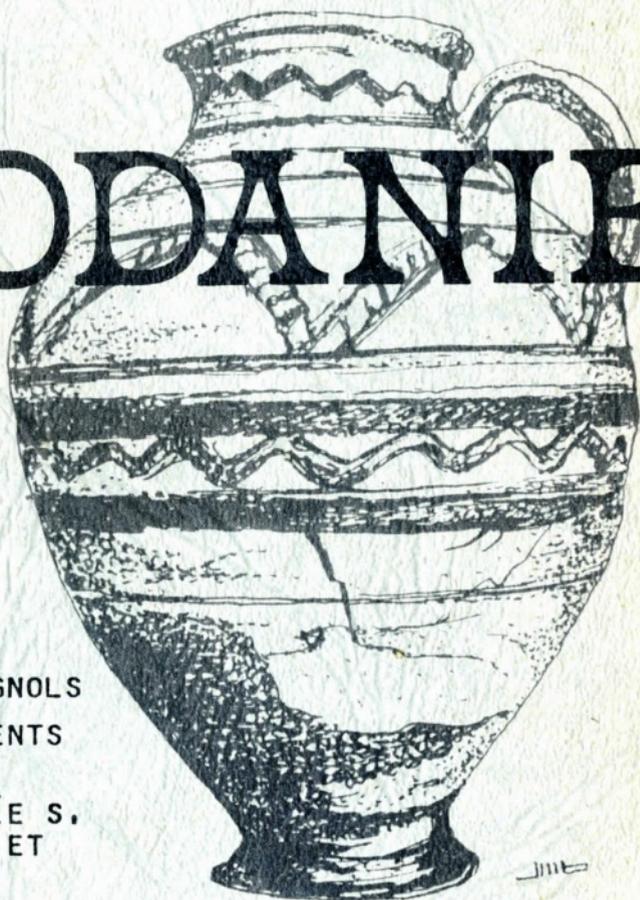


SOCIÉTÉ D'ÉTUDE DES
CIVILISATIONS ANTIQUES
BAS-RHODANIENNES

RHODANIE



- ▣ LE MUSÉE DE BAGNOLS
- ▣ ÉTUDE DE FRAGMENTS DE TISSU
- ▣ UN MAS AU XVIII^E S. ENTRE CÉVENNES ET PROVENCE
- ▣ LA VIE À UZÈS



RHODANIE

REVUE TRIMESTRIELLE

ÉDITÉE PAR LA SOCIÉTÉ D'ÉTUDE DES CIVILISATIONS
ANTIQUES BAS - RHODANIENNES

Maison Jourdan - 24, Route d'Avignon, 30200 Bagnols-sur-Cèze

Commission Paritaire des Publications b Agences de Presse

AS n° 64685

N° d'inscription au répertoire des Postes : 10 R

I.S.S.N. 0751-2325

Dépôt légal à date de parution

Directeur de la Publication : Pierre Thiénard

Comité de Rédaction: Jean Charmasson, Jacques Creissac,
Jeannine Flaugère, Georges Sudres.

Composition et impression : Revue Archéologique Sites
Edition et Diffusion de l'Archéologie Française,
11, rue de l'Oriflamme - 84000 Avignon

Prix du Numéro : 18F. Abonnement année 1983 : 60F.
Abonnement de soutien : 100F.

Tout courrier : Pierre Thiénard

19, chemin du Moulin de la Tour
30200 Bagnols-sur-Cèze
Tél. (66) 89.81.47

Couverture : Oenochoé ionienne (vase à vin) de la fin du
Ve siècle avant notre ère, découverte à l'oppidum Saint-
Vincent de Gaujac (dessin J.M. Bajolle).

© Tous droits réservés pour tous pays.

Imprimé sur papier couché.

SOMMAIRE

ÉDITORIAL.....	2
LE MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE RHODANIENNE DE BAGNOLS par Jean CHARMASSON.....	3
CARTE ARCHÉOLOGIQUE DES VALLÉES DE LA CÈZE ET DE LA TAVE par Georges SUDRES.....	6
ÉTUDE DE FRAGMENT DE TISSU CONSERVÉS À LA SURFACE DE DEUX SESTERCES par Hubert MASUREL.....	7
UZÈS AU TEMPS DE LA RENAISSANCE par Jeannine FLAUGERE.....	17
UN BRONZE ITALIQUE DE ST"VINCENT-DE" GAUJAC (SIMPULUM) par Jean CHARMASSON.....	24
UN MAS AU XVIIIÈ S, ENTRE CÉVENNES ET PROVENCE par Hervé ABRIEU.....	27
SECOURS AUX NOYÉS AU XIXÈ S, par Pierre THIENARD.....	45
LA FÊTE AUTREFOIS À BAGNOLS par J. CREISSAC.....	50
BIBLIOGRAPHIE D'ANDRÉ HAON ANIMATION ARCHÉOLOGIQUE À BAGNOLS ET DANS LA RÉGION.....	56

EDITORIAL

Jun 1983, mois faste pour la S.E.C.A.B.R. : le n°5 de RHODANIE sortait des presses et surtout était inauguré le Musée Archéologique, fruit de la collaboration de notre Société, de la Municipalité et de la Conservation du Musée, un voeu trentenaire était réalisé! Preuve tangible que l'union des municipalités, administrations et associations permet de vaincre toutes les difficultés. L'esprit d'initiative et de coopération permettra l'expansion du Musée.

Les hommes ont fait un effort constant pour découvrir le passé et le fixer. Tout le monde aujourd'hui est intéressé à se pénétrer des faits antiques pour en tirer des leçons et y trouver des espérances pour l'avenir.

Pour RHODANIE, comme pour le Musée, la richesse réside dans la diversité des recherches orientées vers la promotion de l'homme : "Toute manière est bonne pourvu qu'elle soit vraie" disait déjà Chateaubriand.

S.E.C.A.B.R.

LE MUSEE D'ARCHEOLOGIE RHODANIENNE DE BAGNOLS CEZE INAUGURE LE 24 JUIN 1983

par Jean CHARMASSON
Président de la S.E.C.A.B.R.

Pour les anciens de notre Société d'Archéologie, l'inauguration du musée des Antiquités Rhodaniennes marque l'accomplissement d'un voeu vieux de 25 ans. C'est en 1958, en effet, que, comme pour accompagner l'essor que connaissait alors Bagnols, quelques fervents isolés, amoureux des vieilles pierres, comme on dit, se rencontrèrent pour ressusciter la recherche archéologique qui, à Bagnols, s'était éteinte avec Léon Alègre il y aura exactement un siècle l'année prochaine.

A peine avaient-ils exhumé les premiers tessons de poterie, qu'ils résolurent de créer dans cette ville en expansion, un musée d'archéologie moderne digne d'elle et de la richesse des vestiges que renferme son sol. Ce faisant, ils lui restitueraient une image de son passé lointain que l'enlèvement des collections antiques du musée Léon Alègre au profit de la peinture lui avait alors fâcheusement arrachée.

Leur résolution s'est trouvée confortée depuis cette époque héroïque par l'adhésion de nombreux adeptes grâce auxquels l'association qu'ils avaient formée a pu multiplier ses initiatives et ses interventions. C'est ainsi que, pour ne citer que les plus importants, les *oppida* de Lombren à Vénéjan, de Saint-Laurent de Carnols, de Saint-Vincent à Gaujac, du Camp de César à Laudun, les sites de Courac à Tresques, de La Brèche à l'Ardoise, ont fait l'objet de fouilles régulières qui, toutes, ont apporté leur lot de connaissances à l'histoire de ce coin de terre rhodanienne compris entre Cèze et Tave.

Les résultats de ces années de recherches sont exposés dans le nouveau musée. En les découvrant, nous retrouvons les hommes dans leur vie quotidienne, leurs moeurs, leurs croyances, leur art, leurs relations, leurs espérances et leurs craintes, leur évolution enfin. Si bien que ce ne sont plus seulement des objets, reliques de temps révolus, que nous avons voulu présenter, mais, à travers eux, cette part d'humanité qui se façonna et s'épanouit sur les pays du Rhône depuis l'aube de ces jours où d'audacieux marins hissèrent leurs voiles sur les rivages d'Ionie pour s'en aller fonder Marseille, jusqu'aux nuits embrasées des incendies barbares qui, au Ve siècle, réduisirent en cendres 400 ans de culture latine.

Notre souci en composant ce musée a été de rendre compte des aspects les plus significatifs de cette fabuleuse histoire. C'est pourquoi, autant que nous le permettaient les documents dont nous disposions, nous avons illustré, dans une suite chronologique, quelques thèmes essentiels de chaque étape.

Ainsi, des périodes qui ont immédiatement précédé et qui ont suivi la colonisation grecque du littoral et du sillon rhodanien (VIe-IVe s. av. J.-C.), nous avons retenu dans la première salle, les pièces qui définissaient le mieux la nature des rapports entre les deux cultures, rapports avant tout commerciaux mais dans lesquels on discerne déjà l'amorce d'une influence réciproque; dans le domaine des arts mineurs comme la céramique par exemple. Nous avons voulu en outre y présenter, à cause de son aspect inédit, une facette ignorée jusqu'ici et pourtant primordiale de la structure sociale proto-historique, je veux parler de la religion, plus précisément des rites du feu dont les fouilles de Gaujac ont apporté la révélation voici peu d'années.

La seconde salle s'attache à montrer l'approfondissement de l'hellénisation de la Gaule rhodanienne au premier siècle avant notre ère dans des domaines aussi variés et fondamentaux que l'accession à l'écriture ou à l'économie monétaire. Nous y avons associé l'apport nouveau de Rome, puissance occupante, dont les produits, particulièrement le vin et les objets de bronze et de céramique, parvenant d'Italie et de la province ibérique, commençaient à inonder les places rhodaniennes concurrençant un artisanat local, ancestral, encore bien vivant.

L'organisation de la galerie, qui fait suite, consacrée à la période gallo-romaine, procède d'une double intention : elle offre d'abord un aperçu de la richesse archéologique de notre sol. Ainsi chacune des vitrines propose quelques objets choisis parmi les plus représentatifs des principaux sites fouillés par la société d'archéologie, auxquels il a paru opportun d'ajouter le Camp de César où Léon Alègre avait recueilli des pièces d'un grand intérêt. Elle atteste ensuite, par l'exposition des découvertes faites sur l'emplacement de plusieurs grandes fabriques d'amphores, l'ancienneté du vignoble des Côtes du Rhône qui fait encore la célébrité de notre terroir.

Enfin, nous avons réservé pour le retour de la galerie un ensemble de documents relatifs à l'un des monuments les plus appréciés du peuple romain : les thermes. A ce propos, il nous a été possible de reconstituer à l'aide de matériaux authentiques tirés des thermes de Gaujac, une partie, réduite sans doute, mais très caractéristique, de ce type d'établissement, et de regrouper des objets perdus ou abandonnés par les usagers et les gens de service, évocateurs des loisirs auxquels on s'y livrait et des activités qui y régnaient.

Par ces différentes composantes, ce musée assume donc son rôle didactique et nous sommes convaincus que ses visiteurs, sauront tirer le meilleur parti de sa disposition.

Mais, pour être offertes au public, ces collections méritaient un cadre de présentation sobre et de bon goût. Dans cette nécessité-notre association, qui ne dispose ni de locaux, ni de moyens, a été heureusement suppléée par la Commune de Bagnols-sur-Cèze. A cet égard il nous est agréable d'adresser nos compliments à M. Georges Bénédicti, Député-Maire de Bagnols, à M. René Masse, son Adjoint à la Culture, à tous ceux qui, au sein du Conseil Municipal ont soutenu cette action, ainsi qu'aux membres des services municipaux qui ont oeuvré à sa réalisation.

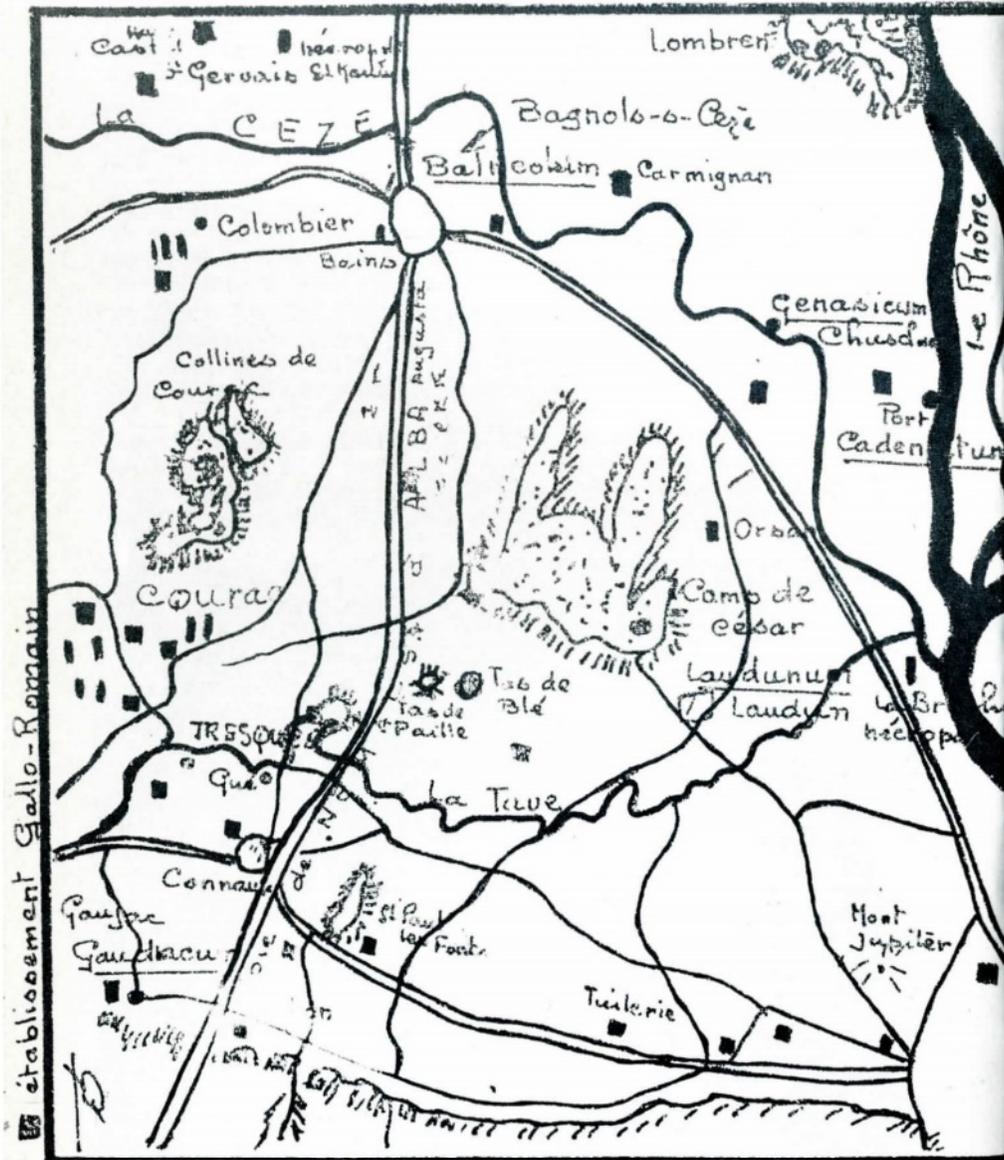
Mais le Président de la S.E.C.A.B.R. manquerait à son devoir - et il s'en acquitte avec le plus vif plaisir - s'il ne remerciait pas toutes les personnes, adhérentes ou amies de notre association, dont les collections ou pièces isolées honorent le nouveau musée; tous ces bénévoles qui ont consacré une grande partie de leurs loisirs à restaurer, reconstituer, consolider, rédiger, mettre en place, notamment M. Gabriel Lambert qui a été l'acteur le plus passionné, assidu et talentueux de cette installation.

Voici donc Bagnols doté d'un nouveau moyen de formation de l'esprit et du coeur qui, s'ajoutant à la Bibliothèque Municipale, au Musée de Peinture et à l'Ecole de Musique, contribuera à faire de cette ville un pôle culturel diversifié et dynamique. - - - *



L'inauguration du musée en présence de nombreuses personnalités de la région.

CARTE ARCHEOLOGIQUE
DES VALLEES DE LA CEZE ET DE LA TAVE
A L'EPOQUE GALLO-ROMAINE



(> . bu < li es

ETUDE DE FRAGMENTS DE TISSU CONSERVES A LA SURFACE DE DEUX SESTERCES

par Hubert MASUREL

La campagne de fouilles de l'été 1977 à l'oppidum de St-Vincent à Gaujac que dirigeait M. Jean Charmasson, s'était fixée pour but le dégagement de la tour de défense gallo-romaine qui flanquait, au sud, la porte principale de l'oppidum.

Alors qu'ils parvenaient à la base d'un contrefort soutenant le côté méridional de la tour, les chercheurs eurent l'heureuse fortune de découvrir deux sesterces romains accolés l'un à l'autre. L'intérêt historique que présentent en elles-mêmes ces monnaies s'est trouvé considérablement accru par la présence sur chacune d'elles d'un lambeau de tissu antique qui laisse supposer qu'elles étaient enfermées dans une bourse au moment où elles furent déposées en ce lieu. Nous disons déposées et non perdues car, à proximité, furent découverts les restes d'un foyer dont les cendres enfermaient des vases à parfum brûlés et des os d'animaux calcinés, éléments ordinaires des bûchers de consécration. Il est donc tout à fait probable que les deux monnaies ont été déposées dans leur bourse de toile au cours de la cérémonie par laquelle les prêtres vouèrent aux dieux les monuments défensifs récemment édifiés. Les dates indiquées par les sesterces de Galba et de Trajan permettent donc de situer entre 70 et 120 la construction de cette partie du système défensif.

Quant aux lambeaux de toile, ils contiennent une mine de renseignements pour un observateur aussi averti que M. Hubert Masurel, comme il le prouve dans l'article suivant qu'il a bien voulu rédiger à l'intention des lecteurs de Rhodanie.

J. C.

L'oppidum de Saint-Vincent de Gaujac (Gard), fouillé par M. Jean Charmasson, a livré deux sesterces qui présentent une particularité : chacun d'eux retient, sur une partie de sa surface, un petit morceau de tissu.

L'un des fragments se trouve sur le bord du revers d'un sesterce de Galba, empereur en 67-68 ap. J.-C.

Sur cette face on voit la déesse Roma assise, tournée vers la gauche; le vestige textile se trouve à la partie supérieure droite.

L'autre fragment est fixé sur l'avvers d'un sesterce de Trajan qui régna de 98 à 117 après J.-C. Il occupe une position presque centrale et couvre en partie l'effigie de l'empereur.

Beaucoup de vestiges textiles doivent leur conservation aux oxydes métalliques qui les ont imprégnés à coeur, mais leur ont fait perdre leurs propriétés physiques. Ce n'est pas le cas de nos deux fragments de tissu qui ont gardé leur véritable nature. Ceci en fait toute la valeur et justifierait leur sauvegarde.



Sesterce de Trajan (droit) 98-117.

La superficie de chacun d'eux n'excède pas un cm², mais en dépit de leur petite taille ils sont aussi riches en informations que s'il s'agissait de grands échantillons.

L'auteur, fait campagne pour dire qu'il n'y a pas de "petits" fragments de tissu : aucun ne doit être négligé.

Pour faciliter l'examen de ces fragments, on aura recours à des axes de références orientés suivant les deux directions de fils, sans que l'on puisse, dès l'abord, parler de chaîne et de trame.

La représentation des fragments se fera à l'aide de schémas dont les traits horizontaux ou verticaux reproduisent les portions de fils visibles.



Sesterce de Galba (revers) 68-69.

- Les fils portent un numéro d'ordre allant croissant :
- de gauche à droite pour les fils parallèles à OX,
 - de haut en bas pour les fils parallèles à OY.

FIG.1 ET FIG.2

L'examen de ces fragments à la binoculaire permet d'observer :

- la nature du fil (simple ou retors),
- le sens de la torsion (S ou Z).

En présentant dans le champ une règle finement graduée,

- on mesurera en mm. la grosseur, c'est-à-dire le diamètre des fils,
- on comptera le nombre de fils répartis sur un cm. (ce que les techniciens appellent le compte en fils ou encore la réduction) dans un sens, puis dans l'autre.

L'indice du pouvoir couvrant IPC permet d'apprécier la densité et la bonne tenue d'un tissu, c'est-à-dire s'il est lâche ou serré.

On le calcule en multipliant le diamètre du fil par le nombre de fils au cm. et en divisant par 10 mm.

Ex. : IPC suivant OY (Trajan) = $\frac{0,7 \times 9}{10} = 0,63$.

On obtient ainsi un indice variant théoriquement entre 0 et 1, c'est-à-dire :

- faible pour les tissus de moindre tenue, lâches ou desserrés,
- proche de l'unité si le tissu est de bonne qualité.

Il est bon de calculer cet indice, si l'on veut comparer deux fragments et se prononcer sur leur appartenance à un même tissu.

Les résultats de ces observations sont consignés dans le tableau suivant, pour les fragments apparaissant sur l'un et l'autre sesterce.

Orientation des fils	Observations et mesures	Sesterce de Gai ba	Sesterce de Trajan
suivant OY	Fil (simple ou retors) Torsion (S ou Z)	retors Z	retors S
	Diamètre des fils en mm. 9 Nombre de fils au cm. IPC	0,7 - 0,8 $\frac{0,75 \times 9}{10} = 0,67$	0,7 $\frac{0,7 \times 9}{10} = 0,63$
suivant OX	Fil (simple ou retors) Torsion (S ou Z)	simple Z	simple Z
	Diamètre des fils en mm. 9 Nombre de fils au cm. IPC	0,6 - 0,7 $\frac{0,65 \times 9}{10} = 0,58$	0,6 - 0,7 $\frac{0,65 \times 9}{10} = 0,58$

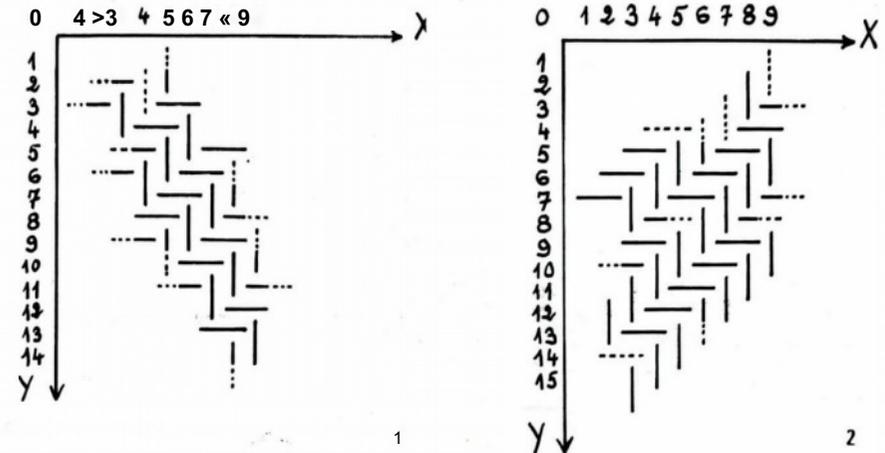
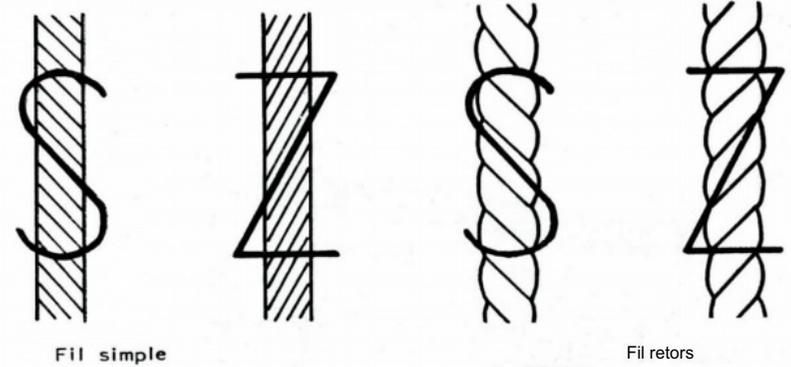


Fig.1 - Schéma du tissu sur le sesterce de Galba.

Fig.2 - Schéma du tissu sur le sesterce de Trajan.



Fil simple

Fil retors

Fig.3 - Représentation du sens de la torsion, par analogie avec l'inclinaison du trait médian de la lettre majuscule.

La ressemblance entre les mesures des deux sesterces est suffisante pour que l'on puisse raisonnablement penser qu'il s'agit de fragments appartenant au même tissu.

En raison de la petitesse des fragments, l'écart entre les IPC respectifs ne doit pas retenir exagérément l'attention : il n'a pas été possible de multiplier les observations, ni d'établir des moyennes.

On ne peut déterminer le sens de la chaîne avec certitude. Il y a cependant présomption en faveur de OY pour deux raisons :

- Les fils orientés suivant cette direction sont retors. Une telle structure donne naturellement au fil une plus grande solidité, avantage appréciable quand il s'agit de la

chaîne exposée constamment à une grande fatigue tout au long du tissage. Cela n'avait pas échappé à la perspicacité des tisserands qui utilisaient de préférence pour la chaîne des fils plus résistants.

- D'autre part, les fils orientés suivant OY présentent un aspect plus rectiligne, ce qui est la conséquence logique du tissage sur un métier vertical, en raison de la forte tension exercée sur les fils de chaîne par les poids de tissage.

Ceci nous conduit à présenter le métier à tisser vertical à poids dont l'usage s'est prolongé en Europe occidentale jusqu'à l'époque médiévale (Fig.4).

Ces métiers ont été utilisés en Laponie norvégienne jusqu'au XIXe siècle.

En Allemagne, au musée textile de Neumünster, un tel métier est exposé en état de marche.

Deux solides poteaux constituent les armatures d'un cadre robuste, de près de 2 m. de côté.

Au néolithique et à l'âge du bronze, on utilisait essentiellement l'armure "toile" : elle ne nécessitait que deux sortes d'ouvertures entre les fils de chaîne partagés en nappes.

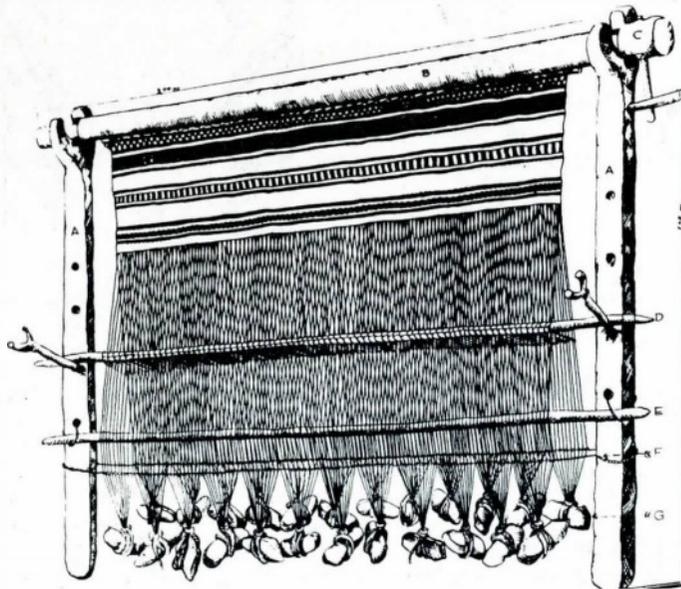


Fig.4 - Métier à tisser à poids de Laponie (d'après K. Schlabow).

Cette ouverture où l'on introduit la trame, s'appelle indifféremment le "pas" ou la "foule".

Les poteaux sont légèrement inclinés. Sous l'action des poids de tissage, une moitié des fils de chaîne (1 sur 2) pend librement, tandis que l'autre moitié est tirée vers l'avant par une barre horizontale, dite "barre de séparation", placée à la partie inférieure du métier.

On obtenait ainsi la "foule naturelle".

Dans un deuxième temps, les fils qui pendaient tout d'abord librement à l'arrière, sont fortement sollicités par une seconde barre, dite "barre des lisses".

Cette nappe de fils vient se placer en avant de celle qui résulte de l'action permanente de la barre de séparation. Ce déplacement entraîne la formation d'une nouvelle ouverture dite "foule artificielle".

Foule naturelle et foule artificielle alternent : c'est la caractéristique de l'armure de "toile".

Cependant, à partir de l'âge du fer, le tissage se compliqua sensiblement. On prit l'habitude de travailler avec quatre barres qui, par l'intermédiaire de lisses, régissaient chacune un quart des fils de chaîne (Fig.5).

Ces barres étaient mises en action deux par deux. On les engageait pour cela dans des petites fourches disposées à mi-hauteur du métier. Les deux autres barres restaient au repos, appliquées contre les montants verticaux.

Ainsi les nappes, antérieure et postérieure, comportaient chacune la moitié des fils de chaîne. Quatre combinaisons se succédaient tour à tour :

en action	au repos	figures
barres 1 et 2	barres 3 et 4	5a
barres 2 et 3	barres 4 et 1	5b
barres 3 et 4	barres 1 et 2	5c
barres 4 et 1	barres 2 et 3	5d

et ainsi de suite...

Ce rythme correspond à l'armure "croisé". C'est une armure fondamentale qui servira de base à d'autres armures dérivées, telles que "chevrons" et "losanges", que l'on rencontrera sur une longue période, de l'âge du fer à l'époque mérovingienne.

C'est cette armure "croisé" qui apparaît sur nos deux sesterces.

En termes de tissage, on distingue les "pris" et les "laissés". Sont "pris" les fils qui sont tirés vers l'avant par une barre, de telle sorte que la trame passe derrière eux. Les fils de chaîne sont alors seuls visibles et schématisés par des traits verticaux.

Là où il y a des "laissés", la trame passe devant : c'est elle que l'on voit. On la représente par un trait horizontal.

Il est bon de connaître ces conventions pour interpréter le schéma d'une armure.

- la répartition des fils de chaîne entre les barres s'appelle "le rentrage", elle figure en tête du programme.

C'est ainsi que :

- le fil de chaîne 1 se "rentre" sur la barre IV,
- le fil de chaîne 2 se "rentre" sur la barre III,
- le fil de chaîne 3 se "rentre" sur la barre II,
- le fil de chaîne 4 se "rentre" sur la barre I,
- le fil de chaîne 5 se "rentre" sur la barre IV,

et ainsi de suite...

L'ordre de mise en action de ces barres (marchage) est indiqué à droite par des croix.

Exemple : à la 3e duite, les fils de chaîne 1 et 2 sont "pris" (trait vertical) car les barres III et IV sont mises en action.

Ce tissu ne peut être classé parmi les étoffes d'une grande finesse, convenant pour les tuniques, à la façon de chemises portées directement sur la peau.

On utilisait pour cela des fils ayant un diamètre de quelques dixièmes de mm., ce qui n'est évidemment pas le cas de notre tissu dont la grosseur des fils est de l'ordre de 0,6-0,8mm.

Le tissu croisé peut être considéré comme un tissu résistant, peu extensible, car les fils "ondulent" moins que dans une toile. Souvent l'armure "croisé" et ses dérivés, "chevrons" et "losanges", furent employées pour des vêtements de dessus : braies gauloises qui étaient, dit-on, réputées, et manteaux. On ne dédaignait pas de tels vêtements dans la *Provincia*.

La présence de ces fragments sur des sesterces suggère évidemment un autre usage pour lequel le tissu croisé, solide et d'une bonne tenue, convenait parfaitement : il est probable que ce sont les vestiges d'une bourse qui contenait les sesterces, le caractère d'offrande se trouvant ainsi confirmé.



Les deux sesterces de Gaujac portant encore des lambeaux de la bourse dans laquelle ils étaient enfermés.

UZES

AU TEMPS DE LA RENAISSANCE

par Jeannine FLAUGERE

Malgré son allure très médiévale Uzès est devenue au cours du XVI^e siècle une ville drapante où se fabrique "la sarge de Nîmes" de bonne réputation. Tout l'artisanat d'ailleurs, celui du cuir et du fer comme le textile, a pris des allures industrielles pour l'époque. Et cela grâce à une quinzaine de moulins à foulon qui s'activent tout le long de l'Alzon (voir notre précédent article : *Rhodanve* n°6).

UNE VILLE COMMERÇANTE

Uzès ne se contente pas de produire ses cadis et ses serges - étoffes de laine tissées en diagonales - mais elle les commercialise elle-même. Elle fournit aussi, grâce à ses troupeaux de moutons, la matière première de son industrie principale. Ce résultat elle le doit à l'activité et à l'importance d'une classe marchande dynamique qui a su profiter d'une conjoncture économique favorable et de la rareté des hommes au XV^e siècle ! Des artisans et de petits propriétaires terriens se trouvent à la suite d'héritages, capables de se lancer dans le commerce. Cela débute par l'humble cardeur qui passe des contrats avec les éleveurs de moutons et aboutit parfois au négociant qui fréquente quatre fois l'an les foires de Lyon où s'échangent les produits du nord et du sud de l'Europe. Uzès figure d'ailleurs à la Renaissance dans les douze villes de France qui utilisent le système, encore peu répandu, des règlements par lettres de change payables aux foires de Lyon*.

"Un grand nombre d'habitants d'Uzès font un commerce considérable en France, en Italie et en Espagne"... nous rapporte Thomas Platter !. De nombreux contrats de mariage, de leur côté, montrent des mouvements continus d'immigration qui amènent à Uzès marchands et notaires, artisans et manoeuvres, souvent à l'occasion de la foire de Saint-Firmin. D'un jeune valet de ferme travaillant au mas des Tailles il est dit "natif du sPuy à Uzès depuis la foire de la Saint-Firmin" (ce document, bien postérieur il est vrai à la Renaissance, indique un mouvement séculaire). Les domestiques en particulier avaient coutume de se présenter pendant la foire. Pierre Raffin dans son livre de raison engage le 12 octobre 1656 un valet de Draguignan. Plusieurs fois il indique la Saint-Firmin

comme date de début ou de fin de bail et de paiement : "J'ai fait marché avec Jean Roure et l'ai loué jusqu'à Saint-Firmin prochain" ou "j'ai loué Gaspard pour valet et lui donne huit livres argent dès entrée ici et le jour de la fête de Saint-Firmin" *. A une époque, le XVIIème siècle, où la foire de Saint-Firmin a beaucoup perdu de son importance, cette date, dans les coutumes et la mémoire collective, reste encore celle d'un certain nombre d'opérations traditionnelles.

LA FOIRE DE SAINT-FIRMIN

"Le 25 septembre, époque de l'équinoxe, se tient à Uzès la foire de Saint-Firmin qui dure quinze jours, pendant lesquels il se fait un grand commerce de sarge. C'est dit-on la foire la plus considérable de toutes les villes qui ne sont pas traversées par un fleuve navigable. On y apporte les marchandises à dos de mulet, de cheval ou en voiture. La montagne surtout envoie beaucoup de châtaignes toutes pelées et séchées qui s'expédient ensuite en Piémont et en Italie. J'y vis grand nombre de riches marchands de ces pays ainsi que d'Auvergne"⁵.

Cette description de notre voyageur bâlois est confirmée par ce que nous apprennent divers documents d'archives. Cette foire a une longue histoire. Son origine se perd dans les brumes du bas Moyen Age, à l'époque de l'extraordinaire développement du culte des reliques. L'évêque d'Uzès, Firmin, vénéré après sa mort comme un saint, avait voulu reposer dans la basilique Saint-Baudile qu'il avait fait construire au nord de la cité. Ce sanctuaire devint après 553 un lieu de pèlerinage très fréquenté. Bien entendu les marchands suivent les pèlerins et trouvent dans les lieux saints la protection de l'église*. L'importance de la foire de Saint-Firmin a toujours varié en fonction des vicissitudes économiques. Ce n'est pas un hasard si, en pleine période de pestes meurtrières, la durée de la foire est réduite en 1358 à trois jours.

On pourrait s'étonner de cette date du 25 septembre avancée par Thomas Platter alors que la Saint-Firmin tombe le 11 octobre. C'est qu'on utilisait encore couramment les dates de l'ancien calendrier julien, pourtant transformé en 1582 par le pape Grégoire XIII. On sait que l'année julienne (ainsi nommée en l'honneur de Jules César) avait onze minutes et dix secondes de plus que l'année solaire d'où un retard accumulé depuis le concile de Nicée. Il était alors de 10 jours et, à la suite du pape, le roi Henri III ordonna une révision du calendrier. De ce fait il décida que le lendemain du dimanche 9 décembre serait le lundi 20.

Si la foire durait alors quinze jours c'est qu'elle bénéficiait à la fois de l'essor considérable de l'industrie textile uzétienne et d'une longue tradition qui en faisait un grand marché à bestiaux. C'est près de l'ancienne basilique,

dans ce qui était devenu au cours des siècles le bourg de Saint-Firmin, que se tenait la foire. En 1578 elle fut transférée dans la cité même⁷. Les premiers compoix - ou registres anciens de l'impôt foncier - montrent l'importance du faubourg de Masbourguet bâti le long du chemin d'Uzès à Saint-Quentin, appelé la "carrière de la fyeure de Saint-Firmin" parce qu'il passait par le "foirail" même et "la cour des boeufs". Là se vendaient en automne les bêtes engraisées dans les pâturages de montagne et qui descendaient des Cévennes ou d'Auvergne à la fin de l'été. Le commerce du gros bétail, attesté par les actes notariés pendant les XVème et XVIème siècles, connaîtra un ralentissement net jusqu'au XIXème siècle où il reprend. Par contre, la transhumance des moutons le long des antiques drailles alimente régulièrement Uzès en viande, en cuir et en laine. Propriétaires et marchands renouvellent ainsi et complètent leur propre cheptel. Des troupeaux de moutons sont nourris à Uzès et à Saint-Firmin, entre un millier et trois mille selon les périodes mais la viande de montagne est mieux appréciée et les bouchers ont souvent l'obligation de s'y approvisionner. Les vaches et veaux sont encore plus rarement engraisés sur le terroir d'Uzès ou dans les environs⁹.

C'est dans la région de Rivières de Theyrargues ou de la Bégude d'Auzon que se rejoignaient marchand et troupeaux descendant de l'Auvergne et ceux qui avaient emprunté l'ancienne voie des Helviens par Barjac et Tharax. De là ils se dirigeaient vers Lussan puis Belvezet et la plaine de Jol, avant de pénétrer dans la paroisse de Saint-Firmin. Par Saint-Génies et le Masbourguet les voyageurs entraient alors à Uzès par la porte de la Condamine. La future porte de Massargues au Moutas n'existait pas encore; quand on venait de Montaren il fallait rejoindre le chemin de Belvezet par le Pas du Loup, ou bien contourner le couvent des Cordeliers et prendre la porte Saint-Etienne¹⁰.

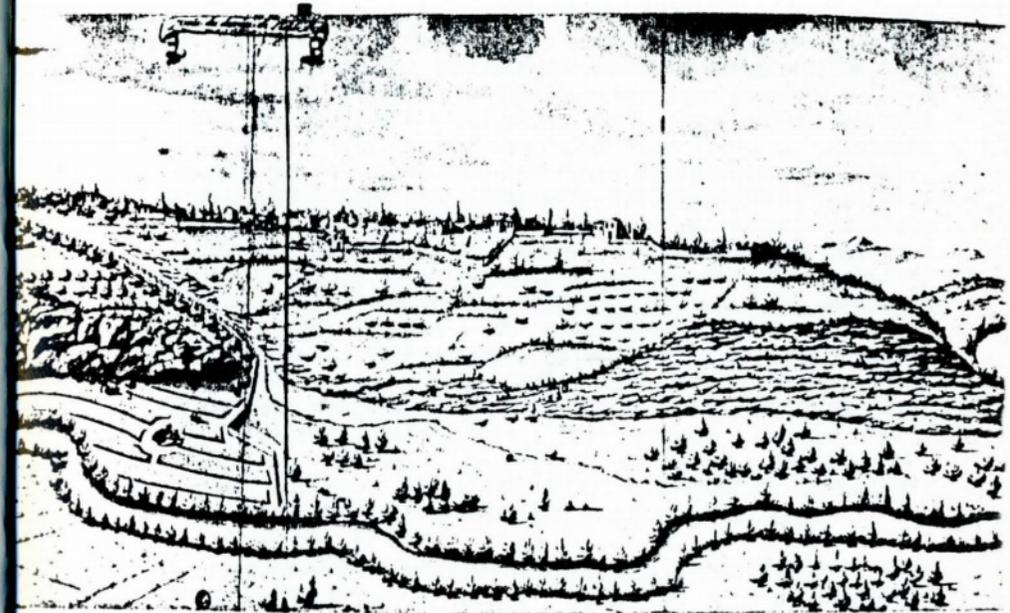
Un important trafic de voyageurs et de marchandises s'effectuait le long de la vallée du Rhône et eux aussi aboutissaient à Saint-Firmin. Ceux qui venaient du Dauphiné rejoignaient souvent la route des Helviens par Vallon ou bien franchissant le Rhône au Pont Saint-Esprit, comme le faisait Thomas Platter, ils cheminaient par Tresques et Vallabrix puis à travers la verdoyante plaine des Fouzes arrivaient au pont des Maladières sur l'Alzon. Comme la colline du Serrebonnet et la vallée de l'Eure en contrebas barraient l'accès d'Uzès, le chemin montait par la Font di Biou au foirail de Saint-Firmin ou plus directement rejoignait la porte Saint-Firmin par la Perrine en contournant la forteresse de Saint-Firmin. De plus la route d'Avignon et de Villeneuve arrivait aussi au pont des Maladières par Rochefort, Val Iguières, Flaux et Saint-Siffret¹¹.

Or le terroir de Saint-Firmin était "sous la directe du Prévôt du chapitre cathédral" c'est-à-dire que ce dernier,

un chanoine élu parmi les autres, en était le seigneur. De ce fait c'est lui qui bénéficiait des droits ou "leudes" perçus sur les marchandises vendues pendant la foire. Les consuls d'Uzès profitèrent alors de l'insécurité et des ruines survenues pendant les guerres religieuses pour déplacer la foire et ensuite faire légaliser ce changement par des lettres patentes du Roi Henri III, en 1578. Uzès était alors protestante et l'église tout à fait absente de la ville. Plus tard à la suite de longs procès le prévôt transigera avec les consuls d'Uzès pour ne recevoir "les droits et émoluments de la foire" que le 11 octobre, jour de la Saint-Firmin; les autres jours ces mêmes droits étaient perçus au profit des consuls¹²? Ces jours-là les portes de la ville s'ouvraient aux étrangers sous l'oeil vigilant des gardiens. Pendant les périodes de troubles la cité mettait jusqu'à cinquante soldats pour surveiller les allées et venues des participants¹³. L'essentiel du commerce se fait alors à l'intérieur de la cité où se vendent les tissus, serges et cadis d'Uzès, où les Cévenols viennent contacter les marchands étrangers, amateurs de châtaignes pelées, faciles à stocker pour les périodes de disette. On peut néanmoins présumer que l'ancien foirail servait toujours, car son emplacement n'a jamais été bâti et il reste inchangé jusqu'au XIX^e siècle où il reprend son importance dans la commune agrandie d'Uzès (Saint-Firmin ayant été rattaché à Uzès à la Révolution française). A ce moment là le bourg de Saint-Firmin comprend essentiellement quelques résidences comme la Perrine et de belles métairies appartenant à l'église, au duc d'Uzès (les Fouzes) et à de riches bourgeois uzétiens. C'était surtout des jardiniers et des "rentiers" ou fermiers qui y résidaient avec leurs domestiques¹⁴.

BOUTIQUES ET MARCHÉS AU COEUR DE LA CITÉ

Uzès était au XVI^e siècle une ville toute médiévale avec une multitude d'échoppes où les artisans oeuvraient et vendaient sur place leurs propres productions. Le terme employé est généralement celui "d'étable" : "une maison servant d'étable", avec au-dessus une ou deux chambres d'habitation, pour les artisans aisés. La plus belle et plus vaste rue est celle de la Monnaie, domaine des changeurs d'argent jadis juifs, placés sous la protection de l'évêque et du chapitre cathédral. En 1555 s'y ouvraient, sous des arcades, de nombreuses boutiques : trois notaires, deux apothicaires ou pharmaciens, un docteur en médecine, cinq marchands-drapiers, sept fabricants d'objets en cuir, etc. La rue de la Boucarie était la plus spécialisée avec l'ensemble des tanneurs et corroyeurs. Par contre la rue de la Pélisserie logeait plus de "chaussatiers" (fabricants de chaussettes en feutre de laine) que de fourreurs et dans la rue de la Triperie on trouvait de tout sauf des bouchers.



Ceux-ci sont, dès le début du XV^e siècle, installés dans une ruelle dite "la Boucherie" située au sud de la grand' place. Là les bouchers louent ou achètent "une maison avec tablier", genre de table souvent en pierre où ils étalent et débitent boeufs et moutons. Tout à côté étaient situés "la tuerie et les écorchoirs". Mais à la fin du siècle les consuls les déplacent, au bout de la rue Massargues, près de la muraille au nord. Le sang va couler dans les fossés de la ville mais à un endroit où les eaux stagnent et les habitants se plaignent souvent des odeurs pestilentielles. A la même époque on procède chaque année à la mise aux enchères du bail de la boucherie. Les bouchers preneurs doivent s'engager à faire payer le prix convenu à l'avance. L'abattage des bêtes est soumis à la vérification des "visiteurs de chair et poisson" qui sont désignés tous les ans et reçoivent une rémunération¹⁵.

Derrière la boucherie vers Saint-Etienne s'étend le quartier marchand le plus peuplé de la ville. Il est désigné sous le terme de "mazeau vieux" ou vieux marché. Les premiers consuls des XII^e et XIII^e siècles se réunissaient avec leurs conseillers dans le cloître Saint-Etienne. Une curieuse histoire entre les chefs de la jeunesse de Saint-Julien et ceux de Saint-Etienne montre bien que cette dernière paroisse était le centre laïc alors que Saint-Julien était un quartier

plus clérical, soumis à l'évêque. Les consuls, ayant reçu toute juridiction sur la place du Coustel, utilisent leurs prérogatives pour favoriser le commerce sur cette place publique où les boutiques se multiplient au XVIème siècle surtout dans la partie nord. Deux marchés s'y tiennent les mardi et samedi.

Au milieu de la place se tient la grande balance qu'on appelle : "l'archimbelle". Deux officiers municipaux, toujours désignés pour un an et pris parmi les artisans de la ville, sont chargés de tenir "la balance et poids de l'archimbelle". On nomme aussi des marqueurs de poids et mesures. Dans l'hôtel de ville situé rue de la Monnaie, face à l'entrée du château du roi et à celle de la tour de l'évêque, sont gardés les poids et mesures d'Uzès. Là se trouve une petite place ou plan Saint-Laurent du nom de l'église qui s'y ouvre. Cette place a servi de marché aux blés aux XVIIème et XVIIIème siècles.

DE NOUVEAUX MARCHÉS (CHÂTAIGNES, FRUITS ET LÉGUMES)

La plupart des marchés se tiennent sur la grande place publique. Le plus ancien est "le marché des boeufs" (en face de l'actuel hôtel de La Rochette) antérieur à "la translation de la foire de Saint-Firmin". Près de là se trouvait le très ancien puits, proche du "Mazeau vieux". Tout au sud de la place un marché plus récent correspond au développement des châtaignes séchées : "le marché des castagnes" devant la rue Massargues. Enfin à la fin du XVIème siècle apparaît un nouveau marché, "celui des jardiniers" qui répond à un véritable engouement pour les fruits et les légumes importés d'Italie, d'Espagne et même du Moyen Orient et d'Afrique du Nord. Ainsi poires, pêches, raisin muscat, melons et courges, artichauts font alors leur apparition sur la table et dans les jardins des méridionaux ! Thomas Platter a vu dans les jardins du grand-prévôt de Languedoc qui résidait à Bagnols "des groseilliers, des petits pois et autres légumes rares dont il était friand". A Alais dans les jardins du connétable de Montmorency il voit, en plus, des cognassiers, des cerisiers, des orangers et des citronniers. Il appelle les légumes "des herbes ménagères" et c'est bien là d'ailleurs le sens de la dénomination de la place publique d'Uzès ou "Place aux herbes", nom qui lui sera donné à l'époque du plus grand triomphe des jardiniers.

LE MARCHÉ DES CERCLES (PLACE DAMPMARTIN ACTUELLE)

Un autre marché, probablement le plus ancien de tous,

occupait une place entre la rue Condamine et le marché des Châtaignes. C'était, au pied des tours féodales, "le marché des cercles". L'origine de ce nom remonte au Moyen Age où les tonneaux de vin étaient cerclés non avec des bandes en fer mais avec du bois de châtaigniers. On vendait sur ce marché des charges de cercles pour remplacer régulièrement ceux qui étaient abîmés, les douves étant beaucoup plus résistantes. C'était une production des Cévennes : les "cerclières" étaient des terrains plantés de châtaigniers en taillis dont on faisait le cercle des "vaisseaux", tonneaux, futailles et autres. On peut en déduire que ce marché était aussi celui du vin. D'ailleurs à la fin du XVIIIème siècle dans les documents des archives d'Uzès le mot "cercle" signifie tonneau : "Les vins et alcools vendus tant en cercles qu'en litres" lit-on dans les règlements de l'octroi d'Uzès. Les consuls de la ville surveillaient attentivement ce marché. Chaque année parmi les officiers municipaux on désignait des "marqueurs de vaisselle" qui recevaient un "sol" par charge de cercles marqués, et aussi des "visiteurs de la vaisselle" qui avaient la responsabilité de vérifier la contenance des tonneaux (ce mot trop français n'était pas usité alors).

La rue de la Condamine servait aussi de marché et sera nommée "rue du marché du samedi", jour où les seigneurs percevaient les droits de vente, alors que les autres jours c'était les consuls.

Pour conclure nous insisterons sur l'organisation sérieuse, parfois même pointilleuse du commerce à Uzès à l'époque de la Renaissance. Les documents d'archives, surtout les délibérations du conseil de ville, sont plus nombreux et précis à la fin des premières guerres religieuses, lorsque les calvinistes sont les maîtres de la ville. Mais toute l'organisation municipale s'est mise en place au Moyen Age et souvent dès les débuts du Consulat. La datation pose parfois problème mais il faut garder présent à l'esprit que jadis aussi tout changeait moins vite bien sûr. La fin de la Renaissance correspond au plus fort pouvoir communal de la ville d'Uzès avant que Louis XIII et surtout Richelieu le brisent.

- 1 - Le Roy-Ladurie (E) : "Les paysans du Languedoc" - Paris, 1966.
- 2 - "Histoire Economique de la France", 1977 (F. Braudel et E. Labrousse).
- 3 - Félix et Thomas Platter 1552-59 - 1595-99, Montpellier, 1892.
- 4 - Le livre de Raison de Pierre Raffin, 1638-1687 (copie de la baronne de Charnisay - AC Uzès).
- 5 - Félix et Thomas Platter (ouvrage cité).
- 6 - A. Armengaud et R. Lafont : "Histoire d'Occitanie", Hachette 1979, (p.95, p.189, p.193, etc.).
- 7 - A.C Uzès BB4 (1578-79).
- 8 - Différent compoix des Archives communales CC-2, CC-3, CC-6.
- 9 - Quelques contrats de "Bail à cheptel" passés entre des bouchers et des éleveurs (AD Gard Série E : les notaires).
- 10 - Comparaison des cartes anciennes et modernes - Carte du diocèse d'Uzès par le Sr Gautier, chez Nolin, Paris, début du XVIIIème s.
- 11 - Notes de Thomas Platter sur ses itinéraires - renseignements tirés des anciens compoix d'Uzès.
- 12 - AC Uzès, AA1 "Droits et émoulements de Saint-Firmin".
- 13 - AC Uzès, BB6 "Cahier des délibérations 1606-16.
- 14 - Compoix de la paroisse de Saint-Firmin A.C Uzès.
- 15 - AC Uzès BB6.
- 16 - Ph. Wolff : "Histoire du Languedoc", Privat Ed. 1967.

UN BRONZE ITALIQUE DE SAINT-VINCENT DE GAUJAC -un simpulum-

par Jean CHARMASSON

L'une des premières découvertes faites, dès 1963, sur *Voppidum* de Saint-Vincent à Gaujac est celle d'une tête de canard en bronze de 44 mm. de longueur, 12,5 de hauteur et 11 de largeur.¹ Cet objet, jusqu'ici inédit, provenait d'un dépôt gaulois qui, grâce aux céramiques et aux monnaies qu'il enfermait, a pu être daté du milieu du premier siècle avant notre ère. C'est donc cette situation chronologique qu'il convient de retenir pour ce petit bronze.

UN SIMPULUM

En fait celui-ci n'est pas complet : on remarque à l'arrière de la tête le départ d'une tige cassée. Il s'agit en effet, de l'extrémité d'un manche de *simpulum*, sorte de louche dont la tige prolonge verticalement les parois du godet (fig.1); cette disposition permettant de l'utiliser pour retirer le vin du cratère ou de l'oenochoé dans lequel les gallo-romains étaient accoutumés à le mêler à l'eau. Le manche se termine toujours par un crochet dont les plus beaux spécimens affectent soit la forme d'une tête de chien, et c'est le cas le plus fréquent dans le sud de la France et plus particulièrement dans la basse vallée du Rhône,² soit, comme ici, celle d'une tête de canard.³

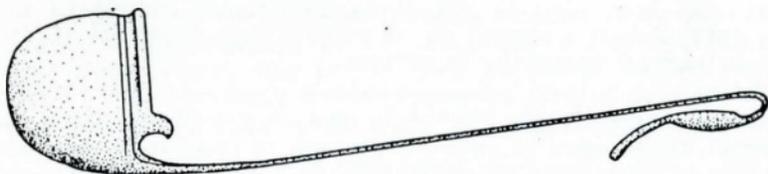


Fig.1 : Un simpulum (dessin de C. Tendille).

Au nombre des exemplaires jusqu'à ce jour découverts on peut affirmer que celui-ci tient sa place parmi les plus beaux (fig.2). Le bec, aussi long que la tête, est arrondi à son extrémité. La mandibule inférieure est plate, la mandibule supérieure présente une section curviligne, une ligne incisée

marque la bouche. Une nervure en creux sépare le bec de la tête, deux autres suivent parallèlement les contours de la partie supérieure du bec; entre elles, près de la tête deux petites incisions, en x, indiquent les narines. Des sillons parallèles, ondulés, symétriquement disposés, schématisent le plumage sur le crâne et sur les côtés, autour des yeux nettement dessinés et de l'emplacement des oreilles. Enfin une collerette formée de trois pétales, un supérieur et deux latéraux, sépare la tête du manche.

La symétrie parfaite, la sûreté du trait jusque dans le détail, la qualité du moulage, technique utilisée ici, font de cet objet l'oeuvre d'un artiste confirmé.



Fig.2 - La tête de canard du simpulum de Gaujac. a) côté droit, b) vue de dessus, c) côté gauche.

UNE OEUVRE ITALIQUE

Qui était cet artiste ? Dans l'état de nos connaissances il n'est pas possible de répondre précisément. Il est établi que les *simpula* étaient fabriqués en Italie du sud. Des liens commerciaux très actifs existaient entre cette région, et plus précisément la Campanie, et le Midi de la Gaule. Le négoce portait principalement sur le vin et un type de vaisselle de demi-luxe, coupes et assiettes, recouverte d'un vernis noir brillant. A Gaujac, à l'endroit même de la découverte, la céramique et les amphores vinaires campaniennes abondent. Il n'est donc pas surprenant que les mêmes bateaux qui transportaient ces marchandises aient adjoint à leurs cargaisons ces *simpula* de bronze peu pondéreux et d'un prix élevé. En somme, ces produits ne sont-ils pas complémentaires? Les *negociatores* romains livraient ainsi en même temps le vin

de l'amphore, le *simpulum* pour l'en puiser et la coupe pour le boire.

UN USAGE RITUEL

L'usage du *simpulum* n'était pas exclusivement domestique, on le trouve associé aux pratiques funéraires et religieuses.

C'est ainsi qu'il s'en rencontre couramment dans les tombes gauloises du milieu du 1er s. avant notre ère où ils font partie du mobilier qui accompagne rituellement le mort. Sur l'espace rhodanien on en a retiré des sépultures de Saint-Laurent des Arbres, Rochefort-du-Gard, Saint-Rémy, Eyguières, Mouriès et Beaucaire?

Dans la civilisation romaine, le *simpulwn* participait à toutes les cérémonies du culte qui pratiquaient les libations, celles des aruspices et des augures. D'autres catégories de prêtres, les flamines et les pontifs, attachés au culte des dieux, les vestales, prêtresses qui entretenaient le feu sacré sur l'autel de la déesse Vesta, en faisaient usage pendant leur sacerdoce. Des représentations de *simpula* figurent sur des bas-reliefs ou des monnaies associés à d'autres mobiliers liturgiques. Sur les monnaies d'une émission de Lépide et Marc Aurele consacrée aux instruments utilisés par les prêtres on reconnaît un *simpulum* à côté d'un bâton d'augure, d'un aspersoir et d'un bonnet de flamine. Il est fort probable que la religion gauloise lui ait accordé un sens analogue comme le laisse suggérer sa présence dans les sépultures. Le contexte archéologique dont faisait partie la tête du canard de Gaujac comprenait d'ailleurs des débris d'ustensiles auxquels les archéologues attribuent une valeur culturelle comme les chenets à tête d'animal ou les plaques de foyer en argile.

On peut donc se plaire à imaginer qu'un prêtre gaulois, vivant dans les années cinquante avant J.-C., ait puisé dans le cratère sacré le vin de la libation à l'aide de ce *simpulum*, oeuvre d'un artiste campanien de grand talent.

NOTES

- 1 - Cette pièce est exposée au musée d'archéologie rhodanienne de Bagnoles-sur-Cèze.
- 2 - Tendille, *Mobilier métallique de la région de Nîmes*, D.A.M., 4, 1981 p.77.
- 3 - D'autres *simpula* à tête de canard ont été signalés à Vieille Toulouse, Beaucaire, Eyguières, Vienne, Murviel-les-Montpellier et Jastres (*oppidum*).
- 4 - G. Barroel et G. Sauzade, *Une tombe de guerrier à Saint-Laurent-des-Arbres*; Hommage à Fernand Benoit, III, 1972, p.49-51.

UN MAS AU XVIIIe siècle entre CEVENNES et PROVENCE

par Hervé ABRIEU

SITUATION

La "métairie" se situe sur le versant nord des collines qui montent vers le village de Sabran. Cette partie de la rive droite de la basse vallée de la Cèze contraste singulièrement avec le reste du paysage. L'exposition au nord et la présence de nombreuses sources dans un terrain sablonneux et fertile favorisent une végétation bien différente de la garrigue environnante.

Là, en 1734, Michel Vignal a acheté pour 9000 livres un domaine de 81 salmées, soit 52 ha environ. Jean Vignal l'agrandira de 6 ha et le mettra en valeur, tant et si bien qu'à sa mort il sera évalué de 37 à 47000 livres selon les experts, soit 4 ou 5 fois sa valeur initiale : il a donc bien fait fructifier l'héritage.

Ces 90 salmées (58 ha) sont regroupées autour des bâtiments d'exploitation en 4 grands ensembles qui vont de 10 à 20 ha dans un rayon d'un kilomètre : il s'agit donc d'une propriété importante et pratique à une époque où l'on hésite pas à semer une parcelle d'une eyminée (800 m²).

On accède à ces terres par des chemins qui convergent vers le Mas : Jean Vignal emploiera souvent des journaliers pour "raccommoder des chemins", il fera construire un pont sur un ruisseau, ériger une croix à un croisement et inscrira orgueilleusement sur chacun de ces monuments F.P.M.I.V. (Fait par moi Jean Vignal) suivi de la date : "7eme avril 1744" pour l'une et "28eme avoust 1748" pour l'autre.

AUTARCIE

Les cultures sont extrêmement variées et nous touchons là du doigt un mode de production qui illustre la célèbre "mentalité paysanne". Il s'agit de produire sur place tout ce qui est nécessaire à la subsistance. Et, bien que Jean Vignal se consacre également à des cultures ou élevages "spéculatifs", bien que par ailleurs toutes ces productions soient largement excédentaires, il obéit fidèlement à ce principe. Il sera économe parce qu'il pourra payer en nature et non en espèces; il troquera comme nous l'avons vu, au lieu de déboursier. C'est

pourquoi, il va produire aussi bien son blé que son vin, cultiver ses amandiers, ses oliviers, ses châtaigniers, semer son chanvre, élever ses moutons, ses porcs, ses poules et jusqu'à ses abeilles et^sjajs. japissons.

LES TERRES INCULTES

Les terres incultes sont de ce point de vue très significatives : sur les 58 ha de l'exploitation, 26 ha ne peuvent être cultivés : on a eu beau gagner sur la nature en aménageant les terrasses parfois plus hautes que larges, il reste ce qui est vraiment trop escarpé. Or, c'est malgré tout pour Jean Vignal une source de revenus non négligeables. D'ailleurs les inventaires donnent pour ces terres une valeur moyenne de 325 livres/ha contre 775 aux bonnes terres, soit tout de même 42%. Ils les appellent "claus" (bien que non enclos) "complantés de chênes", voire de "quelques chênes", "brugas" (landes de bruyère) ou "joncas" (terrain marécageux où ne poussent que des joncs).

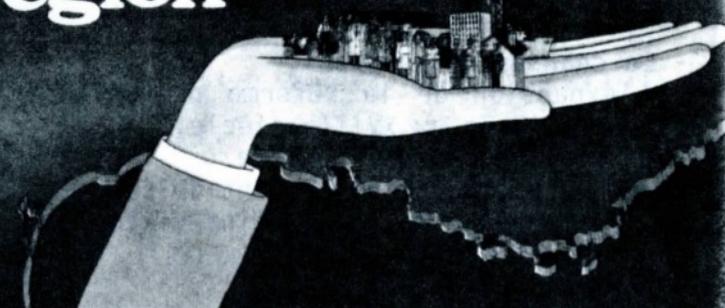
On en tire en fait toutes sortes de produits. D'abord le bois qui va servir de combustible pour la cuisine, le four à pain et les 20 ou 30 cheminées des magnaneries (1 pour 10m2) ou qu'on va transformer en charbon de bois (il en vend pour 139 livres en 1763, ce qui est appréciable). Les fours à chaux en dévoreront d'énormes quantités : une fournée, celle d'avril 1755 demande "1100 fardeaux pour y entretenir le feu durant 2 jours et demi et 2 nuits". Quelle quantité pour celle de janvier qui, contrariée par la pluie, dura "7 jours et 7 nuits"? Et cela répété plusieurs fois par an, des années durant.

Les "quelques chênes" ou pins qui restent ont été laissés pour servir de bois d'oeuvre, que, comme nous l'avons vu, il utilise dans ses constructions. Il en aura encore suffisamment pour en vendre "une petite poutre" à Paiant de Carmes, "un chêne" à Etienne Roux "au prix de six livres et une journée de son couple de mules".

De plus, il en fabrique des échelles, les "étages pour les vers à soie", le parc à moutons, les fourches, les "pelles pour remuer les grains" et une foule d'autres objets à usage agricole ou domestique.

Ajoutons qu'il utilisera la bruyère pour "embruer" les vers à soie, les cannes pour faire les "cannisses" (claiés) qui se vendent elles aussi. Enfin les chênes verts fourniront gratuitement les "auzines" qui engraisseront les pourceaux...

Bien sûr, ces ponctions continues sur la forêt donneront aux collines un tout autre aspect que celui que nous leur connaissons à l'heure actuelle. Ce sont à l'époque des montagnes pelées où les eaux de pluie creusent de profonds canyons, où les troupeaux paissent d'un bout de l'année à l'autre. Par ailleurs, comme le dit Monsieur Lambert dans son excellent pe-

 SOCIÉTÉ MARSEILLAISE DE CREDIT	
<h1>La chance de la région</h1> 	
<p>LES MUTUELLES DU MANS Pierre POTDEFER ASSUREUR CONSEIL rue Georges Besson 30200 BAGNOLS Tél. 89.51.61</p>	<p>CAVE DES VIGNERONS'^ DE CHUSCLAN Çgfe)</p> <p>VENTE EN VRAC ET BOUTEILLES DECp VIN DE TABLE ET CÔTES DU RHÔNE Ouvert tous les jours de 8h à 12h - 14h à 18h30 sauf dimanche. Tél.(66)89.63.03</p>
<p>MATERIEL DE BUREAUX PAPETERIE COURRIOL TIRAGES DE PLANS - PHOTOCOPIES 6, avenue Léon Blum 30200 BACNOLS-SUR-CEZE Tel.. (66) 89.56.18</p>	<p>TOUS PRODUITS AGRICILES - POTERIE FLEURS EMILE BACUZZI NÉGOCIANT cour de la Gare 30200 BAGNOLS Tè).Maq3sin(Gare)89.92.99</p>

SOMMAIRE DES NUMEROS DE L'ANNEE 1982

N°1

- Les commerces étrusque et grec dans les vallées de la Cèze et de la Tave.
- La coiffure féminine romaine d'après les monnaies.
- Enfants trouvés, enfants abandonnés (1789-1815).

N°2

- La chanson des magnans.
- L'expansion de la réforme protestante dans le diocèse d'Uzès au XVIIIe siècle.
- Un village protohistorique :
Les Barbres à Saint-Laurent-de-Carnols.
- L'ermitage de Mayran à Saint-Victor-la-Coste.

N°3

- Les Hypogées de Bernon.
- L'atelier d'amphores gallo-romaines de Bouyas.
- L'expansion du protestantisme dans le diocèse d'Uzès.

N°A

- La circulation monétaire antique entre Cèze et Tave.
- Le prix de la chicane au XVIIIe siècle.
- Quelques capitaines huguenots de l'Uzège.
- Le gland dans l'économie méridionale.
- Le château de Gicon.

EN SUPPLEMENT DANS CHAQUE NUMERO

- Des documents archéologiques.
- L'historique des fouilles de Gaujac.
- Courrier des lecteurs.



BULLETIN D'ABONNEMENT

M

ADRESSE....., ..

.....

.....

s'abonne pour l'année 1983 à RHODANIE pour la somme de 60 F.

Abonnement de soutien : 100 F.

Règlement joint, en espèces, chèque bancaire ou postal à l'ordre de S.E.C.A.B.R.-Revue.

A remettre à un membre de la S.E.C.A.B.R. ou à adresser à :

Monsieur Pierre THIENARD
19, chemin du Moulin de la Tour
30200 Bagnols-sur-Cèze

Tél . 89.81.47

RHODANIE

**JARDINERIE
CONSEIL
ETS PERRET**

Avenue de l'Europe
BAGNOLS-SUR-CEZE

cd- q e H c e Mercier³

TOUTES ASSURANCE^A
TRANSACTIONS IMMOBILIERES
A. O. COMMERCIALE

42. AVENUE DE NIMES - 30200 B A G N O L S ' S U R - C È Z
BOITE POSTALE 35 » TÉLÉPHONE : (66) 89.55 08



**PRRI/
PHOTO**

LOUIS-PAUL BADET

9, rue de la République
30200 BAGNOLS-SUR-CEZE
Tel. 89.52.76

**MICHEL MAZEL
ASSURANCES UAP**

48, Av. Léon Blum
30200 BAGNOLS/CEZE
CEDEX

**Mercerie
MENJAUD**

**LES VINS DU
SABLIER**

EN DIRECT DE LA
PROPRIETE - VINS
VRAC ET
EN BOUTEILLE

15, av. d'Europ
30200 BAGNOLS/CE

**MENUISERIE |
F. BORDAS**

INSTALLATIONS DE
Magasins - Viit
Loti ssements
Cuisines- Escali

Rte d'Avignon-Quartier de l'E
30200 BACNOLS-SUR-CEI
Tél. : (66) 89.55.58

STE CHARMASSON

CONSTRUCTIONS METALLIQUES

BAGNOLS-SUR-CÈZE 30200

Tél. 89.54.41

tit article dans *Rhodanie n°1*, les cultures, fort différentes de l'époque actuelle, contribuent elles aussi à créer un tout autre paysage.

**LES TERRES CULTIVABLES
STRUCTURES**

Ces cultures sont extrêmement variées, nous l'avons dit. Comment se répartissent-elles ? On peut tenter une statistique en recoupant les informations de deux inventaires.

CULTURES	EYMINES = HECTARES		% DU TOTAL
Vignes	53	4,25	13,31 %
Châtaigniers	27	2,15	
Mûriers	6,5	0,52	11,50 %
Oliviers	13	1	
Prairies et jardins	50	4	12,53 %
Terres nues	250	20	62,66 %

L'apparente précision de ces chiffres ne doit pas néanmoins nous faire oublier que la réalité est sans doute plus complexe : les mûriers notamment représentent beaucoup plus d'ha. Mais plantés en bordure des champs, ils n'ont pas été signalés par les experts. Il doit en être de même pour les autres fruitiers et, aux châtaigniers, sont quelquefois mêlés amandiers ou "noyés".

Par ailleurs, nous le verrons, ces chiffres de 1782 ne doivent pas masquer une évolution qui tend vers une baisse relative des terres à "bleds" au profit de Ta vigne, des châtaigniers et des prairies (Evolution que signale également le Roy Laduvie pour le village de Lourmarin in DUBY, T.2, p.402).

On voit néanmoins la place importante qui est réservée encore à la culture des céréales : près de 63%, 20 ha.

Sur ces 20 ha, Jean Vignal va semer 10 à 11 salmées par an de "bon grein", soit environ 7 ha, donc en gros le 1/3 du total. Il sème également des "tranzai1 les" (légumes divers et plantes sarclées) et du chanvre, sans en préciser les superficies. Il semblerait qu'il procède à peu près par rotation triennale : blé/plante sarclée/jachère. (Ce qui, dans nos régions est un progrès, puisque selon les historiens on y rencontrerait la rotation biennale). La jachère va permettre le repos de la terre, le troupeau pourra y paître et l'enrichira de son "pétoulat".

LE BON GREIN

Le "bon grein", c'est surtout bien sûr, le blé dans les deux variétés de l'époque "touzelle" et "regagnon". Mais c'est aussi le seigle "consegal" où, mêlé au blé, le "blé-seigle" encore appelé "mescle".

S'y ajoutent à l'occasion, mais en quantité infime "l'orge gros" la "poumoule" (orge à 2 rangs), la "voine" (avoine).

Les tableaux suivants résument malgré les informations "pointillistes" du livre de raison l'intérêt économique du "bon grein".

Si nous nous risquons à une évaluation en livres calculée à partir d'un prix moyen sur la période (le prix constant des salaires facilite et accrédite cette estimation) cela donne un revenu brut de 1500 à 200QJ, livres (ordre de grandeur).

Année	Prix du pot (2 litres) en sols	Du barrai en livres (55 litres)	Ramené à l'hecto (en livres)
1749	4 sols	5 livres	9 livres 4 sols
1750	6 sols	8 livres	14 livres 11 sols
1754	4 sols	5 livres	9 livres 4 sols
1756	3 sols	4 livres	7 livres 5 sols
1757	3 sols	4 livres	7 livres 5 sols
1772	6 sols	7 livres 8 sols	13 livres 9 sols
1782	6,5 sols	8 livres 6 sols	15 livres 4 sols

Salmées semées en	Blé	Seigle	Total	Salmées récoltées en	Blé	Seigle	Total	Rendit	Revenu brut théorique en livres arrondi à la 100 aine
				1744			57		1800
				1745	27	31	61		2000
				1746	23	18	41		2300
				1754	23	57	80		2500
1757			11						
1759	3	8	11	1760	13	33	50	< 5	1500
1760	2	9	11						
1762	4	6	10	1763			48	< 5	1500
1763	3	8	11						
									Moyenne : entre 1500 et 2000 livres/an (1750 livres) d'une journée
									Pour comparaison : Prix de travail : 10 sols, soit 1/2 livre

On remarquera la fluctuation des cours qui rend le blé moins cher en 1782 qu'en 1767 et ramène le prix du seigle de 82 au prix de 1750. La flambée de 1767 suppose mauvaise récolte et pénurie.

Les rendements sont peu fameux : cinq pour un en 1760 et 1763, (seules années pour lesquelles nous possédions des données), mais nous sommes dans la norme de l'époque (Le Roy Ladurie Duby T.2, p.397 cite comme exceptionnels des rendements de 5 à 8 pour un).

Evidemment le revenu brut est purement théorique puisqu'on consommait une partie de ces grains, qu'une était troquée, seul le surplus étant vendu "à la place de la ville de Bagnols".

LES TRAVAUX DES CÉRÉALES

Il est possible d'évoquer à travers les divers documents les travaux des céréales. Les labours préparatoires d'été et d'automne se font au moyen des "2 charrues avec tous leurs attraits coulasses et 4 socs ou reilles" ou avec les "2 coutriers avec tous leurs attraits et 2 reilles". Ces 4 instruments témoignent d'ailleurs de l'importance du Mas. Le Mas des Falabregos dans la Mireio de Mistral n'en comportera que six malgré l'exagération épique. Signalons par ailleurs qu'il s'agit d'aires bien différents de nos charrues modernes : ils donnent un travail très superficiel, si bien qu'on est obligé de le "croiser" et qu'on fouit la terre à la pioche ou à la bêche les années d'assolement.

Puis, fin octobre début novembre on "sème et aplane la terre de la semence".

On attend ensuite la moisson qui se fait fin juin : "L'an 1758 et le 22e juin fut mis en mémoire les journées de la moisson de seigle qui contiennent en nombre trente journées d'homme et douze journées de filles pour lier le blé".

Puis, sur l'aire qui jouxte la maison on procède aux "fou-lures", "première, seconde et dernière", finition des foulures le 5e avoust". Précisons qu'à cette époque elles ne se font pas du tout au rouleau (de pierre) qui n'apparaîtra qu'au milieu du XIXe siècle : c'est le seul piétinement des mules qui séparera le grain de l'épi. Pour exécuter ces travaux, on trouvera dans l'inventaire 3 "faux avec son marteau et son enclume", un "voulan" (sorte de grande faucille qui servait à "à laucher") 4 fourches, 5 fourches bois, 2 "ventadouires" ("fourche à venter ou éventer le blé"), nous dit Sauvages Qui ajoute joliment : "cet instrument est aussi répandu qu'expéditif pour séparer dans les aires de ce pays le grain d'avec sa balle et où l'on profite du plus petit souffle de vent des vents d'été, lorsqu'on n'en rencontre que peu ou point pendant le jour". On trouvera également 2 "rateaux à glaner" et 2 pelles bois pour remuer le grain".



Socs d'araire
"Reilles" en occitan

Les socs de charrue de Jean Vignal.

On ne sait où Jean Vignal faisait moudre son grain : les moulins abondaient dans les environs. Peut-être d'ailleurs a-t-il envisagé d'actionner une meule avec les 600 m³ de retenue d'eau de son vivier, certains signes pourraient le laisser penser. En tout cas, il fait confectionner en 1763 un "moulin à bluter la farine avec une petite caisse pour recevoir le son" et dès le début de la construction du Mas, en 1756, sera édifié le four qui fonctionnera jusqu'à la guerre de 14.

Traits supplémentaires de la recherche de l'autosuffisance bien que la possession d'un four ou d'un moulin soient des privilèges qui s'achetaient.

Ainsi le "bon grein" qui mobilisa la plus grande partie des meilleures terres fournit la base de la nourriture et des revenus.

LES TRANZAILLES

A côté des "bleds", les "tranzailles", plantes de transition (est-ce l'étymologie ?) qui permettent de faire alterner les cultures et de "nettoyer" la terre, car elles demandent un travail profond et fréquent du sol : Jean Vignal fait "lucheter" (bêcher) puis "fossoyer" (piocher) à plusieurs reprises. Il note les "journées" pour le "gros-blat" (maïs) : "journées pour lucheter", "du char", "pour semer", ce qui représente 22 livres pour 1669, 39 livres pour 1771. Bien sûr, ces travaux auxquels il faut ajouter ceux de la cueillette et le "battage" (il fait battre le "millet noir" en 1759, au fléau sans doute) demandent beaucoup de main-d'oeuvre pour un maigre rapport semble-t-il.

Les "tranzailles" sont de deux types : légumineuses et céréales. Les légumineuses sont des haricots ("aricots nanets" -nains- "aricots bigarats", "aricots blancs"), des pois ronds et pois "pointus" ou "ceze" (pois chiches). Les céréales sont essentiellement le maïs (gros blat), le millet noir.

Ces récoltes semblent de peu de profit. Jean Vignal note 10 salmées en 1744, 13 en 45, et 3 en 46. Compté à 24 livres la salmée, cela fait tout au plus 312 livres pour la meilleure année, autrement dit peu de choses en comparaison de 1500/2000 livres pour le "bon grein".

Mais en plus de leur fonction d'assolement les "tranzailles" ont l'avantage de fournir un complément à l'alimentation. C'est sans doute pour cette raison que Jean Vignal paie souvent en cette monnaie (ce qui nous permet par conséquent d'en connaître assez bien le prix). Elles répondent donc, elles aussi, à la nécessité d'autosuffisance.

LE CHANVRE

Il en est de même pour le chanvre mais dans un autre domaine cette fois, celui du textile. Jean Vignal ne dit rien des surfaces consacrées à cette culture : une terre d'un Jha a conservé le nom de "canabière" (chenevière), c'est une surface vraisemblable. Le ménager achète ou vend selon les cas des boisseaux de "grène-cambe", mais ne nous dit rien sur le traitement qu'il faisait subir à la plante avant de livrer le textile au cardeur.

Il en tire trois types de "fillé" (fil, filasse ?) : "fillé cambe corfin" sans doute la qualité la meilleure, "fillé cambe estoupe" plus grossière et enfin "fillé cambe rambais" ("filasse de chanvre de rebut, mêlée et tortillée dont on ne retire que l'estoupe grossière" Sauvages).

D'années en années, il fait assez régulièrement de nombreuses toiles (qu'on appelle "toile de maison"). Il s'adresse à vers tisserands. "Le 2e mars 1749 Catin Baronne de Carmes a reçu de Maître Vignal 4 eymines blé-seigle au prix de 28 li-

vres la salmée; a reçu aussi une eymine de gros blat (maïs) au prix de 20 livres _la salmée à compte d'une toile qu'il lui fait de cambe corfin à dix sols la canne" (la canne = environ 2 m2). Il donne donc pour environ 11 livres de marchandises; cela fait 22 cannes, soit 44m. de tissu... En 1751, il reçoit une toile de Jean Dauzit et en commande une autre pour l'année suivante. En 1758, il s'adresse à plusieurs tisserands : "Le 12e mars 1758 le tisserand de la Bastide d'Engras a reçu de Maître Vignal 118 livres de fil lé cambe rambais pour faire une toile. Le 20e mars le tisserand de Sabran a reçu 24 livres fillet-cambe pour augmenter la toile..." etc. On voit ainsi l'importance que Jean donnait aux "toiles de maison" qui vont garnir les armoires et constituer les dots des filles : on y taillera draps, chemises, etc.

Dans certains cas, il semble qu'il s'efforce même de ne pas déboursier d'argent pour la "façon" et qu'il paie avec son surplus de matière première : le tisserand de Cavillargue en 1771 doit restituer la somme de 16 sols.

JARDINS ET PRAIRIES IRRIGABLES

Ces deux cultures ont en commun le fait qu'elles sont irrigables. C'est un des atouts majeurs du Mas de Jean Vignal que l'eau y est abondante. Les principales sources naissent dans la colline qui surplombe le Mas, 25m. au dessus de son niveau. Elles descendent par des rigoles aménagées à même la terre, et viennent remplir le grand vivier. Ce bassin est situé au dessus du jardin : il suffit pour irriguer de tirer une cheville. Tout un jeu de vannes en bois glissant entre deux pierres rainurées permet d'orienter l'eau à la demande.

Le trop plein passe par le jardin et se déverse dans un second bassin, dit "bassin du pré". Plus petit (8x10), il fait également office de lavoir. De là les eaux peuvent être orientées vers les 4 hectares de "pré arrosan" (irrigables).

Bien entendu, le jardin va fournir en légumes. On y trouvera également deux "treillats" de vignes. Quels légumes y cultivait-on ? Nous ne le savons guère, la production étant consommée par la maisonnée n'est presque jamais vendue, donc notée. En 30 ans, Jean Vignal ne se débarassera que de 8 douzaines d'oignons, de quelques "chou peti milanes" (chou milanais ?) et d'une quarte de "faives".

Quant aux "prés-arrosans", ils fourniront le fourrage aux moutons et animaux de trait. Ils sont en soi une forme de progrès. Les 4 ha qui leur sont consacrés sont bien supérieurs aux besoins de la ferme proprement dit : en fait il s'agit là d'une culture de rapport par le biais du nombreux troupeau qu'elle va servir à entretenir. Or, non seulement les ovins fournissent la laine et la viande, mais aussi le fumier qui permet d'augmenter les rendements des céréales (en attendant l'introduction des engrais chimiques beaucoup plus tard) et

donnera à l'agriculture les moyens de "décoller".

LES FRUITIERS

Ils ont d'abord eux aussi la fonction d'assurer la subsistance de la maisonnée. On les trouve rassemblés autour du Mas. "Noyés", châtaigniers, figuiers, oliviers entourent la bâtisse. On sait l'importance des noix, figues et châtaignes dans l'alimentation de cette époque. Jean Vignal en dit peu de choses, sinon qu'il vend quelques figues. Cependant, oliviers et châtaigniers méritent une place à part.

LES OLIVIERS

Ils fournissent la matière grasse dans les régions méridionales, nous avons vu qu'ils représentaient un hectare dans le domaine de Jean Vignal, ce qui n'est pas négligeable, d'autant que certains pieds plantés en bordure des champs ne figurent pas sur l'inventaire. Cependant là aussi on ne doit produire que ce que l'on consomme et le ramassage doit être effectué par le personnel de la maisonnée. Une seule fois, Jean Vignal mentionne une main d'oeuvre exceptionnelle "En 1762, les fêtes de Noël ledit Robert a reçu six livres pour le travail des olives".

Nous ne connaissons l'importance de la récolte qu'en 1750 "le septième jour du mois de décembre, nous avons porté six cornues d'olives au moulin de Jean Martin qui rendirent neuf pots par cornue qui firent en tout deux barrais d'huile deux pots" ce qui donne environ 110 litres d'huile. L'inventaire signale la présence de "2 piles à tenir l'huile" qui contiennent "5 baraux" les 2, soit 275 litres. (Preuve sans doute de la croissance de l'exploitation de Jean).

C'est tout pour cette culture dont l'intérêt "ménager" est pourtant extrêmement important, mais il ne s'agit que d'une culture "vivrière". Il en est autrement des "chastagnés".

LES CHÂTAIGNIERS

Dans son livre de raison qui s'achève en 1772, Jean Vignal ne mentionne à aucun moment la présence de châtaigne dans ses ventes ou achats. Le bois de châtaignier, au contraire du murier n'est pas utilisé comme bois d'œuvre dans la construction de la ferme. Or, dix ans plus tard, les inventaires signalent plus de deux hectares de châtaigniers et 60 ans plus tard 60 hectares. En fait, sans être une culture inconnue jusqu'alors, le châtaignier, semble prendre son essor à partir des années 1770-80. Fait révélateur nous trouverons les châtaigniers dans les terres « nouvellement acquises » et parmi celles-ci, « la terre à Pan Perdu, acquise de Guillaume Durand » en 1763 « où il y a une pépinière de chastagnés".

Ce dernier exemple explique tout : les jeunes plants de "Pan Perdut" vont descendre dans les plaines du Fes et contribuer à créer, pour plus d'un siècle, un nouveau paysage. En 1830, Félicien Just en réclamera sa part à cors et à cris. "Les châtaigniers, dit-il, étant un des meilleurs produits du domaine". C'est la maladie de l'encre et l'évolution du niveau de vie qui les feront négliger entre les deux guerres : ils mobiliseront ainsi d'excellentes terres devenues à leur tour "hermes et brugas".

LA VIGNE

La vigne est l'objet de nombreux soins de la part du ménage : même si elle n'occupe que 13,5% des surfaces utilisables en 1782, (comparer au 85% de l'heure actuelle) elle est comme nous le verrons en constante expansion depuis 1744 et vient avec ses 4 ha immédiatement après les 7 ha annuels de "bon grein".

Cette importance est soulignée par les abondantes notations que Jean Vignal consacre à la vigne et au vin tout au long de son journal. Elle est soulignée aussi par la construction de "la cave à vein" datée de 1753. C'est que le vin semble bien faire partie de la civilisation de l'époque comme en témoignent ces "trois barreaux pour porter le vin à la campagne" que l'on retrouve dans l'inventaire.

Preuve encore que "ce remède pour les fièvres" : "vous prendrez deux drames (Drachme = ancienne unité de poids valant moins de 4 kg) de quinquinat est une trame de cristal minéral; le tout en poudre. Le mètre dans un verre de boun vein e puis la feire serener (occitan "serenar" = "exposer à la fraîcheur ou à la rosée de la nuit") pendant une nuit. E faites le boire au fébrisitant au comensement de l'accès". Le quinquinat et le "cristal minéral" certes, mais aussi du vin et du bon !

Dans la trilogie alimentaire de l'époque "pain, vin, viande" le vin vient à la 2ème place, aussi, d'un bout à l'autre de son "livre" on voit Jean distribuer les "pots de vein" aux uns et aux autres; c'est bien souvent "à coumte" du travail qu'ils ont fait chez lui : cela prouve l'intérêt des travailleurs pour la dive boisson malgré son prix relativement élevé. Mais c'est aussi en gros et en détail à ces clients de toutes sortes à pleins "barrais" (55 litres) à Me Goûtai, à Bouletin, à Estienne Escoffier de Carmes. Au pot aussi (2 litres). Il n'hésite pas à détailler par exemple un barrai (55 litres) en neuf livraisons successives au tisserand de Sabran qui semble être en même temps cabaretier. Il peut même s'enorgueillir d'avoir fréquemment dans sa pratique le "prieur de Sabran" à qui il peut dire sans doute comme le frère Jean de Rabelais "car vous aussi Monsieur le Prieur aimez boire et du meilleur!...

En vérité la vigne s'avère être d'un rapport croissant comme en témoigne le tableau ci-dessous.

I - PRIX EN LIVRES/SALMEE

Blé Touzelle + Régagnon		Mesclé (blé+seigle)	Seigle	Poumoule (orge à 2rg)
1748			34	
1749	22		20	
1750			26	
1757	30			
1765			28	
1767	44		34 puis 37	
1768			28	
1770			28	
1771			32	
1782	39	30	26	18
-----		-----		-----
moyenne =	34		30	

Aussi Jean Vignal va-t-il planter souvent : en 1749, 1750, 1752, 55, 60, 65. Et comme pour les châtaigniers ce sera chaque fois dans des parcelles "nouvellement acquises". Ce qui corrobore les observations générales des historiens (notamment Le Roy Ladurie) c'est-à-dire que le blé sans reculer vraiment est néanmoins sur la voie du déclin : on agrandit le domaine, mais c'est pour y planter les productions en flèches: châtaigniers et vignes.

Malheureusement Jean Vignal ne donne aucune indication sur les surfaces plantées ni sur le résultat de ses vendanges. Les inventaires sont plus précis : autour de 4 hectares de vignes et une cuverie de 137 ho.

"Une cuve vinaire coulant environ 100 barreaux de
4 cercles de fer = 55 ho
"10 tonneaux coulant l'un dans l'autre 9 barreaux et demy = 52 ho
"8 petits tonneaux coulant l'un dans l'autre 7 barreaux = 30 ho

Total 137 ho

Ces deux chiffres supposeraient un rendement avoisinant les 30 ho/ha. C'est peut-être beaucoup pour l'époque (cf. des rendements de 10ho/ha à la Roque-sur-Cèze. Mémoire inédit de Chantal Frach) encore que les terres de Jean Vignal soient

fertiles. Cela donnerait une culture nettement plus intéressante que les "bleds". Ceux-ci, nous l'avons vu mobilisent 20 ha pour un revenu de 1500-2000 livres. Avec 4 ha de vigne, soit 120 ho à 15 livres l'hecto, cela ferait un revenu brut de 1800 livres.

Ces chiffres annoncent en tout cas la formidable expansion de la vigne au XIXe qui donnera sans peine des rendements bien supérieurs encore.

LES TRAVAUX

Culture d'un assez bon rapport, la vigne demande néanmoins une main-d'oeuvre abondante et des soins attentifs.

Il faut "fossoyer" (piocher) "passer les plantiers à plein de pique ou eyssade". Il faut surtout la traiter avec soin : les "podaisons" ou "taillement des vignes" retiennent particulièrement l'attention de Jean Vignal. On les pratique avec les "poudans" ou "serpettes pour tailler la vigne" que signalent les inventaires, en tenant le plus grand compte de "la lune" : la nouvelle ou la pleine lune de fin février semble la plus favorable.

"Mémoire du taillement des vignes du Mas : la vigne de Panperdu et celle proche celle de Brot e le plantier june taillée en pleine lune l'année 1755". 1756 : "Les treillats des dus jardeins en pleine lune. La vigne de pan perdu et celle proche de Brot taillée en nouvelle lune'.', etc.

De surcroît les gelées sont à craindre : c'est le cas en 1747 ou 1767 "L'An 1767 et le 20e et le 21e avril fit une bruine ou gelée blanche qui brûla toute la feuillée de mûrier et toutes les vignes den tout le Languedoc avé tous les autres fruits qui se trouvèrent exposés à sa violence".

Mais si les gelées l'ont épargnée après les travaux du printemps et de l'été, on vendangera la vigne en septembre. Les premières années on se contente du personnel "de la maison" mais à partir de 1669 on fait appel à la main-d'oeuvre étrangère. "Mourensa de Brufiel, Robert de Sabran" font trois journées chacun en 1770.

On utilise les "cornues pour charrier la vendange". On les hisse au-dessus de la cave à vin, on les déverse dans la "coupe pour fouler les raisins". Ensuite le raisin foulé aux pieds passant par l'orifice ménagé avec soin dans le haut de la voûte, tombe dans le "baquet où l'on bout le vein" (bouillir c'est fermenter en occitan).

Le vin fermenté (longuement à l'époque à défaut de moyens chimiques) sera ensuite soutiré, mais de façon sans doute rudimentaire car on ne trouve dans les caves, ni pressoir, ni pompe d'aucune sorte : à peine "un entonnoir pour mettre le vin dans les tonneaux", un autre "pour les bouteilles", "une damezane", "six bouteilles verre noir", "2 barreaux pour charrier le vin", et un unique robinet.

MÛRIERS ET VERS À SOIE

"L'arbre d'or" a une place de choix dans les notations de Jean Vignal : c'est dans la partie de son journal réservée aux grands événements qu'il note sa production. C'est que la soie offre l'avantage d'occuper à peine plus d'un mois et d'apporter, tout d'un coup, une somme rondelette (à la différence des autres cultures, on vend toute la production qui est payée en bon argent).

Le mûrier de surcroît pousse encore sans mobiliser trop de terres, nous l'avons vu, et il demande peu de soins. Certes, il faut le "curer" (12 journées une année) mais on récupère les rameaux couverts de feuillages qui pourront servir de fourrage l'hiver.

Trop vieux, l'arbre sera utilisé comme bois d'oeuvre : c'est ainsi que l'on trouvera dans les inventaires des meubles "bois mûriers" et dans la ferme elle-même des portes et des "plateaux" non utilisés; (leur longueur de 3 à 4m. suppose d'ailleurs des arbres plus élancés que ceux que nous pouvons rencontrer encore).

Jean Vignal remplacera ces arbres à "double fin". "L'an 1758 et le 6e avril jet planté dans le domène du Mas 110 plants choizi de mûrier". Il a d'ailleurs sa propre pépinière et vend "un cent de pourètè" (jeunes mûriers) à Bouletin de Carmes.

Sa production est généralement excédentaire. Bien sûr, il signale en 1758 "La feuillée était mal fournie de sorte qu'il en fallut acheter pour 50 livres", mais il en va tout autrement en temps ordinaire. Il en vend pour 211 livres en 1751, 191 livres en 1754, 130 en 1755, etc. sommes non négligeables.

Si tout se passe bien - et c'est le cas le plus général semble-t-il "l'éducation des vers à soie" ne dure qu'une "mesade" (cinq semaines ou un peu plus en mai - juin. En 1760, Jean Vignal note "les vers à soie ne mangèrent que 35 jours depuis la naissance jusqu'à leur montée sur le bois".

Il achète la "grene à la place du marché de la ville de Bagols". Quelquefois comme en témoigne l'inventaire de 1782, on réserve quelques cocons qui fourniront les oeufs pour l'année suivante. "30 livres de cocons de graine estimé à 33 livres".

Les chenilles dès leur naissance sont installées sur des "tables". On trouve dans l'inventaire "les étages pour les vers à soie au nombre de 134 tables de largeur de 7 pans et huit de longueur avec les barons et montants nécessaires" à quoi s'ajoutent "six tables canisses" (claires de roseaux) ce qui représente sur plusieurs niveaux et dans plusieurs chambres" 500m² environ sur lesquels au fur et à mesure de leur croissance on va disposer les vers. A moins que, comme en 1750, "la feuillée" ne vienne à manquer. "Les 150 tables de vers à soie étant élargies n'auront (en auraient) encore fourni autre dix tables". Mais "à cause que la feuillée avé esté

brullée du froid on ave'lessé les vers l'un sur l'autre dans les tables qui se suffoquèrent les uns les autres".



Tour à tirer la soie
trouve dans les greniers de Jean Vignal

Le tour à soie de Jean Vignal.

Pour accéder à ces "étages" disposés en hauteur au centre de la pièce, on dispose de "six échelles pour donner à manger aux vers à soie". On les fournit en abondance. Les "10 échelles pour ramasser la feuille" et les "12 saquettes pour ramasser la feuille de mûrier" témoignent de l'appétit des chenilles et de l'importance du personnel nécessaire. Il faut pour cela recruter des extras. Ainsi en 1770 "les deux de la Bastide, 8 livres 8 sols. La Tressoire de Sabran, 36 sols. Julien de Sabran et sa femme, 9 livres"... etc. Ils reviennent en tout à 96 livres cette année là, ce qui suppose à 10 sols la journée environ, 200 journées de travail, soit six à sept personnes en plus de la maisonnée.

On embauche aussi parfois du personnel au mois, les "messadiers". Boisson a 7 journées, Pierre Pradié, 1 journée outre le mois qu'ils ont servi pour les vers à soie" (1763).

Ensuite, le vers, gorgé de soie, va faire son cocon. Il va falloir "embruer" (de l'occitan "embrugar" "ramer les vers à

soie = former entre les tables avec des rameaux des allées en berceau, appelées cabanes, sur quoi les vers à soie grimpent" (sauvages) le mot vient de "bruc" = bruyère). Ainsi "le 15 mai 1750 fut enibrué plusieurs chambres de vers à soie".

Enfin on "décocone", c'est-à-dire qu'on ôte les cocons de la bruyère pour les placer dans les "cinq banastoles pour étouffer les cocons".

Jusqu'en 1770, le ménage semble avoir vendu les cocons à ce stade. Ensuite, à cette date il se décide à faire "tirer la soie" chez lui et achète le nécessaire pour faire construire les "deux tours avec leur bassine pour filer la soie" que l'on retrouvera dans l'inventaire et dont nous avons conservé un exemplaire en assez bon état. (Pour les divers stades de l'éducation des vers à soie" et du travail de la soie, voir notamment *Les Cévennes* de Jacques Fréal (Garnier); simple, clair, il contient également des illustrations intéressantes et p.72 un "tour à tirer la soie" semblable à ceux de Jean Vignal).

La production de Jean Vignal est importante : 120 à 180 tables qui donnent de 1100 à 1300 livres (poids) soit 1100 à 2200 livres (monnaie) et une moyenne de 1200 livres par an dans la décennie 50.

Ces sommes comparées aux revenus des "blds" (autour de 1750 livres) et du vin (autour de 1800 livres) peuvent paraître modestes. Mais rappelons que cet argent est perçu en totalité (alors qu'on consomme une partie du vin et surtout des céréales).

LES ÉLEVAGES

Les élevages sont de toutes sortes : comme nous l'avons dit, il s'agit de produire sur place tout ce dont on a besoin. Aussi allons nous avoir tout ce qui fait l'image traditionnelle de la ferme.

L'inventaire de 1782 signale "2 rasses à miel" - voilà pour le sucre ! A quoi s'ajoutent "24 poules et un coq", "6 lapins" et les pigeons. Tout cela était réservé à la consommation familiale, car Jean Vignal ne signale la vente que de quelques oeufs ici ou là. Ajoutons pour les jours maigres les poissons et écrevisses qui pullulent dans les deux viviers.

Mais Jean Vignal élève aussi des cochons. On trouve en 1782 "2 truies, cinq nourridous et douze petits lachens" ("nourri = cochon d'un an à engraisser; "lachens" = cochons de lait). Le ménage note avec soin "Notre noriguière (truie) fut couverte au 1er quart de lune au mois de novembre 1765". Ces animaux vont bien sûr fournir viande fraîche, matière grasse et salaisons, mais Jean Vignal élève beaucoup pour vendre : à ses ouvriers notamment, mais aux marchands surtout, comme en témoigne cette déconvenue "L'an 1745 et le 21eme jour du mois de décembre furent vendus tous les cochons de la métairie..."

à des marchands de Bagnols avec résolution de n'y plus retourner" !

LES MOUTONS

Un gros élevage et qui demande celui-là plus de soins : les ovins au nombre de "cent brebis ou moutons et agneaux" (1782). On notera l'absence de chèvre (1 seule en 1829). On sait que cet animal produisait de tels ravages aux jeunes arbres, qu'il avait été quasiment supprimé. C'est pour veiller à cet important troupeau que Jean Vignal entretient, nous l'avons vu, un "grand berger" et un "petit berger". Les pacages sont nombreux, aussi bien sur les propres terres de la métairie que sur les "pattus" communaux qui la jouxtent. C'est pourquoi il ne semble pas que l'on ait besoin de pratiquer la transhumance.

Les moutons fourniront leur "chair" et leur laine. La "femme de Robert", "la Michèle de Carmes" filent la laine, le "faiseur de cadis" (tissu de laine assez épais et non peigné) rapporte son "drap" du "moulin fouladou" (foulon) et a "emprunté une livre de cadenne (chaîne ?) pour mettre à notre pièce d'étoffe qu'il nous doit rendre l'année prochaine".

Autre apport précieux des bêtes à laine : elles fournissent un fumier très riche, d'autant plus précieux à l'époque, qu'il est le seul engrais possible. C'est pourquoi le ménage possède "un parc de 32 claies, une bresse (la "cabane du berger" chère à Vigny) et une couverte (couverture) pour le berger". Il permet de parquer les bêtes qui vont ainsi fumer la terre à l'endroit voulu !

A cet élevage, il faut ajouter les animaux de trait. Ce sont essentiellement des mules. "L'an 1776, j'ai acheté deux mules... au prix de 400 livres, âgées de 5 années le 14 juillet 1766". On trouvera dans l'inventaire "un couple de mules : une borgne âgée de 26 ans, l'autre de 17 ans 150 livres". Aux fringants chevaux que nous présentent un peu trop complaisamment les reconstitutions historiques, on préfère l'hybride rustique, qu'on charge et qu'on monte également sur les "bastières". On utilisera aussi pour la charrue "une paire de boeufs" mais plus tardivement sans doute, puisque seul l'inventaire les mentionne.

BILAN

Notre but premier, en entamant cette étude, était de tenter d'éclairer "le fonctionnement" d'une ferme au XVIII^e siècle. Le résultat est hélas bien partiel, bien maladroit. Risquons nous cependant à certaines conclusions.

Tout d'abord, nous pouvons constater à la fois le changement et la continuité. Continuité dans le maintien de l'éco-

nomie traditionnelle qui recherche l'autosuffisance, mais changement dans la recherche de cultures et de pratiques d'un meilleur rapport : développement de la vigne, introduction du châtaignier, "tirage" de la soie à domicile etc. Ces deux aspects s'inscrivent d'ailleurs dans le fonctionnement de la famille qui perpétue de génération en génération un mode de succession favorable à sa dynamique et à son expansion. Aussi, vu sur une période suffisante, l'esprit du paysan n'apparaît ni si "routinier", ni si "conservateur" qu'on a bien voulu le dire. Si Jean Vignal continue d'appliquer des méthodes agromonomiques ancestrales, c'est qu'on ne lui en a pas appris d'autres. Mais on peut considérer qu'il est un homme de progrès dans la mesure où il sait écrire et où il met cette science au service de son exploitation. De même, si les inventaires ne nous donnent par - et pour cause ! - L'importance de son "bas de laine", nous savons néanmoins qu'il agrandit son domaine, construit les bâtiments adaptés à son importance et dote assez richement ses filles.

Peut-on par ailleurs estimer le revenu brut de son exploitation ? Si on ajoute les principales productions : blé (1750 livres), vigne (1800), soie (1200), "tranzai 1 les" (2 ou 300 livres), cela donne environ 5000 livres à quoi s'ajoutent les divers autres produits : fruits et surtout élevages (porcs et moutons) qu'on peut estimer autour de 2000 livres. L'ensemble tournerait donc autour de 7000 livres. Nous n'irons pas plus loin; ce chiffre donne un ordre de grandeur et nous n'aurons pas l'imprudence ni d'affirmer qu'il est sûr, ni de l'utiliser pour établir un quelconque "bilan financier" : il faudrait pour cela, non seulement affiner l'analyse (est-ce possible ?) mais d'autre part, comparer les chiffres à ceux d'autres exploitations des environs. Or, il n'existe rien de semblable pour l'instant, à notre connaissance, pour cette période.

Contentons nous de dire que ces 7000 livres de revenus brut représentent beaucoup et peu.

Beaucoup, comparé évidemment aux journaliers qui gagnent J livre par jour - quand ils travaillent ! Beaucoup, par rapport aux meilleurs ouvriers de Jean Vignal, qui (nourris et logés il est vrai) gagnent au maximum 80 livres l'an.

Mais c'est peu, parce qu'il s'agit d'un revenu brut qui va justement être entamé par les salaires de ces ouvriers, leur nourriture, les frais domestiques, et, problème bien connu du paysan, les investissements. D'abord, paiement des dots à ses frères, soeurs et enfants, achats de terre et d'outils, construction et entretien des bâtiments, avance des sommes nécessaires aux semences et à ces fameuses plantations qui mettent si longtemps à produire : vignes, mûriers, châtaigniers, oliviers, etc. En un temps où les "largesses" du Crédit Agricole sont bien loin d'exister !

C'est peu surtout, si on compare aux sommes dont dispose à la même époque un noblaillon de la région, Sibert de Cornillon

(D'après l'excellente étude de G. Marquié, in *Les cahiers du Gard Rhodanien* n° 4, 4eme tri ni. 1976, p.176 et suivantes). Ce dernier vit sur un pied de 4000 livres en moyenne dans les années 74 à 80, mais il dépense autour de 20000 livres lors du mariage de son fils en 1772 et dote chacune de ses filles de 10000 livres. Or, ce petit noble - dont l'orthographe ne semble guère plus sûre que celle de notre paysan, soit dit en passant - à la différence de Jean Vignal qui travaille comme ses ouvriers reste absolument improductif. Rien ne prouve que Jean Vignal ait été sensible à ce genre d'injustices, elles sont pourtant à l'origine des grands bouleversements qui atteindront la France 10 ans après sa mort. Mais ceci est une autre histoire...



SECOURS AUX NOYES AU XIX s. OU Le bouche à bouche il y a 200 ans

par Pierre THIENARD

Bien qu'Hippocrate¹ ait été très pessimiste sur la chance de ranimer (on disait alors ressusciter) un noyé, surtout s'il avait de l'écume à la bouche, l'expérience a prouvé que l'on peut rappeler à la vie un homme qui n'est pas resté trop longtemps sous l'eau si l'on intervient rapidement et efficacement.

Un document² envoyé le 7 août 1807 par le sous-préfet du 2e arrondissement du Gard, aux Administrateurs de l'Hospice de Bagnols nous informe des méthodes de secourisme alors en vigueur.

L'instruction montre bien ce que pouvaient être les soins en déconseillant certaines pratiques qui devaient être alors habituelles : *"Ne lui faire aucune contusion ou blessure... au lieu de le suspendre par les pieds, de lui donner des secousses, de le rouler, de l'agiter avec violence ou de le laisser exposé à l'air, ce qui serait nuisible..."* Si l'on comprend bien, c'était la manière forte qui était en usage.

Le texte transmis à l'Hospice de Bagnols diffuse l'instruction publiée avant la Révolution par le Conseil de Salubrité de Paris sur les secours à donner aux personnes retirées de l'eau : la méthode avait été supervisée par les savants Réaumur³ et Portai^{**}. Elle devait être efficace puisque de 1772 à 1778 sur 934 noyés ou asphyxiés à Paris, 813 soit 87% furent rendus à la vie grâce à elle. Ce taux particulièrement élevé de animations laisse supposer une forte proportion de noyés "légers" car actuellement on ne sauve en France qu'un tiers des noyés et asphyxiés.

LES PREMIERS SOINS

"Lorsque le noyé est retiré, sans attendre un officier de police ou un médecin, il faut le dépouiller de ses vêtements et pour le faire promptement, sans secousses, sans efforts, on les coupe avec des ciseaux, un assistant exprime les cheveux, un autre essuie soigneusement les parties du corps, puis on l'enveloppe dans une couverture, on le place sur un brancard penché sur le côté droit, la face découverte, la tête et les épaules un peu élevées; on le soutient ainsi, de manière que la tête ne retombe ni en arrière, ni sur la

poitrine, et on le porte dans une maison, un corps de garde, ou mieux encore un hospice parce qu'on trouve là, les hommes et les choses nécessaires..'. Il importe aussi, si les mâchoires sont mobiles, d'ouvrir la bouche du noyé et pour la conserver ouverte on place entre les dents un billot de bois tendre ou de liège et on l'assujettit par un ruban que l'on lie autour de la tête."

"Quand on est arrivé au local, on pose le corps sur un matelas ou sur une couverture de laine, chaude épaisse, redoublée, étendue sur une table basse et longue; on le place sur un des côtés, la tête et la poitrine soulevées par des coussins et on le couvre. On ne conserve que quatre ou cinq aides; l'un allume du feu à une cheminée, un autre chauffe des linges, les autres s'en servent pour essuyer de nouveau le corps, le sécher, l'échauffer par degrés, ce qui doit se faire avec beaucoup de ménagement.'-."

Soulignons l'immense différence avec les consignes actuelles qui sont de ne pas perdre une seconde pour pratiquer la respiration artificielle : le secouriste doit commencer de bouche à bouche dans l'eau même dès qu'il a pied.



Fac-similé des gravures illustrant l'instruction.

LA RANIMATION

"Le moyen le plus efficace et le plus propre à ranimer l'action du coeur est d'insuffler* de l'air dans les poumons et d'imiter les mouvements de la respiration; il ne suffit pas de mettre dans la bouche ou dans les narines du noyé un tuyau par lequel un assistant pousse de l'air soit avec la bouche, soit avec un soufflet, mais il faut avoir une canule allongée cylindrique

et évasée à une extrémité, étroite, courbée, aplatie à l'autre, garnie à sa courbure d'une lame d'éponge ou d'agaric*.' On passe la canule par la bouche, on en introduit le bec dans le larynx et on l'enfonce jusqu'à ce que l'éponge appuie sur son ouverture, quoique peu difficile cette opération exige des connaissances et ne peut être bien exécutée que par un médecin.' La canule introduite un des assistants souffle avec la bouche par le pavillon ou mieux encore, il y adapte un soufflet qu'il fait agir jusqu'à ce que les poumons soient distendus; alors on retire le soufflet pour laisser échapper l'air qu'on a introduit, on en facilite la sortie par de légères pressions sur la poitrine, puis on recommence aussitôt une nouvelle insufflation que l'on interrompt de même, et par ces insufflations, ces expressions successives, on imite le mouvements alternatifs de la respiration naturelle.-"

"Pendant ces insufflations on employé divers moyens propres à exciter la sensibilité, ainsi on approche du nez un flacon d'ammoniaque ou de vinaigre, on agace les narines avec la barbe d'une plume, on humecte la bouche avec un pinceau de linge trempé dans l'eau de vie ou du vin chaud, on donne un lavement avec de l'eau tiède à laquelle on ajoute un peu de sel et du vinaigre, on fait avec une flanelle chaude des frictions, douces et légères, principalement sur le dos et la poitrine, on entretient la chaleur par des sachets de sable, des cendres ou des briques chauffées enveloppées de laine...'

Enfin, ce qui est préférable et plus simple, on place sur un réchaud une bouilloire de fer blanc dans laquelle on met de l'eau avec quelques plantes aromatiques, on y adapte un couvercle qui porte un long tuyau recourbé, on passe ce tuyau sous les couvertures qui doivent être soulevées par des arceaux et bientôt s'élève par l'ébullition une vapeur aromatique, qui forme autour du corps l'atmosphère la plus propre à rétablir la chaleur et l'action respiratoire de la peau."



Canule du larynx - Echelle 1/2.

DES SOINS ASSIDUS

"Pour être efficaces ces moyens doivent être employés avec ordre et d'une manière graduelle; la précipitation, une excitation trop brusque produirait un dernier effort qui éteindrait l'étincelle de vie qui peut encore subsister; ils

doivent aussi être continués avec assiduité plusieurs heures et lorsqu'on aperçoit quelque signe de retour à la vie, on cesse les insufflations, on éloigne l'usage des excitants, on instille dans la bouche quelques gouttes de vin ou d'une liqueur spiritueuse lorsque la respiration est rétablie... enfin pour assurer la guérison, le médecin prescrit les attentions qui restent à observer."



Fac-similé des gravures illustrant l'instruction.

UNE MÉTHODE RÉPANDUE

La notice illustrée se vendait à la Chalcographie⁷ des Monuments, rue du Bac n°100, au prix de 80 centimes. Dans la capitale puis dans certaines villes existaient des sociétés de sauveteurs et des bureaux de secours pourvus des ustensiles et matières nécessaires. Vers le milieu du XIXe siècle Leroy d'Etiolles⁸, dans un mémoire à l'Académie des Sciences constate une diminution du pourcentage (77%) de noyés rendus à la vie, il l'attribue à la manière dont on insuffle l'air dans la poitrine. Il note qu'autrefois on recourait à la bouche d'un des opérateurs tandis qu'à cette époque on utilisait surtout le soufflet, il pense, et d'autres médecins de l'académie avec lui, qu'une insufflation trop violente peut provoquer la mort. Puis peu à peu cette méthode tombe en désuétude.

AU XXE SIÈCLE

un utilise les procédés mécaniques manuels qui provoquent la ventilation par action sur la cage thoracique : pres-

sion sur celle-ci ou traction sur les membres supérieurs, ce sont les méthodes Schaeffer, Sylvester, Nielsen et les appareils basés sur ce principe (appareil Cot par exemple).

Il y a une quinzaine d'années pompiers et secouristes abandonnent ces techniques pour des méthodes orales qui permettent d'insuffler directement à la victime l'air rejeté par le sauveteur : le bouche à bouche et le bouche à nez⁹ deviennent les procédés essentiels. Ces méthodes ne sont donc pas une invention nouvelle mais une redécouverte. Dans son manuel de secourisme le Médecin-Général Genaud¹⁰ fait référence dans la Bible à la ranimation de l'enfant¹¹ de la Shunamite et note que si le bouche à bouche a souvent été employé pour les nouveaux-nés "étonnés" il ne fut que rarement utilisé chez l'adulte : il n'en cite qu'un cas, celui pratiqué par le Docteur Leale sur Abraham Lincoln: il lui aurait prolongé la vie après l'attentat dont il fut victime. C'était ignorer que cette méthode était courante du milieu du XVIIIe au milieu du XIXe siècle.

Ainsi, après un siècle d'oubli, les techniques orales sont l'objet d'un propagande officielle et présentées comme un procédé de choix : bouche à bouche, canules, insufflateurs manuels¹² sont de nouveau à la mode. Relativité de nos "découvertes" déjà exprimée dans l'Ecclésiaste (1-9 à 11) : *"Il n'y a rien de nouveau sous le soleil. Y a-t-il quelque chose dont on puisse dire : regarde, cela est nouveau ? Il a déjà été dans les siècles qui ont été avant nous. On ne se souvient plus des choses qui ont précédé..."*

NOTES

- 1 - Hippocrate : médecin grec vers 460 à 377 av. J.-C., "père de la médecine" .
- 2 - Archives hospitalières conservées aux Archives Municipales de Bagnols-sur-Cèze.
- 3 - Réaumur : 1683-1757 : physicien et naturaliste, auteur de nombreuses recherches en physique, technologie et histoire naturelle.
- 4 - Portai : 1742-1830 : étudie la médecine à Montpellier puis se fixe à Paris, travaille avec Buffon et Franklin. Professeur au Collège de France puis Président de l'Académie de Médecine.
- 5 - Nous respectons l'orthographe du document.
- 6 - Agaric : champignon à chapeau et à lamelles rayonnantes, il s'agit ici de l'agaric des chirurgiens ou amadou.
- 7 - Chalcographie : gravure sur cuivre. Etablissement où l'on conserve les planches gravées sur lesquelles on tire les épreuves.
- 8 - Leroy d'Etiolles : 1798-1860 : médecin, a surtout publié des recherches sur les maladies des voies urinaires.
- 9 - Dans la Genèse (2-7) pour donner vie à l'homme de glaise qu'il avait modelé Dieu "insuffla dans ses narines une haleine de vie et l'homme devint un être vivant".
- 10 - Manuel du secouriste en ranimation. Médecin-général Genaud. 1970.
- 11 - "Elisée mit sa bouche contre sa bouche... jusqu'à sept fois... alors l'enfant éternua et ouvrit les yeux". Deuxième livre des Rois 4-34 et 35.
- 12 - Forme moderne du soufflet.

LA FÊTE AUTREFOIS A BAGNOLS

par J. CRE ISS AC

*Sabes plus ourdi ti fêsto
Sabes plus jouga ti jo :
Pièi quand as changa de vèsto
Rèstes pigre coume Jo*

(F. Mistral - *Au Pople nostre*)

Si le loisir se porte à merveille de nos jours, on nous serine partout que la fête est malade, que la fête se meurt. La fête collective, s'entend. Sociologues ou ethnologues sont au chevet du malade. Le diagnostic est pessimiste. Et la rue orchestre le lamento. Les vieux unanimes, branlent du chef au spectacle de quelque juvénile chahut : "De notre temps, on savait s'amuser. Maintenant c'est fini !"

Qu'en est-il alors de ce bon vieux temps ressassé, de cet âge d'or incantatoire ? Où est la vérité derrière l'écran déformant de l'inévitable nostalgie ?

Nous avons tenté de la découvrir en enquêtant dans le Bagnols d'hier et d'avant-hier, à l'aide de documents d'archives et de témoignages recueillis auprès des anciens.

Et d'abord, quelle fête ? Nous distinguerons pour la commodité, entre la fête officielle, agréée par les pouvoirs, "domestiquée" si l'on veut, que le calendrier civil ou religieux commande, et la fête "sauvage" affranchie des règles usuelles qui s'invente dans la fantaisie, l'exaltation ou le défi. On se doute bien pourtant que les choses ne sont pas aussi simples ni les modèles aussi tranchés. Que la fête païenne a aussi ses rituels ou que la fête institutionnelle récupère souvent la création populaire. Là-dessus, l'appareil des règlements, des codes et des censures viendra encadrer, contrôler tout au long des siècles l'expression festive. Profane et sacré s'interpénètrent, et il n'est pas facile des les démêler.

LES ÉLÉMENTS DE LA FÊTE

Parmi les éléments de la fête, deux, nous paraissent dominer la sociabilité occitane : la danse et le chant. Sous l'ancien régime, la danse et la chanson rythment les travaux, et le jour, scandent l'ordinaire et amplifient l'extraordinaire.

La danse en Languedoc mais surtout en Provence, c'est d'abord la farandole : "*Ero lou règne, aqui, di farandoulo* " *.
Danse païenne, quasi mythologique, qui entraîne le groupe dans

sa fougue et son caprice, dans un déroulé fantasque et perturbateur dont on peut mesurer l'influence au trouble qu'elle répand dans les rues et à la rage des censeurs à la combattre. Cela vaut la peine de s'y attarder un instant.



Bagnols (Gard) - Farandole, l'Espérance Bagnolaise.

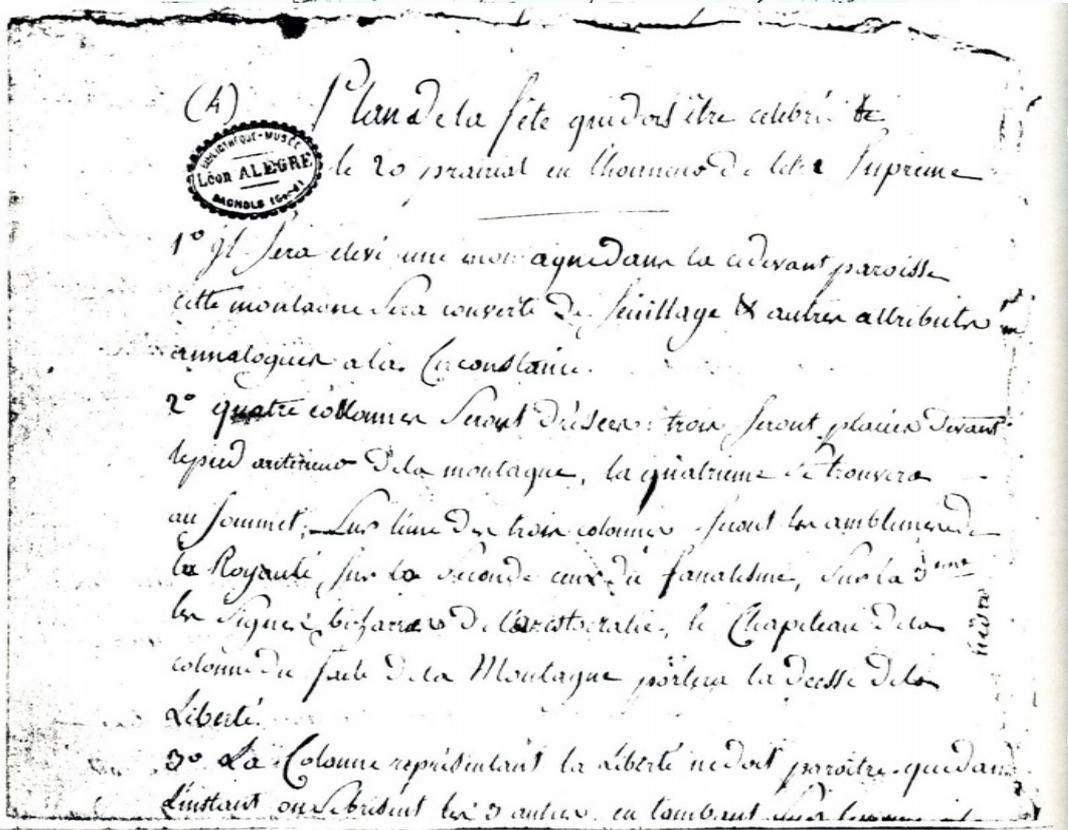
Au XVII^e siècle déjà, on tentera de l'enrégimenter pour mieux la contrôler, "l'armée impose la danse en guise de discipline". De retour au village, les "maîtres de danse" fondent des écoles de farandoles qui ont existé jusqu'à nos jours? La révolution, ennemie de la licence, ne lui laissera aucun répit. Interdictions pleuvent comme grêle. An III, An VII, on défend à Bagnols, les mascarades et les danses tumultueuses, pour motif de désordres dans la ville, à l'occasion du carnaval.³ La Révolution impose l'ordre moral et organise ses messes solennelles." Elle ne fait d'ailleurs que relayer l'Eglise qui, par ses missionnaires diocésains, mènera une lutte implacable contre la danse, à la source de tous les dévergondages.

L'Empire l'aura également à l'oeil, le premier comme le second. Il est d'ailleurs piquant de constater que c'est dans les périodes effervescentes, où les régimes vacillent et où le peuple est dans la rue, que la danse s'enfièvre... Et que les pouvoirs sévissent !

Les prohibitions frappent à nouveau à Bagnols en 1848 par deux fois,⁵ un an plus tard, à l'occasion de la fête votive, rouges et blancs dansent séparément la farandole. Probablement une des dernières manifestations passionnelles et de portée politique, d'une danse qui va progressivement perdre de son prestige, et abandonner le devant de la scène.

La société du second Empire, traversée de nouvelles influences, bouleversée dans ses formes et ses lieux de convivence, lui trouvera des substituts, avec des modes venues d'ailleurs. La danse de couple va l'emporter, et la farandole ne survivra guère que comme clôture folklorique dans les bals publics. Désormais vidée de sa substance, elle ne se donnera plus à voir que comme chorégraphie sage, digne des salons de danse, des académies ou des festivals, sous la houlette des maîtres de ballet?

La chanson, elle, résistera mieux, semble-t-il, aux transformations sociales ou plutôt s'adaptera mieux, après avoir subi une révolution radicale, celle du passage du français. Nous savons que l'on chantait beaucoup sous l'ancien régime, dans les pays méridionaux, des chansons de pays ou de métiers, mais surtout que l'on chansonnait?



Le plan de la fête de l'Étre Suprême.

Improvisée souvent au cabaret, en langue occitane, la chanson, vive et mordante, sarcastique ou frondeuse, maintenait l'identité du groupe; manuscrite ou imprimée, elle constituait une sorte de feuilleton romanesque ou satirique, qui pimentait la vie sociale. Cette veine n'a pas résisté aux inspirations venues d'ailleurs, aux bouleversements de l'histoire nationale, aux passions nouvelles, mais surtout, au choc de la langue française. Détenue par les gens cultivés, celle-ci fait barrière et casse les anciennes connivences. La chanson patoise, restreinte dans son audience, ne vit plus que de ses airs traditionnels, et ne se renouvellera pas, malgré les efforts du felibrige.

Les textes que nous avons trouvés à la bibliothèque municipale sont tous datés du XIXe siècle, et semblent constituer, sous leur versification laborieuse, la descendance essouffée de cette geste populaire.

Bagnols chante français au XIXe siècle, » autant dire parisien. L'attraction de Paris est forte au milieu du XIXe siècle; l'Empire se fait libéral, le pays s'enrichit⁸ et les modes pénètrent en province. Ces influences sont bien attestées à Bagnols. Le Casino Bagnolais, théâtre chantant, accueille tout ce que la capitale offre de nouveautés chansonnières, de l'opérette aux produits de café-concert.

C'est la vogue de Béranger, des airs patriotiques ou bachiques, puis, version peuple, des chansons de cabaret à vous fendre le cœur. Plus tard, viendront les chansons comiques et troupières qui s'acclimateront bien sous nos cieux. Tout cela diffusé partout, dans les fêtes de quartier, les kermesses, les banquets, répercuté par les cafés, relayé par les concerts de charité, sous le patronage des édiles municipaux, des sociétés de bienfaisance⁹ au mont Cotton, dans les jardins du Tivoli (Bourgneuf) ou, plus tard, à Paniscoule. Il y aurait un chapitre à écrire sur ces nouveaux spectacles qui ont profondément transformé les sensibilités occitanes.



UNE CHANSON DE CAVALCADE EN 1869 :

- L'ARGUMENT :

CANSOUN PATOÏSOU

A I/HOUNOU DÉ LA

■ 'CAVALCADOU DÉ BAGNIOU

QHC < »ura * » ou *fabrid* IR69.

AIR D'UN CARNOTIKR9.

1^{er} COUPLET.

Vénéa djeins dei counradou
D'Aléotouv dé Bagniou,
V'f'irés la Calvacadou
Vous coustara pa'n souu ;
Car à la Mi-Carémou
Tout sara déguisa :
Enfans, homme 'el ffenou,
Ensen pourrés canta.
Hu oh (*bis*) vivou la ('avalcadou
Hu oh (*bis*) deis enfans dé Bagnouu.

2^e COUPLET.

Vénéa djeins dé campagnou
Pér veiré aquéli Chars,
Dé béou bioou dé mountagnou
J'if'iré chivaou llambards.
Leï farén bèn troua,
SinouD sur sa cadéhou
Lou bastoun martchara.

3^e COUPLET.

Tout sara magnifiquou,
Y oura rén dé pu béou
Bacchus émé sa cliquou
Autour d'un barilcheou,
Canlaran b victoirou
En vidan soun canoun,
Lissaran pér mémoirou
Sa risiblou cansoun.

4^e COUPLET.

Veiré dé perouuadjé
Tou lei bien coustuma :
I/Ou Bei émé lei padgé,
Li princé à soun cousta,
Li réinou cl li princessou,
Li Conté el li Baroun,
El mémou h dulcheisou
Cantaran la cansoun,

5^e COUPLET.

Qu an sarén pér carriérou,
Tout lou mouodé rira,
Se nblara'n djour dé fiérou
Ou un djour dé coumba.
Ei char et ei voiturou,
Ei azé et ei tchivaou,
Ei bioou qu'an testou durou
Yé cridarén tout aou.

6^e COUPLET.

Ijnou fés su la plaçou
Grandou rénioun,
Mandgin sensou grimaçou
Vous vendra si craloun;
Oura grandou mosiartC
Un lambou que
Pér vous faire' canta.

7^{ème} COUPLET.

Lou soir grandou rétraitou
Musicou et flambeou,
Tout sara dé la festou
Djousé, Djaqué, Mitcheou ;
Piéi su la grandou plaçou
Partira lou balloun,
Toutou la pouplaçou *
Cantara la cansoun.

8^{ème} COUPLET.

Paourés ! iéui plus dé blou
Poudés voua rédjoui,
Avés din voustou villou
Dé citoyens ami,
San poussa d'jusqu'ou piré
Après lou résulta ;
Sériens ou bèn per riré
Pourrés touti canta.

P. T.

negnob. — Impr. V^e Albin BROCHL.

"La cansoun patoisou".

Le carnaval de 1869 s'inscrit dans ce contexte de crise des valeurs ancestrales, et de recul des plaisirs traditionnels. Un Mistral quelque peu désenchanté s'en attristera dans les Olivades (notre exergue).

Par le dialecte, caution populaire, la chanson tente de rassembler la communauté rurale où la langue d'Oc reste encore très vivante¹⁰ autour des festivités carnavalesques.

Qui étaient les compositeurs de la chanson et, selon toute vraisemblance, les organisateurs de la fête ? Nous savons que ce type de fête est au XIX^e siècle, longuement élaboré par des groupes définis, et que le rite incorpore souvent les réalités de l'heure. Ici, le calendrier est respecté. Nous sommes dans le temps de carnaval, mais aussi dans une conjoncture politique peut-être favorable : entre deux élections, municipale et législative, qui ont enfiévré les esprits. Alors, n'est-ce pas le moment d'une trêve ? Qui sont ces "citoyens amis" que la fête veut se rallier ? Le clan républicain élucubratoire de sa défaite récente ? On ne sait. L'Indépendant du Midi son organe régional, n'en souffle mot, tout occupé à en découdre avec la nouvelle municipalité, "alliance du trône et de l'autel". Le cercle des intimes, amicale de bourgeois modérés, qui organisera plus tard de semblables cavalcades, ne signale celle-ci que d'un seul mot dans son compte rendu de séance¹¹. Les responsables doivent être cherchés ailleurs, peut-être dans les corporations ou bien encore, dans de petits cercles de notables "rassembleurs". Retenons donc qu'un événement politique qui ne se lit pas clairement, surplombe cette cavalcade, et qui, à n'en pas douter, ajoutera à la couleur locale.

NOTES

(à suivre)

- 1 - Mistral, *Le poème dou Rose*.
- 2 - R. Pécout, *La musique folk des peuples de France*, Stock, 1978.
- 3 - L. Algré, *Mémoires de l'Académie de Nîmes*, année 1900, p.279 et 287.
- 4 - Exemple de ces pompes glacées : la fête de TETRE Suprême au mont Cotton en 1974, dont nous publions un extrait.
- 5 - J. Bonnaud, *La vie à Bagnols, sous la 2^e République*, 73 et 77.
- 6 - Je n'oublie pas les courageux mainteneurs de la farandole : ceux de l'Espérance au début du siècle, ceux de la Fraternelle (1925) et aujourd'hui, la Respélido, mais la question est de savoir comment faire vivre la danse, comment lui restituer sa magie d'origine, en dehors de l'aimable divertissement ?
- 7 - Voir notamment, *Ordre et désordre en Languedoc XVII^e-XVIII^e siècle* (Archives Julliard, p.26).
- 8 - Sur l'enrichissement du midi à partir de 1850 (et sa dénatalité), *Languedoc-Roussillon. Civilisations populaires régionales* Edition Horvath. Roanne).
- 9 - Par exemple, le *Cercle des intimes*, constitué de doux philanthropes, gourmés et gourmands, qui de 1864 à 1903 se feront les ardents propagandistes de cette "nouvelle culture".
- 10 - Voici ce qu'écrivit le sous-préfet d'Uzès, à propos de F. Bavay, candidat local à la députation : "... S'il rafraîchit sa popularité en réalisant quelques unes de ses promesses, ou en en prodiguant d'autres, "s'il parle patois" aux électeurs et répand menues libéralités, il restera le candidat préféré des masses". Cité par J. Bonnaud "Bagnols sous le second Empire".
- 11 - Bibliothèque municipale - archives.

BIBLIOGRAPHIE DE M.ANDRE HAON

Comme nous l'avions annoncé dans le n°6, nous publions une bibliographie de l'oeuvre d'André Haon auteur de l'article "tes gladiateurs".

Les contes de Cassiope (Peladan, Uzès, 1976)

Une plaquette d'une cinquantaine de pages qui contient cinq contes à la philosophie légère et souriante.

Les contes des Pays du Pont du Gard (Peladan, Uzès, 1981)

Un livre de 176p. illustré par Mireille Balp, Henri Richter et Michel Tombereau; qui contient 13 contes tirés de l'histoire, de la légende et du folklore, ou emprunté à la vie quotidienne et aux faits divers. Un livre de détente.

Les contes de Jean-Baptiste (Peladan, Uzès, 1983)

Un livre tout nouveau puisque les premiers exemplaires sont sortis des presses le 11 mai. Il contient 13 contes que racontait Jean-Baptiste, grand-père de l'auteur, un mineur-paysan cévenol. Un recueil de "cornetas de velhadas" d'antan, aux profondes racines.

Nota - Les associations qui désireraient une conférence de l'auteur de l'article sur les gladiateurs et les spectacles de l'amphithéâtre dans l'Antiquité, peuvent s'adresser à André Haon, 30210 Fournès.

ANIMATION ARCHEOLOGIQUE A BAGNOLS

ET DANS LA REGION

Notre Association reprendra à la rentrée les séances d'animation qu'avait interrompu l'installation du musée d'archéologie. Ces séances auront lieu, en principe, deux fois par mois, elles seront annoncées par voie de presse et se tiendront dans les salles du musée. Elles seront l'occasion, comme par le passé, de rencontres entre amateurs d'archéologie et d'histoire locale et régionale. En outre, les membres de la Société accueilleront les visiteurs et pourront leur donner toutes les explications souhaitées sur les objets exposés. Comme toujours l'entrée sera libre et gratuite.

> 10
VERSIONS
r. D'UN
/MODELE
EQUILIBRE

5-6 ET 7 CV
4 MOTORISATIONS
7 VERSIONS ESSENCE
3 VERSIONS DIESEL
BOÎTE MÉCANIQUE
BOÎTE AUTOMATIQUE
DE 45000 F. (RENAULT 9 Q
à 64 300 F. (RENAULT 9 TDE).

Renault 9
Renault 9 Autom.
Renault 9 TSE
Renault 9 TD
Renault 9 TL
Renault 9 GTL
Renault 9 GTS
Renault 9 TDE

RENALU 9
LA VOIE DE L'EQUILIBRE

Prix clés en main
de 01.07.83.
Millésime 84.
RENAULT

MEXE

LE BETON CELLULAIRE

SIPOREX

A votre service :

Usine de BERNON

Tél. (66) 89-70-03 — Cidex 8140 — 30330 CONNAUX

POUR *TOUTES* LES CONSTRUCTIONS « SIPOREX »
VOUS APPORTE LA SOLUTION, CAR « SIPOREX »
EST UN MATERIAU



ISOLANT

ANTIFEU

LEGER

MODULE

ESTHETIQUE

FACILE A METTRE EN ŒUVRE

RESISTANT

PORTEUR



En plus :

40 ans d'expériences, 35 usines dans le monde et
l'agrément de tous ses produits par le Centre
Scientifique et Technique du Bâtiment.