

Clichés cévenols

des toitures, des « clèdes », des châtaigniers,
des moulins, pain et châtaignes,
...en 1552 et après

Jean Castan

Histoire et traditions locales, voire régionales sont souvent faites de clichés, images fréquemment imparfaites. Les Arpentements des biens fonciers, effectués dans les années 1550 pour le diocèse de Nîmes, apportent beaucoup d'informations sur les situations cévenoles à cette époque. L'aspect technique des Arpentements a été exposé dans l'Almanach du Val Borgne 1999, pages 31 à 33. Rédigés en occitan, pratiqués sur le terrain à l'aide d'un instrument de mesure appelé « destre » manipulé par un « destrayré », ils étaient nommés « Destramen et estime ».

Les descriptifs des biens fonciers sont de qualités inégales. Certains, écrits par des rédacteurs occitans, très détaillés, donnent beaucoup de renseignements, précisant même les modes de couvertures des maisons. D'autres, francisés, sont plus succincts et c'est regrettable. Tel quel, cet ancêtre du cadastre permet de mieux connaître les paroisses gardoises, cévenoles ou autres, des années 1550 : habitants imposables, habitat, cultures, chemins, etc.

Des toitures

L'image de la « maison cévenole » traditionnelle à la lourde toiture de lauzes ne correspond pas toujours à une réalité complexe. Voyons les Arpentements de la Vallée Borgne et de ses confins.

À St-Jean du Gard, existaient trois « teulières », dont celle « avec four » de Claude Holivier, ce qui montre bien qu'il s'agissait de tuileries. La quasi totalité des 385 constructions de la paroisse - de la grande maison à la « jasse » isolée - était couverte de tuiles¹.

Remontons le Gardon. Passé le Calcadis (tunnel actuel), la tuile devient rare. La grande maison d'Antoine de Vallescure, à Peyroles, avec ses annexes, a des toits de lauzes, de tuiles et de « paille ». Il y avait aussi une « jasse » au couvert de tuiles, mais dans la localité, ce sont les lauzes et la paille qui dominent.

À St-Martin de Corconnac (aujourd'hui L'Estréchure), il y a bien la « jasse » de M. de Vignoles à Vallongue, bâtie à pierre et à chaux, couverte de tuiles, et peut-être ces dernières protègent-elles quelque maison, mais l'ensemble de l'habitat est sous la lauze ou sous la paille.

Et là, apparaît une évidence : rive gauche du Gardon, où gisaient les sites d'extraction des lauzes, tout le bâti en est entièrement couvert, du mas au simple casal ; rive droite, au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la rivière - et du chemin de la vallée - pour les bâtiments annexes d'abord, pour les maisons ensuite, la lauze fait place à la paille, comme à Millerines où elle est quasiment la seule couverture.

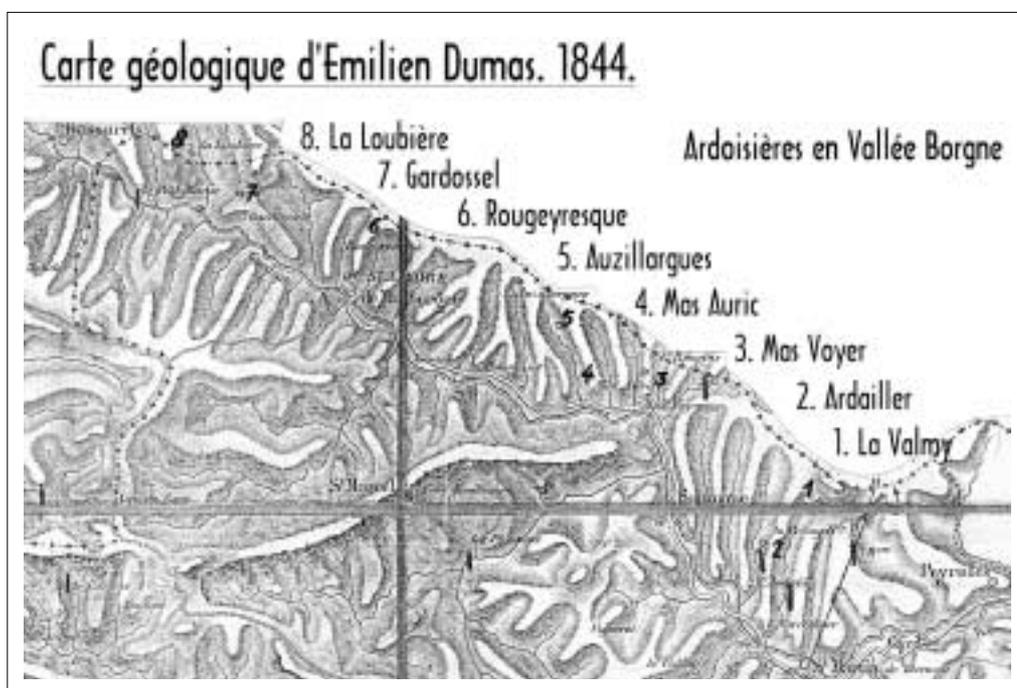
1. Almanach du Val Borgne 1999

Et cela continue à Saumane - je n'ai pu analyser complètement Les Plantiers - à St-André de Valborgne. Rive gauche, tout est couvert de lauzes, au Mazauric, à Auzillargues, au « Loc » de St-André, à Nogaret, etc. Mais rive droite, aux Ginestous, gros hameau sous le col Salidès, la paille domine largement. La situation est semblable en Salendrenque. La tuile couvre les maisons de Lasalle, puis se raréfie en remontant les pentes de Soudorgues.

La lauze est cependant présente dans les bordures inférieures des toits qui n'avaient pas de gouttières. C'était l'égout, encore visible sur de grandes bâtisses construites

ou surélevées à l'âge d'or du ver à soie. Ce sont souvent de belles dalles facilement commercialisées grâce au nouveau réseau routier et extraites de vieilles carrières dont les lauzes étaient devenues ardoises².

En Cévennes comme ailleurs, les hommes ont tiré parti de l'environnement. La diffusion de la tuile dans la vallée s'est heurtée pendant longtemps aux difficultés et à la cherté d'un acheminement devenant essentiellement muletier en remontant le Gardon. Le même obstacle a freiné le transport des pesantes lauzes vers les maisons excentrées de la rive droite.



Des clèdes

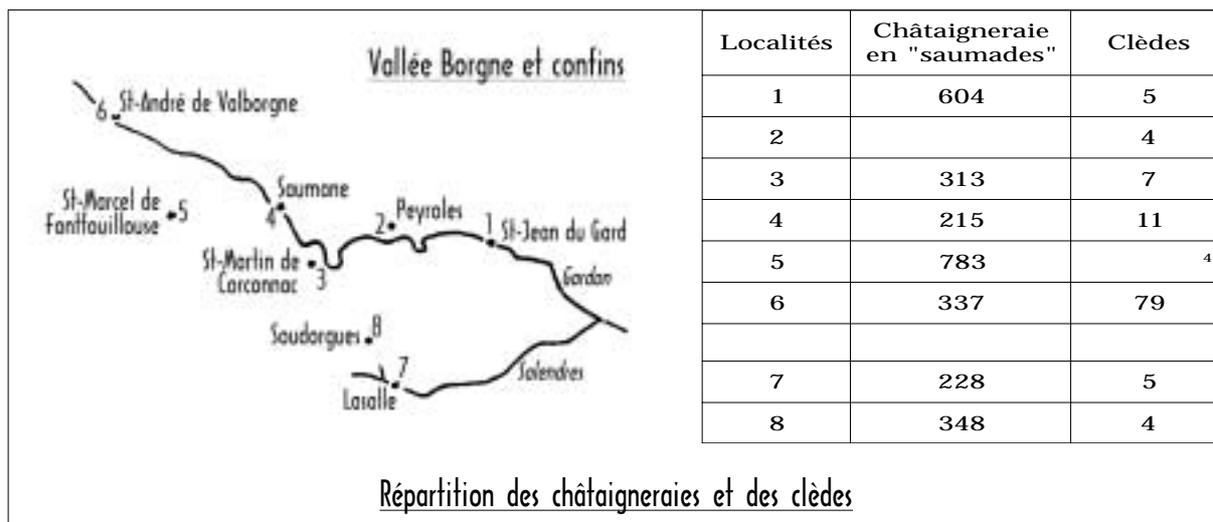
La clède était le « suoir » à châtaignes fraîches permettant le séchage de celles-ci. Les dimensions de ces bâtiments variaient. Il y avait des clèdes au contact de l'habitat, d'autres étaient sises dans les grandes châtaigneraies.

Les reconnaissances féodales faites au seigneur de Bussas « aux Kalendes d'octobre 1271 » montrent que certaines redevances étaient payées en « châtaignes fraîches », ce qui sous-entend que se pratiquait le séchage de ce fruit³. Cependant, le procédé employé n'est pas connu.

Les Arpentements de 1552 attestent l'existence de clèdes en Vallée Borgne et ses confins, mais leur répartition varie grandement d'une localité à l'autre, comme le montre le tableau ci-après :

2. Carte géologique de l'arrondissement du Vigan et annexes. Émilien Dumas. 1844. Elle signale des carrières d'ardoises et donne leurs conditions de vente : dimensions, prix et expédition

3. Almanach du Val Borgne 1998, pages 19 à 25



Compte tenu de l'importance des châtaigneraies, le petit nombre de clèdes recensées à St-Jean, Lasalle et Soudorgues, ne manque pas d'étonner.

Par contre, elles sont particulièrement nombreuses dans le haut de la Vallée Borgne, comme à St-André qui, à cette époque ne possédait pas le vaste terroir de Tourgueille, relevant alors de St-Marcel de Fontfouillouse. Aliment de base certes, la châtaigne était aussi une importante source de revenus.

« Le Languedocien du XVI^e siècle... même dans les villes importantes... est un mangeur de châtaignes » écrit E. Le Roy Ladurie⁵. On peut supposer qu'une bonne part de ce fruit était de provenance cévenole.

« Les principales productions de St-André de Valborgne consistent en châtaignes et seigle » dit le Cahier de doléances de 1789... Se plaignant « du manque de chemins roulants... », la communauté constate qu'« à cause des frais de transport (muletier) elle vend au plus vil prix le superflu des châtaignes » et autres productions. Le tableau est peut-être un peu forcé mais il montre que la châtaigne apportait une rentrée d'argent.

4. En l'absence du cottet des maisons des Arpentements pour St-Marcel de Fontfouillouse, l'inventaire des clèdes et moulins n'a pu être fait mais le Compois de 1610 montre qu'il y en avait beaucoup. N.B. : Saumade de Nîmes = 6,635 m² ; saumade de Montpellier (très employée) = 8,099 m²

5. Les Paysans de Languedoc, page 74

6. Almanach du Val Borgne 1992, pages 40 à 44 et 56 à 60

Comme pour la couverture des maisons, les modalités et le prix des transports commandaient.

On peut avancer qu'en 1552, si Lasalle et St-Jean - qui étaient reliés avec le bas pays par des chemins carrossables - avaient moins besoin de recourir au séchage pour commercialiser une surproduction de châtaignes, la situation était différente en remontant la vallée dont la voie principale était plus ou moins roulante. C'est ce que montre l'état du pont de Saumane, « réédifié en 1579 » par le seigneur du lieu, à nouveau hors de service et remis en état entre 1618 et 1624⁶.

Ainsi dans les paroisses où dominait le trafic muletier, la pratique intensifiée du séchage - souvent effectué dans les châtaigneraies où existait une clède - apparaît comme susceptible d'avoir été le moyen de diminuer le volume des fruits à transporter (réduit au tiers), tout en incorporant au produit une valeur ajoutée.

Des châtaigniers

Le châtaignier était-il autochtone en Cévennes, en Provence, Limousin, Périgord, Dauphiné ? On aurait trouvé un fruit fossilisé en Ardèche. Des textes attribuent aux moines l'enseignement de la greffe et la propagation de « l'arbre à pain » dans les Cévennes. Peut-être, mais les Romains qui colonisèrent la Narbonnaise en 118 avant J.-C. connaissaient la châtaigne.

Les reconnaissances féodales de Bussas de 1271 (déjà citées) montrent que le châtaignier était cultivé « hors les montaignes et dans les montaignes » où « il y a châtaignes, seigle et vignes ».

En 1275, le « mercredi après Pentecôte, Bernard de Lannes, baille son « castanet » (châtaigneraie) d'Aleyrac à Pierre d'Albignac, de la paroisse de St-Martin de Corconnac, sise à « Rieu Rocoso » (ruisseau du Roucou). Cette parcelle confrontait le Val de Bussas et le ruisseau de Vallongue⁷. Et en 1298, les tenanciers de Bertrand de Meyrueis, du quartier de Salgas sur le Tarnon, payaient une partie de leurs redevances en châtaignes, « le quart des fruits récoltés »⁸.

Le châtaignier était bien présent à la fin du XIII^e siècle, mais son inventaire reste à faire.

Les Arpentements sont très éclairants sur les châtaigneraies cévenoles de 1552. Leurs surfaces sont importantes. E. Le Roy Ladurie y voit « un bloc sombre et puissant accroché à la montagne ». « C'est peut-être le seul cas pour ce Languedoc du XVI^e siècle, ajoute-t-il, où l'on puisse parler de monoculture »⁹. C'est un étonnant point de vue. Les 134 paillers, les 51 étables, les 42 bergeries ou chèvreries, les 5 jasses, les 2 étables à bœufs, les 43 porcheries de St-André de Valborgne, sans parler des vignes, jardins, etc., montrent une image différente.

Il note l'existence de plantations nouvelles (les « plantades »), « impulsées par l'essor démographique ». Elles concernaient par exemple « 14 saumades » sur 604 à St-Jean et 26 sur 783 à St-Marcel, ce qui n'était pas énorme, car toutes n'avaient pas été plantées

en 1552, année des Arpentements. La « puissance » de la châtaigneraie de 1552 présente quelques signes de faiblesse. À l'échelle du barème d'estimation fiscale (9 degrés) des Arpentements, les surfaces des premières qualités sont loin d'être majoritaires et apparaissent çà et là, dans les cottets paroissiaux, les mentions : « castanet aruyné » ou « infructuels ». Les études locales montrent qu'en Vallée Borgne, l'emprise de l'habitat, la démographie et les cultures des années 1271-75, étaient proches des données extraites des Arpentements de 1552.

Beaucoup de temps a passé entre ces deux datations. Un temps difficile. Peste noire de 1347-48, conflits, incursions armées et autres calamités ont fait de grands ravages. Les Arpentements de 1552 recensent-ils une châtaigneraie en phase de conquête ou de reconquête ? Ce dernier terme pourrait être retenu.

Avec les siècles suivants les choses vont changer considérablement. D'autres clèdes et même d'autres moulins seront construits¹⁰. « La sombre et puissante châtaigneraie » cévenole va devenir une réalité, sans jamais occulter les autres activités agricoles¹¹. À l'antique, un peu oubliée et multiséculaire Cévenne du chanvre et du peigneur de laine, va succéder l'âge d'or du ver à soie, apportant richesse et expansion, mais qui fut de bien courte durée dans la longue histoire de ce pays.

Des moulins

S'inspirant de ce qu'il nomme le « Compois diocésain » de l'Évêché de Nîmes, E. Le Roy Ladurie s'étonne de l'existence de « meules à grains dans des villages qui ne cultivent pas les céréales et s'adonnent exclusivement aux châtaigniers »¹². C'est une répétition et le lecteur sait maintenant à quoi s'en tenir. Les Arpentements de 1552 montrent bien la grande diversité des activités agricoles pratiquées en Cévennes où les hommes s'acharnaient à produire l'essentiel de leurs besoins¹³.

Ils semblaient bien nombreux ces moulins à eau et à « bled » par rapport aux surfaces de terre labourable,ensemencées en céréales, comme le résume le tableau ci-après :

7. Fonds de Bussas. Archives départementales du Gard

8. Gérard Caillat. Hommage au chêne rouvre. Lien des Chercheurs Cévenols n° 122

9. Les Paysans de Languedoc, page 75

10. En un peu plus d'un siècle, l'effectif des clèdes saumanoises a triplé. L'analyse du Compois de 1663 donne un total de 30 clèdes dont 16 sont isolées dans les châtaigneraies.

11. Réalité durement éprouvée par l'hiver destructif de 1709 qui détruisit totalement l'olivieraie languedocienne et endommagea gravement la châtaigneraie

12. Les Paysans de Languedoc, page 78

13. Voir Arpentements dans l'Almanach du Val Borgne 1998 - 1999 - 2000

Localités	Terres labourables en "saumades"	Moulins *
St-Jean du Gard	132	9
Peyroles	11	2
St-Martin de Corconnac	51	3
Saumane	35	2
St-Marcel de Fontfouillouse	112	
St-André de Valborgne	116	10
Lasalle	42	4
Soudorgues	43	7

* Ces chiffres peuvent varier. Les totaux du Registre totalisateur de l'Évêché ne correspondent pas toujours avec ceux obtenus par l'analyse détaillée des cottets paroissiaux. Exemple : Soudorgues à qui sont concédés 7 moulins alors que le cottet paroissial en compte 10.

À ces chiffres, sont ajoutés les moulins nobles quand l'existence de documents le permet.

Terres labourables et Moulins à « bled » en Vallée Borgne et ses confins

On peut donc s'étonner. Mais beaucoup de ces installations étaient modestes et le bon sens du paysan cévenol bien connu¹⁴. À y regarder de plus près, ces moulins avaient bien leur place dans ce pays dont les habitants appréciaient le pain comme tout un chacun.

Revoyons le cahier de doléances de St-André. « Nous n'avons pour communiquer avec le Gévaudan qui nous fournit le froment, seigle et autres denrées qui nous manquent pour notre consommation qu'un sentier à peine praticable pour les bêtes à bât ». La vente des châtaignes devait permettre l'achat de grains comme faisait ce paysan descendant à Alès avec un chargement de châtaignes et remontant avec son mulet porteur d'un « bissac » de grains.

Échappant aux ponctions seigneuriales, les moulins étaient presque tous roturiers et témoignaient d'une économie et d'une organisation communautaires structurées, comme il en était à Millerines dont les habitants disposaient « d'ung molin entre les ditch habitans (en) commun... au ditch valat de Milharines ».

En ces temps anciens qui ne connaissaient pas le conditionnement et l'emballage de la farine, dans les vallées cévenoles et ailleurs, le meilleur moyen de la transporter

était encore de le faire en sa forme première, le grain.

Ayant remplacé les meules familiales à mains, les moulins cévenols tournaient plus longtemps qu'il n'apparaît. Après avoir tritureré la récolte locale - c'était toujours ça de gagné - ils travaillaient à la demande et traitaient le grain importé au fur et à mesure des besoins et des réserves, parfaitement intégrés dans un système tirant parti de tout et limitant la dépense au maximum.

Pain et châtaignes

La châtaigne a été un aliment de base pour les hommes et les animaux, tout au moins pour les temps au cours desquels son existence est connue. Elle aurait même « été broyée en farine, puis transformée en pain noir comme du charbon »¹⁵. Peut-être en période de crise. Elle a aussi procuré des revenus pour une part qu'il faudrait mesurer. On a planté des châtaigniers tardivement, peut-être en liaison avec la dernière et forte

14. Beaucoup étaient des moulins « tirant à un coup », technique consistant à capter l'eau d'un valat pour la diriger vers un bassin de retenue qu'on lâchait sur l'organe moteur du moulin, lequel effectuait alors une mouture, ou « éclusée ». Il « tirait un coup » puis l'opération recommençait avec le plein suivant.

15. Les Paysans de Languedoc, page 76

poussée démographique, et peut-être aussi pour vendre leurs fruits. On en mangeait beaucoup. « Même les menus de la châtelaine (de 1552) sont à base de blé, vin, lard et châtaigne »¹⁶. Sans doute, mais travailleurs de la terre, cardeurs et tisserands devaient absorber moins de blé, de lard, et plus de châtaignes. Et peut-être pas toute l'année car les produits du jardin n'étaient pas négligeables. Et puis, avec le temps, les « blanchettes » finissaient par se « courcoussonner ».

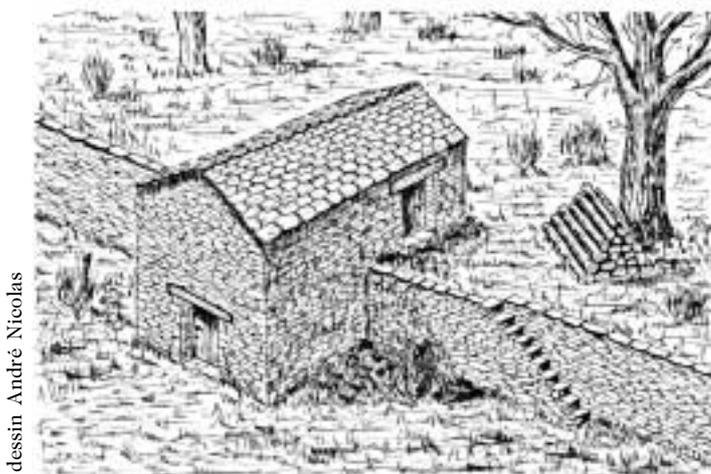
« Quand la châtaigne va, le métayer aussi » écrivait Christophe de Barjac à sa sœur en 1586... « Les châtaignes sont belles et si elles se vendent bien, Pénarié (le métayer) s'en va être riche car il y en a beaucoup et il travaille fort »¹⁷.

Le 30 mars 1703, les soldats du roy enlevèrent et déportèrent les habitants de Saumane et d'une partie de St-Martin de Corconnac. Ils pillèrent consciencieusement les maisons, puis sur ordre, en incendièrent un grand nombre. Le « septième jour du mois d'août 1704, procès-verbal » fut dressé, estimant les préjudices causés par les destructions et le pillage¹⁸. Pour ce qui concerne les provisions emportées, sur 71 déclarations sont cités des grains (blé ou autres) : 29 fois, de la chair de cochon salée : 23 fois. Ceci n'est pas limitatif car la mention « et autres choses »

est très souvent employée. La châtaigne ne figure qu'une fois - cinq septiers - avec six septiers de « bled », soixante quintaux de foin et autres grains subsistant dans les greniers de Pierre Boudon, « fermier des Dismes », demeurant au Roucou¹⁹.

Un autre procès-verbal dressé pour St-Martin de Corconnac apporte des enseignements semblables. La châtaigne n'est mentionnée qu'une fois : « Les châtaignes des claies du sieur des Cambous, de St-Etienne de Vallée Française... ramassées et blanchies », stockées dans sa maison de Boisserolles, à St-Martin. Le 26 mars 1703, les Camisards les enlevèrent, « y ayant trente-sept cestiers, étant de valeur de cent vingt-six livres »²⁰.

Les camisards durent consommer beaucoup de châtaignes, séchées ou non. Les informations données par ces documents confirment qu'en Cévennes on mangeait du pain, plus ou moins suivant la qualité de la table. Les dix moulins à « bled » et les quatre-vingt et un fours à pain de St-André de Valborgne de 1552 avaient bien leur raison d'être, même si les fours familiaux ne cuisaient pas tous les jours. Il est vrai aussi, qu'à l'occasion, un passage au four des dernières blanchettes stoppait le travail destructif de « courcoussons ».



16. Les Paysans de Languedoc, page 76

17. Idem

18. Archives départementales de l'Hérault. C. 257

19. Septier ou settier de Saumane : 67 litres arrondis

20. Archives départementales de l'Hérault. C. 257