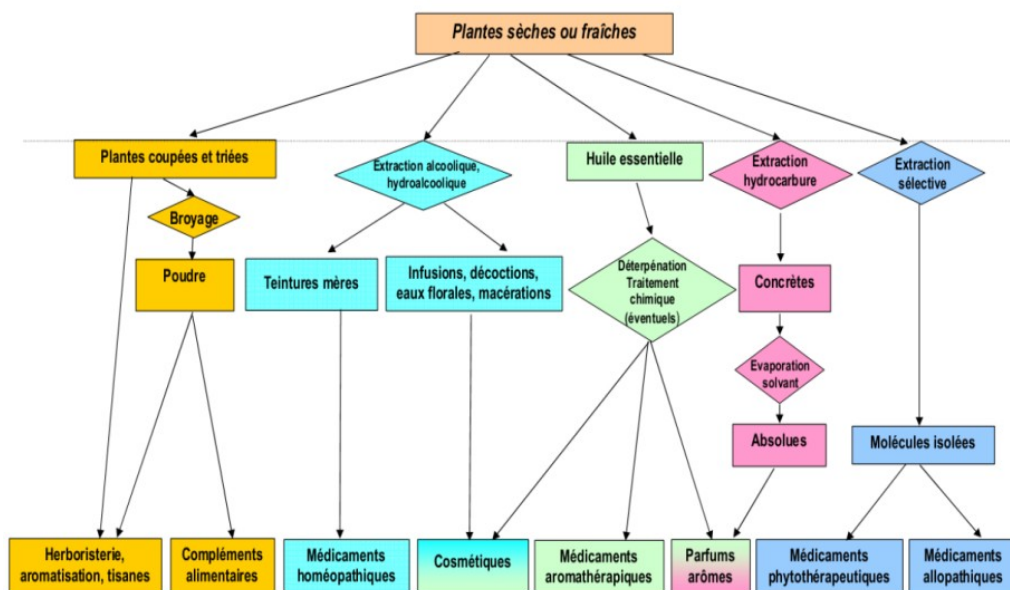
3 % des exploitations agricoles sont engagées dans un signe ou une démarche de qualité (hors bio).

27% des exploitations commercialisent en circuit court

(1) concernant les évolutions de l'agriculture dans la Drôme, au XX^e siècle, on lira avec intérêt, les études générales: "*La révolution de la lavande* " et "

Un demi-siècle d'agriculture biologique " parues aux Études drômoises en juin 2017.

Les produits issus des plantes



(Source organigramme: FranceAgriMer) Joseph Labbé " les plantes médicinales et l'herboristerie à la croisée des savoirs ancestraux et d'enjeux d'avenir " - Rapport sénatorial du 25 septembre 2018

AOUSTE ET LA SÉRICICULTURE

La majorité des habitants de notre village n'ayant pas encore atteint la soixantaine ignorent sans doute que, jusque dans les années 1930, Aouste s'adonnait encore à l'élevage du ver à soie (106 " éducateurs " en 1892 et seulement 5 en 1937). De nombreuses familles possédaient des plantations de mûriers, arbre importé de Chine dont le feuillage est la nourriture exclusive du ver à soie.

Activité saisonnière et rentable, la sériciculture rapportait de l'argent liquide, ce qui était rare il y a plus d'un siècle. Cela permettait de faire des réparations à la maison ou au matériel, ou de faire des achats exceptionnels comme l'achat d'outils ou de beaux vêtements. Cette activité reste en marge du train habituel de la ferme qu'elle modifie complètement en monopolisant l'énergie de la famille. Mais la promesse d'argent vaut bien le sacrifice.

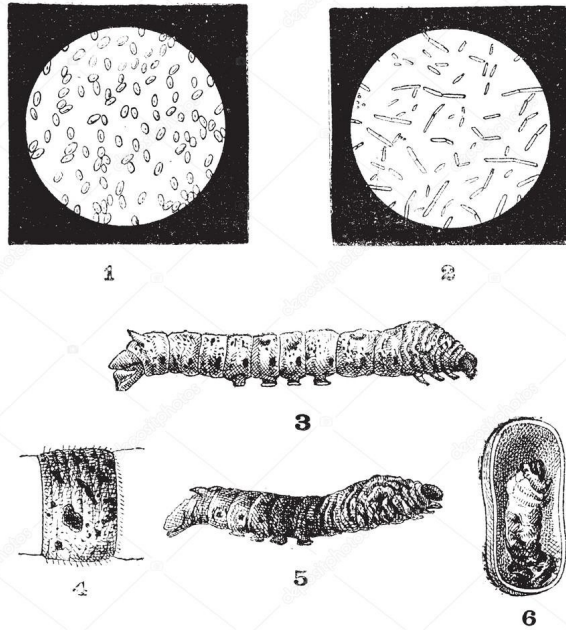
Cinq jours après que le dernier ver eut tissé son cocon, commençait le " décoconnage ", travail réalisé en famille pendant les soirées ; on s'aidait entre parents et amis, ce qui donnait lieu à de petites agapes. Les cocons passaient sur une machine actionnée à la main, qui les dépouillait de leur fil écru. Ensachés, ils étaient livrés dès le lendemain au négociant qui les réceptionnait en personne, les pesait et payait immédiatement en liquide.

Six mois plus tard, chaque éleveur recevait une prime de l'État au prorata du poids livré au commerce. Cette prime égalait presque la valeur légale des cocons livrés. Le négociant passait à l'étuve la majeure partie des cocons, afin d'empêcher le futur papillon de percer son écorce, ce qui aurait rendu le cocon inutilisable, le fil étant rompu. Il livrait ainsi aux filatures de Lyon un produit sain.

PETITE HISTOIRE GENERALE DES FILS DE SOIE

L'histoire de la soie débute en 3000 av. J.C. en Chine, le port de la soie est alors réservé à la famille impériale, au III^e siècle av. J.C. et sert aussi à la fabrication du papier tout comme le bois de mûrier. La route de la soie vers l'Europe remonte au II^e siècle av. J.C. ; au Moyen Âge les villes-états de Venise, Florence, doivent aussi leur prospérité à la production et la vente de la soie, en 1466 Louis XI désire que Lyon soit un centre de production et de commerce de la soie. À partir de 1564 François Traucat a fait planter quatre millions de mûriers en Provence et Languedoc. En 1602, le drômois Barthélémy de Laffemas, deux ans avant Olivier de Serres, lança l'industrie de la soie en ordonnant la plantation de mûriers en France.

A la fin du XVI^e siècle, dans sa ferme modèle du Pradel, à Villeneuve de Berg, Olivier de Serres développe la culture des mûriers. Afin de réduire le déficit commercial de la France, l'économiste Barthélémy de Laffemas avait insisté sur l'intérêt économique du travail de la soie ; en 1602 le roi Henri IV demande même que chaque paroisse ait une pépinière de mûriers et une magnanerie. La production de la soie se développe à la fin du XVIII^e siècle puis au XIX^e siècle, grâce au métier Jacquard et à l'amélioration des techniques d'impression. Elle est importante en Provence et dans les Cévennes, elle nécessite une main d'œuvre nombreuse, habile, bien formée et peu coûteuse (femmes et enfants). C'est un revenu d'appoint pour les paysans. 1845 voit l'apparition d'une maladie que combatta Pasteur : la pébrine.



Affiche maladie du ver à soie

L'ouverture du canal de Suez, en 1869, met en concurrence directe la production française et les soieries chinoises et japonaises. L'industrie des soyeux va décliner mise en difficulté, à partir de 1884, par la soie artificielle et par l'augmentation des salaires des "magnarellles" ; à Aouste, le nombre de sériciculteurs est divisé par six en vingt ans. En 1927, seuls cinq départements produisent plus de 100 tonnes de cocons: le Gard, l'Ardèche, la Drôme, le Vaucluse, le Var. Les marchés aux cocons ont lieu, localement, à Livron, Loriol, Die, Saillans, Crest, Allex, La Bégude de Mazenc (*réf A*). Les aides de l'Etat vont diminuant, la production est très irrégulière d'une année sur l'autre et les aides sont totalement supprimées en 1968 entraînant la fermeture des derniers élevages cévenols .

A Aouste, des documents d'archives présentent l'évolution des productions séricicoles de 1875 à 1937, en voici deux brefs extraits, ils montrent qu'à partir de 1876, la production de vers à soie diminue considérablement à Aouste avant de s'accroître à nouveau à la fin du siècle

NB: Pour plus de précisions historiques sur les tissages à Aouste vous pouvez vous reporter au site internet d'HPA : [http://www.histoire-et-patrimoine-aoustois.fr/ Articles/ Moulinages Emile Rey](http://www.histoire-et-patrimoine-aoustois.fr/Articles/Moulinages%20Emile%20Rey)

Sources :

- Wikipédia / *histoire de la soie* /// *petite histoire de la soie*
- (Réf A) : Pierre Clerget : *Les industries de la soie dans la Vallée du Rhône* - études rhodaniennes - vol 5 n°1 p 1-26 ;1929

ENQUÊTE SÉRICICOLE A AOUSTE DE 1872 À 1895

Années	Nombre séricicult eurs	Quantité de graines mises en incuba- tion (en onces)	Producti on totale de cocons en kg	Rendement moyen d'une once en kg	Prix de vente de la graine en frs		Prix du kg de cocons vendus sur place pour moulinage en frs
					race française	race japonaise	
1872	600	200	15000	Japon :25		20	6,50
1873	400	150	10000	Japon :25		25	6,50
1874	400	150	10000	Japon :25		25	4,25
1875	250	150	6250	Japon :20	20	10	5,00
1876	40	50	1000	20 Japon : 15	10	6	6,00
1877	60	80	1400	20 Japon : 15	15	20	4,75
1878	80	100	2500	25 Japon : 20	10	15	4,00
1879	80	100	1200	10 Japon : 15	10	15	4,50
1880	80	150	1500				4,25
1881	85	150 Japon :10	3200	20 Japon :20	15	12	3,50
1882	76	140	4200	30	15		4,25
1883	70	120	4000	33	15		4,00
1884	70	100	3500	35	15		3,50
1885	70	100	3500	35	10		3 ,50
1886	65	95	3325	35	10		3,75
1887	70	100	4000	40	10		4,00
1888	72	110	4500		8		4,50

1889	70	100	2000		8		4,00
1890	75	105	1500	35			4,50
1891	70	80	1600	20	#		3,5
1892	115	88	3673	45,73		8	3,50
1893	120	96	4764			8	4,25
1894	130	99	5949	50,9		8	2,45
1895	95	84	3509	47,42		8	2,50

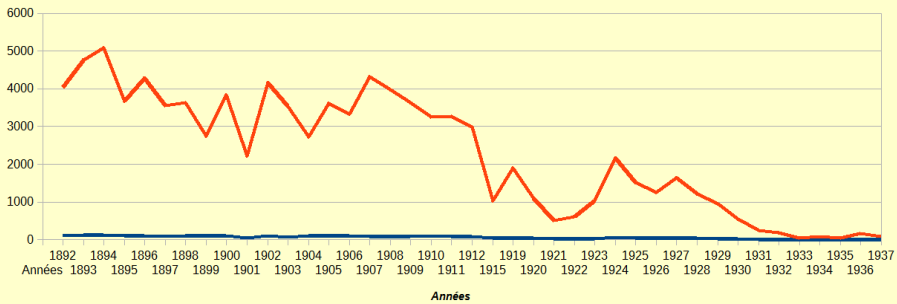
PRIMES DE SÉRICICULTURE A AOUSTE DE 1931 À 1937

Années	Nombre	Educateurs	Poids de cocons en kg	Graines déclarées pour mise en incubation	Total produit en kg
1931	9	Allier Pierre Guilhaud Joseph Guyon Henri Freydier Rachel Jeanet Aimé Benoit Fernand Poulet André Vve Blache Marie Mottet Jules	29 36 18 18 40 37 35,700 23,500 24		243,200
1932	6	Guilhaud Auguste Freydier Rachel Morin Léontine Poulet André Vve Blache Marie Benoit Fernand	39,500 30 37 35 22 28	15 gr 10gr 10gr 15gr 10gr 10gr	191,500
1933	1	Guilhaud Auguste	41		41
1934	3	Guilhaud Auguste Vve Blache Marie Lombard Louis	39 25 13	16 gr 16gr 5gr	77

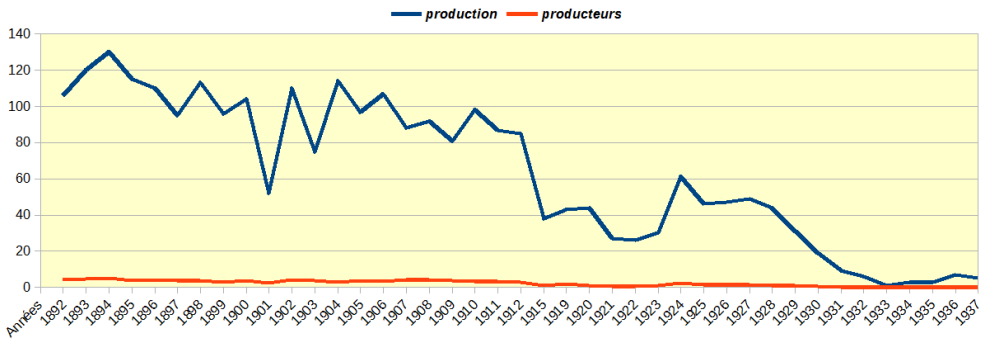
1935	3	Sylvestre Mathilde Bouillanne Alexandre Vve Blache Marie	20,900 13,500 11	10gr 15gr 5gr	45,400
1936	7	André Célestin Allier Pierre Lombard Joseph Morin Resthide Vve Blache Marie Bouillanne Alexandre Versier Emile	37 24,50 28,100 28 3 39,650 14,500		174 ,550
1937	5	Guilhaud Joseph André Célestin Vve Blache Marie Girard Emile Morin Resthide	20,5 23 11 28 4,5		87

Avant guerre, la sériciculture s'est donc rapidement transformée à Aouste avec une baisse du nombre d'agriculteurs, une baisse importante de la production, des résultats très variables d'une année sur l'autre , des prix très variables : l'abandon de la production semble clairement annoncée dès ces années là.

Evolution de la sériciculture de 1892 à 1937
Production annuelle en Kg



Evolution de la production sériculture de 1892 à 1937 en tonnes



Sources : Réf. Archives Communales Aouste - 6AC -1G7 et 1 G 8 et 3F1

PRODUCTION SERICICOLE D'AOUTSTE 1892-1937

RECAPITULATIF

Années	Nombre d'éducateurs	Quantité de graines déclarées pour mise en incubation (en gr)	Production totale de cocons en Kg
1892	106	1973	4047,65
1893	120	2306	4764
1894	130	2633	5083
1895	115	2257	3673,6
1896	110	2198	4285,4
1897	95	1870	3554,1
1898	113	1787	3636,7
1899	96	1764	2741,95
1900	104	2110	3831,1
1901	52	#	2215
1902	110	2184	4154,4
1903	75	1069	3531
1904	114	1772	2725,4
1905	97	1648	3609,6
1906	107	1996	3338,9
1907	88	1789	4327,59
1908	92	2068	3971,8
1909	81	2001	3628
1910	98	2412	3250,65
1911	87	1807,5	3264,2
1912	85	#	2991,9
1915	38	769	1033
1919	43	777	1901,5
1920	44	618,5	1087,9
1921	27	#	511
1922	26	317,5	612,95
1923	30	#	1043
1924	61	#	2163,25
1925	46	#	1509,35
1926	47	758,5	1264,4
1927	49	744	1645,55
1928	44	692	1214,2
1929	31	386	948,5
1930	19	#	549,6
1931	9	#	243,2
1932	6	#	191,5
1933	1	#	41
1934	3	#	77
1935	3	#	45,4
1936	7	#	174,55
1937	5	#	87

Années	Nombre d'éducateurs	Quantité de graines déclarées pour mise en incubation (en gr)	Production totale de cocons en tonnes
1892	106	1973	4,047
1893	120	2306	4,764
1894	130	2633	5,083
1895	115	2257	3,673
1896	110	2198	4,285
1897	95	1870	3,554
1898	113	1787	3,636
1899	96	1764	2,741
1900	104	2110	3,831
1901	52	#	2,215
1902	110	2184	4,154
1903	75	1069	3,531
1904	114	1772	2,725
1905	97	1648	3,609
1906	107	1996	3,338
1907	88	1789	4,327
1908	92	2068	3,971
1909	81	2001	3,628
1910	98	2412	3,25
1911	87	1807,5	3,264
1912	85	#	2,991
1915	38	769	1,033
1919	43	777	1,901
1920	44	618,5	1,087
1921	27	#	0,511
1922	26	317,5	0,612
1923	30	#	1,043
1924	61	#	2,163
1925	46	#	1,509
1926	47	758,5	1,264
1927	49	744	1,645
1928	44	692	1,214
1929	31	386	0,948
1930	19	#	0,549
1931	9	#	0,243
1932	6	#	0,191
1933	1	#	0,041
1934	3	#	0,077
1935	3	#	0,045
1936	7	#	0,175
1937	5	#	0,087

LA FORÊT COMMUNALE AU XIX^e SIÈCLE : UNE GESTION CONTRÔLÉE

Depuis au moins 1660, les Aoustois avaient la possibilité de se servir dans les forêts communales " *les habitants ont la faculté d'en aller prendre pour le feu, chauffage ménage et domicile sans le pouvoir de faucher ni essarter ni en faire des amas, bucher et magasiner pour le vendre et débiter*" Ceci sur le Bois du Serre des Pommiers (vers Mirabel, 78 sétérées: environ 179 hectares), du bois en limites de Soyans dit " bois de Font Chatet " de 59 sétérées : 135 hectares⁽¹⁾ . Ce dernier est un bois asservi au seigneur de Die depuis le XII^e siècle. En 1664, l'officier royal rappelait aux habitants qu'il leur était interdit de couper transporter et vendre du bois provenant " *du terroir de la communauté* ".

Plus tard, une volonté de gestion plus rationnelle se manifeste précisément, En 1804, le préfet de la Drôme demande une meilleure gestion des forêts, ceci afin d'éviter les déboisements et les coupes dénudées qui provoquent un épuisement des sources. Or, la vente de bois de chauffage par la commune joue au, XIX^e siècle, un rôle important dans l'économie locale. Les divers documents classés en AC MN 35, 36 et 37 en attestent ainsi que les délibérations des conseils municipaux. Les bois communaux sont essentiellement à Fontchatel (ou Fond Chatel ou Chattée), en témoignent les adjudications annuelles ou bisannuelles (1849-1850) de coupes de bois. Elles ont pour but à la fois d'abonder les finances communales et aussi de limiter le déboisement. Sur les 42 hectares de taillis de la forêt communale, les surfaces mises en adjudications varient selon les années : en 1817 c'est 5 hectares 10 centiares ; l'année suivante, c'est 4 lots de 3 hectares chacun ; en 1853, 6 hectares 54 de chênes, hêtres, saules sont mis en vente ...

Les documents disponibles sont très précis, avec situation des lots parfois accompagnée d'un plan d'emplacement des parcelles et de documents d'arpentage, âge des taillis - généralement de 20 à 24 ans -, type de bois ... Un cahier des charges est présenté: c'est 7 articles en 1830 , contre 44 articles en 1831. En 1827, l'instauration du Code forestier limitant - pour les paysans - les droits d'usage, ne semble pas avoir eu d'effets significatifs sur la gestion de la forêt communale locale. Le cahier des charges est soit national, soit départemental (11^{ème} Conservation : Ardèche, Drôme, Vaucluse), soit aussi spécifiquement communal. Il précise - outre les aspects administratifs et légaux -, les essences d'arbres, les droits, les conditions d'abattage .

Des clauses spéciales sont parfois ajoutées ainsi, en 1881, l'abattage des arbres peut débuter en septembre " *pour permettre de récupérer la feuille* ". La même année, il est indiqué que " *40 journées d'ouvriers seront nécessaires pour la réparation des chemins de vidanges*". En 1850, les clauses spéciales précisent les dimensions des fagots: 1m33 de hauteur et 89 centimètres de diamètre ou en 1840 le nombre de baliveaux (200). Sont aussi indiqués le déroulement des journées d'adjudication et leur lieux - soit à Aouste soit à Crest -. Les mises à prix sont aussi précisées, ainsi que, parfois, le résultat de l'adjudication: 100 francs en 1817⁽²⁾, 428 francs pour 12 hectares en 1818, 180 francs en 1841 (56 francs l'hectare).

Les adjudicataires sont soit aoustois : Mr Lagier, Boissier, Brun, Sylvestre, Jourdan, Barthélemy sont les plus cités, on précise aussi le nom des trois personnes servant de caution: les Aoustois Breyton, Bonnet, Blain. Certaines années c'est Mr Dorier de Puy Saint Martin qui remporte le marché, Mr Taillon lui servant de caution, en 1871 c'est Mr Buisson de Soyans qui fait la meilleure offre, en 1831 Mr Vey de Valence est le plus intéressé. La commune perçoit aussi des " *frais d'administration forestière* ", frais fixés par la commune. Parfois, la commune a recours à un " *garde du bois communal* ", son indemnité annuelle est de 50 frs en 1839.

Cette vente des bois est indispensable aux finances communales " *le produit des ventes est souvent affecté aux dépenses ordinaires de la commune*"⁽³⁾, en particulier l'entretien des chemins. Si la mise à prix n'est pas effectuée, comme en 1814, le préfet se charge d'un rappel écrit au maire de façon à ce que celui-ci " *fasse procéder à la vente de 3 hectares de bois* ". Par ailleurs, les communes forestières sont tenues à la fourniture gratuite du bois de chauffage des écoles⁽⁴⁾.

Les ventes deviennent moins fréquentes au début du XX^e siècle. De 1907 à 1912, " *Les bois n'ont pas été vendus à la vente publique* " (AC 1D6 p 136 et 165), " *l'exploitation est peu avantageuse pour les habitants, avec un accès difficile.* " ; en 1913, la mise à prix de 13 hectares de bois est de 750 francs.... Et ce fut la guerre et les difficultés de la vie quotidienne dans les campagnes même éloignées des champs de bataille: en 1917, le conseil municipal demande au préfet d'autoriser une " *coupe extraordinaire de bois de chauffage pour les habitants de la commune, pour tous ceux qui en auront besoin* " (AC D7 p 19) : " *150 stères sans compter les fagots pourraient être coupés ... ces arbres seraient utilisés faute de houille et rendraient de très utiles services pour la cuisson des aliments et la préparation de la nourriture des bestiaux* " . Plus tard, en 1926, on procède à la vente des coupes annuelles prévues depuis 1922, car " *il n'est pas facile de trouver des acquéreurs étant donné l'état des lieux* " et, cette année là, on peut " *compter sur des bûcherons de nationalité italienne* " (AC 1 D7 p 25)... Les ventes se raréfient ... Toutefois, en 1929, on procède à la " *taille des platanes du champ de foire et à la vente des branches en provenant ainsi que celles du frêne du vieux cimetière* " (AC 1D7 p 350). Ensuite, " la fée électricité " a modifié rapidement et durablement la notion de confort... ainsi que le budget communal !

Païement de gages des gardes forestiers au XVIII^e siècle

En 1735 le receveur-comptable Christophe Tavan demande que lui soit allouée la somme de 60 L 10 d qu'il a payée à Pierre Terrasse pour ses gages de garde de bois de la communauté du dit Aouste pendant 6 mois comme appert du mandat qui lui a été expédié par Mr le châtelain le 10/12/1735 coté de N° 20. De même, Pierre Terrasse demande que lui soit allouée la somme de 10 L qu'il a payée au sieur Rolland consul lesquelles 10 L furent baillées à Mr Sibeud maître particulier des Eaux et Forêts de la maîtrise de Die pour la réception du garde des bois de la communauté comme appert du reçu donné au sr Tavan de la part du sr consul signé par le secrétaire au bas de la communauté du dit Aouste du 18/6/1735 coté de N° 27 (Archives communales CC 47-3 cahier)

En 1769 et 1771, le consul Jacques Lambert a payé 3L 2s pour la dépense que le garde de la maîtrise de Die a fait chez Mr Barbeyer le 15/10/71 pour frais de saisie et inspecter les fagotiers de feuillus que les habitants avaient faits dans les bois communaux (Archives communales CC 36-10)

En 1770, le consul Antoine Terrasse a payé 7L 4s les 4 et 5/10/1770 pour deux jours de vacation à Die pour assister à l'audience de la maîtrise des Eaux et Forêts de Die en conformité de l'assignation qui lui avait été donnée par le garde de la maîtrise .(Archives communales CC 36-6)

Rappel : en 1882, la superficie des bois appartenant aux particuliers est de 358 hectares ; la production moyenne par hectare est identique, que ce soit les bois communaux ou les bois de particuliers : 500 M3 / hectare.

(1) Déclaration devant la Chambre Souveraine (Archives communales d'Aouste CC 53-108 de 1660 et DD1-13 de 1689)

(2) Salaires dans le Sud de la France: Pour un compagnon, le salaire journalier moyen était - de 0,75 francs à 1 fr, pour une femme de 0,50frs à 0,75 maximum pour 12 heures de travail, et 0,50 frs pour les enfants à partir de 6 ans. En 1832, un ouvrier touche en moyenne 450 frs pour 300 jours de travail à 15 h par jour; sa femme 180 frs pour 200 jours et son fils 85.

(3) AC 1898 1D6 p15

(4) Rappel dans " *Journal des maires* " 1877 page 183

Lesditz habitans possèdent a bon poied de
leur temps Immuables un Bois pour l'usage
du public pour le feu qui contient cinquante
neuf coterons qui est l'origine du lieu d'un
lieu p^{re}mi^{er} ~~conférence de l'ancien~~ appelé le font
Chatter confronté du levant Bois de bois de
Mons^{seigneur} du p^{re}mier la^{re} du p^{re}mier les limites de
suyant de bois p^{re}mi^{er} des bois de suya
Jean a mesur^{er} d'ord^{re} a du vant les limites
Forde d^{est} Coullambe mandent^{er} de son lignet
Bois ~~est~~ ^{merg^{er} bonaille} le font maunais p^{re}mi^{er} a font de bois
ny pourant faire en voyage le jour pas
consequant la charge de bois en plus chais
que les l'arreston ny ayan manue que l'un
qui nous par de quoy a l'ext^{er} du bois pour l'un

Extrait du document DD 1-13 de 1689 mentionnant l'existence du bois de
Font Chattée



Bois communal suivant plan Napoléon de 1811

RÔLES ACTUELS DE LA FORÊT COMMUNALE

En France, la surface moyenne des forêts communales est de 235 hectares, et depuis 1901, leur rôle a évolué. A Aouste, la surface cadastrale est de 113 hectares répartis presque également sur les communes d'Aouste et de Piégros la Clastre. 111 hectares sont confiés à la gestion de l'ONF - créée en 1964 - . L'altitude des zones boisées va de 360 m à 817 m, sur les contreforts du synclinal de Saôu (1). Orientée au nord et bénéficiant de conditions climatiques favorables, malgré une altitude peu élevée, la forêt présente une certaine diversité (chênaie en dessous de 500m d'altitude, hêtraie entre 500 m et 600 m, et au-delà de 600 m: hêtraie à buis sur les fortes pentes).

Le rôle de ces espaces est très divers, la forêt a actuellement une production faible sur 111 hectares en chêne, hêtre, merisier, pin noir, alisier, châtaignier, sorbier, merisier...13 hectares sont aussi en landes, marnes, falaises ...

Par contre, la forêt a un enjeu écologique important: 75 hectares sont classés en site Natura 2000 oiseaux (ZPS - zones de protection spéciale) pour l'aigle royal, le faucon pèlerin, le vautour, le crabe à tête rouge... 124 hectares sont classés en ZNIEFF (Zones Naturelles d'Intérêt Écologique, Faunistique et Floristique) pour l'alimentation et nidification de divers oiseaux. Par ailleurs, comme toutes les forêts, elle participe à la lutte contre le réchauffement climatique: la photosynthèse est absorption du CO₂ et relâchement de l'oxygène.

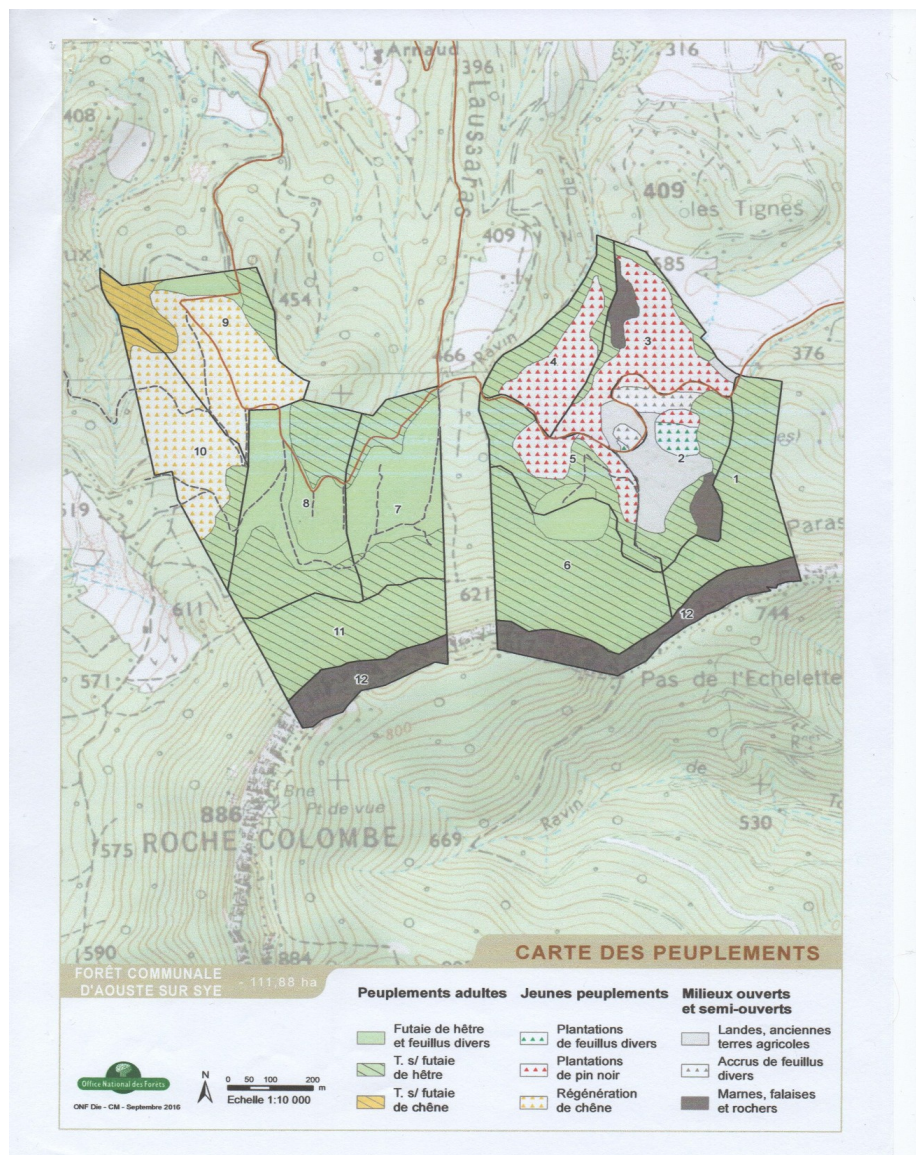
Le massif a un enjeu "social reconnu": il abrite deux captages d'eau – Font Chattée (2) et L' Echelette - et un rôle paysager au sein du massif de Saou.

Situé à proximité de Crest - Aouste , desservie par des voies de communication depuis la vallée du Rhône. Adossée au site classé de la forêt de Saou, la forêt communale a une importance dans le paysage local par ses pentes boisées et ses falaises imposantes. Le site offre aussi de magnifiques points de vue sur la vallée de la Drôme et le sud du Vercors et permet diverses randonnées. La forêt a une fonction éducative (panneau explicatif lié aux opérations de plantation par les écoliers d' Aouste, en 1993 "un enfant, un arbre"). La forêt est donc un bien communal ...très souvent ignoré.

Par décision du conseil municipal du 5 décembre 2016, mandat est donné à l'ONF pour "l'aménagement de la forêt communale". Le programme (2016-2035) de gestion par l'ONF, prévoit aussi, - outre l'exploitation, les entretiens et l'élagage -, la mise en sécurité du Pas de L'Echelette, l'amélioration des accès depuis la D 70, l'aménagement du stationnement et l'information du public. Vue la faiblesse des recettes prévues, recettes tirées de la vente de seulement 24 m3/an de bois- en moyenne-, vues les dépenses totales envisagées sur 20 ans (34300 euros), le bilan financier risque d'être, alors, légèrement négatif. Le rôle économique de " ce patrimoine privé " de la commune a totalement changé en un siècle et les changements climatiques auront, ici aussi, de nombreuses conséquences.

(1) Document ONF : note de présentation-aménagement de la forêt communale d'Aouste sur Sye 2016-2035

(2) Font Chatée – fontaine couverte – était déjà exploitée et, probablement vénérée à l'époque gallo-romaine



Plan de la forêt communale d'Aouste sur Sye – copie plan de situation ONF

ALIMENTATION ET VIE QUOTIDIENNE À AOUSTE

Au Néolithique, l'invention de l'élevage et de l'agriculture va non seulement modifier le mode de vie des hommes de Peyrequate, - puisque de nomades ou semi-nomades ils deviendront sédentaires - mais aussi leur alimentation. Cette période a connu la première révolution agricole.

Leurs moyens de subsistance deviennent assez diversifiés : activités agricoles, cueillette, élevage, chasse et pêche.

Les plantes les plus cultivées sont les céréales (différentes sortes de blé, orge, seigle et millet) qui constituent la majeure partie des repas, sous forme de galettes ou de soupes. Une " nouvelle cuisine " apparaît avec la céramique : les purées et les bouillies. Elles sont complétées par d'autres végétaux comme le pois, lentilles, fèves, pavot ainsi que du lin pour en faire du tissu. Une partie de l'alimentation provient de la cueillette (mûres, framboises, fraises, pommes sauvages, noisettes, prunelles, sureau, champignon) dont la part est estimée entre 20 et 50 %.

La viande représente une part sans doute moins importante qu'au Paléolithique puisqu'on l'estime à environ 30 % de l'alimentation contre 70 % d'aliments végétaux. Elle provient en grande partie de l'élevage (bœuf, mouton, chèvre, porc) et aussi de la chasse (cerf, chevreuil, sanglier). Les poissons – la rivière Drôme est proche -, les oiseaux (et leurs œufs), ont pu aussi compléter l'alimentation des hommes au Néolithique. Grâce à l'élevage, ils s'assurent une réserve alimentaire toujours disponible; les animaux leur fournissent, en plus de la viande, du lait, du cuir et de la laine.

L'agriculture et l'élevage sont alors devenus leurs principales activités. La chasse, la pêche et la cueillette devenant des activités complémentaires.

Au Moyen-Âge, dans nos campagnes, l'alimentation est bonne sauf en cas de guerres et de calamités.

Les nobles préfèrent la viande rôtie et les mets goûteux, mangent beaucoup, estimant que cela leur procure force, puissance et virilité. Ils profitent de ces repas pour conclure leurs alliances tout en restant sous la vigilance de L'Eglise qui veille au respect du droit canonique. Les pauvres, eux, se contentent de viandes et de céréales bouillies, de galettes, soupes, gruau ou légumes.

A partir de la deuxième partie du XV^e siècle, l'apparition des pestes et des guerres provoquent une baisse de la population. Une fois la paix revenue, on constate une extension des défrichements et des terres céréalières.

Au XVIII^e siècle, les paysans avaient des conditions de vie particulièrement précaires. Il suffisait simplement qu'une récolte s'annonce médiocre pour que le prix des grains qui constituaient la base de l'alimentation populaire s'envole et que les "manouvriers", c'est-à-dire ceux qui ne possédaient rien et louaient leur travail, soient au bord de la famine. Le régime alimentaire des paysans était monotone et précaire. Ils mangeaient des bouillies de céréales et des soupes de légumes, du pain surtout, très peu de viande et quasi exclusivement du porc. En ville, les pauvres se nourrissaient essentiellement de pain. Il en suffisait donc que le prix augmente soudain pour que des révoltes - les émotions - éclatent et que l'on pille les boulangeries.

Associé à l'essor démographique qui s'est amorcé au XVIII^e siècle et se prolonge au siècle suivant, le formidable développement des transports lié à la révolution industrielle entraîne de profondes mutations dans la consommation alimentaire, même si les habitudes demeurent souvent bien enracinées. Tandis que les famines périodiques disparaissent dans la plupart des pays européens dès le milieu du XIX^e siècle, les populations continuent à consommer en abondance des céréales, des pommes de terre et des légumes secs durant tout le XIX^e siècle et, pour les deux derniers, une partie

du XX^e siècle, avant de privilégier des produits plus frais. Les fruits et les légumes produits localement ou importés voient ainsi leur consommation quadrupler entre la fin de l'Ancien Régime et le milieu du XX^e siècle, malgré de longues périodes de stagnation. D'autres aliments remportent un large succès populaire, le sucre et les produits sucrés en particulier, traditionnellement réservés aux élites sous l'Ancien Régime, ainsi que la viande et le poisson dont la consommation est en hausse constante tout au long du XIX^e et du XX^e siècle. De même, celle du lait, des produits laitiers et des corps gras n'a cessé de progresser.

Personne n'était riche, dans les familles, les parents en travaillant beaucoup avaient du mal à faire " bouillir la marmite ". Il n'y avait pas de gaspillage, le pain était sacré, on mangeait de la nourriture saine, produits du jardin, ouvriers ou paysans avaient un petit coin pour les cages à lapin, des poules qui se baladaient sur la route pour gratter les crottins de chevaux, ou sur les tas de fumier. L'excédent (volailles, œufs, lapins) que la famille ne consommait pas, était revendu au coquetier qui venait sur la place du village chaque semaine. Cela constituait un supplément de revenu pour le ménage. De même le lait était collecté par le camion de la Coopérative Laitière dans des bidons .

Pour le petit-déjeuner, un grand bol de lait, quelquefois avec un peu de chocolat ou du cacao – chez les bourgeois -, du lard cuit dans la soupe, des tartines de beurre.

Les autres repas, soupe, légumes, viande : lapins, volaille, du porc tiré du saloir ; les paysans élevaient des cochons (c'est l'animal le plus facile à élever où tout est comestible), les ouvriers aussi, ceux qui faute de place ne pouvaient pas en élever, achetaient un demi-porc qu'ils salaient. Il y avait le boudin, les jambons, les saucisses, les pâtés et autres grâtons. Le porc est la viande la plus consommée avec le mouton, la volaille, les œufs.

L'ouvrier agricole avait un petit jardin où il faisait pousser quelques légumes et quelques fruits

Les petits propriétaires (ménagers) avaient quelques vignes dont il tiraient un vin, plutôt une piquette aigre, car il faisait peu de degrés (7 à 8).

Le jardin potager, surtout à partir du XVII^e siècle, apporte davantage de variétés de légumes : choux, fèves, lentilles, pois, raves, carottes, pommes de terre, poireaux, tomates, aubergines. ; plantes aromatiques du terroir : thym , persil, ail, oignon, échalote, laurier. Le paysan boit surtout de l'eau, pas toujours potable d'ailleurs. Prise à la source, au puits ou à la fontaine publique. Dans les fermes, l'eau de pluie est recueillie dans des citernes. Le ménager, propriétaire de ses terres pratique la culture pour lui et pour la vente. Il cultive le blé, le seigle, l'avoine, il a des noyers, des mûriers, des arbres fruitiers, de la vigne, des moutons, quelques ruches, mais il est tributaire des conditions climatiques.

Chacun semait quelques mètres carrés de " pois chiches " une espèce que l'on récoltait secs, comme le blé et que l'on battait pour les égrener.

Ceux qui n'avaient pas de prairie, coupaient l'herbe sur les talus des chemins, allaient aussi glaner les épis après la moisson.

La soupe aux légumes avec du lard et des saucisses, la soupe de poule, la volaille cuite à l'eau était cuisinée pour la servir et le bouillon devenait potage avec de petites pâtes (qui n'a pas écrit son nom sur les bords de son assiette avec les lettres), comme le pot au feu de bœuf.

Parfois le dimanche, on faisait le pot au feu avec du plat de côte. Les ménagères allaient acheter de la viande chez les bouchers du village.

L'hiver, avec les fruits des conserves, il y avait beaucoup de tartes faites à la maison et cuites au four du boulanger : Arthaud, Aimasso, Tabardel ou Ponçon...

Tout le monde faisait des confitures, cerises, fraises, prunes, des conserves de légumes dans des bocaux stérilisés dans la chaudière.

La viande était placée dans un " garde-manger " à la cave, lieu le plus frais de la maison, un genre de caisse avec les côtés fermés avec un petit grillage très fin, les mouches ne pouvaient pas passer, le "garde-manger " était pendu au plafond afin que les chats ou les rats ne fassent pas le repas avant les gens.

On faisait son vinaigre, dans un pot en grès, avec du vin de la vigne, on plaçait un petit morceau de " lie ", on disait que c'était " la mère " qui faisait aigrir le vin qui devenait le vinaigre.

Le pain était vendu au poids, pesé sur la balance Roberval avec des poids en fonte et en cuivre.

Comme il y avait beaucoup de chasseurs, le gibier était souvent sur la table, lièvres ou sangliers. En campagne, il y a le traditionnel braconnage qui a toujours existé, c'est un apport conséquent.

L'évier en pierre, taillé dans un bloc était devant une fenêtre ou sous un " calustrou ", sorte de petite fenêtre ronde ou carrée. Celle qui faisait la vaisselle profitait de la lumière du jour et elle voyait qui arrivait. L'eau coulait dehors, dans la rigole directement dans la rue.

La lessive du gros linge dans certaines maisons se faisait une fois dans l'année, dans un cuveau prévu à cet effet, avec des cendres de bois, en repassant l'eau qui coulait en bas après l'avoir réchauffée en la versant dessus, c'était un peu le système lessiveuse mais en versant avec un seau, on remuait le linge avec un bâton de bois, après le temps nécessaire du nettoyage, on rinçait.

En guise d'éponge, on pliait des vieux tissus usagés cousus en forme d'éponge d'aujourd'hui, cela devenait une serpillière. Rien ne se jetait !

Les draps usagés étaient transformés en linge à essuyer la vaisselle, essuie-main, serviette de toilette (cela grattait), les chaussettes étaient tricotées, les trous reprisés, les pulls eux aussi étaient tricotés, par nos mamans, nos

sœurs, nos grands-mères. Les vêtements étaient raccommodés et se transmettaient d'aîné à cadet jusqu'à usure complète.

En général, dans les familles et dans les maisons, ce n'était pas le confort comme aujourd'hui avec les appareils ménagers et autres ustensiles.

La vie quotidienne a totalement changé, ainsi le confort moderne et la société de consommation s'approchaient à grands pas ...

Consommation à Aouste en 1840/1841

600 kg veau (30 tués)
5000 kg de moutons/brebis (500)
1200 kg d'agneau(300)
1800 kg de porc (200)
200 kg de chevreaux (50)

prix moyen consommation (*):

bœuf, vache 1,10 f
veau 1,20f
mouton 1,10f
agneau 1,20f
chevreau 0,80f

() A titre de comparaison, 1 franc de 1840 est équivalent à 3,01 euros de 2021.*

Prix de vente :

- d'un 1/2 kg de pain de froment de 1° qualité (35 cts) et de 2° qualité (30 cts)
- d'une volaille de grosseur moyenne ou ordinaire :

poulet : 75 cts
 dinde : 3,50 f
 pigeon : 50 cts

- d'une livre de viande de qualité moyenne :

bœuf : 60 cts
 vache : 50 cts
 mouton : 60 cts
 veau : 60 cts
 porc : 80 cts

- d'une livre de beurre de table : 1,30 f
- d'une livre de haricots : 20 cts
- d'une livre de pommes de terre : 4 cts
- d'une livre de fèves : 20cts
- d'un litre de vin rouge : 20 cts
- d'une stère de bois : 8 f

UNION DES COOPÉRATEURS
DU DAUPHINÉ-VIVARAIS
VALENCE (Drôme)

BON DE RISTOURNE - Année 1958
(Achats effectués en 1957)

NOM PRÉNOM ADRESSE DU SOCIÉTAIRE					MATRICULE	SUCC.
CHÉZE ROGER AOSTE					32199	32

ACHATS	TAUX	RISTOURNE BRUTE	RETENUE 1/4	JOURNAL	NET À PERCEVOIR
44000	340	1496	374	100	1022

AVOIR PRÉCÉDENT	RETENUE	NOUVEAU AVOIR
2000	374	2374

Le Sociétaire idéal...

DÉFEND SON INTÉRÊT en augmentant chaque année ses achats, par une plus grande fidélité à la cause coopérative. (Ristourne proportionnelle au montant des achats).

DÉFEND SA SOCIÉTÉ en convertissant sa ristourne en achats MERCERIE, BONNETERIE, MÉNAGE. Chaque année, en JUILLET, il aura le choix parmi des articles sélectionnés, à des prix toujours sérieusement étudiés.

DÉFEND L'IDÉAL COOPÉRATIF par la lecture et par la diffusion constante du COOPÉRATEUR DE FRANCE, par sa présence aux réunions de section, par sa participation aux Œuvres Sociales.

... Vous serez celui-là

Distributeur exclusif de la ristourne et du bon de ristourne

Bon de ristourne édité par la Coopérative Vivarais - Dauphiné en 1958

LE JARDIN-POTAGER



Cadastre du quartier Saint-Pierre en 1811. Une succession de petites parcelles liées par des béalières au canal de Gervanne

Il faut avoir à l'esprit les notions de faim et d'abondance pour comprendre le potager, appelé aussi jardin-potager. Le potager, c'est une réponse trouvée pour rassurer une population sans garantie sur son approvisionnement alimentaire. Cette garantie n'existe d'ailleurs pour l'élite qu'à partir des XVII^e et XVIII^e siècles. Mais il ne faut pas surestimer le poids alimentaire du jardin potager. On ne peut pas vivre qu'avec lui. La base de l'alimentation, c'est la céréale. Le jardin est un complément ce qui explique que les légumes soient dépréciés, associés à la pauvreté. Une expression comme " En faire ses choux gras. " traduit l'importance du gras, et l'existence d'une société qui veut manger gras au XV^e siècle. Mais c'est

encore le cas au XIX^e siècle avec l'apparition de l'expression : "*Mettre du beurre dans les épinards*".

Le jardin-potager est un lieu où l'on peut pratiquer librement la culture que l'on veut, c'est l'espace cultivé le plus proche du foyer.

Le jardin-potager, étymologiquement "*fournit les légumes du pot*". C'est une alimentation quotidienne, ordinaire. Le jardin avait pour but de pourvoir à la subsistance de quelques personnes en fournissant des légumes et des fruits, (tomates, haricots, pommes de terre, choux, salades et fraises à volonté ...). C'est donc à la base un jardin potager, mais aussi des fleurs, une vigne sur treille, ainsi que quelques plantes de simples, pour la cuisine et la médecine : thym, romarin, sauge, basilic, persil... Les arbres fruitiers y prennent aussi une bonne place, en bosquet ou en espalier (poiriers, pommiers, cerisiers, abricotiers ainsi que les arbustes à baies et de la vigne, bien sûr).

On y trouve généralement un bassin alimenté par un canal d'arrosage et souvent un petit cabanon abritant les outils et les graines à sécher avec, devant, un banc pour méditer sous la treille.

A côté des légumes, des petits fruits et simples, le petit élevage également ne doit pas être oublié. Le potager s'intègre dans l'économie domestique. Le jardin potager est nourricier. Il y a un lien entre la maison et le jardin qui la nourrit mais aussi la maison qui nourrit le jardin par ses déchets domestiques enrichissant la terre. Lorsque les maisons s'organisent autour d'une pièce paysanne, il y a unicité du jardin. Puis avec la multiplication des pièces, le jardin est repensé et divisé entre potager, verger et ainsi de suite...

Que l'on soit humble paysan ou ouvrier, le petit cabanon de jardin qui sert d'abri, de remise pour les outils, de havre pour une petite sieste méritée aux creux de la journée et aussi, n'oublions pas, lieu de joyeux casse-croûtes sous la treille entre amis et peut-être, aussi, quelques rendez-vous galants !

De nouveaux usages alimentaires et culinaires sont apparus à partir des années 1950. Le système alimentaire tend à s'uniformiser et à s'aligner sur le modèle urbain. L'urbanisation des villages nécessitant de plus en plus de terrains disponible marque le déclin des jardins.

Aouste n'a pas oublié ses " petits jardins " et a honoré dans le quartier Saint Pierre , "la " Rue des Jardins "; où se trouvait la majorité des jardins aoustois comme on peut constater sur la cadastre de 1811 la multitude des petites parcelles.



A l'ombre de la treille ...

LES LONGS VOYAGES DES TRANSHUMANTS

Les transhumances entre Arles et Léoncel existaient depuis au moins le XIV^e siècle - (déjà en 1371, avec l' association du seigneur d'Aix (en Provence) et de l'abbé de Valcroissant pour faire transiter les troupeaux de transhumance (plusieurs milliers de têtes) par Aouste (AD 38 8B62 f) - en 1397, Aouste est un point de transit secondaire pour les transhumances entre Aix et Valcroissant -, les transhumants payaient des droits de passage, ainsi à Aouste en 1756 : pour le passage, a été versé au seigneur 70 livres, au châtelain, greffier, consul 78 livres, pour les dommages dans le terroir, du lieu : 40 livres, pour les experts 12 livres " (1)

La transhumance s'est très longtemps effectuée à pied, puis en trains - avec tarifs spéciaux - . Jusqu'à 75000 moutons ont été transportés, chaque année, dans la Vallée du Rhône. Le voyage depuis la Camargue durait une nuit. Certains troupeaux débarquant à la gare d'Aouste ou de Crest, à la fin du XIX^e siècle, étaient alors tondus, la laine était achetée pour les entreprises locales. En 1936, ce sont donc 5892 ovins (et boucs) qui font le voyage en trains entre la Camargue et la Drôme (2), ainsi que, alors très connus : les chevaux Barraquand - une race du Vercors actuellement en reconstitution : 200 à 300 de ces animaux vivants entre Drôme et Isère sont actuellement un élément du patrimoine montagnard du Vercors -.

Depuis 1955, le village ne voit plus passer les troupeaux de moutons et boucs. La transhumance s'effectue ensuite, plus facilement, en camions. Mais des anciens se souviennent encore des odeurs et de la lente progression des bêlements dans les rues du village en direction ou revenant de Cobonne, ceci pour la plus grande joie des écoliers que leur maître amenait voir les troupeaux.

Mais les transhumants n'ont pas toujours été bien reçus car les animaux dévastaient pâturages, vignes. (voir en Annexe VII - page 151)

Références

- 1 - *Les chemins des transhumants en Provence et Dauphiné d'après les journaux de route des conducteurs de troupeaux au XVIII^e s.* par Joseph Fourrier <http://gallica.bnf.fr/>
- 2 - A D B Bouches du Rhône M102-103



LA TRANSHUMANCE EN DRÔME ET VERCORS



(Photo " Le Crestois ")

A l'arrivée de l'été, autour du 20 juin, vous avez encore quelques vingt-cinq mille bêtes qui montent sur les hauts plateaux du Vercors. Les anciens se souviennent d'avoir vu les bêtes passer dans les rues des villages. Même si à l'époque il n'y avait pas vraiment de fête, les anciens invitaient les gamins à sortir sur le pas de la porte pour vivre cet événement. C'était l'annonce de l'été. Le troupeau redescendait à la fin de la belle saison et annonçait le retour des mauvais jours.

Pourquoi transhumer, pourquoi monter ses bêtes sur les Hauts Plateaux où elles passeront tout leur été libres de paître où bon leur semble sans clôtures ni limites ? Tous les éleveurs vous le diront : pour le bien des brebis ... et la qualité de la viande ! S'ajoute à cela le fait que l'estive contribue à la protection et à l'amélioration de l'environnement. Elle joue un rôle économique important. S'il n'y avait plus de pâture, les broussailles et la forêt envahiraient ce vaste plateau.

Depuis toujours la Drôme et le Vercors ont connu le pastoralisme ; que ce soit de façon permanente ou transhumante. En effet des traces attestant d'une présence pastorale dans les pâturages d'altitude depuis l'antiquité et même la préhistoire ont été mises en évidence en divers endroits de la région

Le Diois est donc depuis un grand nombre d'années une région de transhumance. Certains disent même que depuis près de trois mille ans la transhumance se pratique entre le Diois et d'autres régions plus méridionales ! Ce qui est toutefois certain, c'est que Die, terre d'éleveurs et de bergers, a toujours été un carrefour de transhumants qui y faisaient étape, jusqu'à très récemment. Quand il s'agissait de déplacements à pied, bien des chemins de transhumance en direction du Vercors passaient par Die. Le transport en train a confirmé ce rôle de la capitale dioise. C'est l'usage des camions qui a fait récemment disparaître cette étape.

Le Royans (à Ambel, à Font d'Urle, à Lente) et le Vercors (Vassieux, Beure, Gresse, Hauts-Plateaux) offrent plus de cent kilomètres carrés d'herbage, dans des pelouses essartées ou situées au-dessus de la limite des forêts.

" *De la première feuille à la première neige* ", c'est le territoire des moutons, des chèvres, des bovins, des chevaux venus d'ailleurs, de leur territoire d'hiver... Des milliers de têtes....

Un des plus anciens texte connus, citant Arles, est un acte de 1300 autorisant les gens d'Arles à conduire leurs troupeaux à Ambel sur les terres indivises

de l'abbé de Léoncel et du comte de Poitiers et de Valentinois (famille à laquelle Flotte de Royans avait apporté le Royans en dot).

La présence des bergers d'Arles est certainement antérieure. Une vieille légende dit que ce sont les provençaux qui ont fondé Vassieux. Le village s'appelait " *Vaciu* " au XI^e siècle. Le vaciu , dit le " *Trésor du Félibrige* " est " *la partie du troupeau de moutons qui ne produit ni laine, ni agneau* "

On a vu que le grand atelier de silex de Vassieux date de 5000 ans. Déjà, il y avait sûrement, au delà du commerce du silex, des relations pastorales avec la Provence.

Pline et Camille Jullian écrivent à propos de cette transhumance " *qu'une entente avait su s'établir entre les éleveurs de la Gaule et différentes tribus.* "

Revenons au XV^e siècle, *l'unité imposable* pour les troupeaux est la " *mathée* " ou " *beilie* " avec son " *bayle-pastre* " : cent trentains soit 3000 têtes.

Après l'orage, le passage du loup ou de l'ours, ou à l'entrée d'un lieu à péage on comptait les moutons : on faisait " *un taio* " (encoche) pour chaque trentaine sur le " *bastoun crase* " (le bâton de berger).

Lente pouvait accueillir une mathée, Ambel ou Font d'Urle deux, les Hauts-Plateaux beaucoup plus. L'auteur Jean Blache cite un troupeau de 13000 bêtes portant toutes la même marque.

La grande affaire annuelle était la double migration. Plus de 300 kilomètres chaque fois. On partait le 1^{er} juin pour treize, quatorze voire quinze jours de marche et on rentrait fin octobre.

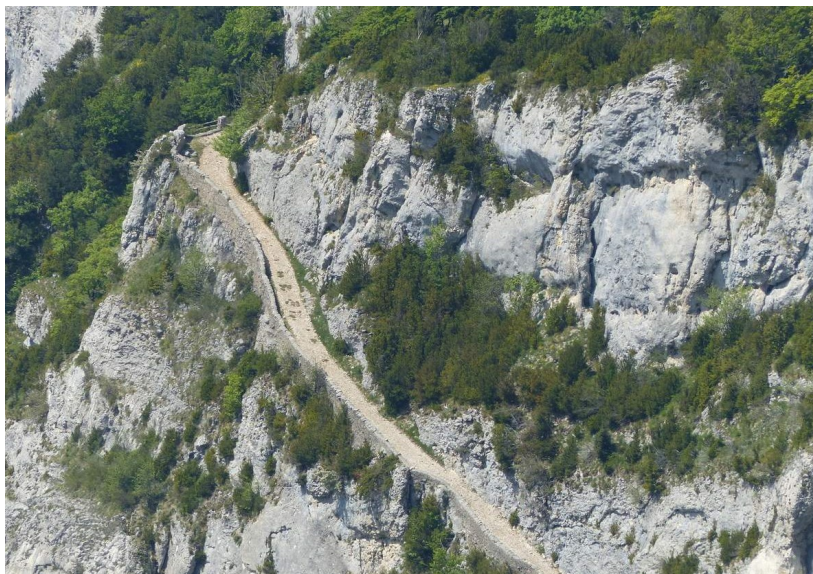
On suivait des chemins millénaires , de villages en hameaux, en acquittant des droits très lourds. Le géographe Joseph Fournier en 1900 a publié des carnets de route de bayles-pastres . L'un deux, en 1753, avait dépensé 3753 livres : 845 pour les péages, 522 pour les " *administrations* ", 104 pour des

étrennes ou des pots de vin, 1361 pour réparer des dommages, évalués par des " experts " qui n'oubliaient pas leurs honoraires (213 livres !). La traversée de certaines communes coûtait plus de 200 livres.

Il y avait plusieurs chemins bien tracés au long desquels les troupeaux pouvaient se nourrir, passer la nuit.....La carte ci-dessous donne le tracé d'un parcours d'Arles à Gresse-en-Vercors par Aouste, mais un autre parcours existait par le Ventoux, Die, le Pas de Chabrinel.

Un jour, le train d'Arles jusqu'à Crest ou jusqu'à Die, a remplacé la longue marche. Puis les camions qui vont maintenant jusqu'aux alpages, amènent aussi chevaux et bovins .

Certes aujourd'hui on a remplacé les ânes par des hélicoptères pour apporter le ravitaillement mais chaque été les sonnailles continuent de résonner sur les alpages du Vercors.



Le chemin de transhumance du Col du Rousset taillé dans la falaise, connu aussi pour avoir été une " voie romaine ".

LA TRANSHUMANCE DES MOUTONS

*... A l'avalido,
Encabana de nèu que blanquinejo,
Li serre clòu! Vercors pounon l'espaci.
Lis abeiè de Crau, d'aquèstis oïro,
Desbrouton adamount lis erbo drudo,
Lou sant-janet flouri, la pimpinello :
Car es i pastre d'Arle que l'aubiso
De tòuti aquèlis Aup e cimo litienco
Desempièi de milo an es reservado.*

*Quand tòuti li printèms, en caravano,
Quand tòuti lis estièu e lis autoumo,
Èmé si grand menoun que fan trabino
Dintre la nèu bresouso di neviero,
Èmé tout jougan fedan qu'a ges de noumbre,
Lou bastoun à la man, fatigant clòu fifre,
Escalon, èli, e passon li mountagno !*

POÈME DU RHÔNE : II-XXIV

*... A l'horizon,
chaperonnés de neige blanchissante,
les sommets du Vercors piquent l'espace.
Les troupeaux transhumants de la Crau, à cette heure,
broutent là-haut les herbes crues,
le cytise fleuri, la pimprenelle :
car c'est aux bergers d'Arles que l'usage
de toutes ces Alpes et cimes lointaines
depuis des milliers d'années est dévolu.
lorsque tous les printemps, en caravane,
lorsque tous les étés et les automnes,
avec leurs grands boucs qui ouvrent la trace
parmi la neige grenue des névés,
suivis de leurs innombrables brebis,
le bâton à la main, jouant du fifre,
nos pâtres, eux, gravissent et passent les montagnes !*

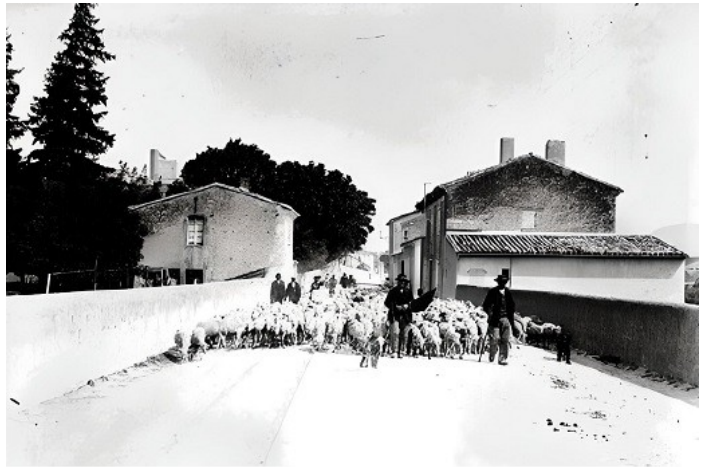
Un poème occitan à la gloire de la transhumance



Une "beille" en 1943

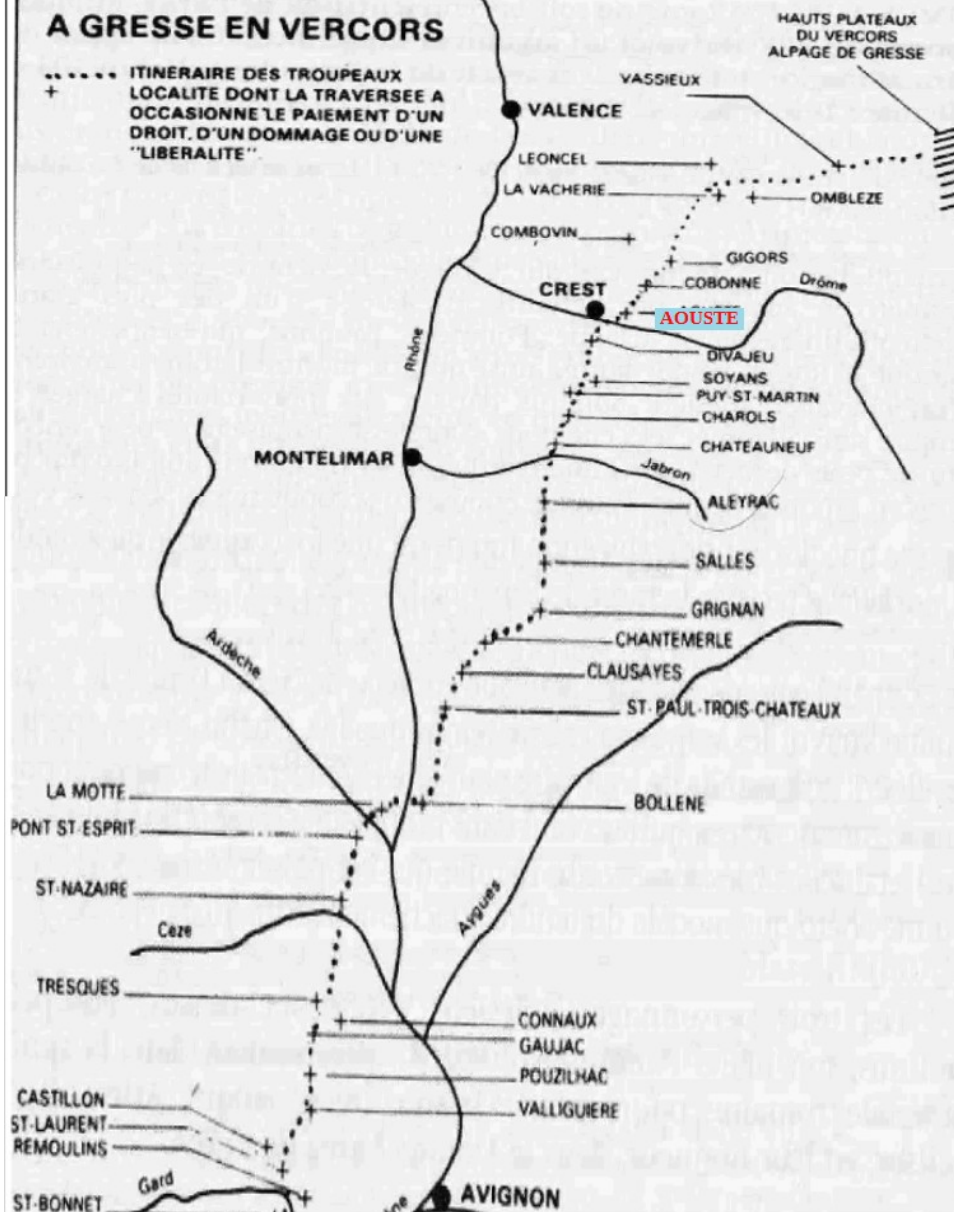


*"Beille" à Crest
vers 1900-1910*



D'ARLES A GRESSE EN VERCORS

..... ITINERAIRE DES TROUPEAUX
+ LOCALITE DONT LA TRAVERSEE A
OCCASIONNE LE PAIEMENT D'UN
DROIT, D'UN DOMMAGE OU D'UNE
"LIBERALITE"



LE PASSAGE DE LA BEILLE

Texte de Martial Moulin, écrivain aoustois, paru le 26 décembre 1886 dans " La Revue des journaux et des livres" Éditeur Henri Jouve et Martial Moulin – Paris

Parmi les agréables et déjà lointains souvenirs de mon enfance, il en est un auquel je trouve une saveur toute particulière et que je me plais à évoquer : c'est le souvenir du passage des " beilles ".

Nous appelons " beilles ", dans mon pays de la Drôme, ces innombrables troupeaux de bêtes à laine qui descendent à chaque automne des hautes montagnes de notre Dauphiné, vont dans les plaines de la Crau, pour y paître l'herbe hivernale, et remontent au retour de la saison nouvelle vers les pays hauts pour y estiver.

Vous, enfants de Paris et des grandes villes qui n'avez jamais vu ces immenses migrations étant tout petits, ne lisez point les lignes qui suivent; ce n'est pas pour vous qu'elles ont été écrites, et vous ne les comprendriez point.

La " beille " annonçait sa venue à deux lieues à la ronde par le tintement des sonnailles et des grelots, et nous, moutards, nous accourions en hâte de toutes parts, pour assister au défilé.

En tête de la colonne, les ânes marchaient, pesamment chargés des ustensiles de cuisine et du matériel de campement. Ensuite, s'avançaient les vieux boucs, avec leurs grandes cornes et leurs longues barbes; ils portaient

haut la tête, faisaient sonner en cadence leurs clochettes, et, parfaitement convaincus de leur importance, ne regardaient personne le long des chemins. Puis, venaient les chèvres et les jeunes boucs. Puis, les béliers à tête vénérable; enfin, l'immense multitude des brebis et des moutons, chacun portant un signe cabalistique sur sa toison noire et dure comme une carapace de tortue. De loin en loin, dominant la foule des animaux, les pâtres, colonels ou généraux de cette armée, cheminaient d'un pas lent et grave, armés de leur bâton noueux. De loin en loin aussi marchait un âne porteur de grandes mannes d'osier, desquelles émergeaient les têtes un peu effarées, mignonnes et gracieuses, des agneaux nouveau-nés ; les mères formaient tout autour un tumultueux cortège répondant par des bêlements caressants et anxieux aux plaintes chevrotantes de leurs petits.

Parfois, les rangs s'éclaircissaient, le défilé paraissait près de finir; mais, soudain, surgissaient à l'horizon de nouveaux groupes de boucs ou de béliers, et derrière eux arrivaient à la rescousse d'autres bataillons, masses compactes de moutons et de brebis.

L'interminable colonne passait pendant des heures, et nous assistions à ce spectacle, ravis, bouche béante; nous eussions voulu qu'il durât toujours. Comme ils nous inspiraient du respect, ces vieux ânes blanchis par le hâle, avec leurs têtes pendantes sous le poids de la sonnaile et leurs oreilles brisées ! Combien ils étaient différents des vulgaires bourricots que nous pouvions voir chaque jour ! Et ces boucs à la barbe superbe, si magnifiquement encornés, qui avaient exploré tant de pays lointains et inconnus ! Comme ils excitaient notre admiration ! Et les grands chiens fermant la marche et formant l'arrière-garde du troupeau ! Qu'ils étaient beaux, dans leur tranquille démarche, avec leurs bonnes grosses têtes intelligentes et leurs yeux doux. Comme nous nous trouvions petits en face de ces héros, armés de colliers hérissés de pointes de fer, qui avaient lutté avec le loup ! Le loup ! bête fantastique dont-nous n'aurions pas même osé prononcer le nom dans l'obscurité, et que notre imagination d'enfant

grandissait dans d'effrayantes proportions. Et le bayle, chef suprême de tous! qui commandait aux ânes et aux boucs, aux chiens et aux bergers ! comme il nous apparaissait magnifique dans sa toute-puissance; avec sa barbe grise, son chapeau rond à larges bords, sa culotte courte et ses guêtres, son long manteau et son bâton, plus grand et plus gros que celui des pâtres! Nous nous précipitions sur son passage pour le voir de plus près, et celui de nous qui, parvenant à attirer son attention, obtenait de lui une bonne parole ou simplement un regard, était honore entre tous, et l'on en gardait le souvenir pendant des mois.

Le spectacle du passage de la " beille " avait pour nous un attrait si puissant que, lorsqu'il était terminé, nous voulions le voir encore, et que les mamans avaient fort à faire pour nous empêcher d'émigrer à la suite des troupeaux. Beaucoup d'entre nous, méridionaux, se souviennent d'avoir caressé une délicieuse chimère, dans leur enfance : l'ambition secrète d'arriver à être pâtre un jour.

Martial Moulin

LE TUAGE DU COCHON

" Dans le cochon tout est bon ! "

Encore une tradition qui a tendance à disparaître : tuer le cochon. Autrefois dans toutes les fermes on élevait des cochons destinés à être tués en fin d'année, pour le fermier bien sûr mais aussi pour la famille et des habitués. Dans nos campagnes autrefois il n'était guère de famille qui n'élevait pas son cochon. Pendant des siècles le porc fut la base de l'alimentation dans la majorité des campagnes françaises. Il était courant de sacrifier une moyenne de deux cochons par famille. Cette tradition ancestrale était un moment de convivialité où voisins et amis se retrouvaient durant deux jours pour s'entraider certes, mais aussi pour festoyer.



Depuis très longtemps, le porc fait partie des animaux de basse cour essentiels de la ferme comme ici en 1910

Aujourd'hui il ne s'engraisse plus guère de cochons fermiers, dans quelques fermes seulement et uniquement sur commande. Il y a encore quelques inconditionnels qui ne jurent que par leur charcuterie maison, leurs conserves et leurs salaisons. Le résultat est toujours à la hauteur des espérances.

Le cochon logeait le plus souvent sous un appentis en prolongement de l'étable, avec une auge lourde, en pierre pour la stabilité. C'était le "téchou" et, parfois, une cour extérieure pour que l'animal bénéficie du soleil.

Il fallait d'abord acheter le porcelet à la foire le plus souvent. Les marchandages allaient bon train. Des éleveurs de la région - dans les fermes, il n'y avait pas encore "d'usines à cochons" - avaient une ou deux truies, et offraient à la vente plus de petits cochons qu'il n'en fallait pour couvrir les besoins de la zone. Il y avait des périodes plus favorables que d'autres pour le marché...

L'abattage des animaux se faisait autour de la saison d'hiver, toujours en dehors des grandes chaleurs. La période durait à peu près six mois, du 15 octobre au 15 avril, avec une forte activité au début et à la fin. On tuait autrefois le cochon en novembre ou en décembre. Pourquoi ? Parce qu'il n'y avait plus de mouches ces mois-là. Et on avait ainsi de la viande fraîche pour les fêtes de Noël... Les familles élevaient souvent deux cochons par année, et s'arrangeaient pour en avoir toujours un, en élevage.

Une fois acheté, le petit cochon mangeait tous les restes des repas de la famille, buvait les eaux plus ou moins grasses de la vaisselle. Il consommait le "petit lait" (lait écrémé de vaches et ses dérivés provenant de la fabrication du beurre). Il avait droit aussi à un petit complément de farine de "méteil" (mélange blé et avoine) ou d'orge, pour une meilleure croissance de l'animal. Mais aussi betteraves, pommes de terre abîmées ou trop petites, maïs, son, etc....C'était un moyen de faire consommer les déchets comestibles qui auraient été jetés au fumier. Les familles mangeaient alors

de la viande “à pas cher”, par rapport à la viande de bœuf, qui était achetée chez le boucher seulement pour les grandes occasions.

Venait le jour “J” : Vers 6-9 mois, si l'éleveur était généreux avec la ration de farine, le cochon, ayant atteint plus de 100 kg, était bon à tuer. C'est alors qu'intervenait le " tueur de cochons ", homme énergique en général puisque le travail était physique. En plus il se faisait aider par deux ou trois hommes de la maison ou voisins, qui devaient se tenir à sa disposition. Il arrivait équipé de sa caisse de couteaux, scie pour les os, pierre à aiguiser, de son broyeur de viande. L'heure était convenue, généralement tôt le matin, en même temps que les préparatifs d'usage : un peu d'eau tiède, un lit de paille servant d'isolant et une botte de paille pour coucher le cochon et mieux maîtriser l'animal.

Qui était au juste le tueur de cochon des campagnes d'autrefois ? Dans tous les cas, une personne bien expérimentée. Il pouvait s'agir du boucher du village par exemple, mais plus souvent de quelqu'un qui n'en faisait pas nécessairement son métier à plein temps. Celui qui remplissait ce rôle n'était parfois qu'un fermier du bourg, formé sur le tas en tenant longtemps le rôle d'assistant quand il était plus jeune

Pour “sacrifier” le cochon, deux méthodes s'affrontaient. Fallait-il l'assommer ou pas, pour lui assurer une fin de vie plus douce ? Certaines personnes suspectaient qu'après avoir reçu l'assommoir l'animal était paralysé et que la saignée était incomplète, au point de colorer la viande qui devenait rouge. D'autres prétendaient que la syncope n'avait aucune incidence sur l'aspect de la viande.

Le cochon, bien à jeun (pas moins de 24 heures), se laissait surprendre dans son " téchou ". Une cordelette attachée aux deux pattes d'un côté de l'animal permettait de bien le maîtriser. Quand on tirait sur les cordes, celui-ci était déséquilibré et projeté par terre, il ne s'échappait jamais.

Dans ce cas l'animal se laissait promener à proximité du gibet jusqu'au moment où un petit coup sec bien placé sur la tête, le faisait tomber en

syncope. Les hommes se précipitaient alors pour le maintenir fermement pendant la saignée. Une personne, généralement une femme, recueillait le sang nécessaire à la fabrication de la fressure ou des boudins. Ce que l'on appelle " fressure " comprend le mou, le foie, le cœur et la rate. Ah ! la fressure. Plat délicieux, très apprécié autrefois. Chaque famille avait sa recette dite " de grand'mère " (puisque, en général, la cuisine était l'affaire des femmes depuis des générations). C'était autrefois le plat traditionnel du jour de sacrifice du cochon, et, comme il y avait tablée nombreuse, on utilisait la fressure dans son entier. L'opération se faisait à la cheminée sur un bon feu de souches, et dans un grand chaudron en fonte. Ici ou là, l'ustensile était semblable, et, de même, semblable le rituel de l'exécution, qui était ainsi, au chaudron près. A l'aide d'une bassine, elle captait le sang avant de le déverser dans un seau en brassant énergiquement à la main pour éviter la coagulation.

Dans l'autre cas il fallait maîtriser l'animal, ce qui n'était pas une mince affaire avec les cordes solidement arrimées aux deux pieux prévus. L'énergie de deux hommes costauds, tenant chacun une oreille, n'était pas superflue... Le cochon poussait des hurlements qui ameutaient toute la campagne alentour. Une fois l'animal maîtrisé, alors, le tueur s'appuyait sur sa tête et d'un coup de couteau précis, lui tranchait la veine du cou. Le sang giclait par saccades, chaud et bouillonnant, se répandant dans le récipient, sans cesse agité par les soubresauts de l'animal.

L'agonie ne traînait pas, tellement le cochon était vidé rapidement de son sang. Quelques secondes, et déjà la bête " s'éteignait ". Ses cris faiblissaient, ses spasmes diminuaient, l'animal devenant inerte rapidement. Un petit moment encore, puis dans le râle de fin de vie, la bête s'agitait avec le dernier souffle, c'était la fin...

Le sang récupéré et fouetté avec un peu de vinaigre pour l'empêcher de coaguler servira à faire le boudin. Il était coulé dans les boyaux soigneusement préparés à l'aide d'un entonnoir à large embout, en faisant très attention de ne pas crever ce boyau, formant un long ruban On y

ajoutait de fins rubans de lard afin de donner goût et onctuosité. Ensuite il était mis à cuire dans l'eau bouillante de la chaudière. Mais, aussi du sang était prélevé pour faire la " sanguette " qui immédiatement cuite servait au déjeuner des hommes avant le travail de la viande.

Ensuite venait la préparation du cochon. Le brûlage d'abord. Un lit de paille était prévu pour y mettre le feu. L'animal était roulé méticuleusement dans les flammes pour brûler les soies sur toutes les parties du corps, le " busclage ". Le rasage intervenait après, avec une râpe dure pour enlever la première peau en même temps que les derniers poils et les traces de brûlure. La dernière opération consistait à faire sauter les onglons des pattes, en les tordant d'un geste bien précis. Enfin le lavage à l'eau tiède rendait la peau lisse et propre.

Ensuite le cochon était roulé sur une échelle. Les tendons des pattes arrière, dégagés de deux coups de couteau bien précis, liés avec une cordelette, servaient à attacher solidement la carcasse. L'ensemble était relevé, l'échelle appuyée contre un mur. L'animal, suspendu la tête en bas, était prêt à être vidé. Un premier coup de couteau faisait apparaître les tripes, (les intestins) puis la vessie, les rognons. Venaient ensuite l'estomac, recouvert de la " coiffe " (péritoine) qui servait à couvrir les pâtés et les caillettes, le foie sans oublier le fiel sans crever la glande que l'on jetait, sinon une partie de ces abats devenaient immangeables. A l'aide d'un tamis recouvert d'un linge propre, tous ces viscères étaient récupérés pour la fabrication des boudins et des saucisses ; le nettoyage des tripes se faisant ensuite rapidement par les femmes, le plus souvent à l'eau courante d'une fontaine... Restait les poumons, ceux-ci étaient accrochés aux barreaux d'une échelle contre un mur. La tête est dépecée, elle entrera dans la composition du " fromage de tête " le lendemain.

Puis la carcasse était fendue en deux parties égales, la colonne vertébrale coupée ou sciée en son milieu jusqu'au bout de la tête. Il fallait attendre : la viande devait refroidir de 12 à 24 heures pour obtenir une meilleure fermeté de la chair avant de pouvoir la travailler.

Vers midi le principal travail de cette première journée est terminé, tout le monde se retrouve autour d'un verre.

C'est alors qu'intervenait une nouvelle fois le tueur de cochons, pour découper le cochon. Il faut penser qu'à cette époque il n'y avait pas d'électricité pour faire du froid et que le sel et la cuisson étaient les seuls moyens de conservation pour la viande. Généralement à côté de la maison, une construction avec une large cheminée était prévue pour faire la lessive et cuire les patates à cochons. Ce jour-là, ce local était utilisé pour la cuisson. Une grande chaudière s'y trouvait. Généralement la découpe se faisait sur la grande table de la cuisine, les morceaux étant triés par catégorie.

Dans certaines maisons la découpe était simple : deux jambons et deux épaules largement prélevées, à accrocher dans la cheminée pour faire sécher et fumer. Des côtes étaient bien recouvertes de sel pour être mises dans le charnier, sorte de grand récipient en terre cuite fermé par un couvercle. Il ne restait guère de morceau à cuisiner. A l'inverse, dans d'autres familles, la cuisine était plus subtile avec la fabrication de deux ou trois spécialités : Saucisses, pâté, rillettes, et boudins ou fressure pour utiliser le sang.

La viande provenant essentiellement du désossage (tête, pieds quelquefois), la couenne (la peau) y était ajoutée, les oreilles étaient aussi utilisées. Le tout était broyé au moulin à viande, additionné d'eau, de pain, d'un peu de sel, d'épices et porté à ébullition dans une lessiveuse bien propre. Il fallait brasser tout le temps pour éviter la prise au fond et là, les enfants étaient souvent mis à contribution. Il fallait aussi goûter souvent pour le dosage des épices, surtout de la cannelle dont la saveur était importante pour le goût. Le sang y était ajouté, plus ou moins aussi, avec doigté. Après 3 ou 4 heures, c'était cuit ; l'eau évaporée la rendait consistante. Le fromage de tête était prêt. Il ne restait plus qu'à le laisser refroidir avant de le mettre en pot de grès, puis de le recouvrir de saindoux (de la graisse bien blanche) pour assurer l'étanchéité et donc la conservation.

Chaque morceau a une destination bien précise, pour fabriquer terrines, rillettes, fromages de tête, assurer la salaison et garnir de nos jours le congélateur. Même la graisse est fondue, ce qui donne le saindoux qui sera conservé en pots de grès et le résidu sera pressé pour obtenir d'excellents gratons.

Les jambons (les cuisses sauf ceux des épaules), étaient des morceaux incontournables. Là encore chaque famille avait son savoir-faire et s'appliquait. Le toilettage et la désinfection à l'eau de vie étaient les premières opérations. Puis intervenait le salage. Cette phase durait un certain temps, suivant un barème de poids : tant de livres, tant de jours dans le sel. Parfois, un vieux drap bien serré autour du jambon était cousu pour un meilleur contact avec le sel. D'autres familles le mettaient dans une sorte de caisse, le saloir, complètement enfoui dans le sel. Après le salage, le jambon pouvait être accroché directement dans le grenier bien aéré et à l'abri de la vermine, parfois dans la cheminée pour continuer sa conservation avec le séchage et le fumage, ce dernier donnant du goût à la viande. Après la phase de salage le jambon était soigneusement lavé. Une mixture de graisse, de sel et de poivre était appliquée sur la partie découpée du jambon pour la conservation. Tous ces ingrédients donnaient un goût succulent au jambon qui restait presque symboliquement dans la cheminée. Ainsi, séchée modérément la viande était plus tendre. Ensuite la conservation se faisait dans une poche achetée pour cela ; du tissu laissant passer de l'air tout en barrant le passage des insectes (mouches ou autres). Au fur et à mesure de la consommation, les tranches nécessaires étaient coupées avant de les faire cuire au-dessus des braises incandescentes activées par les graisses fondantes du jambon...

La cuisine de cochon finie, les jambons, les saucissons et les chapelets de saucisses terminés étaient pendus dans la maisonnée. Des clous étaient prévus au plafond, dans le grenier, entre la cheminée et une fenêtre, ou encore, entre deux poutres, ou accrochés au rideau d'un lit... L'odeur de la

viande se répandait dans toute la maison, y compris dans les chambres. C'était la pratique, dans toutes les maisons de campagne.

Ces journées " cochonnailles " représentent un sacré travail, largement récompensé par la qualité des produits obtenus et restent toujours un moment festif... sauf pour le cochon.

Un cochon gros et gras fait honneur à une maison. Dans une famille, on exprime la misère qu'on éprouve en disant " *Cette année, nous n'avons pas tué de cochon* ".

Le cochon, autrefois, dans les campagnes, avait une grande importance. Il permettait à la population de manger sainement. La viande grasse apportait l'énergie physique dont avaient besoin les hommes et les femmes de cette époque, avant la mécanisation...

LES MOISSONS ET LES BATTAGES



Souvenirs pour les anciens, les vieux agriculteurs en ont gardé des images vives, souvenirs qui datent d'environ 60 ans, ce qui n'est pas si loin. Rassemblement, convivialité, réjouissances, mais aussi, pénibilité, les dures journées de labeur qu'ils ont endurées dans la chaleur et la poussière.

Les jeunes générations aimeraient comprendre comment leurs ancêtres travaillaient, à une époque où 70% de la main-d'œuvre, employeurs et employés confondus, était encore dans l'agriculture. Pour comparer, aujourd'hui, on doit avoisiner les 3%.

La moisson

Depuis le début de l'agriculture, le blé se moissonne à la faucille, il faut 6 à 8 hommes pour moissonner un hectare en une journée. Il faut attendre vers

1820 pour que la faux remplace la faucille. La faux est connue depuis bien longtemps (déjà connue par les Gaulois), mais elle est utilisée essentiellement pour couper les fenaisons au raz du sol, afin de conserver un maximum de foin pour l'hiver. Alors que la faucille est utilisée pour couper les céréales au plus haut, afin de conserver un minimum de paille et des mauvaises herbes qui poussaient dans les champs, champs sur lesquels on envoyait paître les troupeaux après les moissons.

Les femmes ou les enfants, en général, devaient lever les gerbes, c'est-à-dire les arranger, les décaler de la largeur de la machine pour que l'attelage puisse à nouveau repasser. Venait alors un homme, à l'aide d'une bille, d'un geste vif et précis liait les gerbes avec une petite poignée de paille qu'il tissait avec vigueur et nouait précautionneusement. C'était des gerbes pesantes, d'autant plus que la récolte était bonne avec des épis lourds en grains.

Faucher la culture, la lier, la ramener à la ferme, la battre, la secouer et la nettoyer, autant d'opérations aussi longues qu'éprouvantes. C'est pourquoi toujours dans sa volonté de simplifier le travail, vers 1843, l'homme, en regroupant les étapes (bateur-secoueurs et incorporation du tarare), fit évoluer son parc matériel de manière flagrante. On voit alors apparaître dès la fin du XIX^e siècle, des trépigneuses (genre de tapis sur lequel un cheval marche pour entraîner l'ensemble bateur-secoueur) et les premières batteuses (incorporant de la fonction nettoyage où la puissance d'un cheval ne suffit plus. Entraînées par des locomobiles à vapeur d'abord (une locomobile existait à Aouste avant 1910), par les tracteurs ensuite, elles regroupent les fonctions battages, secouages et nettoyages auquel viendra ensuite s'ajouter le trieur à grain).

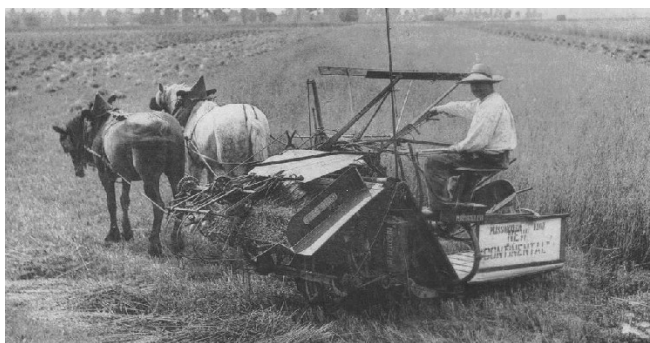
Vers la fin du XIX^e siècle apparut la moissonneuse-lieuse, grand progrès depuis la faucille, puis la faux avec son " panier " amovible où se couchaient les épis, puis la faucheuse adaptée avec souvent des moyens de fortune, mais tellement plus rapide et moins fatigante ! Cette machine tractée à

l'origine par des chevaux qui permettait de couper les tiges et de les lier en gerbes. Elle améliorait la moisson. Comme la moissonneuse elle fauchait les tiges des céréales, mais en outre elle permettait de les lier automatiquement en gerbes. Avant le passage de la lieuse, on devait créer un chemin en bordure de l'espace à moissonner, de façon à ce que la machine puisse passer sans détruire la récolte. Le père fauchait, la mère et les enfants à partir de 5/6 ans réunissaient les tiges mais aussi les chardons ! Un travail long et pénible, sous le soleil, dans les "estouables", les éteules – les chaumes-. Par la suite, les chevaux(ou les bœufs) furent remplacés par des tracteurs. Elles étaient équipées d'un moulinet-rabatteur et d'une barre de coupe. Elles coupaient les épis, dont les tiges se rangeaient bien sagement dans une glissière. Le cliquetis de la lame, tel le rythme d'une horloge en accéléré, coupait le blé. Le servant de la machine avec une sorte de râteau de bois, assis à proximité de la coupe, veillait à la régularité de la gerbe qui s'accumulait sur le tablier. Les tiges fauchées tombaient dans une toile qui les convoyait en arrière vers le mécanisme lieur. Ce dernier formait les gerbes et les liait à l'aide d'une ficelle. Une fois celle-ci nouée, la gerbe était déversée au sol à l'arrière de la machine.

Quand la pression des tiges (la paille) devenait trop forte, un petit levier de plus en plus poussé par la pression se déclenchait, commandait un grand bras courbe, où passait la ficelle. Puis il la laissait glisser au bruit sourd de la pédale qui claque. Quand le bras séparait les épis de la fournée suivante, une sorte de bec de canard pivotait, bouclait un nœud, et coupait la ficelle. Ce " bouquet " d'épis, qu'on appelait une " gerbe ", était alors évacué à l'arrière, dans une sorte de panier métallique. Le conducteur de la machine, assis à l'arrière, juché en haut, secoué et bousculé, attendait que plusieurs gerbes s'entassent dans le panier pour relever son pied, relié par une sorte de pédale de bicyclette munie d'une petite courroie à un grand levier : les gerbes glissaient alors à terre. En attendant d'autres gerbes se formaient dans la machine.

Devant cet engin, une autre personne conduisait les bœufs, les chevaux ou plus tard le tracteur. Souvent, à partir de l'âge de douze ans, le fils du paysan conduisait le véhicule, en suivant scrupuleusement les rangs de blé, d'orge d'automne ou de printemps, ou encore d'avoine.

Pendant ce temps, les autres personnes de la ferme reprenaient les petits tas de gerbes, les regroupaient par treize : quatre en croix, les grains au centre, puis quatre, encore quatre, et une gerbe au sommet pour servir de toit en cas de pluie éventuelle. Le champ coupé, les conducteurs venaient aider à terminer cette protection.



S'il pleuvait fort, il fallait défaire les tas, poser les gerbes côte à côte, attendre qu'elles sèchent, puis reconstituer tous les tas. Les années vraiment pluvieuses, il fallait recommencer plusieurs fois ainsi. Par grand vent bien entendu, faire le tour des champs pour vérifier, les tas étaient de règle. Une chose amusante ? Ces sortes de tourbillons très localisés, comme des micro-tornades, qui se produisaient quand il faisait très chaud. Quand elles passaient dans un champ, sur leur chemin des gerbes montaient à dix mètres de hauteur, voire plus, et retombaient en vrac, la ficelle souvent cassée. Il fallait les reconstituer, reformer les tas. Par ailleurs, les tas de gerbes abritaient aussi rats et serpents !

Quand le grain était suffisamment sec, avec une grande charrette équipée de hautes barrières de bois, les " ranchets ", les gerbes étaient transportées à la ferme : il fallait bâtir les " gerbiers " en prévision des battages. Ces tas, de plusieurs mètres de haut, pas loin de dix mètres, étaient bâtis en forme d'ellipse grossière, là encore avec les grains côté intérieur. Ces gerbiers mesuraient facilement quatre à cinq mètres de large. Ils montaient en s'élargissant un peu, puis s'amenuisaient au sommet pour terminer avec une seule ligne de gerbes, là aussi servant de toit. La tradition voulait que le dernier gerbier terminé, un bouquet de fleurs des champs le couronne. Pour ce faire, les fermiers utilisaient de grandes échelles de bois. Il s'agissait généralement de fûts minces de hêtres, bien droits, fendus, auxquels étaient assujettis des barreaux.

La longue récolte des céréales se terminait

Le battage

Pratiqué depuis la nuit des temps, depuis les débuts de l'homme agriculteur, le battage, c'est-à-dire le principe de séparation du grain de la plante fut, pendant des lustres, effectué de la manière suivante : on étalait sur le sol la plante coupée, on la laissait griller au soleil quelques heures, et lorsque que celle-ci était sèche et craquante, on faisait piétiner des bêtes (généralement des bœufs) avant de ramasser la paille et de récupérer le grain amassé dessous. Moyennement efficace et peu productif, le piétinement fut remplacé par le dépiquage, ou toujours sur le même principe, les cultures sèches se faisaient écraser non par des bêtes mais par une pierre cylindrique ce qui augmenta le rendement.

C'est au Moyen Âge qu'apparurent les premiers fléaux. Le fléau se composait d'une batte, la partie frappante, et d'un manche assemblés par un morceau de cuir unissant les deux parties de bois. On levait en moyenne,

trente à quarante fois le fléau à la minute, pendant des heures, sur un tas de gerbes et souvent pieds nus pour ne pas écraser le grain. La récolte était donc généralement étalée dans une grange et une paire d'hommes venaient frapper la paille étendue sur le sol. Le rendement était bon mais le travail pénible. On chercha encore à améliorer cette étape indispensable dans la chaîne de récolte en la mécanisant.

Ce travail pénible durait des mois et une fois les grains battus, un vannage était nécessaire pour les séparer des balles, menues pailles et déchets avec un van.

Vers 1900-1910, et même beaucoup plus tard dans les petites exploitations de montagne, le battage se faisait encore au fléau sur une surface de terre battue, " l'aire de battage ", dure comme du ciment.

Après le battage des céréales au fléau, ce fut le battage au lourd rouleau de granit. La récolte était disposée de façon à laisser apparaître tous les épis, sur l'aire de battage au sol en terre battue.

Une fois mécanisé, le battage s'est fait par une machine à battre actionnée, au début par " le tripot ou tripotine ", sorte de tapis roulant sans fin, actionné par un cheval. Puis vint la petite batteuse à égrainer, entraînée par un manège mécanique à engrenage multiplicateur, lui même entraîné par des bœufs ou des chevaux qui tournaient en rond.

Au fil des décennies du XX^e siècle, les battages se modernisent. La vanneuse égraine, trie et ventile le grain, entraînée par un moteur à pétrole, plus souvent par la locomobile à vapeur, puis plus tard par la poulie du tracteur.

Alors vint le temps des locomobiles, des tracteurs à huile lourde, puis l'électricité.

Sur la commune d'Aouste, en 1892 on comptait 140 charrues simples, 1 machine à battre, 1 semoir à engrais, 1 faucheuse mécanique, 1 moissonneuse mécanique et 35 véhicules de transports (charrettes,

tombereaux ...). En 1929, la mécanisation agricole était déjà importante ; on pouvait dénombrer 38 brabant doubles , 12 semoirs mécaniques, 40 faucheuses 35 râteliers mécaniques, , 28 moissonneuses-lieuses, 2 batteuses, 1 presse, 4 alambics, 2 scies à bois, 3 tracteurs, 12 écrémeuses et diverses autres machines agricoles.

Apparues dès la fin du XX^e siècle, les batteuses à postes fixes eurent beaucoup de succès surtout auprès des entrepreneurs de battages. Dès 1920 une batteuse à moteur, deux batteuses et une presse en 1923, et en 1929, trois tracteurs sont répertoriés à Aouste. En 1920, apparaît l'entreprise Emile Maillefaud, ensuite, à partir de 1924, Eugène Barbier associé en 1929 à Emile Bruyère. Devenu fiable, productive et rentable à la même époque que les premiers tracteurs monocylindres, l'ensemble, auquel viendra s'ajouter plus tard les presses, fut plus que répandu dans les campagnes, si bien que les derniers modèles métalliques, furent produits jusqu'à la fin des années 1950 où la production s'arrêta, supplantée par les moissonneuses-batteuses.

Telle une cérémonie immuable, le grand jour du battage approchait...

Le battage prit son essor dans la deuxième moitié du XIX^e siècle avec les locomobiles à vapeur.

Avec la vapeur, la batteuse mécanique parvient à battre 100 à 250 gerbes en une heure, tout en effectuant le vannage. L'ensemble du travail est fait en 3 ou 4 jours suivant l'importance des exploitations et la récolte est prête à être vendue.

Pour permettre l'usage de ces machines onéreuses et peu utilisées dans l'année, à tous les cultivateurs, on créa des entreprises de battage qui se déplaçaient de ferme en ferme avec leur matériel et leur personnel.

Les entreprises patientaient un peu pour attendre les retardataires et ils démarraient quand, à peu près tous les clients étaient prêts; les nouvelles circulaient bien, et chaque fermier savait approximativement l'état d'avancement des travaux de son voisin. Le tour était établi pour chaque matériel. Il allait de ferme en ferme par le chemin le plus court et le circuit était inversé tous les ans. De sorte que celui qui battait le premier une année se retrouvait le dernier l'année suivante. Le travail s'échangeait en entraide. On allait chez les voisins et ceux-ci venaient en retour.



Battages à la ferme Barnier quartier St Alban en 1910

Avant l'usage du tracteur, le matériel était tiré par des bœufs : quatre bœufs sur la loco, quatre bœufs sur la batteuse et un cheval sur le monte-paille. Le poids de la loco et de la batteuse était de 4 tonnes chacun. Il fallait être bien attelé, car les chemins de ferme étaient en très mauvais état. Ce n'est qu'à partir de 1946-47 que les chemins ont été améliorés et goudronnés.

La locomobile était chauffée au charbon et pour éviter qu'une étincelle ne mette le feu à la paille, ce qui était catastrophique, elle était reliée à la batteuse par une longue courroie.

Le mécanicien cassait à la masse les blocs de charbon avant de les jeter au fond de l'immense four où crépitait la flamme rougeoyante. Pendant la guerre 39-45, la locomobile était chauffée au bois et pour entretenir le foyer, il fallait prévoir, la veille, une belle provision de bois sec et de l'eau dans un demi-muid. Les volutes de fumée tourbillonnaient au bout de la longue cheminée noire qui se rabattait pour le transport. Il fallait attendre plus d'une heure pour que l'eau chauffe et se transforme en vapeur et que celle-ci, libérée par des robinets arrive dans les pistons pour les pousser et leur donner un mouvement de va et vient. Quand la machine était sous pression, la vapeur d'eau s'échappait par les joints plus ou moins étanches et c'était un sifflement continu et de grésillements en jets de vapeur incessants. La chaudière était toujours sous pression. Des bennes ou un charreton pleins d'eau, à proximité, étaient là pour alimenter la " bouillotte " (locomobile) et servaient à mouiller les alentours pour la prévention des incendies.

Tous les enfants attendaient avec impatience le bonheur de tirer sur le cordon pour déclencher le sifflet de la locomobile quand elle serait opérationnelle.

Le coup de sifflet strident, qui faisait toujours sursauter, prévenait du démarrage de la batteuse. Au début c'était la douce et lente mélodie de la machine qui se lance, d'abord un murmure grave s'étirant jusqu'au long chuintement des courroies qui se tendent, le cliquet des engrenages qui s'entraînent, puis le ronflement assourdissant de la machine presque emballée.

Un autre coup de sifflet et la batteuse se mettait en marche. C'est alors que la vanneuse prenait le son rauque du travail, gémissant, ralentissant quand la gerbe était poussée trop vite. Il arrivait que la grande courroie sifflât quand les à-coups de la cadence étaient trop durs, les mécaniciens se mobilisaient pour appliquer la résine sur la courroie et empêcher le patinage.

Quelques années après est arrivé le tracteur.



Généralement assez tard le soir, après son travail à la ferme précédente, le " patron " de la batteuse arrivait, juché sur son tracteur antédiluvien, poussif, bruyant à essence bien entendu, (on se souvient du bruit caractéristique des Lanz), qui traînait " la machine " munie de roues. La mise en place se faisait là. A force de manœuvres, la batteuse était glissée généralement entre deux gerbiers, (la place avait été calculée), et le tracteur était placé face à elle.

Le lendemain matin, tous les voisins arrivaient, la fourche à trois doigts sur l'épaule. Ils se répartissaient selon les besoins, et les compétences de chacun.

Tous les hommes participaient. Si la ferme était plus grande, il fallait davantage de temps mais en contrepartie leur personnel était plus nombreux. Le chantier réunissait une bonne trentaine d'hommes. Chacun choisissait un travail plus approprié à son âge et à sa force.

Les jeunes se retrouvaient plus volontiers aux gerbes, ils grimpaient, avec les fameuses échelles, sur les gerbiers Leur fougue et leur nervosité pouvaient se donner à fond puisqu'ils étaient remplacés toutes les demi-heures par une autre équipe. Leur rôle était d'approcher les gerbes, les

présenter bien "à la main" aux deux gars de la batteuse. Au départ ils n'étaient que deux, puis au fur et à mesure que la place s'élargissait, ils finissaient à être sept, huit, se passant les gerbes en direction de la machine.

D'autres montaient sur la batteuse elle-même, l'un d'eux coupant les ficelles et étalant la gerbe sur un tapis roulant. Ils se relayaient bien entendu. Ceux-ci, hommes plus expérimentés en général devaient veiller à la régularité de la cadence, présenter, couper le lien et étaler la gerbe sur la table d'engrenage.

Au bout du monte-paille se tenaient les hommes d'un certain âge. Ils devaient économiser leur force car mis à part les repas, ils ne devaient descendre qu'à la fin du pailler. Travaillant par paire, un gaucher et un droitier si possible, pour bien s'accorder, ils donnaient la forme à l'ouvrage sous la responsabilité en principe des gars du " bout " La paille devait circuler, poussée à la fourche de l'avant vers l'arrière dans un mouvement synchronisé avec son partenaire et cela jusqu'à plus de place.

Ces hommes à l'arrière bâtissaient le " pailler ". Dans les fermes importantes (pour l'époque), ce pailler était très imposant, puisqu'à lui seul, il occupait presque autant de volume que tous les gerbiers réunis. La paille entassée en pailler demandait un savoir-faire pour l'édifier en pyramide autour d'un poteau, coiffé à la fin d'un couvercle pour que l'eau ne s'infilte pas à l'intérieur. Le pailler terminé, on fignolait son aspect en le lissant au râteau pour le rendre imperméable.

La batteuse couplée par une autre courroie à la presse permettait de répartir l'effort. Des hommes se postaient à l'arrière de la machine d'où jaillissaient le long des glissières, les bottes de paille débarrassées de leur grain. Elles étaient liées avec des ficelles plus grosses en général que celles des gerbes, voire avec du fil de fer, puisque destinées à durer jusqu'à un an. La ficelle sera remplacée ensuite par du fil de fer pour maintenir des bottes de paille plus grosses. Ensuite elles étaient chargées, à l'aide d'un crochet, à dos d'homme et transportées pour faire un " pailler ".

Des hommes attendaient, devant la machine, à côté de l'énorme courroie qui, depuis le tracteur, entraînait la poulie de la batteuse. Eux engageaient des sacs de jute, dont des dizaines attendaient leur tour, sous de petits guichets munis d'une trappe. C'est là que jaillissaient les grains, par catégories, y compris les " mauvaises herbes " qui nourrissaient poules ou cochons. Les céréales nobles, de loin les plus nombreuses, emplissaient leurs sacs très vite. Il fallait le coup d'œil, pour fermer au bon moment la trappe. Les sacs pleins étaient retirés et pesés sur une bascule. Alors, les plus costauds se retrouvaient porteurs de sacs. Ils tiraient vanité de leur force et s'accommodaient bien souvent d'un passage fréquent au cul de la barrique. Ils connaissaient bien toutes les maisons Ils savaient par exemple si l'escalier était facile pour porter le grain au grenier. Ils devaient se charger les uns les autres. Avec une barre de bois solide, à deux les hommes chargeaient le sac sur l'épaule d'un autre, en direction du grenier, ou d'un endroit de stockage au sec pour le négociant qui passerait les chercher avec un camion. Il fallait être fort pour ce travail : pendant des heures il fallait porter ces sacs de plus de quatre-vingts à cent kilos, puis retourner chercher le suivant.

Deux hommes se saisissaient du sac. Ils prenaient de l'élan pour balancer en comptant jusqu'à 3. A gauche, à droite et hop c'était sur l'épaule; le porteur s'était retourné quand la charge était au plus haut. Il équilibrait le poids sur son corps et en route pour le grenier. Moins fatigante était la charge à trois. Deux à l'arrière montaient le sac sur un manche ceux-ci n'avaient qu'à soulever et le porteur se retournait quand le poids atteignait ses épaules.

L'enveloppe du grain, pour sa part, " la balle ", était évacuée en ronflant, poussée par un énorme ventilateur interne via un gros tuyau de tôle vers un tas, c'était pratiquement le seul sous-produit inutile. Les enfants étaient attirés par la balle poussée par le jet vigoureux du ventilateur. Ils mettaient la main au bout du tuyau pour sentir le picotement du souffle et des particules. Ils jouaient à la bataille de confettis dans la mouvance de la " balle " ou se roulaient dans le tas et il était parfois difficile de s'en arracher

quand ils étaient enfoncés jusqu'à la taille, mais ensuite cela piquait la peau et démangeait. Pour les enfants, le jour de battage, c'était vraiment un jour merveilleux de joie et de liberté ou parfois de remontrances !



Il y avait les rouspéteurs pour qui ça allait toujours mal. C'était toujours la faute des autres. Les jeunes ne savaient pas travailler, les gerbes étaient mal présentées, le pailler était mal fait, etc...

Il y avait aussi les rigolos. Ceux qui par leur attitude, leurs boutades savaient trouver les mots pour détendre la galerie.

Il y avait les faibles qui se laissaient prendre aux incitations à boire de quelques uns, histoire de s'amuser, de se moquer d'eux. Il y avait les vantards. Les gars des sacs, les costauds insistaient sur leur force, quelques uns étaient capables de prendre de nombreux verres de vin sans être dérangés .Ils avaient une certaine aptitude à décrire des ancêtres plus costauds qu'eux encore, par exemple quelqu'un qui était capable de porter deux sacs de 100 kg (au moins) sur les épaules et de monter les escaliers Le

secret était parait-il de bien équilibrer la charge sur le corps mais je n'ai jamais vu la démonstration.

Le maître de maison surveillait l'activité et sa préférence allait vers ces porteurs de sacs avec qui il parlait des rendements.

Il y avait les sages, sans doute étaient-ils les plus nombreux. Ils savaient prendre la mesure de la situation et leur comportement contraignait tous les débordements

Parfois, quelques uns y mettaient une note d'ambiance en poussant la chansonnette pour réchauffer les cœurs et oublier la fatigue.

Autour de tous ces hommes qui trimaient toute la journée, évoluaient les femmes et les enfants les plus grands, ils apportaient à boire à ces hommes vivant dans une énorme poussière. Il leur était proposé du vin un peu coupé d'eau, du sirop ou aussi un mélange d'eau, de café, de sucre, et d'eau-de-vie.

Les femmes n'étaient pas en reste et prenaient la lourde responsabilité des repas.

Les cuisinières s'affairaient dès la veille pour préparer des repas à plusieurs dizaines d'hommes affamés.

Elles avaient à cœur de bien les nourrir. Ces repas étaient l'occasion, pour la fermière de faire connaître ses talents de cuisinière et c'était tout à son honneur de savoir que sa table était une des meilleures et des plus achalandées de la région. La nourriture était abondante, le menu ne variait guère : viandes bouillies en vinaigrette, rôtis de volailles ou de veaux, haricots, salade, laitage. la poule au pot, les tomates, piments, œufs en salade qui l'accompagnaient. Dans certaines fermes qui en faisaient l'élevage, l'agneau et les haricots ou les oies et canards rompaient la monotonie du menu. Le vin du terroir, hautement coloré coulait à flots. Les fruits du verger précédaient le final du repas: " la goutte " ou " la gnôle ", l'eau-de-vie distillée pendant l'hiver par le bouilleur de cru et son alambic. Parfois, plus ou moins avinés, les hommes chantaient : grands airs,

chansons salaces, de chasse, du terroir . Le répertoire était varié, tonitruant et clôturait ces agapes !

Les tables, prévues pour l'occasion, circulaient dans le voisinage.

Le midi, et aussi le soir, parfois tard, le travail s'arrêtait le temps du repas. Les bancs de bois s'alignaient pour caser tout le monde autour des tables, de bois brut également. Les tables, les mêmes piles d'assiettes, les mêmes couverts passaient d'une ferme à l'autre, car c'est souvent une trentaine de personnes parfois plus (sans les cuisinières et les enfants) qu'il fallait sustenter sans compter. Il s'agissait de nourriture solide, car malgré la chaleur tout le monde avait très faim. Les cuisinières se mettaient à table après les hommes, pendant qu'ils retournaient à leurs postes. Même les enfants pour qui c'était l'occasion de jouer ensemble, étaient fort heureux de faire alors une pause autour des tables dans leurs galopades et leurs cris.

Arrivait le soir. Dans le soleil déclinant, les hommes des gerbiers, au lieu de laisser glisser les gerbes vers le bas, devaient désormais les hisser vers les hommes de la plate-forme. Les hommes aux sacs avançaient moins vite. Ceux du pailler bâtissaient en escalier les derniers rangs de bottes. Tous étaient noirs de poussière et de sueur.

Et puis l'entrepreneur de la batteuse débrayait la poulie, pendant que partaient les derniers sacs. Il avançait légèrement le tracteur, après avoir enlevé toutes les cales qui le maintenaient immobile. Cela lui permettait de dégager la courroie, et de la replier grossièrement pour la mettre à plusieurs dans une remorque, car elle était fort lourde. Il n'avait plus qu'à faire changer de direction le tracteur, afin de le reculer vers la batteuse, et d'enclencher le crochet de transport. L'ébranlement soudain de cette machine, avec ses deux roues avant orientables, était toujours impressionnant. Elle manœuvrait là où s'étaient bâtis les gerbiers, sur cette aire où ne subsistaient que quelques tiges cassées, le tas inutile de " balle " qui finissait généralement sur le fumier, et l'imposant pailler qui servirait de litière aux animaux de la ferme. C'était fini pour un an dans cette ferme-là.

Après cette rude journée chacun regagnait dans la nuit son domicile à pied ou à bicyclette, parfois, certains d'un pas chancelant ; la fatigue ou le vin, on ne savait. Il fallait se laver un peu pour enlever un minimum de crasse qui collait à la peau. Une bassine avec un peu d'eau, du savon de Marseille, un torchon, étaient à l'époque les seuls ustensiles en usage pour la toilette. Après, le sommeil venait rapidement et lourdement une fois au lit, jusqu'au lendemain matin. Mais dès le petit jour l'activité reprenait. D'abord aller chercher la nourriture puis panser les animaux, se restaurer un peu avant de repartir à la batteuse.

Le lendemain matin, décrassés, après une nuit bien gagnée, les hommes devaient reprendre ces tâches, terribles dans la chaleur de l'été. Nos proches ancêtres étaient bien solides et le rôle des femmes n'était pas moins harassant. N'oublions pas que, pendant ce temps-là, il fallait aussi s'occuper du bétail, de la traite (à la main), et du reste : chaque ferme pratiquait la polyculture, et le soin aux animaux ne souffrait aucune journée " de congé ".

Ces travaux collectifs ont duré jusque au début des années soixante. Puis arrivèrent les moissonneuses-batteuses. Aujourd'hui, entre le moment où la tige de la céréale est coupée, et celui où le grain arrive chez le négociant ou à la coopérative, il ne s'écoule que quelques heures au maximum. Tout en roulant, la machine déverse par une vis sans fin le grain dans une remorque à hauts bords métalliques qui avance à la même vitesse. Dès que cette remorque est pleine, un autre tracteur approche avec une autre remorque, et ainsi de suite. Une remorque céréalière actuelle peut transporter, selon les modèles, entre 8 et 21 tonnes. Les véhicules font directement une noria à la coopérative, jusque au-dessus d'une sorte de grille dans le sol ; en manœuvrant un levier le fond de la remorque s'ouvre, et le grain qui glisse en-dessous est monté là encore par une vis sans fin vers le silo. Autrefois, c'est un mois qu'il fallait, de la moissonneuse-lieuse au stockage industriel, mais le grain avait le temps de mûrir, s'il ne subissait pas entre-temps les intempéries.

C'était une économie de subsistance où la famille tirait parti des produits de la terre, qu'elle vendait ou qu'elle consommait. L'économie dite moderne, avec la rentabilité, l'intensification, était encore loin des préoccupations.

En définitive, les battages, c'était un événement. Une fièvre d'excitation animait chaque personne qui essayait de trouver sa place dans un groupe. C'était aussi un peu la fête, la joie des retrouvailles, des excès parfois. C'était l'occasion de mieux se connaître, de se côtoyer. C'était un excellent moyen de rencontres. C'est là encore que se nouaient les idylles et que se décidaient les mariages.



Puis arriva l'ère de la moissonneuse-batteuse, le travail dans les champs la nuit et le dimanche...

LES VENDANGES AVANT 1970



Ayant lieu à l'automne, les vendanges constituent le dernier événement important de la saison agricole et, plus largement, un moment important de la vie rurale. Encore exclusivement manuelle au XIX^e siècle et début du XX^e siècle, la cueillette du raisin destiné à la production de vin est l'occasion d'un travail collectif, de même que les opérations qui lui succèdent : transfert de la récolte, foulage, pressage, mise en tonneaux ou en bouteilles. De ce fait, les vendanges s'accompagnent de nombreuses fêtes et coutumes villageoises autour du vin nouveau.

Il y a soixante ans, voire plus, vendanger nécessitait une main d'œuvre importante. Et les "petits cultivateurs" avaient rarement les moyens de payer du personnel saisonnier. Ils pratiquaient donc l'entraide. On allait vendanger chez le voisin qui, à son tour, venait nous aider. Il en résultait une ambiance joyeuse qui n'excluait pas le dur labeur. Et pour les potins du village... vraie

ou fausse, l'information sautait allègrement les rangs de vigne. Le temps des vendanges est une parenthèse réjouissante au début de l'automne.

Dans une petite propriété, la culture de la vigne avait son importance. Elle suffisait largement à la consommation familiale et en cas de surplus, on vendait du vin au voisinage pour un complément de revenus.

Les seigneurs et moines propriétaires de vignes avaient constaté la nécessité d'une bonne maturité du raisin pour faire du bon vin. Or, quelques vigneron redoutant pourriture grise, grêle ou dégâts d'animaux, vendangeaient avant complet mûrissement du raisin. Il fut décidé d'instaurer un ban (interdiction) dont seule la levée donnait le coup d'envoi des vendanges. Bien évidemment, il ne s'agissait pas d'une date fixe. Elle était fixée tous les ans en fonction du millésime entre l'intendant du propriétaire et les fermiers et métayers. Le ban avait pour but de permettre le contrôle du volume de la vendange soumise aux prélèvements seigneuriaux et ecclésiastiques (dîme). A la fin août, le représentant local de l'autorité féodale convoquait l'assemblée de la communauté d'habitants et fixait, selon l'avis " d'experts en maturité des raisins ", la date d'ouverture des vendanges. Des gardes-vignes (ou messiers) multipliaient les rondes pour dissuader les contrevenants... D'apparence contraignante, le ban des vendanges était mieux toléré que les autres banalités ou droits féodaux. Il instaurait une forme d'égalité et permettait l'entraide entre voisins. Il assurait la protection des vignes contre le vol, les dégradations et le grappillage, qui n'était toléré qu'après la fermeture du ban.

La Révolution va abolir ce droit féodal (loi du 28 septembre 1791), en laissant le droit de réglementer au conseil communal pour " toutes vignes non closes ". Cette disposition fut abrogée en 1885 mais la plupart des maires continuèrent d'intervenir sur la date de début des vendanges. Malgré diverses oppositions de principe... le ban des vendanges fut rétabli par la loi de 1940 puis du 21 octobre 1946.... Il prend alors une dimension plus folklorique que technique.

Maintenant le ban des vendanges est un arrêté préfectoral fixant la date officielle du premier jour des vendanges. Elles ont lieu traditionnellement entre 100 et 110 jours après la floraison, en fonction des cépages, mais la date est fixée dans chaque département sur conseil des organisations de producteurs, à partir de prélèvements et de contrôles de maturité. Même si ces " 100 jours " ne sont qu'une estimation, ils permettent cependant à chaque exploitant de programmer le grand chantier des vendanges et la préparation du chai de vinification

En France, l'époque des vendanges se situe traditionnellement entre septembre et octobre. De là vient le choix du nom de vendémiaire pour le premier mois du calendrier républicain qui dure du 22 septembre au 21 octobre.



En 1950

Quand les feuilles de vigne commençaient à prendre la couleur de l'or, mais selon les variétés, certaines devenaient couleur de rouille ou de pourpre violette, il faut alors réunir tous les critères pour choisir la date : la maturité

du raisin, les risques de pluie et la disponibilité de main d'œuvre. Quand le raisin est mûr, il faut le cueillir vite. Dès la fin d'août, les gens vérifient, nettoient et alignent devant leurs caves et granges le matériel nécessaire aux vendanges. Alors, c'est parti pour plusieurs jours jusqu'à 3 ou 4 semaines pour les grandes propriétés. La veille des vendanges, les bennes restaient mises à tremper dans les fontaines du village, afin de resserrer les douves pour les rendre bien étanches.

Pour les vendanges, hommes, femmes et enfants sont mis à contribution. Tout le monde s'y met : le propriétaire, la maîtresse de maison, les grands-parents, les enfants. Si l'école a repris, tant pis pour les cours : les enfants sont réquisitionnés et les cahiers de présence des instituteurs attestent qu'il n'y a parfois qu'un ou deux écoliers présents lors des semaines de vendanges. Une absence particulièrement totale dans les années de guerre, lorsque tant de pères sont absents mais que les grappes sont toujours là, à couper, chaque automne. Si la vigne est plus étendue, on fait appel aux amis, aux voisins, aux cousins, auxquels on rend la pareille le moment venu.

Il est conseillé aux travailleurs de venir vers les sept heures avec la fraîcheur du matin qui permettait un bon démarrage du travail.

Les vendanges comportent trois étapes immuables.

Le patron distribue les tâches aux équipes à sa façon : qui couperait les grappes, qui serait désigné pour transporter les bennes ; là, c'était l'affaire des hommes, des costauds, qui ramasseraient les paniers, et désigne les rangées à prendre ou à laisser, etc.

D'abord la coupe des grappes de raisin s'effectuaient à la main. Le raisin était ramassé en famille, avec les amis dans la joie et la gaieté. Le vendangeur remplit des seaux ou des paniers. Depuis les temps anciens, comme de nos jours, il était fait usage de récipients en vannerie, paniers, corbeilles et hottes.

Le coupeur récolte au sécateur (cet outil apparaît vers 1840 mais ne se généralise que lentement) ou à la serpette les grappes de raisin et les fait tomber dans le seau à vendange ou le panier . Dès qu'il est plein, il le verse dans la hotte du porteur. Chaque coupeur a la charge de mener une rangée (seul ou à deux) au rythme de l'ensemble de l'équipe qui avance en ligne. La cadence est donnée par le premier coupeur. Ce travail est réservé aux plus âgés, aux femmes et aux enfants, car il ne demande guère de forces. Il reste pourtant fatigant car il est mené accroupi, dos courbé, rangée après rangée. On passe penché d'un cep à l'autre, genoux pliés... et se déplier le soir, après une journée entière dans la même position, est bien difficile pour le corps engourdi. Tout l'honneur du coupeur consiste à avancer vite dans sa ligne, mais sans laisser de raisins sur les ceps.

Un minimum de résistance est requis pour le coupeur qui doit suivre le rythme de l'équipe, vider les seaux dans la hotte, avoir un minimum de dextérité à manier le sécateur (les coupures aux doigts sont les trophées de l'apprenti; il faut apprendre à saisir la grappe par le bas, etc..), apprendre à couper vite et bien sans faire tomber les grains au sol, sans mettre de feuilles dans le seau.

En bout du carré de vigne vendangé, une charrette attend, dans laquelle le porteur déverse le contenu de sa hotte. Du rang à la charrette on utilise des hottes en osier portées à dos d'homme, ou des bennes portées par deux hommes à l'aide d'une barre de bois. Le portage des hottes, seilles, bennes... reste un travail d'homme car, une fois pleine, la hotte peut peser bien plus de cinquante kilos. Dans les pays en pente, on utilise aussi des mulets, bâtés avec deux hottes.

Le porteur peut aussi récolter le raisin des seaux dans une caisse à vendange ou même une corbeille, qu'il soulève ensuite et porte à l'épaule jusqu'au bout du rang de vigne, où elle sera rangée dans une charrette, un tombereau ou une remorque. Cette pratique permet au raisin d'être entassé par petite quantité, et donc d'avoir moins de poids, qui risque d'abîmer les grains.

Le porteur est généralement attaché à quatre coupeurs qui lui versent en coordination. À chaque collecte, il achemine le raisin à l'extérieur des rangées pour le verser dans le moyen de charroi approprié. Vider la hotte suppose généralement monter une échelle et ensuite déverser son chargement par flexion du corps. Il doit assurer les va-et-vient plus ou moins longs entre le front de coupe et le bord de vigne. Il est hors de question pour lui de faire attendre les coupeurs avec le panier ou le seau plein.

Une ou plusieurs fois par jour selon la taille du vignoble, la charrette va jusqu'au pressoir déverser le raisin. On acheminait le raisin dans des bennes jusqu'à la ferme ou au cellier, sur de grandes charrettes, tirées par des chevaux de trait, actuellement par des tracteurs.

Et toute la matinée ce beau monde coupe, dépose les grappes dans les paniers, les grandes corbeilles ou dans des seaux, les vide, transporte les bennes, les charge sur les charrettes ... mais aussi se raconte des histoires et surtout chante ! Et des vignes s'élèvent les rires, les quolibets, les refrains de chansons que tout le monde reprend en chœur ! La vendange tirait sur sa fin pendant que les chants et les rires redoublaient. quand tout à coup, on entendait les cris d'une jeune fille saisie à la taille par un joyeux luron qui lui barbouillait la figure avec une grappe de raisin noir. C'était, paraît-il le châtiment imposé, à celle qui avait oublié de couper un grappillon, plaisanterie parfaitement admise qu'on appelait la " moustrouille ". Argument fallacieux ! En réalité, c'était le bon prétexte pour serrer de près un joli corps dont on recherchait un contact plutôt appuyé.

Le taquin, qui pouvait être aussi un soupirant, avait choisi des grappes du raisin le plus noir et le plus mûr et ceux qui répondaient le mieux à l'effet recherché c'étaient l'*Alicante* et le *Jacquez*.

Pour être encore plus précis, ajoutons qu'au milieu de la frimousse sanguinolente de jus de raisin noir, l'agresseur de la belle fille trouvait le

moyen de lui dérober un baiser qui ne la fâchait point, d'ailleurs et qu'elle rendait bien volontiers à son bourreau aux applaudissements de l'assistance.

La plaisanterie se terminait près du puits ou un seau d'eau fraîche attendait la belle vendangeuse qui retrouvait son beau visage après quelques ablutions.

Tout ceci pour faire oublier le mal aux reins ou les ampoules aux mains. Tous travaillent en esprit d'équipe dans la joie et la convivialité au milieu des cliquetis des sécateurs.

A midi, la patronne, sonne enfin le rassemblement pour le repas.

Elle apporte des paniers remplis d'assiettes, de tranches de pain blanc et craquant, des bouteilles de vin et de la charcuterie, de belles portions de morue et de tomates frites. On cesse le travail pour manger sur un talus avoisinant presque sur le lieu du travail, pour éviter de perdre du temps en déplacements. A 2 heures, il y a encore quelques rangées à vendanger, alors, on finit vite pour ensuite faire la fête. Chacun se remet vaillamment à l'ouvrage. Les conversations reprennent de plus belle et les grivoiseries aussi.

Tous se retrouvent le soir pour manger et passer la veillée ensemble. Adieu la vigne, direction la cave. Les derniers paniers vidés, chacun fait un minimum de toilette pour se libérer du jus poisseux et aussi des mouches gourmandes. Les bêtes sont emmenées à l'écurie où leur ration de foin est distribuée.

Alors commence le foulage. C'est la première opération qui débute la vinification. Cette opération consiste à faire éclater les baies de raisin pour en extraire le moût sans écraser les pépins.

Le foulage se fit ensuite en écrasant le raisin à la main puis avec les pieds dans des cuves de bois. Ce rôle était souvent laissé aux jeunes femmes. Il avait pour but de faire sortir le jus que le vigneron laissait s'écouler dans les barriques à fermentation.

Il y a bien longtemps que le foulage du raisin au pied ou en sabot n'a plus cours. Puis l'opération s'est faite avec un fouloir, gros bâton de bois dur au bas duquel se trouvait un épais renflement, généralement le nœud d'une branche.

Cette méthode traditionnelle a été abandonnée au profit du fouloir-égrappoir mécanique qui sert à faire éclater la peau des grains de raisin pour en extraire le jus (le moût).

Nos ancêtres versaient leurs bennes dans le fouloir et tournaient une grande manivelle entraînant deux engrenages qui écrasaient le raisin passant entre-eux. Le raisin se vidait en dessous dans une benne. Une fois pleine, on remplaçait la benne par une vide et on l'emmenait vers les cuves où on la vidait.

Vers les années 30, les pressoirs bâtis remplacèrent les vieux pressoirs en bois qui pouvaient être de véritables passoires s'ils n'avaient pas suffisamment trempé. Sur ces anciens pressoirs, qui ont subsisté dans les petites fermes jusqu'aux années 1970, il faut plusieurs hommes sur la barre.

Puis ils posaient des planches ou des bouts de madriers par dessus le raisin et faisaient descendre la presse le long d'une vis. Ils fixaient alors un grand bras qui permettait de visser plus fort. Le jus coulait d'abord tout seul dans une petite rigole et s'écoulait dans une cornue qui se remplissait. Il fallait ensuite presser pour récupérer tout le jus pris dans le moût.

Du robinet du bas de la cuve, on soutirait alors un pichet qu'on faisait circuler de bouche en bouche et on en supputait la qualité.

Dans cette cuve, le jus fermentait et on laissait s'échapper le gaz carbonique. Puis, on mettait le vin en tonneaux que l'on amenait dans les salles de vieillissement. Ensuite on pouvait le tirer et le mettre en bouteille.

Enfin le dîner du dernier jour des vendanges arrive.

Les tables sont installées dans la cour s'il fait beau, dans la grange ou la plus grande salle de la ferme si le temps n'est pas clément

Un repas de vendanges, c'est l'un des moments le plus important avec celui des battages et c'est alors que l'on va apprécier toutes les victuailles produites par la ferme .

Sur la table, des plats de crudités : tomates, oignons, piments, concombres, autant de produits que donne le jardin ; charcuterie des cochons tués l'hiver dernier, omelettes géantes car les œufs abondent, lapins, poulets, pigeons rôtis d'une basse-cour inépuisable. Les arbres fruitiers donnent des desserts à profusion sans parler des melons, des pastèques et des grappes de raisin muscat noir ou blanc. Après les desserts, le café, la "goutte" ou eau de vie échauffe les corps et les esprits. La partie artistique de la journée commence : il y a des spécialistes d'histoires grivoises.... et toujours des chansons encore et encore. On se sépare heureux d'avoir passé une agréable journée en se promettant des retrouvailles tout aussi chaleureuses à l'occasion des prochaines et dures vendanges, dans quelques jours dans d'autres fermes.



Repas des vendangeurs

Dès le lendemain, le propriétaire allait soulever une planche de la cuve pour savoir si la fermentation démarrait à souhait.

Les raisins mûrs à point avaient donné un moût bien sucré et déjà le bruit d'un bouillonnement puissant se manifestait. Il fallait attendre une semaine complète avant de passer au cuvage et pendant plusieurs jours en passant à proximité du cellier soigneusement fermé se dégageait la moiteur des raisins broyés, l'exhalaison du vin qui fermente .

Au huitième jour après le foulage du raisin, il fallait procéder au soutirage et au remplissage des tonneaux. Avant l'utilisation des pompes, ce travail s'effectuait simplement avec de grands seaux alimentés par le robinet de vidange de la cuve, des seaux qu'une équipe de travailleurs se passaient à bout de bras. Le dernier versant le contenu dans un énorme entonnoir planté dans la bonde des tonneaux. L'écoulement se ralentissait jusqu'au goutte-à-goutte et ce n'était que le jour suivant que l'on obturait incomplètement la futaille pour l'achèvement de la fermentation en même temps qu'il fallait sortir la rafle ou drache pour fabriquer le vin de presse.

On s'affairait alors une journée entière autour de son pressoir, appareil d'un modèle très ancien composé d'un plateau de fonte sur pied, la maie, sur lequel reposait une claie cylindrique faite de lattes épaisses en chêne, rivées à des cercles de fer permettant la répartition de la rafle.



Pressoir itinérant

Au centre, un axe vertical, hélicoïdal recevait un système d'écrou de serrage actionné par un bras de levier très long. Sous la pression de l'écrou descendant par les spires de l'axe, un plateau de bois dur tassait insensiblement la masse du moût qui prenait peu à peu la forme d'une galette en perdant son jus très noir, un jus qui donnerait un vin de deuxième qualité, tout de même alcoolisé, légèrement âpre au goût.

Cette opération permettait la récupération d'une centaine de litres de vin supplémentaire.

On fabriquait aussi de cette " piquette " obtenue par l'addition de quelques seaux d'eau dans une benne de moût pressé. Il suffisait de laisser fermenter trois jours et l'on obtenait un petit vin qu'on ne buvait qu'après les premiers froids, mais cette boisson ne risquait pas de causer des ennuis au vue de son degré d'alcool !

En ce temps-là, on ne gaspillait rien. Et ce n'était pas tout ! La galette de rafle, sortie du pressoir, il fallait la briser, l'émietter, en remplir de nouveau les bennes pour la passer à l'alambic du bouilleur de cru. On amenait à l'alambic des bennes de moût pressé. Et là, pendant plus d'un mois, ce spécialiste fabriquait un alcool qui titrait 50 degrés en moyenne et que nos anciens appelaient " *l'eau de vie* ". Jusqu'en 1959, les producteurs bénéficiaient d'un " privilège " de 25 litres d'alcool à 50 degrés sans taxe.

Cela nous paraît énorme aujourd'hui et en ce temps-là c'était tout naturel dans une famille paysanne qui en faisait une consommation quotidienne.

C'était avec l'eau-de-vie que l'on conservait les plus belles cerises ou prunes, que l'on faisait des liqueurs. C'était avec l'eau-de-vie qu'on fabriquait le vin de noix, d'orange ou autre vin marquise...

Il restait encore à transporter le marc de raisin desséché et le répandre dans les terrains de culture comme engrais ; ce qui est sorti de la terre doit retourner à la terre.

Que pouvait-on demander de plus à ces vignes qui avaient donné des fruits, du vin, de l'alcool, de l'engrais sans parler des sarments récupérés après la taille, rangés en petites fascines qui donneraient une braise inodore pour les grillades de viande ou de poisson.

Dans notre région on continue de vendanger à la main soit par nécessité, comme pour des vignes historiques (= vignes vieilles), vignes d'appellation, préservation de la qualité ou bien sur les tènements inaccessibles aux machines, mais l'ensemble du processus de fabrication et de stockage du vin a été modernisé.

Une machine à vendanger ("vendangeuse") est utilisée dans les grands domaines viticoles. Une machine peut, en une heure, effectuer le travail de plusieurs ouvriers en une journée. Une machine-type a une puissance entre 60 et 170 chevaux, d'une capacité de stockage de 1400 à 6000 litres avec une vitesse de récolte entre 3 et 6 km/h. D'occasion, elle se monnaie jusqu'à 145 000 euros hors taxe.



L'ENNOYAGE



Les origines de la noix sont assez obscures. Certains botanistes affirment qu'elle proviendrait de nos contrées, reliquat des productions végétales de l'ère tertiaire. Des études sur des pollens fossiles montrent que le noyer était présent en France bien avant l'arrivée des Romains. En Ardèche, une découverte a validé cette hypothèse : une noix de plus de 8 millions d'années a été retrouvée lors de fouilles archéologiques. Elle était consommée par l'homme de Cro-Magnon dans le Périgord il y a 17 000 ans !

Après sa disparition de nos contrées, le noyer aurait été réintroduit grâce à des souches venues des Balkans ou de la zone himalayenne.

Il se dit que les Romains auraient réimplanté le noyer en Gaule. Au gré des migrations et des colonisations, la noix serait donc partie de son berceau d'Asie mineure pour arriver en Grèce et à Rome. Quoi qu'il en soit, c'est au cours des cinq siècles avant Jésus-Christ que le noyer se domestique sur notre territoire.

On retrouve des traces de sa culture durant l'époque gallo-romaine dans le Dauphiné.

Au XI^e siècle, certaines redevances étaient déjà payées en setiers de noix et aux XIV^e et XV^e siècle, des châtelains font figurer dans leurs comptes des recettes provenant des récoltes de noix

Au XIII^e siècle, la noix prospère de nouveau dans le Dauphiné et le Périgord. Elle fait d'ailleurs la richesse de cette dernière région. L'huile de noix, aussi précieuse que l'or, sert aussi bien à éclairer les modestes logements que les gigantesques cathédrales. Elle fournit également les peintres et les élégantes, qui soignent leur corps avec.

Le commerce de la noix progresse à partir du XV^e siècle et ne s'est pas encore tari jusqu'à aujourd'hui.

Ce fruit d'hiver a toujours fait partie de la nourriture paysanne alors qu'on le rencontrait peu sur les tables bourgeoises.

Avant d'utiliser les noix pour leur consommation personnelle ou industrielle, il convient de les débarrasser de leur coque rigide afin d'en extraire les cerneaux.

L'ennoyage (on parle aussi d'énoisage ou mondée) est une pratique qui a toujours été au cœur de la tradition populaire, bien qu'elle disparaisse peu à peu. Traditionnellement, l'ennoyage avait lieu au cours des longues soirées d'hiver, dont le souvenir est encore bien vivace dans nos campagnes, en famille, souvent avec l'aide des voisins, on cassait et on triait les noix près du "cantou", tout en s'accompagnant de chansons, de contes, et de

légendes. De ces foyers rougeoyants et sans flamme où brûlait un feu de bois fort apprécié, une odeur âcre se répand qui influe sur les yeux, la gorge, les papilles, pénètre les vêtements. Dehors, le froid et le gel paralysaient la campagne. Le silence extérieur contrastait avec l'intensité des voix mêlées au harcèlement des petits maillets de bois.

C'était une source de revenus non-négligeable pour la famille. Cette activité instaurant une économie à caractère familial est encore pratiquée dans la région par quelques rares agriculteurs qui prolongent leur activité et arrondissent ainsi leur retraite.

Une fois ramassées, les noix étaient répandues sur une claie ou sur le plancher des greniers pour qu'elles puissent sécher à l'abri de la pluie, mais à l'air. Elles y restaient parfois deux mois. Une fois par semaine environ, on les retournait pour que la coquille soit uniformément sèche.

Ensuite, elles étaient mises en sacs et dirigées vers le lieu d'ennoyage. Une fois récoltées et séchées, lorsque les noix ne sont pas vendues en coque, elles sont envoyées pour être vendues en cerneaux.

La technique de l'ennoyage est théoriquement simple mais complexe à maîtriser, car il ne faut pas écraser la noix lorsqu'on la casse.

L'ennoyage se déroule en trois étapes : le cassage des noix, le décorticage et le triage des cerneaux.

On casse tout d'abord les noix avec une massette, sur une lauze ou un morceau de bois dur, buis ou noyer ou même une tuile creuse retournée sur la cuisse, d'un coup sec et bien dosé, puissant et léger à la fois, pour casser net la coquille, en son centre, sans pour autant écraser le cerneau. Pour ce faire, on limait le maillet de temps à autre pour le remettre plan.

L'ennoyage est une chose sérieuse... On n'a pas le droit à l'erreur et il faut une dextérité, une rapidité, qui ne s'acquièrent que par un long apprentissage, pour dégager les cerneaux et les séparer sans qu'ils se cassent, avec un couteau à enoyer dont la lame n'était pas affûtée pour ne

couper ni les cerneaux ni les doigts. On les utilisera ensuite en pâtisserie et dans des préparations culinaires. Nulle innovation technologique n'est venue supplanter cette habileté manuelle ancestrale. On peut bien mécaniser le ramassage des noix, on ne saurait mécaniser leur décortiquage.

C'était presque l'unique occupation pour les femmes et les hommes les rejoignaient l'hiver quand ils n'avaient plus de travail dans les terres. Quant aux enfants, ils s'y mettaient activement dès l'âge de 9 ou 10 ans. Les plus petits également désiraient participer et voulaient travailler comme les grands. On les installait sur une petite chaise et devant eux on disposait un petit tas de noix déjà cassées.

Sur les planchettes, au fur et à mesure que le travail progressait, s'empilaient les noix cassées. On les repoussait d'un revers de main vers le centre de la table. Ce sont les femmes qui, en général, extrayaient les cerneaux des coquilles, tandis que d'autres les mettaient dans des sacs qui iraient au moulin.

Et pour finir, on trie les cerneaux : les beaux pour la pâtisserie, les autres et les brisés (appelés arlequins) pour faire de l'huile.



Lors de l'ennoyage, rien n'est jeté : les cerneaux entiers servent à la pâtisserie, les brisures à faire de l'huile de noix, les pourris pour la peinture et les coquilles étaient utilisées jadis pour se chauffer, jetées au feu, elles se consomment lentement et les cendres blanchissaient la lessive. Pulvérisées, les coquilles servaient de fleurage aux boulangers, maintenant comprimées, elles forment une pâte qui sert de lubrifiant pour le matériel de forage pétrolier.

Il faut environ 2 à 3 kg de noix en coque pour obtenir 1kg de cerneaux.



L'ambiance était propice à parler de la famille, des voisins, des amis, à raconter des histoires, des galéjades, mais aussi des légendes et des contes qui nourrissaient l'imaginaire. La grand-mère remplissait à ras-bord les verres. C'était la soirée de la bonne humeur, du travail bien fait. Quand, on avait fini d'ennoyer, on mettait les cerneaux dans les sacs, et les coquilles dans des paillassons pour les monter au grenier ; ça servait à allumer le feu l'hiver. Quand tout était ôté, on appareillait la grande table pour souper. Il

était onze heures et demie, il était temps. Comme d'habitude, lorsqu'on ennoie, il va sans dire que la soirée se terminait par un bon casse-croûte, après l'effort, le réconfort: un repas terroir : cochonnailles et autres, de la saucisse sèche, un peu de fromage et pâtisseries, le tout bien arrosé ! Et si l'on a la chance d'avoir un musicien....

Les cerneaux de noix ne sont pas seulement utilisés en préparation culinaire - assaisonnement ou gâteaux - mais on en fait surtout de la précieuse huile de noix obtenue après broyage des cerneaux pour en faire une pâte. Ensuite la pâte est malaxée, chauffée et pressée pour en extraire une huile.

A Aouste, en 1724, les noyers de la communauté ont produit 28 hectolitres d'huile de noix utilisés pour les besoins locaux (alimentation, éclairage, maçonnerie en ajout à la chaux...)

Aperçu de la production des noix à Aouste de 1900 à 1934

<i>Années</i>	<i>En quintaux</i>
1900	150
1904	40
1917	50
1918	50
1919	60
1920	20
1921	10

1922	80
1923	95
1924	92
1925	95
1926	30
1927	35
1928	35
1929	?
1930	10
1931	10
1932	40
1933	?
1934	25

Bien que le moulin à blé et à huile d'Aouste ait existé depuis le Moyen Âge, ce n'est qu'à partir de 1592 que des traces écrites se retrouvent dans les archives municipales.

Avec les quelques délibérations consulaires, on peut suivre l'activité de ce moulin, plus particulièrement pour le contentieux avec les habitants.

Le 25 juillet 1582, les consuls doivent vendre les moulins à Antoine de La Baume, afin de pallier aux faibles recettes et aux dettes chroniques de la communauté.(Guerres de religion période 1560-1587, emprunts....)



Moulin à huile de noix à Saou

Anecdotes :

D'après une tradition , lors de ces veillées, de petites noix étaient cachées dans les tas de noix. Lorsque les messieurs en trouvaient une, ils pouvaient, dit-on, embrasser la demoiselle de leur choix puis la faire danser toute la nuit sur l'air d'une chanson . La tradition rapporte également que, lorsqu'un jeune garçon ou jeune homme trouvait cette petite noix, il la faisait passer discrètement à la jeune fille qu'il rêvait de séduire. Si la jeune fille l'ouvrait ou la cassait, c'était une fin de non-recevoir ; par contre, si elle gardait le précieux présent, alors l'espoir était permis...

Il était d'usage d'offrir aux jeunes mariés revenant de l'église une noix fraîche. Ce présent symbolisait l'attachement que le couple devait avoir l'un pour l'autre durant leur vie commune, comme les deux parties de la coquille étroitement scellées. Les deux parties de la noix représentaient également l'union du féminin et du masculin.

Une croyance populaire dit qu'il est dangereux de s'assoupir sous un noyer. Les racines de l'arbre dégagent en effet une substance toxique pour les autres plantes, qui donnerait des maux de tête à celui qui dort à son pied.

Les Gaulois s'en méfiaient pour son caractère solitaire en lien avec la juglone, substance chimique émise par l'arbre qui empêche les graines alentour de germer. La superstition populaire dit que se coucher sous un noyer est dangereux au risque d'être visité par le diable ou en contact avec des sorcières !

Une autre utilisation bien agréable de la noix verte

Avec quelques noix vertes cueillies sur l'arbre à la St Jean, un bon vin rouge, de l'eau de vie et quelques épices, le tout bien macéré, vous avez un apéritif très populaire du Dauphiné : le " vin de noix " !



LA " BUEE " OU LA LESSIVE AUTREFOIS

Afin de lutter contre les épidémies de choléra, variole, typhoïde, une loi du 5 février 1851 demande aux communes l'édification de lavoirs publics ; quatre lavoirs ont été construits vers 1890 sur la commune d'Aouste. Ces lavoirs couverts facilitent le travail des lavandières : elles peuvent laver et rincer le linge par tous les temps. Les lavoirs ont aussi un rôle social, c'est un lieu de rencontre et d'échange.



Lavandières au bord de Drôme

La buée

De tout temps la lessive fut l'apanage des femmes : laveuses, lavandières, blanchisseuses et repasseuses. Corvée autrefois longue et pénible, malsaine,

le lavage du linge s'est transformé en une tâche quotidienne simple, rapide, relativement bon marché, et moins polluante qu'elle ne le fut autrefois, suite aux nombreux progrès technologiques qui se sont opérés au cours du siècle dernier. La lessive est devenue, de nos jours, une opération banale, pratiquée quotidiennement. C'est environ 20 millions de lessives qui sont effectuées au quotidien !

Le lavage du linge de corps et des vêtements de travail avait lieu toutes les deux ou trois semaines, plus souvent si on avait de jeunes enfants. Mais plus fréquemment les petites lessives avaient lieu une fois par semaine, généralement le lundi, pour de petites quantités de linge, essentiellement des vêtements. Il s'agissait bien souvent d'un simple trempage sans savonnage dans l'eau de la rivière ou de la mare, faute de ressources.

La buée, "buga" (en occitan), "bua" (en occitan du nord), "buec" (Die) signifie la lessive. Jusqu'au début du siècle, faire la lessive se disait "faire la buée" ou "faire la bue" , termes à l'origine de l'étymologie de buanderie.

La grande lessive ou grande buée

Il s'agissait de la grande lessive de l'année du linge de maison (rudes draps de lin) et des vêtements (chemises en chanvre, bonnets de nuit, blouses...). Cela se passait une, deux ou trois fois par an, au printemps (préparation du linge pour les fêtes de métier organisées lors de la semaine sainte), en été avant la moisson ou après la fenaison pour profiter de la belle saison, voire en automne. Selon l'aisance de la famille, il y avait soit une bonne réserve de linge, soit peu de changements. Il s'agissait d'un travail collectif assuré par les femmes car chaque famille ne possédait pas le grand chaudron de fonte (ou la chaudière) posé sur quatre pieds. Les voisines s'entraidaient à cette occasion où les familles plus aisées faisaient appel à une lavandière professionnelle.

Les premières opérations se pratiquaient dans les foyers. Le linge était trié : d'un côté le linge blanc, et de l'autre les lainages et le linge fin. Le blanc était lui même trié en fonction de son degré de saleté et de sa finesse : cela conditionnait sa place dans le cuvier (petite cuve en lattes de bois cerclées de fer).

La buée avait lieu à l'extérieur ou dans une pièce spécialement préparée (chambre à four, fournil, appentis ou coin de grange). La lessive durait trois ou quatre jours, voire une semaine suivant la quantité de linge. Une grande buée comptait en moyenne 70 draps et autant de chemises, des dizaines de torchons et de mouchoirs.

Le premier jour avait lieu le trempage : le linge était mis à macérer dans des cuviers en terre ou grands baquets de bois cerclés de fer. Les pièces de linge de la famille y étaient disposées en couche qu'on arrosait avec de l'eau froide pour éliminer les premières taches. L'opération consistait à dégraisser à l'eau, sommairement, pour en faire tomber les matières peu adhérentes et solubles (poussières, boues), le linge que l'on avait amassé. Ainsi, la crasse était-elle dissoute dans l'eau froide alors que les matières qui la constituaient auraient coagulé dans l'eau bouillante.

L'opération appelée aussi " essangeage " correspondait au prélavage. Le linge était sommairement dégrassé à l'eau. Les saletés les plus tenaces étaient frottées à la brosse sur une planche à laver striée ; les pièces délicates, les cols et poignets de chemises, étaient lavées à l'eau tiède avec du savon de Marseille. Pour les taches les plus rebelles, chaque femme avait ses secrets. Il y avait toute une variété de procédés, dont certains passablement curieux, pour ôter les taches.

Le lendemain, une femme procédait au " coulage " . Une fois rempli, le cuvier était recouvert d'une grosse toile de chanvre (charrier ou cendrier) ou d'un drap appelé " cendrier " car sur ce tissu de grosse toile était répandu un

lit épais de cendres de bois tendre qui faisaient office de savon grâce à leur richesse en carbonate de potassium (on y ajoutera à la fin du XIX^e siècle des seaux de cristaux de soude fondus avec des copeaux de savon). Les coins de la toile étaient ramenés sur les cendres et on versait sur le tout une soixantaine de litres d'eau bouillante parfois parfumée avec des plantes aromatiques (lavande, thym, iris, etc...). Ce travail durait une bonne demi-journée. Les sels de potasse contenus dans les cendres se dissolvaient et l'eau de lessive, solution alcaline, était recueillie au bout d'une heure par un trou à la base du cuvier et l'on réchauffait l'eau. On versait la lessive sur le charrier à l'aide d'une casserole, on recommençait l'opération pendant des heures. Des vapeurs étouffantes se dégageaient du linge bouilli et touillé de temps à autre à l'aide d'un solide bâton. On laissait macérer toute la nuit.

Le troisième jour, le linge refroidi et alourdi était chargé dans des corbeilles ou des bassines sur la brouette ou la remorque. Il était conduit au lavoir pour y être battu, rincé et essoré. Le linge retrouvait sa blancheur. Les laveuses procédaient alors au savonnage, au dégorgeage et au rinçage. Elles prenaient leur battoir (le battoir permettait d'extraire le maximum d'eau de lessive), leur pain de savon, leur brosse de chiendent. Elles tendaient le linge à bout de bras, le laissaient flotter dans l'eau froide, le frottaient et le pressaient sur la pierre avec la brosse. Elles le rinçaient en le tordant et en le frappant avec le battoir pour le débarrasser de l'eau de lessive. Parfois, elles plongeaient dans l'eau de chaque baquet de rinçage un sac contenant une poudre bleue provenant de l'indigotier ou de l'outremer, pour rendre le linge encore plus blanc.

À l'issue de ces journées, le linge subissait un séchage, selon le temps, à air chaud (devant le poêle ou la cheminée), couvert (dans un grenier) ou à l'air libre (au jardin sur un fil, sur des haies ou pour les grandes pièces, telles que les draps, étendu sur l'herbe, ce qui favorisait leur blanchiment). Enfin les draps étaient pliés dans les grandes armoires de ferme.

Après la Première Guerre Mondiale, le coulage fut simplifié. Les femmes utilisaient " les lessiveuses à champignon galvanisé ". La lessiveuse à champignon, qui permettait de faire circuler l'eau chaude, a libéré la femme du travail long et fastidieux de coulage de la lessive, puisque le nouvel instrument, plus léger et moins encombrant que le lourd cuvier de bois, remontait automatiquement le " lessif " sur le linge et la cendre végétale fut remplacée par du perborate acheté à la pharmacie, puis par le savon et les premiers produits détergents.

Ensuite, on savonnait, on brossait en insistant sur les dernières taches et on rinçait.

Les femmes se dirigeaient ensuite au lavoir. Le linge était battu avec un battoir pour faire rentrer le savon dans les textiles, puis rincé à l'eau froide dans le bassin, essoré par tordage à la main pour faire sortir l'eau restante. Ensuite il était installé au soleil pour sécher.

La lessiveuse fut longtemps considérée comme l'ultime progrès réalisable en fait de lessive domestique.

Elle mit du temps à s'implanter, commercialisée vers 1870 et surtout vers 1880, elle atteignit les campagnes vers 1900, son usage, en milieu rural, se généralisant après la première guerre mondiale. On en trouvera encore en action dans les années 1960, bien après la venue de la "boule", apparue, elle, après la seconde guerre mondiale, et de la machine à laver moderne.

On l'offrait souvent comme cadeau de mariage. La plupart des livres d'enseignement ménager recommandaient encore, dans les années quarante, l'usage de la lessiveuse.



Lavoirs

Les lavoirs sont des bassins publics, construits par les municipalités, alimentés par une source ou un ruisseau. Ils étaient utilisés par les femmes pour rincer le linge qui demandait des quantités d'eau propre très importantes.

Si les femmes se sont toujours déplacées près des points d'eau de leur village pour laver le linge, on ne peut dater le début de la démocratisation des lavoirs qu'au milieu du XIX^e siècle.

Les lavoirs aménagés existent depuis la nuit des temps et consistaient parfois en une simple pierre plate posée au bord de la rivière. Le début du XIX^e siècle voit apparaître les premiers aménagements des fontaines, des sources, en bordure d'un ruisseau, d'un canal, d'une rivière, de véritables bassins et constructions pour laver le linge.

La création des lavoirs résulte d'une prise de conscience collective de l'importance de la salubrité publique et des principes élémentaires d'hygiène.

A partir des années 1850, les épidémies de choléra, variole ou typhoïde faisaient de nombreuses victimes en France. On a bien compris que les épidémies ne sont plus des punitions du ciel et l'on commence à chercher comment prévenir leur apparition. Le fait que l'eau soit propagatrice de maladies est scientifiquement prouvé et veiller à sa pureté devient un impératif. Or, la cause de son insalubrité réside en ce qu'un même point d'eau sert à de multiples usages. Les fontaines publiques ne suffisent plus à satisfaire les besoins des populations. L'édification des lavoirs s'impose donc guidant avec elle le progrès de l'hygiène individuelle.

Suite à ces nombreuses épidémies, et avec la prise de conscience de l'hygiène, une loi votée le 3 février 1851 ouvre un crédit pour encourager les communes à aménager des lavoirs publics. Le 3 février 1851, l'assemblée législative de Napoléon III vote un crédit spécial de 600 000 francs destiné à subventionner à hauteur de 30% la construction des lavoirs dans les communes et prévoit que "*c'est au lavoir commun que la laveuse trouvera une distribution commode d'eau chaude et d'eau froide, des appareils de séchage qui lui permettent une économie de temps, et qui lui évite d'effectuer (le blanchissage) dans l'habitation*".

Les travaux étant mis en adjudication sur rabais à la chandelle (vente à la bougie) expliquent chez les entrepreneurs une certaine similitude de conception et de matériaux.

Rôle social

Les lavoirs avaient une importante fonction sociale. Ils constituaient en effet un des rares lieux où les femmes souvent confinées dans leur foyer ou dans leur ferme pouvaient se réunir et échanger.

Réputé pour être un lieu de médisance, il n'exclut pas la solidarité, ne serait-ce que pour tordre le linge à deux en sens inverse. En outre, si la quantité de linge apportée au lavoir témoigne de la prospérité de sa maison, le fait d'exposer son linge est aussi, d'une certaine façon, une manière de révéler une intimité.

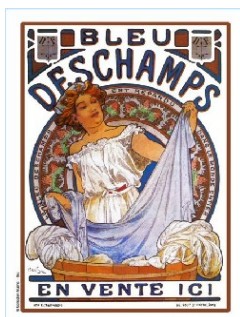
Le lavoir n'est pas seulement un bâtiment où la femme lave son linge ; c'est aussi un espace public, rempli de vie, de bruit et de cancans, un lieu de vie réservé aux femmes, une sorte de double du café de village pour les hommes. "*Au lavoir, on lave le linge, mais on salit les gens*" dit-on ! Les lavoirs résonnaient souvent des discussions et rires des femmes.

Les lavoirs deviennent très vite des lieux de rencontre où les laveuses se rejoignent transportant avec elles, brouette, remorque, baquet plein de linge, brosse et savon , pour s'échanger les derniers potins du village, commérer.

L'activité de nettoyage du linge était physiquement très difficile. A longueur de journée, ce lieu retentissait des coups de battoir, du dégoulinement de l'eau, du choc sur la pierre des lourds draps mouillés Aussi, le fait de la pratiquer de façon collective la rendait plus facilement supportable : les femmes pouvaient discuter entre elles (on y entend "*le journal parlé de la commune*"), plaisanter, chanter... On arrivera même à appeler les lavoirs "*radio-lavoirs*", "*hôtels des bavardes*" ou encore "*moulins à paroles*".

Des conflits surgissaient également parfois. Que ne s'est-il pas dit dans ces lavoirs ! Là où on lavait le linge on salissait le monde.

La fréquentation des lavoirs était exclusivement féminine (elles pouvaient toutefois y emmener leurs enfants quand elles n'avaient personne pour les surveiller). Le lavoir est le domaine réservé des femmes. Certaines femmes s'y rendaient à titre personnel tandis que d'autres y exerçaient pour d'autres .



De la lessiveuse au lave-linge. La fin des lavoirs.

La lessiveuse à champignon, qui s'intégrait plus aisément dans la cuisine ou la buanderie, avait amorcé une véritable révolution domestique en libérant la ménagère des tâches de l'essorage et occasionnellement, du savonnage du linge ; mais elle n'avait pas contribué à rompre le lien social que constituait encore la pratique du rinçage.

Après la seconde guerre mondiale, les machines à laver, qui se sont répandues simultanément avec les textiles synthétiques et l'usage des poudres détergentes, ont dispensé du passage au lavoir, puisque la poudre remplaçait le frottement mécanique et que la machine rinçait le linge. *"L'acceptation, essentiellement privée du lavage, entraînera la fin de la*

défense du lavoir public considéré longtemps comme un véritable service public à protéger". L'installation de la machine à laver dans l'appartement ou la maison, a conduit à l'abandon corrélatif des espaces traditionnels de lavage.

Dés le milieu du XX^e siècle, les adductions d'eau combinées avec l'équipement en machine à laver ont condamné les lavoirs à l'obsolescence et peu à peu ils ont été abandonnés. En France, on présente à la Foire de Paris de 1930 la première machine à laver à moteur électrique dont l'utilisation se développe dans les années 1960.

Ces anciens lieux de vie sont devenus des lieux de silence. Les lavoirs sont condamnés à l'inutilité ; souvent, même le clapotis de l'eau a disparu. Certains lavoirs tombent en ruine, le toit s'effondre, les ronces et les orties font le reste. De nombreuses communes sont, aujourd'hui, plus respectueuses de ce petit patrimoine, elles s'efforcent de l'entretenir, de le "tenir prêt à fonctionner" : les bassins et les pierres à laver sont conservés en place, l'arrivée d'eau est maintenue... Le lavoir mérite, en effet, cette conservation respectueuse, il a abrité le travail banal, harassant, sans gloire mais indispensable des laveuses ; c'est un lieu de mémoire.

Leur entretien n'a plus été une priorité pour les communes et nombre d'entre eux ont disparu. Mais on redécouvre aujourd'hui les lavoirs ; ces lieux et ces bâtiments constituent une des richesses du patrimoine rural. Beaucoup de communes ont à cœur de les sauvegarder ou de les remettre en état. Le bruit des battoirs de nos aïeules a cessé, sans doute à jamais, comme se sont tus leurs bavardages. Mais celles qui partaient avec leur brouette chargée du linge qu'elles allaient laver dans l'eau froide de nos ruisseaux ont bien mérité qu'on leur rende un hommage.

Les lavoirs d'Aouste-sur-Sye <https://aouste-a-coeur.com/les-lavoirs-daouste/>

Plusieurs lavoirs ont existé sur la commune d'Aouste. Au XIX^e siècle, cinq lavoirs furent édifiés sur la commune (quatre municipaux : un à l'est du village, le lavoir Filliat/Lembacel, un au centre, le "Petit Bassin", un à l'ouest, celui de Chalancon aujourd'hui détruit, un au quartier Bellevue à Blacons) et un privé (lavoir Flachard-Tavan utilisé par les ouvrières de l'usine logées sur place.

Lavoir Filliat/Lembacel

Le lavoir communal, dénommé Filliat à l'origine car implanté près de la papeterie devenue Sacna-Lembacel-Mondi, se situe sur le canal de Gervanne (ou des usines). La construction terminée est remise aux lavandières en 1891 ; il sera utilisé jusqu'en 1995. En septembre 2016, la toiture de cet ouvrage patrimonial sera restaurée après plus d'un siècle d'utilisation.

Lavoir de Chalancon

Ce lavoir construit en bordure du canal de Crest, vers la rue de Charancon n'existe plus; il a été détruit en 1990, aujourd'hui envahi par les broussailles; on distingue encore les marches qui permettaient son accès, les barres d'appui et la margelle en pierre. Au nord de ce lavoir existait l'étendoir à linge sur lequel est maintenant construit la Halte-Garderie, ancien emplacement de l'église et du cimetière Saint Christophe.

Le " Petit Bassin "



Le lavoir dit "le Petit Bassin"

Il est construit près du pont, rue Edouard Athenor, au-dessus de la galerie du canal de Crest. Ce lavoir semble avoir été édifié à la même époque que le lavoir Filliat et en présente les mêmes caractéristiques tant techniques que pour les matériaux. Sa toiture est en cours de modification.

Lavoir de Bellevue

Par une pétition des habitants de Bellevue, ancien quartier d'Aouste, adressée au maire d'Aouste en 1923, ceux-ci demande au maire de faire établir un lavoir public couvert sur le canal de Gervanne. Cet édicule permettrait aux personnes n'ayant pas de lavoirs privés en bordure du canal, de bénéficier de meilleures conditions d'utilisation par mauvais temps. Le 11 novembre 1925, les travaux terminés, ce lavoir est remis aux lavandières.

LES VEILLEES D'AUTREFOIS

C'est avec nostalgie que nos anciens évoquent les veillées d'autrefois. En réunissant jeunes et vieux d'une même communauté, elles permettaient, au-delà du simple plaisir de se réunir, de tisser et d'entretenir des liens sociaux et surtout générationnels inestimables.



Autrefois... Dans les campagnes françaises, les paysans ou habitants d'un hameau avaient l'habitude de se réunir à la tombée de la nuit pour passer le temps en compagnie. Des textes du début du XVI^e le relatent, toutes les

régions de France ont eu leurs veillées avant que la télévision ne vienne déranger cette habitude millénaire. C'est essentiellement dans ces assemblées que les conteurs initiaient les plus jeunes aux histoires locales et aux récits légendaires.

Avec l'automne et les premiers frimas, on ressent le besoin de retrouver les vertus d'un bon feu de bois, alors que les travaux des champs laissent du répit, le soir quand on s'est acquitté des obligations du jour, les veillées échappent à la stricte économie du quotidien. Ces heures partagées sont celles de la nuit. Inquiétante et mystérieuse, elle plante à elle seule le décor. La nuit de nos ancêtres n'est pas la même que la nôtre. L'électricité est rare dans les campagnes avant la Seconde Guerre Mondiale, on ne dispose pour s'éclairer que de lampes à pétrole, à huile ou à carbure. Cette clarté indigente creuse la pénombre alentour, visages et voix prennent du relief, le monde se trouble de présences fantastiques et, réuni dans cette oasis de lumière, le groupe se resserre. Parfois, par souci d'économie, on se contente de la seule lueur du feu, car la cheminée est sans conteste l'élément central de la veillée. Seul moyen de chauffage et de cuisson, elle est souvent si grande dans l'habitat rural traditionnel qu'on peut s'installer dedans !

Dans les années 1930 – 1950, elles remplaçaient avantageusement la télévision. Les veillées étaient de très bons moments de rencontres qui brisaient l'isolement et permettaient d'avoir des nouvelles des familles et du village, pendant les longues soirées d'hiver.

Tôt, on avait préparé la veillée, confectionné la tarte ou le fameux gâteau parfois " étouffe-chrétien ". Après le travail, les hommes remplissaient la réserve de bois. Et avant que la fée électricité ne montre le bout de son nez, les hommes alimentaient et réglaient les lampes à pétrole et les lampes à acétylène, que l'on appelait lampe à " carbure ".

On soupait tôt, tout était prêt, enfin le bruit des pas se faisait entendre. Après le bonsoir d'usage et les embrassades, les gens de la maison débarrassaient les vêtements. Enfin, chacun prenait place.

Merveilleuses étaient les veillées d'autrefois que j'évoque, avec le recul du temps, non sans une certaine émotion teintée de nostalgie. Ces réunions avaient souvent lieu le samedi soir, le lendemain étant jour de repos, il nous était permis, à nous les enfants, d'y participer à notre plus grande joie!

Autour de la grande cheminée ou du fourneau on s'installait en demi-cercle. Il y avait place pour tous autour de ce grand feu pétillant. Le balancement des flammes, le crépitement du bois sec d'où jaillissaient des fusées d'étincelles montant en feu d'artifice dans le trou noir de la cheminée alimentaient mes rêves d'enfant. Certains soirs, le contenu d'une grande marmite accrochée à la crémaillère bouillait au-dessus du feu : c'était la nourriture du cochon. Y cuisaient ensemble choux, pommes de terre, betteraves, raves auxquels on ajoutait parfois une bonne quantité de topinambours

A la lueur des lampes à pétrole, les femmes s'exerçaient à la couture, la broderie ou le tricot. Elles savaient manier l'aiguille à la perfection. C'est avec beaucoup de patience qu'elles initiaient les jeunes enfants, enfilant sans cesse l'aiguille, refaisant sans cesse le nœud, toutes choses que les petits doigts malhabiles et inexpérimentés ne pouvaient effectuer. Raccorder restait l'activité principale des femmes lors des veillées. Chaussettes ajourées, blouses ou chemises aux coudes usés, pantalons aux genoux troués retrouvaient une seconde jeunesse. Ne rien gaspiller, toujours économiser ! Elles en profitaient pour défaire de vieux tricots élimés, même de différentes couleurs. Après avoir lavé cette vieille laine, elles retricotaient avec de savants desseins bariolés qui faisaient parfois de l'effet !. On ne jetait rien, les chaussettes en laine du pays étaient ravaudées, les pantalons rapiécés à plusieurs reprises. Il fallait voir, malgré leurs doigts noués par

l'âge, mais aussi par les durs travaux de la terre. Les mamans qui défaisaient leur tricot, refaisaient des écheveaux autour des bras des enfants ou autour du dossier d'une chaise.

Les dames âgées n'apportaient pas d'ouvrage, mais n'oubliaient pas leur " chauffe pieds " qu'elles glissaient au bas de leurs jupes longues. Pendant la conversation, certaines parmi celles-ci sortaient de leur profonde poche de petits coffrets sculptés. C'étaient des tabatières... et oui quelques dames prisait comme les hommes.

Les enfants jouaient aux jeux de société : jeux de l'oie, de dames, aux dominos, aux chevaux, à la bataille ou même aux devinettes. Ceux, tout fiers de participer à la fête, récitaient une poésie apprise en classe, et même les tout-petits voulaient être à l'honneur.

Souvent les hommes passaient la soirée à faire des paniers, rempailler une chaise, ressemeler les chaussures ou réparer les sabots solidement bardés de clous pour qu'ils s'usent moins vite ou faire de menus travaux. On ne jetait rien, tout se réutilisait. On casse les noix, on enlève des feuilles des épis de maïs, on trie les haricots, on fend les châtaignes. Pour meubler la soirée, chacun racontait l'emploi de la journée, car il n'y avait pas de conteur attitré. A tour de rôle, ils étaient conteurs ou auditeurs. Parfois une anecdote parmi d'autres racontée par l'aïeul intéressait particulièrement mon esprit d'enfant. La tradition orale était un des éléments de la formation enfantine.

Les anciens évoquaient les événements de leur jeunesse. Ils nous rappelaient la construction de la ligne de chemin de fer ou autres événements marquants la région. Au cours des veillées, la chasse alimentait souvent les conversations ou quatre chasseurs passionnés n'arrêtaient pas de raconter leurs exploits. Telle partie de chasse fructueuse au lièvre ou au lapin. Lorsqu'il s'agissait de battue au sanglier, les esprits s'échauffaient, le ton de leur voix traduisait à la fois leur fierté et leur orgueil d'avoir ramené une

grosse pièce. On faisait allusion à la chasse à l'«espère " les jours de pleine lune lorsque les braconniers attendaient dans la forêt que les lièvres sortent en faisant la sarabande pour les tirer à la lueur de la lune et de la neige, s'il y en avait. Le pourcentage était faible ! Il y avait un autre mode de braconnage, la pose des " collets " le soir, souvent faits d'un câble de frein de vélo fixé solidement à une branche sur le passage fréquenté par les lièvres. Mais il fallait se lever tôt pour aller lever les pièges. Certains étaient très matinaux, surtout pendant la guerre, car un beau " capucin " améliorait bien l'ordinaire. Les enfants étaient suspendus à leurs lèvres et, bien que sûrement un peu «arrangés ", ces récits passionnaient toujours. On les trouvait fantastiques ! Les veillées étaient l'occasion de discussions passionnées sur la politique - c'était parfois chaud ! - sur la guerre, les problèmes du moment. On parlait bien aussi un peu du voisin absent...



Quand les hommes étaient installés, le chef de famille sortait son paquet de " gris ", tabac grossier, et son " cahier " de papier à cigarette, de marque Lacroix ou Job, qui faisait le tour de la table. Parfois, quelques anciens en

profitaient pour prendre discrètement en plus, une " chique ". Chacun allumait sa cigarette avec son briquet à essence qui faisait une grande flamme. Il y avait plusieurs positions : la tête penchée sur le côté, les lèvres en " cul de poule " pour ne pas se brûler les moustaches. Les tapis de cartes arrivaient avec les litres de rouge, les parties étaient acharnées.

La soirée pouvait également être l'occasion d'organiser le travail du lendemain. En effet, on se " donnait la main " pour toutes sortes d'activités. On se " prêtait main forte " pour les foin, les gerbes, les battages, la naissance des animaux. On échangeait le matériel. De tout cela, il fallait donc discuter.

Certaines veillées étaient programmées pour l'accomplissement de tâches particulières :

- Casser les noix pour en faire de l'huile.
- Confectionner des paniers en utilisant des matériaux puisés dans la nature : châtaignier et osier pour les plus robustes, ronce et chèvrefeuille rampant pour les plus fins.
- Enlever les feuilles qui recouvraient l'épi de maïs séché, travail fastidieux qui se terminait en sympathiques bagarres au milieu des énormes tas de déchets.
- Fabriquer des cartouches. Comme le gibier était abondant et que la chasse était encore une manière de se nourrir, beaucoup de chasseurs étaient des agriculteurs. Par souci d'économie et d'efficacité, ils fabriquaient souvent leurs cartouches, pour le plus grand plaisir des enfants qui les aidaient dans cette tâche. C'était si amusant de mesurer la quantité de plomb et de tourner la manivelle pour fermer la cartouche et en arrondir le bord. Et puis, avec une telle préparation, le résultat de la chasse n'était-il pas assuré ?...

Parfois des voisins qui arrivaient sans prévenir étaient des personnes âgées, seules, elles venaient se distraire un peu, trouver un peu de chaleur humaine,

et peut-être un peu de chaleur thermique. Des plus jeunes venaient aussi pour sortir du cadre familial.

Le temps du casse-croûte était proche, la tablée s'agrandissait. Si le cochon avait été tué récemment, on sortait toute sorte de charcuterie : saucisses cuites, pâté, caillettes, gratons ; ceux qui le pouvaient, le pain fait maison ainsi que les litres qui ne cessaient de défiler. Venaient les fromages que l'on descendait de la " chasière " (garde-manger), petit placard avec un fin grillage, et enfin les confitures. Le café et la tisane étaient bien appréciés pour accompagner les pâtisseries. Enfin, la " goutte ", l'eau de vie pour les hommes et pour les femmes des liqueurs douces telles que verveine, orange ou gentiane, toujours faites maison.

Certaines fois, le plaisir de la rencontre vespérale était encore accru quand on avait la surprise, d'une grillée de châtaignes. Triées et choisies parmi les plus belles, elles étaient jetées dans une poêle spéciale pourvue de nombreux trous et d'une longue queue. Surveillées avec soin, on les faisait d'abord " suer ", puis elles cuisaient à feu vif, secouées sans arrêt jusqu'à ce qu'elles se boursouflent et que s'écaille la première peau. Quel régal pour nous de déguster de bonnes châtaignes préparées et arrosées bien souvent d'un vin doux dans une ambiance de bonne humeur. Parfois, un petit vin de chez nous aidant, les convives y allaient d'une chansonnette. Il y avait toujours quelqu'un qui était sollicité pour chanter sa chanson favorite. Le refrain était repris en chœur par l'assistance. Tout ceci se passait dans une atmosphère de détente et de saine gaieté.

Ces veillées d'autrefois, combien elles ont été regrettées ! On était heureux d'être réunis et c'était toujours avec un peu de regret qu'il fallait se quitter. On descendait alors du feu le souper du cochon, le maître des lieux écartait les tisons sur le bord de l'âtre. Minuit était passé, arrivait le temps des remerciements et surtout de la " revanche ", on se souhaitait bonne nuit en pensant déjà à la veillée prochaine. Les gens s'en allaient, après le petit

commentaire sur le temps qu'il risquait de faire le lendemain, et un bref bonsoir.

Heureux temps où l'on vivait dans la simplicité de l'amitié et la joie de telles réunions, que les difficultés de la vie actuelle, la tyrannie de la télévision ont peu à peu fait disparaître. Notre société villageoise s'est déshumanisée et c'est bien dommage ! Et oui, toutes ces rencontres conviviales ont disparu un peu avec le travail à l'usine, mais surtout avec l'arrivée de la télévision et son individualisme.

C'était " le bon temps " !

ENTRETIEN AVEC CLAUDE COLOMB : ÊTRE AGRICULTEUR AOUSTOIS VERS 1960/1970

Comment devient-on agriculteur vers 1960?

- " Après le certificat d'études, j'ai appris le métier avec mon père, je suis devenu " aide familial " et ensuite en 1970, responsable de l'exploitation. On pouvait aussi faire des stages dans certaines techniques comme la soudure, j'ai aussi utilisé les conseils et informations fournis par d'autres agriculteurs de la région, ou par des techniciens agricoles de la Chambre d'agriculture et autres... J'ai pris la retraite en 1996. Après 1975 les formations agricoles se sont développées : j'ai eu des stagiaires de la MFR de Divajeu ou du Valentin à Bourg les Valence.

Quels étaient le nombre d'agriculteurs aoustois et les évolutions ?

- Dans les années 60, il y avait une douzaine d'agriculteurs à plein temps à Aouste, il y avait aussi des agriculteurs ayant un autre métier et quelques ouvriers agricoles. Depuis, de nombreux exploitants ont été contraints à une cessation d'activité. Plus récemment, ici aussi, la création indispensable de routes ou de zones artisanales a eu un impact méconnu sur la vie des agriculteurs:ainsi j'ai dû céder trois hectares de terrains labourables.



Quelles étaient les productions?

- La famille Bonnard était le principal producteur de clairette; on cultivait du blé, de l'orge, de l'avoine et le plus intéressant était la production de "luzerne porte-graine", le maïs-semence est venu ensuite. Mon père avait quatre vaches que j'ai vendues, c'était une trop grande contrainte. A Aouste il y avait peu d'élevage de chèvres et pas de moutons, les élevages industriels (poulets, pintadeaux, lapins) se sont implantés après 1970.

Quels étaient les débouchés?

- Les coopératives agricoles, un grainetier du Nord - Laboulet - . L'entreprise Richard permit le développement de la culture du colza. Je faisais aussi de la vente directe du blé pour un boulanger de Bourdeaux et j'ai aussi vendu directement en Italie. J'avais une certaine réputation de vendre des produits de qualité et il a aussi fallu m'équiper en cellules de stockage. Longtemps, j'ai travaillé avec les mêmes clients ou les mêmes négociants ; je vendais aussi directement la paille ou le fourrage et même à un haras de la région parisienne.



Huilerie Richard

Vers 1950-1960 où en était la mécanisation?

- Mon père travaillait avec deux chevaux et parfois des vaches attelées. Vers 1956, il a acheté un Fordson puis j'ai acheté un Renault D22 ; ensuite le matériel a pris une place de plus en plus importante et coûteuse. La

mécanisation et les évolutions étaient aussi présentées par la presse agricole ou par les journaux d'information comme " La Terre ". A Aouste, il y a peu d'achat et utilisation de matériel en commun, et depuis 1960, certains travaux comme les battages sont effectués par des entreprises extérieures à la commune.

Comment ont évolué les exploitations?

- Il n'y a pas eu d'opération structurée de remembrement sur Aouste, les agriculteurs s'entendaient assez bien avec les voisins et donc achetaient les terrains disponibles. Par ailleurs, à partir de 1960, on a eu un développement de l'utilisation des engrais et du développement des pesticides, avec les limites que l'on connaît, et aussi le coût... Les banques ont joué un grand rôle, mais mon grand père avait déjà emprunté, en 1911 ! Le travail a aussi changé avec le travail de nuit à la lueur des phares!...



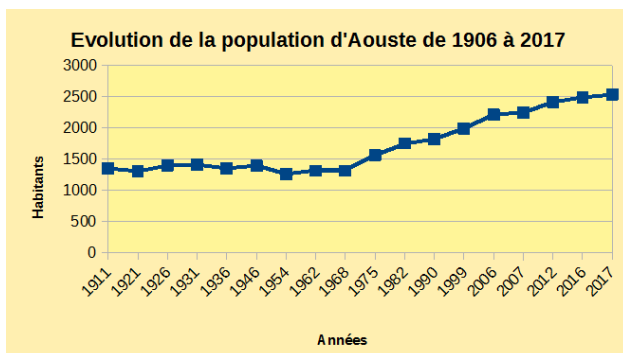
Epandeur d'engrais

Quelle est votre vision de l'agriculture actuelle?

- C'est de plus en plus difficile et de plus en plus compliqué. Le travail auparavant était peut être plus physique, comme porter des sacs d'engrais sur le dos; maintenant, le travail est facilité (utilisation des "pallox", des "big bags"). Il y a plus de contraintes, il faut toujours soigner la qualité pour avoir quelques résultats (ails de semences, clairette, élevages, cultures spécialisées, maïs, tournesol...), et il faut être vigilant. Les productions sont de plus en plus contrôlées... Les agriculteurs sont aussi dépendants de décisions prises par l'Administration comme la mise en jachère de terres - dans le cadre de la Politique Agricole Commune -. Même si cela s'est amélioré en 1981, les petites exploitations sont encore très peu considérées!

EVOLUTION DE LA POPULATION AOSTE SUR SYE 1906 – 2016

Années	Habitants
1906	1227
1911	1349
1921	1314
1926	1404
1931	1413
1936	1350
1946	1393
1954	1265
1962	1317
1968	1317
1975	1565
1982	1753
1990	1820
1999	1989
2006	2215
2007	2248
2012	2418
2016	2495
2017	2538



LISTES DES ANNEXES

Annexe I : Tableau production agricole d'Aouste en 1864-1865

Annexe II : Tableau production agricole d'Aouste en 1892

Annexe III : Tableau production agricole d'Aouste en 1934

Annexe IV : Mécanisation agricole

Annexe V : Terres nobles et terres affranchies d'Aouste relevées sur le rôle de taille de 1705

Annexe VI : Propriétaires des biens et fonds de la communauté d'Aouste

Annexe VII : Contentieux des bayles relevés sur les comptes consulaires

Annexe I

Tableau production agricole d'Aouste en 1864-1865

Céréales (<i>Récolte médiocre</i>)									
	Nombre d'Ha cultivés		Produit moyen par hecto/ha		Poids moyen d'un hecto		Prix moyen d'un hecto (*)	Production totale	
Année	1864	1865	1864	1865	1864	1865	1864- 1865	1864	1865
Froment	400	410	17	16	70	70	20	6800	6560
Seigle	9	12	17	16	60	60	15	263	192
Avoine	5	5	60	60	50	80	7,50	360	300
Pommes de terre	10	15	40	50	54	60	4	1800 q	2250 q

(*) L'équivalence du franc de 1860 est 1,99 euros en 2021

Légumes secs			
	Ha cultivés	Produit moyen hecto/ha	Prix moyen de l'hecto
Haricots	2	17	20
Fèves	4	20	20

Soie : récolte très mauvaise

- Prix moyen d'un kg de feuille : 5 cts
- Quantité de chaînes employées 1200 onces de 25 g
- Prix courant de l'once de graine: 5 f
- Prix du kg de cocons : 7 f
- Date de l'éclosion des cocons : 10 mai
- Date de formation des derniers cocons : 20 juin

Vignes : récolte médiocre

- Surface cultivée : 230 ha
- Produit moyen en hecto par ha : 74 h
- Prix moyen de l'hecto de vin rouge : 20 f
- Date des vendanges : 5 octobre

L'oïdium a fait des ravages et la sécheresse a nui aux récoltes de céréales

Prix et salaires

(*) *L'équivalence du franc de 1860 est 1,99 euros en 2021*

Prix de vente :

- d'un 1/2 kg de pain de froment de 1^o qualité (35 cts) et de 2^o qualité (30 cts)
- d'une volaille de grosseur moyenne ou ordinaire :
- poulet : 75 cts
- dinde : 3,50 f

- pigeon : 50 cts
- d'une livre de viande de qualité moyenne :
- bœuf : 60 cts
- vache : 50 cts
- mouton : 60 cts
- veau : 60 cts
- porc : 80 cts
- d'une livre de beurre de table : 1,30 f
- d'une livre de haricots : 20 cts
- d'une livre de pommes de terre : 4 cts
- d'une livre de fèves : 20 cts
- d'un litre de vin rouge : 20 cts
- d'une stère de bois : 8 f

Salaires

(*) L'équivalence du franc de 1860 est 1,99 euros en 2021

Prix moyen d'une journée d'ouvrier non nourri

- journalier agricole occupé une partie de l'année : 1,75 f
- journalier agricole occupé accidentellement (moisson, vendanges ...): 1,75 f
- maçon : 3 f
- charpentier : 3 f
- menuisier : 3 f
- serrurier : 3 f
- forgeron : 3 f
- charron : 3 f
- maréchal : 3 f

Salaire moyen d'un bon journalier agricole

- nourri : pendant la récolte : de 1856 à 1865 : 1,50 f

- en temps ordinaire : de 1856 à 1865 : 0,75 f
- non nourri : pendant la récolte : de 1856 à 1865 : 2,50 f
- en temps ordinaire : de 1856 à 1865 : 1,50 f

Prix moyen du logement d'un journalier agricole :

En	1835	1845	1855	1865
marié avec un enfant	60 cts	65 cts	70 cts	75 cts
célibataire	45 cts	50 cts	55 cts	60 ct

Annexe II

Tableau production agricole d'Aouste en 1892

20° Produits divers.

A. — Laine, lait, cire et miel.

LAINE	Nombre des animaux de l'espèce ovine tondus en 1892		450	têtes.
	Produit moyen d'une toison	en suint ⁽¹⁾	1	kilogr.
	Prix moyen du kilogr. de laine	lavée à dos ⁽²⁾		kilogr.
		en suint	1	francs.
LAIT	de vache	lavée à dos		francs.
		Nombre de vaches laitières	12	têtes.
	de chèvre	Produit moyen annuel d'une vache laitière	1500	litres.
		Prix moyen du litre de lait	0,25	francs.
	de brebis	Évaluation de la production totale	90	francs.
CIRE ET MIEL ..	Rendement d'une ruche	Idem	3	kilogr.
		en miel	3	kilogr.
	Prix moyen du kilogr.	en cire	2	francs.
		de miel	2	francs.
		de cire		

C. — Soie.

NOMBRE	QUANTITÉ	PRIX	QUANTITÉ	COCONS FRAIS.		GRAINES.		
	TOTALE		TOTALE	PRODUIT	PRIX	QUANTITÉ	PRODUIT	PRIX
D'ÉDUCATEURS.	de feuilles	du	annuelle	moyen	moyen	totale	moyen	moyen
	de	QUINTAL	de graines	annuel	annuel	de	annuel	annuel
	mûrier	de	mises	de	du	cocons frais	de	de
	consommées	de	en éclosion	l'once	kilogr.	mis	1 kilogr.	1 once
	pendant l'année.	feuilles.	(onces de 25 grammes.)	de	de	à graine.	de	de
115	2400 quintaux.	8 francs.	88 onces.	kilogr. 3673	3 francs 8	kilogr.	onces.	20 fr. c.

Annexe III

Tableau production agricole d'Aouste en 1934

1934					
Produits	Surf. en Ha	Quantité	Produits	Surf. En Ha	Quantité
Blé	240		Fraises		6 q
Seigle	10		Ail	0,25	2 q
Orge	7		Asperges	1	5 q
Avoine	80		Carottes	1	8 q
Maïs	3		Citrouilles	4	150 q
Haricots verts	2		Echalottes	0,2	4 q
Haricots secs	2		Melons	0,25	6 q
Petits pois	2		Tomates	0,50	8 q
P. de terre	120		Graines de luzerne	15	50 q
Betteraves	12		Graines de sainfoin	4	10 q
Topinambours	4		Graines de trèfle	1	4 q
Choux fourragers	5		Miel		4 q
Tabac	1		Lavande fleurs	1	20 q = 20kg
Colza	0,5		Chevaux – de trois ans		2
Trèfle	4		Chevaux + de trois ans		60
Luzerne	220		Mulets		4
Sainfoin	90		Anes		11
Prairies temporaires	1		Taureaux		2
Fourrages annuels	8		Bœufs		130
Prés naturels	6		Vaches		80
Vigne produc.	54,89		Bovins élevés 1 an et plus		6
Cult. Maraîch.	3		Bovins élevés de - d'un an		4
Mûriers (feuilles)	0,8	10 q	Béliers		10
Cerises		6 q	Brebis + d'un an		250
Noix*		25 q	Agneaux – d'un an		100
Pêches		56 q	Verrats		2
Abricots		10 q	Truies		25
Pomme/Poires		5 q	Porcs à l'engrais + de 6 mois		70
Prunes		5 q	Porcs – de 6 mois		80
Amandes		1 q	Chèvres		180

* Certaines productions sont liées aux conditions climatiques, on considère ainsi qu'un noyer peut produire les bonnes années 20 kgs par arbre ; les arbres sont soit plantés soit en bordure de champs , soit en plein champ (100 arbres à l'hectare).

Annexe IV

Mécanisation agricole

	Nombre d'appareils		Rendement en Kg par journée de 10 heures	
Années	Presse à fourrage à bras	Batteuse à moteur	Presse à fourrage à bras	Batteuse à moteur
1921		1		
1922	1 ⁽¹⁾	1	5000	4000
1923	1	2	5000	4000
1924	1	2	5000	4000
1925	1 ⁽²⁾	2	4000	4000
1926	2 ⁽³⁾	2 ⁽⁴⁾	8000	8000
1927	2	2	8000	8000
1928	2	2	8000	8000
1929⁽⁵⁾	2	1	?	?
1930	2	1	8000	8000

1931	2	2	8000	8000
1932	2	2	8000	8000
1933	2	1	8000	4000
1934	2	1	8000	8000

- (1) Machine de Boutarin Louis marchand de fourrages de Crest
(2) Machine de Louis Guier entrepreneur de transports à Aouste
(3) Une machine à Henri Guier et l'autre à Cultil Louis d'Aouste
(4) Une à Bruyère Emile d'Aouste (marque Richard Garrith, moteur Fordson, vitesse du moteur 1200tr/mn, force 18-20) ; l'autre à Barbier Eugène à Aouste (marque Marsal, moteur Fordson, vitesse 1200tr/mn, force 18-20)
(5) En 1929 trois tracteurs agricoles sont répertoriés

(5) Mécanisation agricole en 1929	
Alambics à feu nu	2
Alambics à vapeur	2
Batteuses de 40 à 100 qtx	2
Brabants mobiles	38
Concasseurs de grains	2
Distributeurs d'engrais	6
Ecrémeuses centrifuges	12

Faucheuses	40
Moissonneuses-lieuses	28
Pompe à purin	1
Presse fourrage/paille	1
Pulvérisateurs à disques	40
Râtelles à cheval	35
Scies à bois mécaniques	2
Semoirs mécaniques en lignes	12
Tonneau à purin	1
Tracteurs à combustible liquide	3

Annexe V

Terres nobles et terres affranchies d'Aouste relevées sur le rôle de taille de 1705

Noms Prénoms	20 Terres nobles (2)		13 Terres affranchies (1)	
	Revenus	Taille	Revenus	Taille
David Chaix	2 d			
Etienne Moulin	4s 7d ¼			
François Aymar curé	1L 8s 8d			
Jean Pierre Cournier	1L 10s 8d ¼			
Jean Jacques Achard	2L 6s 8d ¼			
Jacques Astier	1L 9s 9d ½			
Les hoirs de Isaac Lamende maire			1L 15s 6d	
Jacques François Granon			19s 8d ¾	
Marthe Vincent			4s 7d	
Les hoirs de Verancy de Villenenque	17L 7s 1d ½			
Le Marquis de Vachères	13L 16s 3d ½	24L 6s 10d	2L 8s 3d ½	
Le Marquis du Mesnil	40L 5s 4d	61L 6s 3d	12s 4d ½	
Noble Jean Du Faure	40L 5s 4d	60L 7s 9d		
Jean de Lamende			4L 7s 2d ¼	
Scipion Darnoux			11s	16s 6d

Jean Chaix de Cobonne			3L 1s 6d $\frac{3}{4}$	4L 12s 5d
Gabriel Deniolles et Mr Souvion			7s 9d	1L 3s 6d
Les hoirs d'Antoine Vallon			3L 15s 4d	5L 13s
Joseph Darnoux			1L 18s 5d $\frac{1}{2}$	2L 18s 8d
Les hoirs de Pierre Chaix chirurgien			5L 8s 4d	
Le Marquis de Pluvinel			1L 15s 9d	2L 13s 7d
Le Chevalier de Pourey	2L 17s 6d	4L 6s 3d		
Le seigneur de Blacons	15s	1L 2s 6d		
Les hoirs du seigneur de Beaufort	12s	18s		
Le Prieur d'Aouste	5s 3d	7s 10d		
Noble Jean Antoine de Chaparon	8L 1s	12L 1s 6d		
Sieur Attenor curé de Mirabel et les hoirs de Pierre Chaix chirurgien	15s	1L 2s 6d		
Claude Gamon	1s 10d $\frac{1}{2}$	2s 6d		
Jean Pierre Terrail	11s 6d $\frac{1}{4}$	17s 3d		
Les hoirs de Pierre Chovet	7s 9d $\frac{1}{4}$	11s 8d		
Pierre Rollet	4s 3d $\frac{3}{4}$	6s 5d		

(1) les montants des tailles sur les terres affranchies seront déduits du rôle de taille et restitués aux propriétaires. Les terres affranchies sont exemptes de charges, d'impôts.

(2) terres nobles : Biens ou terre qui étaient tenus en fief. Il désignent aussi les biens francs et exempts de charges que les gentilshommes pouvaient seuls posséder.

Annexe VI

Propriétaires des biens et fonds (1) de la communauté d'Aouste

	Noms	Nombr es	Superficies
1.	Antoine Lambert	38	36s 2q 4,5c
2.	Hoirs de Gabriel Perinet	35	34s 1q 3c 2/3
3.	Simond de La Baume	30	74s 3q 2/3c
4.	Christophe Chanaud	30	35s 2q
5.	Gabriel Vandelin	30	35s 2c 3/4
6.	Jacob Archinard	29	46s 1c 1/3
7.	Pierre Achard	28	69s 3c
8.	Jean Singuet	25	45s 4c 1/4
9.	Béatrice Combe veuve de Louis Faure et Honoré Dussy	22	70s 2q 4c ½
10.	Guillaume De Ladret	19	24s 1q 3c
11.	Antoine Mounier	19	23s 2q 0,5c
12.	François Vendelin	19	21s 3q 5c
13.	Jean Legier	19	16s 1q 3c 1/3
14.	Jean Achard fils de Guillaume	17	7s 3q 1/3c
15.	Marc Nicoulet	17	21s 1q 2c

16.	Claude Arnaud	17	17s 1q 0,80c
17.	Pierre Ogier	17	14s 2q 4c 1/4
18.	Barthelemy Chaix	17	12s 3q ½ 4c 1/4
19.	Jean Achard	16	23s 3c1/3
20.	François Monestier	16	21s 3q 5c 3/4
21.	David Aguiton	16	12s 2c
22.	Estienne Lambert	15	8s 2q
23.	Claude Aymar	15	16s 1q 1c 1/2
24.	Louis Puy	15	13s 3q 4c 1/4
25.	Jérémie Vernet	15	11s 2q 4c 3/4
26.	Pierre Girard	14	7s 3q 2c 3/4
27.	Louis du Fonds	14	15s 2q 1c 1/2
28.	Gillette Boulad	14	12s 3q 4c
29.	Pierre Chaix Fallot	14	10s 1c 3/4
30.	Gaspard Chipron	13	13s 1q 2c 2/3
31.	Nicolas Grangier	13	7s 2q 2c 4/5
32.	Hoirs de Claude Rostain	13	18s 4c 1/3
33.	Claude Baral	13	14s 3q 5c
34.	Pierre Perassol	13	10s 1q 3/4c
35.	Mathieu Amblard	12	9s 1q 4c 1/4
36.	Hoirs d'Antoine Bayle	12	26s 3q 1c 2/3
37.	Imbert Allemend	12	26s 1c 1/3
38.	Jean Raillon	12	24s 2q 1c

39.	Jean Allemend	12	17s 2q 1c 1/4
40.	François Freydyer	12	16s 2c 2/3
41.	La Communauté	12	150s 2q 1/2c
42.	Pierre Thevenin	12	12s 2q 1c 3/4
43.	Barthelemy Trabillon	12	11s 3q 5c 3/4
44.	Louis Blanc	11	9s 2c 3/4
45.	Vincent Chipron	11	15s 3q 1/4c
46.	Jean Guion Bret	11	13s 2q 4c
47.	Jamé et Judith Peyrol	11	13s 1q 5c 1/4
48.	François Aymar et Barthelemy Botte	11	12s 2q 3c
49.	Louis Allian	11	118s 2q 2c
50.	Jacob Baral	11	10s 1q 2c 1/2
51.	Jean Barrier	10	9s 2q 2c 3/4
52.	Claude Muguet	10	9s 2q 1,40c
53.	Claude Reboul	10	8s 4q 4c 1/3
54.	Daniel Barrier	10	8s 1q 5c 3/4
55.	Jame Terrail	10	8s 1q 1c 1/2
56.	Cathelin Colongin	10	7s 3q 4c 1/2
57.	Jacques Beal	10	7s 2q 5c 1/2
58.	Esue Raynaud et Daniel Thevenin	10	7s 1q 1c 1/4
59.	Jean Chabert	10	6s2c
60.	Barthelemy Davin	10	6s 1q 3/4c

61.	Jean André	10	6s 1q 1/4c
62.	Jean Font	10	3s 1q 1c 1/8
63.	Martin Bonnet	10	36s 1q 3c
64.	Pierre Achard père de Michel	10	30s 3c 3/4
65.	Pierre Cournier	10	21s 3q 2/3c
66.	Pierre Chabert notaire	10	13s5c3/4
67.	Catherine Pellissier	10	11s 1q 5c ½
68.	Pierre Colombier	9	8s 2q 5c 3/4
69.	Mathieu Faure	9	8s 2q 1/3c
70.	Pierre Morier	9	8s 2c 3/4
71.	Antoine Reynier	9	8s 1q 1c
72.	Estienne De Ladret	9	7s 5c 3/4
73.	Jacob De Ladret	9	7s 3q 5c 1/2
74.	Antoine Rey	9	7s 2q 3c 1/3
75.	Jean Darnier	9	6s 1c 3/4
76.	Honoré André	9	54s 4c
77.	Josfre Esveque	9	3s 3q 3:/4c
78.	Barthelemy Peyrol	9	3s 1q 5c 1/4
79.	Martin Grangier fils de Guillaume	9	16s 2q 5c 2/3
80.	Pierre Reynier	9	13s 2q 1/4c
81.	Pierre Chaix fils de Pierre	9	10s 2q 1/6c
82.	Guillaume et Claude Guilhaumes frères	8	9s 1/2c

83.	Jacques Gery	8	5s 5c 1/2
84.	Pierre Botte	8	5s 3c
85.	Pierre Aymar	8	5s 2q 3c 1/4
86.	Pierre Cheval	8	4s 3q 1c 1/3
87.	Antoine Odoyer	8	4s 2q 1c 1/3
88.	Jacques De Beaumont	8	4s 1q 2c 3/4
89.	David Grivel	8	34s
90.	Hoirs de Pierre Mesfre	8	2s 3q 3c 3/4
91.	Pierre Collongin	8	25s
92.	Gaspard Rey	8	23s 2q 1c
93.	David Joubert	8	16s 3q 1c
94.	Jean Bouroullet	8	15s 1/2c
95.	David Seguin	8	14s 1q 2c
96.	Pierre Faucon	8	10s 1q 3/4c
97.	Pierre Grangier	7	9s 3q 2c
98.	Jean Portier	7	9s 3c
99.	Estienne Brunet	7	7s 3q 2c 1/4
100.	Jean Combe	7	7s 2q 2c 1/2
101.	Giraud Sabaton	7	2s 2q 1c 3/4
102.	Jean et Jacques Esveque	7	23s 1/3c
103.	Anne Archinard veuve Clément Ladret	7	10s 4c 3/4
104.	Mathieu Raynaud	7	10s 2q 4c 2/3
105.	Moyse Guillaume	6	9s 3q 1/2c

106.	Louis Michel	6	8s 2c 1/3
107.	Antoine De La Baume	6	7s 4c
108.	Helaine Bourgeac	6	7s 3/4c
109.	Jean Grangier Douzen	6	6s 3c 1/4
110.	Pierre Dedyer	6	6s 1q 3c 1/2
111.	Madame Marguerite de Servignard veuve de David Boustier	6	5s 3q 3/4c
112.	Guillaume Chipron	6	5s 2c 3/4
113.	Daniel Giraud	6	4s 3q 4c
114.	Louis Gervane	6	3s 1q 2c 1/2
115.	Jean Chirac	6	2s 3q 5c 3/4
116.	Jean Real et Jacques Reboul	6	2s 3q 3c 1/2
117.	Pierre Terrasse	6	1s 3q 4c 1/2
118.	André Reynier	6	18s 1q 2/3ccc
119.	Domenge Freychet	6	12s 3q 4c 1/4
120.	Eslie Galland et Anne Gros	5	6s 3q 5c
121.	Pierre Morin	5	6s 3q 1c 1/6
122.	Barthelemy Maillet	5	6s 2q 5c 3/4
123.	Jean Guigon Chapelier	5	5s 1q 3c
124.	Jean Gontard	5	4s 2q 1c 1/3
125.	Claude Roux	5	4s 1q 4c ³ / ₄
126.	Estienne Esveque	5	3s 3q 2c 1/4
127.	François Gautier	5	3s 2q 5c 1/4

128.	François Adret	5	3s 2c $\frac{3}{4}$
129.	André Chastel	5	2s 2q 5c $\frac{1}{3}$
130.	Jean Gougne	5	2s 2q 1c $\frac{1}{6}$
131.	Louis Brun	5	2s 2q 1c $\frac{1}{4}$
132.	Jean Dufaux fils	5	2s 2q
133.	Dauphine Esveque	5	2s $\frac{1}{2}$ c
134.	Martin Grangier fils d'Alexandre	5	1s 3q 2c $\frac{3}{4}$
135.	Hoirs de Jean Mesfre	5	1s 2q 4c $\frac{2}{3}$
136.	Jean Lambert	5	11s 1q
137.	Eslie Grangier	5	10s 3q 5c
138.	Joseph Pacot	4	7s 3q $\frac{1}{3}$ c
139.	Laurent Delegue	4	6s 1q 2c
140.	Guillaume Gautier	4	5s 1c
141.	Hoirs de Jame Bonat	4	3s 3q 1c $\frac{1}{2}$
142.	Pierre Aymar fils de Claude	4	2s 3q 2c $\frac{2}{3}$
143.	Jean Dufaux le père	4	2s 2q 3c $\frac{1}{4}$
144.	Joseph Vignal	4	2s 2q 3c $\frac{1}{4}$
145.	Jean Goudert	4	2s 2q 1c $\frac{1}{2}$
146.	Claude et Anne Rousse	4	2s 2c
147.	Antoine Brun cardeur	3	7s 2q 3c $\frac{1}{3}$
148.	Jacob Chipron	3	4q
149.	Antoine Donzelle	3	3s 1q 2c $\frac{1}{3}$
150.	Antoine Bousson	3	3s 1q $\frac{1}{5}$ c

151.	Jean Bounier	3	2s 3q 1c
152.	Pierre Espin	3	2s 3/4c
153.	Berthon Adret	3	2s 1q 4c
154.	Pierre Bonnardel	3	2s 1q 3c 1/3
155.	Guis Real ou Michel Marquis	3	2q 3/4c
156.	Antoine Mouret	2	6s 3c 1/2
157.	Claude Chaix Fallot	2	4c 1/3
158.	Jacques Advond	2	3q 1c 1/2
159.	Marie Forniere	2	3/4c
160.	Jeanne Rousse	2	2s 3q 1c 1/2
161.	Jean Espagne	2	2s 3c 1/3
162.	Jacques Reboul	2	2s 1q 2c
163.	Pierre La Baume jeune	2	2s
164.	Jeanne Grangiere	2	2q 3c 1/8
165.	Antoine Bonnard	2	2q 3c ¼
166.	Daniel Frugier	2	2q 2c 1/2
167.	Claude Pelloux	2	2c 3/4
168.	Antoine Loziere	2	1s 3q 5c
169.	Louis Cuoc	2	1s 1q 4c 1/6
170.	Louis Berthalot fils de Daniel	2	15s 2/3c
171.	Jacques Boulard	2	12s
172.	Pierre Audibert	2	10s
173.	Jean Cheyron	2	1/4c ?

174.	François Gervane	1	3q 2c
175.	Donas Trabillon	1	1s 4c 1/2
176.	Didier De La Baume	1	1s 4c
177.	David Mesfre	1	1q 5c
178.	Jacques Grangeon	1	1q 3c 1/2
179.	Raymond Brachet	1	1q 3c
180.	Claude Sibeud	1	1/3c
181.	Jean Marcel	1	1/2c
182.	Paul Colongin	?	19s

(1) Bien immeuble, domaine ou sol.

Annexe VII

Quand les troupeaux transhumants ravageaient champs ou vignes à Aouste Contentieux des bayles relevés sur les comptes consulaires :

1638 : Etienne Brunet (CC 26 – 1° cahier) " *Sur le rapport des gardes commis pour le Conseil pour faire tenir le chemin accoutumé des bayliers d'Arles, qui dirent que de tous cotés faisaient pâturer notre herbages, le dit consul fut contraint de prendre des gens de son Conseil pour y aller pour les faire filer dans leurs chemins et pour arrêter du bétail pour le paiement du dommage, il fut dépensé 3L 12s chez Jean Chaber qui demande lui être ici alloué attendu qu'il ne demande point de vacation qu'en cas que la communauté eusse (...?) appert acquit coté N° 33* ("alloué néant attendu que le bayle a baillé argent pour satisfaire à la dite dépense , le comptable se pourvoira contre ceux qui ont retiré l'argent")

"Ne pouvant être d'accord avec les dits bailles, le dit consul envoya les deux prudhommes pour faire l'estime des dommages qu'ils avaient fait aux dits herbages et firent rapport par devant Maître Achard et tant du dit rapport que intimation d'icelui au dit baille paya 1L qu'il demande lui être ici alloué, quoiqu'il n'apparaisse du dit acte attendu qu'il est joint au procès à Die" (alloué néant comme dessus)

1641 : (CC 26-2° cahier) Jean Pourtier :

- 143L 16s : *"Reçu des bayles d'Arles pour l'année de son consulat pour la montée et descente des troupeaux tant que des premiers que*

derniers troupeaux et de l'année d'Antoine Railhon pour le dommage aux herbages de la communauté".

- 2L 5s : Par conclusion du 1/7 F° 25, le consul fut chargé "*de faire intimer le rapport qui fut fait par les experts qui furent nommés à Sr Jacob Archinard et au bayle d'Arles qui conduisait la beille qui avait fait le dommage en l'herbage, bien qu'il fut trouvé à propos par ceux de son Conseil et aller à Die pour voir quel état le procès contre Pierre Singuet et de faire la dite intimation au dit bayle s'il refusait paiement et pour sa vacation de 3 jours lui sera alloué 3L*".

- 143L 16 s : "*Reçu des bayles d'Arles pour l'année de son consulat pour la montée et descente des troupeaux tant que des premiers que derniers troupeaux et de l'année d'Antoine Railhon pour le dommage aux herbages de la communauté.*"

1643 : (CC 26-3° cahier) Antoine Reynier : 27L : "*Reçu du bayle d'Arles à cause du dommage que les troupeaux de sa conduite firent à l'herbage du lieu au-delà de leurs limites pour la montée*".

1646 : (CC 26-4° cahier) Pierre Chaix Fallot : 5L 5s "*Reçu des bayles d'Arles pour le passage des troupeaux*".

1647 : (CC 25 5° cahier) Pierre Lambert : 56L 5s "*Le consul se charge de 30L qu'il retira des bayles d'Arles à cause des troupeaux qu'ils conduisaient aux montagnes pour l'herbage qui lui fut baillé au-delà de leur draille accoutumée pour la montée appert conclusion du 16/6 , et pour la descente des mêmes troupeaux en considération et ce que la montée furent au-delà de leur limite le consul en retira aussi 25L 5s par accord d'entre les Srs vi-*

châtelain et Jussy faisant les dites 2 sommes celle de 56L 5s de quoi se charge".

1651 : CC27-1° cahier) : Louis Cuoc 41L : *"Se charge de 4 pistoles Espagne valant 10L 5s la pièce montant 41L que les bayles d'Arles avaient donné pour dédommager la communauté de la montée et la descente de leurs troupeaux.*

Démonstratif : " De plus déclare le dit comptable que les quarante une livres baillées par les dits bayles pour dommages qu'ils avaient fait à la communauté la somme de 12 L que Sr Antoine Morier a retiré de quoi ne fait aucun chargement tant seulement sert de remonstratif".

1678 : (CC 33-4° cahier) : Antoine Laget : 1L 16s : *"Pour un jour de vacation de Jacques Reynier d'André, Alexandre Aymar et le consul pour être allé avertir les bayles et beslayers d'Arles"* suite délibération du 24/10.



AOUSTE SUR SYE ... et son agriculture

Avec relativement peu de documents, Histoire et Patrimoine Aoustois vous a longuement mijoté une étude sur l'agriculture à Aouste et dans la Drôme.

Claude et René ont essayé de percevoir évolutions et transformations, celles-ci peuvent être lentes comme les changements dans la production de céréales, ou bien, rapides comme le développement de la plantation de mûriers, les conséquences de la Politique Agricole Commune ou de la mondialisation.

Ces mutations influencent à la fois l'alimentation, l'emploi, l'économie mais aussi les modes de vie de chacun et... les paysages.



Tracteur D22 Renault de 1960

