



L'église de Lagney



Le lavoir de la rue du Noroy

VIGNERONS DU TOULOIS

SOUS L'ANCIEN REGIME

LES VIGNERONS A LAGNEY AUX XVII^{ème}-XVIII^{ème} SIÈCLES

Le Toullois, par sa situation géographique particulière, a été de tout temps un pays de viticulture. Le vignoble court le long des côtes de Toul dans les villages de Lagny, Lucey, Bruley, Laneuveville-derrière-Foug, Boucq, Trondes, Pagny-derrière-Barine, Ecrouves, Grandménil, Foug, Blénod-les-Toul, Bulligny, Barisey-la-Côte, Mont-le-Vignoble. Il y a un siècle encore, la vigne couvrait les côtes de Moselle à Villey-Saint-Etienne et à Liverdun.

La région produisait une grande variété de boissons : vins rouges, rougés, blancs, gris et eaux-de-vie diverses (pomme, poire), dont il ne subsiste plus aujourd'hui que le gris des Côtes de Toul, les eaux-de-vie de marc ou de fruits (mirabelle et ses dérivés).

I LES SOURCES DE L'ETUDE

Pour la période allant de 1660 à 1789, deux sources apportent quelques éclairages sur la vie à Lagny : à savoir l'état civil et les inventaires après décès (archives judiciaires).

1) Les affaires de tutelle et les inventaires

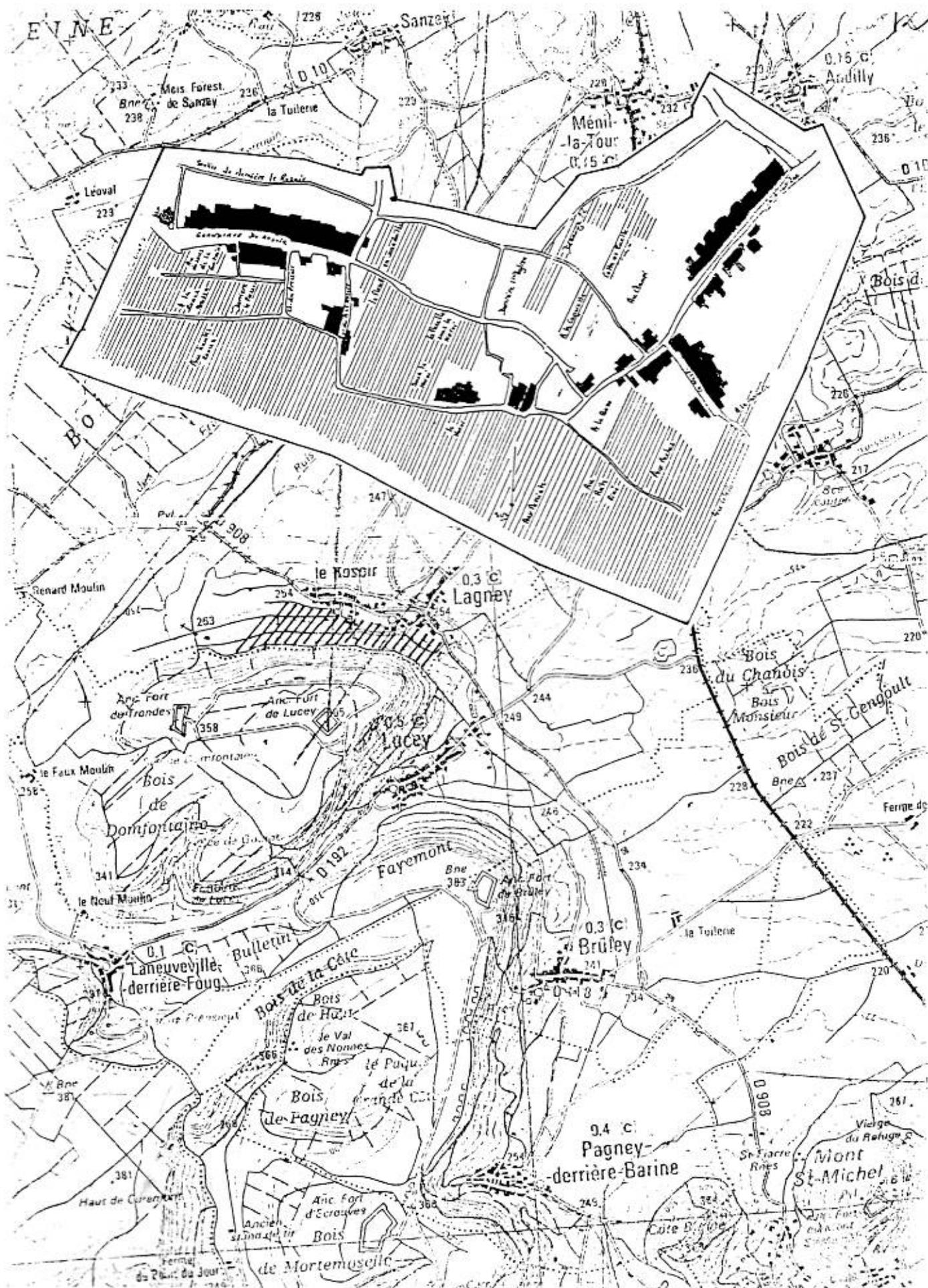
Lorsqu'une personne meurt en laissant des héritiers mineurs, sans avoir testé devant notaire, un inventaire de

l'ensemble des biens est alors rédigé par le greffier seigneurial du village. Malheureusement, dans le Toullois, les anciennes lois (ou coutumes) autorisaient les habitants à disposer de l'ensemble de leurs biens par testament, ce qui raréfie les inventaires. Néanmoins, ces documents restent très précieux pour la connaissance du monde rural, puisqu'ils citent l'ensemble des biens possédés par les ménages, à savoir : le mobilier (de la petite cuillère en fer blanc à l'armoire en chêne), les vêtements (de l'écheveau à la robe de cérémonie), les productions agricoles et viticoles, le bétail, les dettes actives (ou créances) et les dettes passives (ou dettes), ainsi que les biens immobiliers acquis ou échus par héritage au défunt. Chaque objet est décrit précisément (nature, couleur, matériau, prix).

2) L'état civil

L'état civil enregistre l'ensemble des données concernant la population d'un village : naissance, mariage (divorce) et décès. Afin de pouvoir étudier une population, ces données doivent être triées par ménage sur une fiche I.N.E.D. (fiche de l'Institut National d'Etudes Démographiques). Cette fiche permet d'établir des statistiques.

L'état civil et la fiche I.N.E.D. aident à la compréhension des modes de vie des ruraux d'autrefois. Jointes aux tutelles, ils nous éclairent sur la composition de la maisonnée au moment du décès : nombre d'années d'installation,



nombre d'enfants au domicile, leur âge et leur sexe, âge du décédé... Un ménage de personnes âgées et retirées de la culture n'aura pas les mêmes revenus qu'un couple de personnes dans la force de l'âge avec des enfants capables de les secourir utilement, ou de jeunes mariés qui débutent dans la vie.

3) Les autres documents

D'autres documents, qui n'ont pas été exploités pour cette étude, peuvent apporter des renseignements précieux sur la société d'Ancien Régime, notamment les registres des causes (procès villageois rendus sur place ou au siège de la prévôté) et les archives notariées (contrats de mariage, testaments, vente et achat, dettes...).

Citons à titre d'exemple anecdotique, ce procès extrait du registre des causes de la prévôté de Villey-Saint-Etienne, datant de la fin du XVII^{ème} siècle : une jeune femme de Villey-Saint-Etienne confie sa fille de trois ans à une femme de Francheville, afin de pouvoir vendanger. Mais, la gardienne décide de s'employer aux vendanges à Lucey et laisse l'enfant à une voisine.

Malheureusement, la petite tombe dans la soue à cochon, son bras est mangé par la truie et elle meurt.

II PRESENTATION DU VILLAGE DE LAGNEY

1) Historique du village (hypothèse)

Le village de Lagney, ou LARNIACUM (VI^{ème} siècle), LAVINIACUM (1033), LIGNIACO (1051), tire peut-être son nom du vignoble local (VINEA = vigne; IACUS = Village).

En 1051, Lagney dépend de l'abbaye de Poussay et est rattaché au comté de Bar. En 1344, le Chapitre de la Cathé-

drale de Toul achète le village, celui-ci est alors géré par la prévôté de Gondreville jusqu'en 1756, puis à celle de Villey-Saint-Etienne jusqu'à la Révolution Française.

La présence de deux pressoirs (l'un dans la Grand'Rue, l'autre dans la rue du Rosoir), privilèges seigneuriaux, laisse supposer le partage du village entre deux seigneuries distinctes.

Le plan du village semble indiquer l'existence d'une fortification à trois niveaux. Au sommet, dans la rue du Noroi, une maison forte dont on aperçoit le tracé carré sur le cadastre, domine le site. Dans la seconde enceinte, l'Eglise pouvait servir de refuge à la population. Le troisième niveau (Grand'Rue, la Cagniotte, derrière l'Eglise) protégeait l'habitat villageois. Ce site initial paraît avoir été abandonné ("le jardin Pierrat", "les Ronces"...) et le village reconstruit le long des chemins : sur la route de Bouvron (Grand'Rue), celle de Trondes (rue du Rosoir) et sur celle de Lucey (La Ruelle).

2) La population

a) Dénombrement de la population

Vers 1660, après la dépression démographique liée à la guerre de Trente Ans, Lagney comptait une vingtaine de ménages, soit une centaine d'habitants.

La fin du XVII^{ème} siècle et le XVIII^{ème} siècle connaissent un boom démographique, permettant aux effectifs de passer à 754 âmes en 1802. Le XIX^{ème} siècle, par contre, voit l'apparition des pratiques de contrôle des naissances (coïtus interruptus) et la diminution de la population (707 villageois en 1846).

Au total, entre 1660 et 1792, 577 couples ont été recensés, dont seulement 59 sont connus par un inventaire après décès. Si Lagney avait été rattaché au duché de Lorraine pour sa partie barroise et régi par la coutume voisine, celle

de Saint-Mihiel, nous eussions recensé 219 ménages.

b) Les catégories socio-professionnelles

Cinq catégories socio-professionnelles sont présentes à Lagny sous l'Ancien Régime : les vigneron (49.07 % des ménages), les laboureurs (19.18 % des ménages), les journaliers (8.33 % des ménages), les artisans (10.35 % des ménages) et les autres professions. Par contre, sur les 1048 hectares du finage du village, 540 sont consacrés aux terres labourées (51.52 % des terres), 200 aux prés (19.08 %), 20 aux chènevières (1.9 %) 88 aux bois (8.39 %) et 200 aux vignes (19.08 %). Bien que réduite en superficie (20 % de la superficie agricole utile), la viticulture occupe néanmoins plus de la moitié de la population locale.

Le laboureur

Le laboureur possède nécessairement une charrue (ou plusieurs) et des chevaux. Il peut être propriétaire de ses terres (cas rare sous l'Ancien Régime) ou fermier. Les exploitations agricoles ont des superficies variant de 3 à 45 hectares.

Le vigneron

Il possède généralement les objets nécessaires à la culture de la vigne (serpes, serpettes...) et à la fabrication du vin et des eaux-de-vie (bouges, tonneaux, alambics), à l'exception du pressoir qui appartient au seigneur (pressoir banal). Le vigneron est propriétaire de ses terres, il cultive également quelques champs et élève quelques animaux (bovins, porcins, volailles).

Les artisans

Sur l'ensemble de la période allant de 1660 à 1789, on recense divers artisans.

Artisanat lié à l'agriculture

Seuls les forgerons et les charrons sont présents à Lagny. Le maréchal-

ferrant et le meunier ne se trouvent pas sur place.

Artisanat lié à la viticulture

Charpentiers, tonneliers, menuisiers et scieurs de bois travaillent à la confection de tonneaux et de bouges utiles aux vignerons.

Artisanat de l'habillement

Quatre tailleurs, six tisserands, six cordonniers et un savetier se sont installés à Lagny, habillant et chaussant les villageois.

Autres artisans

On trouve également des maçons et un boucher.

Le journalier

Aussi appelé manouvrier (ouvrier agricole), il travaille à la journée lors des gros travaux saisonniers. Il ne possède que sa force de travail. Cependant, un jeune laboureur sans charrue ou un cultivateur retraité peut également entrer dans cette catégorie.

Les autres professions

Lagny a connu six maîtres d'école successifs de 1660 à 1789, trois cabaretiers, quatre bergers communaux, six maires, deux petits prévôts, un greffier, un marchand, et certainement plusieurs curés et rentiers.

Le maître d'école

Il est nommé par le curé du lieu et doit avant tout être capable d'enseigner la religion aux enfants. Il est rétribué par les familles, au prorata du nombre d'enfants scolarisés.

Le berger communal

Il a la charge du troupeau du village (moutons, vaches, porcs ou chevaux selon ses compétences). Son salaire varie selon

LE VIGNOBLE A LAGNEY

I PRESENTATION DU VIGNOBLE

le nombre de têtes de bétail et est parfois augmenté de revenus en nature. De plus, le village lui assure un logis gratuit. Le berger se déplace de village en village, tous les trois ou six ans, selon la durée de son bail.

Le maire

Elu par la population composée d'hommes et de femmes tenant ménage (célibataires, veuves) puis accepté par le seigneur, ou nommé par le seigneur et approuvé par les habitants, ou choisi par élection sur une liste rédigée par le seigneur, il représente la communauté d'habitants et doit en défendre les droits et les biens. La charge a une durée limitée mais variable selon les conventions, elle n'est en aucun cas transmissible.

Le petit prévôt, le prévôt et le greffier

Ils représentent le seigneur justicier. En effet, sous l'Ancien Régime, la majorité des procès sont jugés localement dans un premier temps, sauf lorsqu'ils ne ressortent pas de la compétence de la juridiction villageoise. Ces hommes de loi règlent les affaires courantes, telles que les problèmes champêtres (déplacement de bornes dans les champs, pâturage du bétail sur les champs de culture...), les ventes et adjudications, les querelles (insultes, coups et blessures, atteinte à l'honneur...), les affaires de tutelle et les successions...

Le cabaretier

Dans son établissement se réunissent pour manger et pour boire, les hommes du village. Parfois, les voyageurs s'y arrêtent pour dormir. C'est là également que de nombreux contrats sont conclus, d'où l'expression du "pot de vin" qui scelle les affaires et que l'on trouve dans tous les actes notariés.

Les registres des causes sont d'excellents documents sur la vie des campagnes d'autrefois où l'on voit évoluer au quotidien les acteurs de ce film qui reposent aujourd'hui au cimetière du village.

Dans la statistique du département de la Meurthe, établie par le préfet en 1793, nous sont présentés les différents cépages du vignoble toulous, à savoir "le Pineau" blanc, l'Héricé noir et blanc, le Gonais, le Gamay noir, la Rochelle verte, le Chasselas, le Facan, le Saint-Aubin, le Mouillon noir et blanc, l'Auvergnat et le Fromenteau. En dehors des Pinots, Gamays et Chasselas, la plupart de ces cépages ont aujourd'hui disparu.

Le vignoble toulous bénéficiait d'une situation géographique intéressante (à flanc de coteaux), d'un marché local (la ville de Toul et son clergé), de transports aisés (routes et Moselle) et d'une forêt abondante propice à la tonnellerie.

II L'ECONOMIE DOMESTIQUE

Les exploitations agricoles des vigneronns comprennent, outre les micro-parcelles de vigne, des terres pour la culture du blé, de l'orge et de l'avoine, des jardins pour les légumes et la pomme de terre après 1750, des vergers pour les fruits (pommes et poires notamment et vers 1750 prunes et mirabelles), des prés pour le pacage du bétail et des chènevières pour la culture du chanvre.

Les habitants du lieu peuvent également bénéficier des biens communaux, notamment des bois et des prés pour l'élevage, la cueillette, le chauffage, la tonnellerie, la menuiserie et la charpenterie.

La polyculture vivrière, basée sur la céréaliculture, l'élevage et la production de fibres textiles est complétée par la viticulture commerciale et des activités annexes (artisanat notamment). Mais les ménages ne vivent pas en autarcie, comme en témoignent les inventaires après décès. En effet, les ménages

consomment des produits extérieurs, voire exotiques, tels que des tissus (serge de Londres, indiennes, coton, soie), des produits alimentaires (poivre, muscade, sel), des objets (marmites, chaudrons, faïences, poteries) et des bijoux en or ou en argent.

III LA SUPERFICIE DES EXPLOITATIONS VITICOLES

En moyenne, un ménage de vigneron cultive 2.21 hectares de terre répartis sur trois saisons dans le cadre de l'assolement triennal, dont 0.61 hectare en faire-valoir direct et le reste en fermage.

Le vignoble est micro-parcellaire. Chaque exploitation viticole est composée de 21.86 ares répartis en dix parcelles de 2.01 ares en moyenne. En 1846, 10.000 parcelles de vigne couvrent les 200 hectares voués à la viticulture locale.

Entre 1660 et 1846, le vignoble de Lagney s'accroît grâce au défrichement des terres abandonnées entre 1630 et 1660 (les "Ronces") mais aussi de la forêt. Parallèlement la population vigneronne ne cesse d'augmenter.

IV LES PRODUCTIONS

Les productions agricoles

En moyenne, on peut estimer qu'un ménage de 4.85 personnes produit 665 kilogrammes de blé par an, ce qui représente 375 grammes de pain par jour et par personne.

Les cultures maraîchères

Les produits du jardin sont les lentilles, pois, fèves, légumes, haricots, salades, oignons, raves et pommes de terre après 1750.

Les oléagineux

Si le chanvre et le lin sont utilisés pour la fabrication de l'huile d'éclairage,

la navette, quant à elle, sert à confectionner les huiles alimentaires. Le préfet de la Meurthe en 1793 note également l'usage de l'huile de pavot (ou huile d'œillette) et de faîne.

Les productions viticoles

Les productions viticoles sont diversifiées : vin blanc, rouge (ou rosé), rouge, gris (un cas), vin de paille. Il faut y ajouter les marcs distillés dans les alambics et qui entrent dans la préparation des alcools de fruits (pommes, poires, marc). Dès les vendanges, une partie de la récolte est vendue sous forme de vin de vendange ou de vin nouveau. Le reste est vieilli en fût avant d'être vendu aux mois de mars et avril, voire l'année suivante quoique légèrement déprécié. Les rendements des vignes sont considérables, en moyenne 63.63 hectolitres à l'hectare, pouvant aller jusqu'à 120 hectolitres à l'hectare comme en témoigne la capacité des tonneaux et la récolte de 1720 (126 hectolitres à l'hectare). Le vignoble toulousain est une source de profit importante pour les habitants du lieu.

D'autres productions sont aussi présentes, telles que le cidre, les eaux-de-vie, l'hydromel et peut-être la bière à Lagney (présence de quelques houblonnières).

Les productions textiles

Le chanvre est utilisé pour la confection de textiles grossiers : draps, nappes, chemises de travail...

Cultivés dans les chènevières, dans les zones inondées des villages, le chanvre est ensuite récolté, trempé, broyé et travaillé par les femmes. Les fils sont portés chez le tisserand qui les transforme en tissus sur son métier rudimentaire.

L'élevage

L'élevage apporte un complément alimentaire à la céréaliculture et aux

REVENUS ET SUPERFICIES DES EXPLOITATIONS VITICOLES

TAILLE	NBRE D'EXPLOIT.	REVENUS
superficie totale (ferme et faire-valoir direct)		
moins de 3,045 ha	5	1037,4 livres
de 3,045 à 6,09	5	891,59
plus de 6,09	6	235,66
superficie des terres en faire-valoir direct		
moins de 1,015 ha	21	247,74 livres
de 1,015 à 2,03	11	632,77
de 2,03 à 3,045	2	910
plus de 3,045	5	1954
superficie des vignes en faire-valoir direct		
moins de 6,34 ha	15	10,45 livres
de 6,34 à 12,68	11	101,11
de 12,68 à 19,03	5	355,75
de 19,03 à 25,07	6	276
de 25,07 à 38,06	5	166,25
plus de 38,06	11	1953,78

PRODUCTIONS VITICOLES À LAGNEY

vin	31720 litres	20,17 % de la prod.
vin rouge et blanc	11560	7,35
vin rouge et rosé	2960	1,88
vin blanc	1840	1,17
vin rouge	15840	10,07
vin rouge et gris	400	0,25
vin de paille	500	0,31
vin vieux	5200	3,30
vin de vendange	240	0,15
vin rouge de vendange	2720	1,73
vin nouveau	8440	5,36
eau-de-vie	860	0,54
tonneaux vides	67960	43,22
vignes sur pieds	6120	
TOTAL	157220	

Autres productions non estimées: marc de raisin et marc de vendange
cidre, hydromel, bière

LES PRODUCTIONS AGRICOLES ET VITICOLES DES EXPLOITATIONS VIGNERONNES DE LAGNEY

PRODUCTION	QUANTITÉ	RENDEMENTS
blé	347 kg	4,75 qx/ha
orge	218,24 kg	
avoine	436,33 kg	8,96 qx/ha
vin	1391 litres	63 hl/ha
chênevis	12,66 litres	
fèves	11,35 kg	
pommes de terre	82,09 litres	
légumes	5,24 litres	
navettes	26,2 litres	
pommes et poires	288,2 litres	
haricots	104,8 litres	
eau-de-vie	17 litres	
bovins	1,43 têtes	
ovins	1,06 têtes	
caprins	0,2 têtes	
porcins	0,95 têtes	
volailles	4,91 têtes	

cultures maraîchères. Il est un peu développé à Lagny. On élève surtout des vaches pour leurs produits laitiers (beurre, lait, crème, caillotte et fromages) qui sont transformés dans les foyers grâce aux barattes à beurre ou "tinottes" et aux formes à fromage.

Le cochon est également présent dans toutes les demeures. Les ménagères en font du lard, des jambons, du saindoux, des pâtés, mais aussi des tourtes et du boudin.

Les moutons apportent surtout la laine nécessaire à la confection de matelas, de couvertures, de bas de laine, de bonnets, et peut-être d'étoffes grossières. Il ne faut pas non plus négliger le lait de brebis qui, pour les pauvres gens, remplace le lait de vache. La peau de mouton peut aussi être employée pour la confection de culottes d'hommes.

Les chèvres, quant à elles, sont relativement rares.

Les volailles (poules, oies et canards) apportent un supplément alimentaire grâce à leurs oeufs et à leur viande. Mais elles sont le plus souvent vendues sur les marchés par les ménagères qui parviennent ainsi à amasser un peu d'argent liquide.

Les laboureurs, quant à eux, possèdent des chevaux dont l'élevage nécessite des champs plantés en avoine et en orge et des prés. La race chevaline lorraine était petite, robuste et fruste. Elle a été progressivement remplacée par les chevaux de labour introduits par les haras royaux de Rosières-aux-Salines.

V LES INSTRUMENTS DE PRODUCTION

Les petits instruments pour l'entretien de la vigne

Ces outils sont des haches, hachettes, des "kâs", serpettes, faucilles, serpes, couteaux à deux mains, "hoyaux", hauyottes", bèches, fourches à fumier, faux, ciseaux, pioches, houes et scies.

Les instruments du cellier et de la bougerie

Ce sont les "bouges" (prononcés bouches à Lagny) nécessaires à la fabrication du vin rouge, les tonneaux de "fûtaille" ou de vidange, les alambics, les barils pour les eaux-de-vie, les échelles et les "tandelins" (hottes de vendange en bois de chêne ou de sapin).

Les "bouges" sont de gros tonneaux dont la partie supérieure est ouverte et qui servent à la vinification du vin rouge. Il existe des bouges de taille moyenne ou de grande taille. Le bouge coûte en moyenne aussi cher qu'un cheval.

Les tandelins sont des hottes en bois d'une capacité d'une charge (40 litres) qui servent à transporter le raisin de la vigne au bouge posé sur un chariot lors de la vendange, ainsi qu'à mesurer directement la récolte.

Les alambics sont également des biens précieux, généralement installés dans la chambre à four des vigneron.

Il existe en outre de petits instruments qui accompagnent ces bouges, tonneaux et alambics, ce sont les cuveaux, les entonnoirs, les "cuvelles" et les "bagnottes". Il y a également des jauges "à jauger le vin", des "ballons", des passoires, et accessoirement un maître pot en chêne, une cuillère à pot, une écumoire et de la paille pour lier la vigne. On trouve aussi des hottes en osier et leurs chevalets.

Durant l'hiver, les vigneron fabriquent les échelas (poteaux servant à ligaturer la vigne) à partir du bois de chêne. Ce travail est réalisé grâce aux couteaux à deux mains, aux scies, haches et autres instruments de menuiserie.

Les outils du tonnelier

En 1723, chez un tonnelier du village, les instruments suivants sont présents : trois haches, trois haches avec un manche, trois petites scies, un tolet de fer (cheville en fer), deux petites tenailles, trois couteaux à deux

mains, deux "houllins", trois tirants de tonneaux (cordes pour tirer les tonneaux), vingt-trois outils de menuisier, trois petits "loups", un "tindrequin", deux compas à bois, trois ciseaux, trois bédanes (burins), sept gouges, une serpe, trois grosses limes, une "hachotte de tonneaux", deux cassettes en bois remplies de fer, un grand "hoyau", une enclume, neuf faucilles, deux serpettes et un grand couteau.

Il faudrait ajouter à cette énumération les cercles de tonneaux, qui ne sont pas fabriqués sur place et qui servent à relier les planches entre elles.

VI LES REVENUS DES EXPLOITATIONS VITICOLES

Le solde de la communauté de biens figurant sur l'inventaire après décès est appelé dans cette étude revenu des exploitations viticoles, bien que ce terme ne soit pas tout à fait adapté. Le solde de la communauté correspond au prix total des meubles présents dans une maison (mobilier, habits, bétail, productions...) auquel sont ajoutées les dettes actives ou créances et déduites les dettes passives ou dettes. Les biens immeubles ne sont pas évalués, mais sont parfois détaillés dans les tutelles.

Lorsqu'un jeune ménage débute, il s'endette pour acheter du matériel et parfois un logis et des terres. Si un des conjoints meurt, alors la communauté se trouve fragilisée. Après dix ans de mariage, le ménage rembourse progressivement les dettes, la communauté de biens devient positive et l'exploitation rentable. Après vingt ans de mariage, tous les investissements sont amortis, l'exploitation s'est amortie, l'exploitation s'est agrandie et prospère. Après trente ans, les premiers enfants se marient et emportent en cadeau de mariage quelques terres et quelques ustensiles, diminuant ainsi la capacité de production de l'exploitation parentale.

Progressivement l'exploitation décline

tout comme les forces de ses propriétaires. L'âge de la retraite sonne alors.

Revenus et superficie des exploitations viticoles

Les riches vigneronns possèdent au moins trois hectares de terre en faire-valoir direct et plus de trente-huit ares de vignes, ce qui leur permet d'assurer l'autarcie de leur ménage tout en produisant des denrées commercialisables.

Revenus et date de tutelle

Le solde de la communauté de biens est fonction des récoltes et des vendanges présentes dans la maison lors de l'inventaire. A certaines périodes de l'année, les granges et les celliers sont vides. Les mois de richesse sont juin et juillet, car les récoltes sont estimées sur pied et février et avril car les vendanges se trouvent dans les celliers. Par contre, en octobre et novembre, mois des vendanges, on ne peut pas présumer de la récolte future et de la qualité du vin à cause notamment des aléas climatiques. En mai, le vin est vendu et l'argent réinvesti dans des biens immobiliers et la production agricole a été consommée.

VII LOCALISATION DES VIGNES A LAGNEY

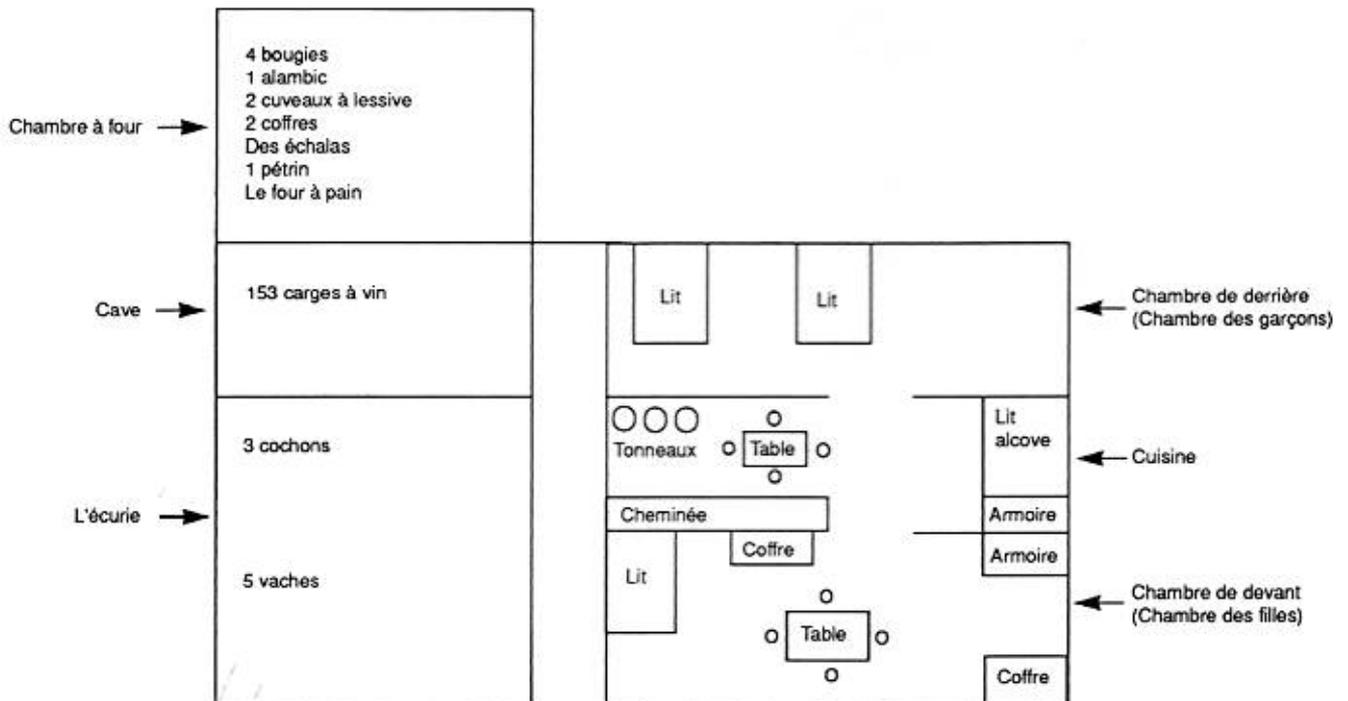
La majeure partie du vignoble se situe à flanc de coteau, au-dessus du village. Les parcelles sont en lamelles de plancher, d'une largeur variant entre trois et treize mètres et d'une longueur de dix à soixante mètres.

Certaines vignes semblent avoir été partagées, le plus souvent dans le sens de la longueur.

Bien desservi par le réseau des sentiers et des chemins, facile d'accès et proche du village, le vignoble peut ainsi bénéficier des soins intensifs de ses propriétaires.

Maisons de Vignerons

Sur le devant, la partie d'habitation et d'exploitation agricole,
derrière les bougeries pour la production viticole.



Maison de Nicolas NOEL et de Marguerite THIEBAUT en 1782 Veuve de Jean HUSSON
acquise d'Etienne NOEL et de Françoise JACQUENARD en 1715

Enfants du premier lit : Dominique HUSSON

Jean HUSSON

Elophe HUSSON

Enfants du second lit : Marie 13 ans / Marguerite 10 ans.

L'HABITAT VILLAGEOIS

En 1660, les premières maisons décrites dans nos sources appartiennent toutes à des cultivateurs et sont composées de trois rains, à savoir : une partie d'habitation, une grange et une écurie.

Au fur et à mesure des partages successoraux, ces bâtisses se divisent par moitié, quart ou cinquième, dans le sens de la longueur, rendant ainsi impossible l'engrangement des récoltes et l'élevage. Les héritiers de ces parts ne peuvent pas exercer la profession de laboureur et deviennent alors vignerons.

Les maisons des laboureurs

La maison de laboureur comprend pour la partie habitation : une chambre devant, une cuisine, une chambre de derrière et pour la partie culture : une écurie, une étable, une grange et des greniers. Dans le prolongement de la maison, on trouve la chambre à four.

Les maisons de vignerons

Il existe plusieurs types de maisons de vignerons :

1. Les maisons avec une cuisine, une chambre de devant, une chambre de derrière, une cave, un grenier, une chambre à four et une bougerie (maisons de riches vignerons, 6 cas sur 19).

2. Les maisons avec une cuisine, une chambre devant, une cave, une chambre à four et une bougerie (11 cas sur 19).

L'affectation des différentes pièces

Dans la cuisine, on trouve généralement la cheminée. C'est le lieu de la préparation des repas, parfois l'endroit où l'on mange, ainsi que la chambre des parents qui dorment dans un lit-alcôve.

La chambre de devant est chauffée grâce à un placard chauffant donnant sur l'arrière de la cheminée.

Dans la cave, séjournent les tonneaux. Dans la bougerie on vinifie le raisin. La chambre à four sert à préparer le pain (présence du four, d'un pétrin, de corbeilles en osier), à faire la lessive avec les cuveaux, à distiller les eaux-de-vie dans l'alambic, à entreposer les instruments de culture, à fabriquer les échelas et parfois à loger les bouges.

Dans certaines maisons, il existe une écurie pour les vaches et les cochons. On entrepose les récoltes, la paille et le foin dans la grange et les greniers.

Le mobilier des vignerons

Le mobilier de base se compose de lits, coffres, armoires, tables, chaises et pétrins (ou maie). A cela, s'ajoutent dans quelques ménages, des buffets, crédences, dressoirs (étagères), garde-manger, porte-vaisselle, garde-robes, miroirs, voire une horloge (fin du XVIIIème siècle).

Les meubles sont fabriqués généralement en chêne, parfois en sapin, noyer et poirier. La présence de planches de chêne dans les demeures laisse supposer une fabrication domestique.

Au cours des XVIIème-XVIIIème siècles, le mobilier évolue : le lit de simple paille se transforme en lit-alcôve ou en lit à colonnes, le coffre cède la place à l'armoire plus pratique, les tables apparaissent plus fréquemment et le banc devient chaise.

Intérieur de Jean Lebel et d'Elisabeth Vigneron en mars 1747

Jean Lebel et sa femme ont deux enfants, Nicolas, âgé de dix ans et Anne, huit ans.

Dans la cuisine, il y a la cheminée et ses instruments, à savoir : un chenet, une crémaillère, des instruments de cuisine (une poêle, une cuillère à pot, une écumoire, une poêle à frire, deux pochons, une vieille grille et un réchaud, un couvre-plat, une marmite de camp et un réchaud

d'airain, deux chaudrons de taille moyenne, un seau à puiser l'eau, un poêlon et une broche), de la vaisselle (trois plats d'airain, huit assiettes, un quart, une pinte, une chopine, vingt-six cuillères, un moutardier, onze fourchettes, un plat en faïence, six assiettes en faïence), une armoire-penderie, neuf chaises en chêne, un lit de plume avec un traversin, deux draps et un matelas d'étope, quatre bandes de lard et sept jambons; dans la chambre prenant jour sur la rue, un lit équipé, un autre lit avec son matelas, deux armoires en chêne, un autre lit où couchent les enfants avec un traversin et un petit matelas, deux armoires en chêne, deux coffres en chêne contenant du linge de maison (neuf draps en toile, treize nappes en chanvre), la production textile du ménage (13 livres de fil de chanvre, 42 livres de fil d'étope, 22 livres de chanvre) et les habits du défunt, une table avec un tiroir, un vieux fusil et un pistolet, de la laine, une jauge de vin, une hache et divers instruments de culture.

Intérieur de Jean Richard et Marguerite Husson en avril 1780

Jean Richard et Marguerite Husson ont deux enfants : Elisabeth, sept ans et Joseph-Nicolas, deux ans. Marguerite est enceinte de six mois de Dominique, futur enfant posthume.

Le ménage possède alors : des instruments pour faire à manger (une cuillère à pot, deux fourchettes, une écumoire, une papine, un poêlon, deux grilles, trois pieds, six pots de fer, neuf chaudrons, deux petites marmites, une bassine, une tourtière, une casserole, une bassinore, deux réchauds, une chauffe-ferette, deux couvre-plats), des instruments de la cheminée (un chenet, une crémaillère, deux petites pelles à feu, deux tire-braises), des instruments viticoles, de la vaisselle (seize fourchettes, de la faïence et des poteries, des verres et des bouteilles), un Christ en cuivre, deux petites lampes, un petit chandelier, deux seaux pour puiser l'eau, deux petits saloirs, deux cuveaux à lessives, onze

chaises en chêne et un tabouret, une table en poirier et une en sapin, 72 livres de lard salé, deux armoires en chêne fermant à clef, un vieux coffre, un lit complet (avec trois draps, deux oreillers, un traversin, un matelas, une couverture en laine, un bois de lit et des rideaux), un vieux matelas, du chanvre et du linge de maison (draps, nappes, serviettes, taies de traversin).

LE VETEMENT VIGNERON

I LE VETEMENT MASCULIN

Les hommes portent des culottes ou pantalons courts serrés aux genoux, des bas qui protègent leurs jambes ou des guêtres, des chemises en toile fine ou en chanvre, des corselets en été ou des gilets sans manche qui se portent au-dessus de la chemise, des vestes (vêtements courts près du corps), des justaucorps (vestes longues à basques, serrées à la taille) ou des habits (manteaux cintrés). Tout homme possède un chapeau.

En hiver, les vêtements sont en tissu de laine (droguet, drap, panne, étoffe de laine, flanelle, peluche) afin de lutter contre les rigueurs de l'hiver. Le vêtement de travail est coupé dans de l'étoffe de droguet, bon marché et résistante, généralement de couleur brune. Les hommes se revêtent alors de culottes, justaucorps, vestes, habits, camisoles ou gilet en droguet brun. Le costume des jours de fête ou de repos est taillé dans des étoffes plus riches (drap, panne, étamine...) et colorées. Les culottes sont brunes ou bleues, la chemise de chanvre, la camisole en drap ou peluche grise ou rouge, la veste en drap ou étoffe de laine noire, grise ou rouge, le justaucorps de drap gris, l'habit de drap, d'étoffe de laine ou de flanelle en gris ou bleu.

LES PIECES DU VETEMENT

Justaucorps : Ancien vêtement serré à la taille et muni de manches et de basques généralement assez longues.

Camisole : Vêtement court, à manches, porté sur la chemise.

Corselet : Vêtement féminin qui se serre à la taille et se lace sur le corsage.

Ou corset : pièce de certains costumes provinciaux qui se lace sur le corsage.

Coiffes : coiffure féminine en tissu.

N.B. à Lagney, les femmes portent des coiffes, alors que dans les environs, l'usage de la cornette est de rigueur.

Cornettes : Ancienne coiffure de femme.

Bandes : Rubans décoratifs qui servent à nouer les coiffes et les cornettes.

Serre-tête : Coiffe, bonnet qui enserre les cheveux.

Bonnet : Coiffure sans bord dont la forme varie.

Habits : Costumes ou vestes de cérémonie.

Gilet : Vêtement court, sans manches, ne couvrant que le torse, qui se porte par-dessus la chemise et sous le veston.

LES DIFFERENTS TISSUS AUX XVII^{ème}-XVIII^{ème} SIECLES

Armure : Mode d'entrecroisement des fils de chaîne et de trame. Les armures de base sont le satin, le sergé et l'uni.

Basin : Etoffe croisée dont la chaîne est de fil et la trame de coton.

Camelot : Etoffe de laine, parfois mêlée de poils de chèvre ou de soie formant la chaîne.

Coutil : Toile croisée et serrée, en fil ou coton.

Crépon : Crêpe épais.

Crêpe : Tissu léger de soie, de laine fine, auquel on fait subir un certain apprêt suivi d'une compression.

Damassé : Etoffe de lin ou de coton tissée comme le damas.

Drap : Tissu de laine dont les fibres sont feutrées par le foulage.

Droquet : Etoffe de laine à bas prix, ou étoffe ornée de dessin produit par un fil de chaîne supplémentaire.

Etamine : petite étoffe mince, légère, non croisée.

Etamette : Etamine de soie, de fil. Etamirée de laine, laine peignée non feutrée.

Flanelle : Tissu de laine peignée ou cardée, peu serré, doux et pelucheux.

Indienne : Toile de coton peinte ou imprimée.

Molleton : Tissu de laine ou de coton gratté sur une ou deux faces.

Mousseline : Toile de coton claire, fine et légère, généralement apprêtée.

Panne : Etoffe de laine, de coton ou de soie semblable au velours, mais à poils longs et peu serrés.

Peluche : Tissu à armure façonnée, à poils moins serrés et plus longs que ceux du velours (laine, coton, soie).

Perse : Cretonne imprimée.

Popeline : Tissu à chaîne de soie, armure taffetas, dont la trame est en laine.

Ratine : Tissu de laine cardée, épais, dont le poil est tiré en dehors et frisé.

Satin : Etoffe de soie, moelleuse et lustrée sur l'endroit, sans trame apparente.

Serge : Tissu d'armure sergée.

Sergé : Nom d'une des trois armures fondamentales, donnant un tissu à côtes obliques qui présente un endroit et un envers.

Toile : Tissu de l'armure la plus simple, fait de fils de lin, de coton, de chanvre.

Au printemps ou en automne, les tissus employés sont en laine et en soie, tels que l'étamine, tissu peu serré en laine ou le camelot en laine et soie.

Les culottes sont rouges ou bleues, les justaucorps, camisoles, gilets et corsets sont bleus, les vestes grises ou rouges et les habits gris, bleus ou blancs.

En été, les tissus sont des toiles, de chanvre ou d'étaupe pour les habits de travail, toile fine pour les vêtements de fête. Les culottes en chanvre, en toile ou en coton sont généralement écruées. Sur les chemises on porte alors des corselets ou des gilets en toile blanche ou en coton. Les camisoles et les vestes sont de même nature. Il n'y a pas de justaucorps ou d'habit pour l'été.

II LE VETEMENT FEMININ

Le vêtement féminin est composé d'une jupe sur laquelle se porte le tablier, d'une chemise avec, au-dessus, un corselet

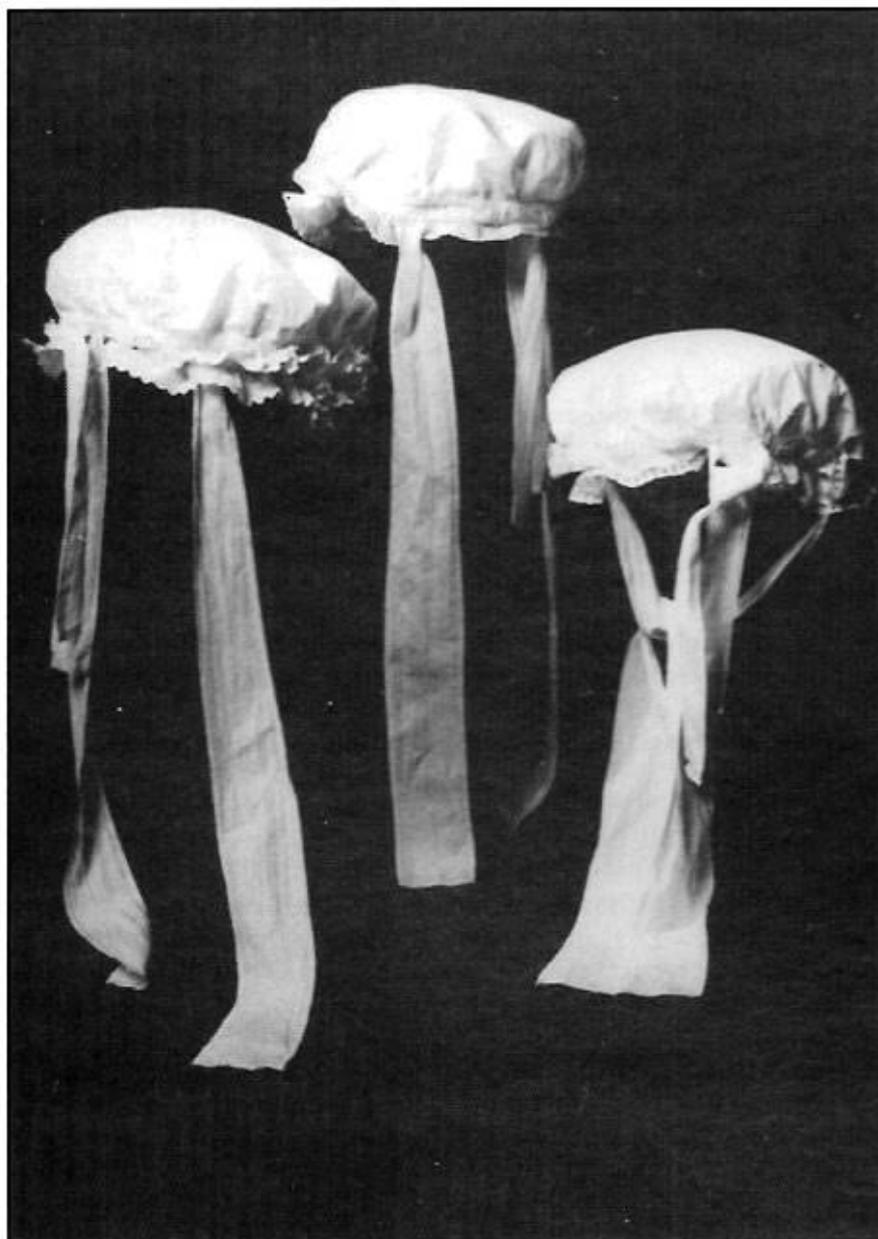


TABLE
CADEAUX

L'Ambiance

6, rue de Lattre-de-Tassigny
Tél. 83.43.11.51

TOUL

PEINTURE

HENRION G.

TOUL



Tél. 83.43.00.26 & 83.43.26.18

- Réduction 30 % sur papiers-peints
- Réduction 20 % sur revêtements de sol et peinture

(gilet qui se noue sur le devant) et d'une camisole. Les femmes portent rarement un habit ou un manteau. Elles cachent leurs cheveux sous des coiffes ou coiffures, des cornettes liées par des bandes. Seulement 40 % des femmes possèdent des chaussures et elles n'ont pas de sabots. Le mouchoir semble appartenir au costume féminin. En hiver, les vêtements féminins sont en droguet brun. Les jours de fête, les jupes sont de serge, drap, flanelle ou étoffe de laine de couleur rouge, bleue, noire ou grise, les tabliers de serge de Londres rouge ou noire, d'étamine bleue ou de camelot, les corselets de serge noire ou de flanelle et les camisoles de serge rouge, de drap noir ou de flanelle bleue. Les vêtements de noces ou de cérémonie sont noirs en étoffe coûteuse (serge de Londres ou drap).

Au printemps, les femmes s'habillent de droguet de soie, d'étamine bleue, ou de camelot en laine et en soie. Les tabliers en toile ou en coton sont colorés, rayés, à carreaux ou en tissu peint.

En été, les jupes sont de toile blanche, de coton ou d'indienne rayée ou imprimée, les corselets de toile ou de coton blanc, les tabliers rayés et les camisoles rouges ou bleues.

LA FAMILLE VIGNERONNE

La formation de la famille vigneronne

A Lagny, l'âge moyen au mariage des hommes est de 26,08 ans toutes catégories sociales confondues. 53.33 % des vigneronns se marient avant 25 ans, contre seulement 38.46 % des laboureurs. En effet, il est plus facile de s'installer sur une exploitation viticole que sur une exploitation agricole, car les instruments sont moins coûteux, il n'y a pas besoin de chevaux et la superficie des parcelles est très faible. Les enfants de vigneronns n'ont donc pas besoin d'attendre la mort ou la retraite de leurs parents pour devenir autonomes.

L'âge moyen au mariage des jeunes filles est de 24,58 ans. La plus jeune des épousées n'est âgée que de quatorze ans, cas exceptionnel dans la France du Nord d'Ancien Régime et la plus âgée a quarante-deux ans.

LE CHOIX DU CONJOINT

Avec qui se marie-t-on ? On épouse de préférence un habitant du lieu (55.80 % des mariages) qui peut être un parent au troisième ou quatrième degré de parenté (12.70 % des cas). Dans 27.72% des cas, les hommes partent chercher une femme à l'extérieur et reviennent s'installer au village. 9.53 % des femmes s'allient avec un étranger et quittent leur lieu de naissance. Les mariages célébrés entre des jeunes gens de villages différents sont surtout le fait des laboureurs, alors que les mariages consanguins sont privilégiés par les vigneronns.

Les mariages sont homogames, c'est-à-dire qu'ils unissent des personnes de même statut socio-professionnel et de même richesse.

LA NATALITE

Un enfant apparaît au foyer généralement dans l'année du mariage (sauf cas rare de stérilité). Les conceptions pré-nuptiales sont rares (deux cas seulement entre 1660 et 1789), ainsi que les enfants illégitimes (2 cas).

Le taux de fécondité moyen est relativement faible. Une femme mariée à 24,85 ans et ménopausée à 41 ans, donne naissance à six enfants en moyenne, soit un enfant tous les trente-deux mois. Rares sont les ménages avec de nombreux enfants. On peut citer ces deux hommes, pères de dix-huit enfants issus de deux lits. Une femme, mariée à vingt-deux ans et décédée à quarante-et-un ans, a mis au monde en dix-neuf ans de mariage, dix-huit enfants, dont huit sont restés en vie. Trois autres femmes, respectivement âgées de dix-huit, vingt-et-un et quinze ans, ont été mères de quinze enfants.

LA MORTALITE DES ENFANTS

Sur ces six enfants nés, un couple n'en mariera, en moyenne que 3.41. En effet, 26.12 % des enfants meurent avant un an, 10.3 % entre un et cinq ans et 6.79 % après cinq ans.

La mortalité infantile est liée aux mauvaises conditions de l'accouchement, et parfois à la mort de la mère lors des couches (environ 15 % des femmes à Lagny meurent en couches), au tarissement du lait maternel, aux maladies infantiles, au choc du sevrage...

Passé le cap de la première année, les enfants peuvent encore être victimes des épidémies, des disettes et de la malnutrition, de la prolifération de germes bactériens dans l'eau et les aliments, ou d'accidents.

LA FRAGILITE DES COUPLES

L'âge moyen au décès de la population de plus de vingt ans est de 54,86 ans pour les hommes et de 53,91 ans pour les femmes. 42.04 % des hommes meurent avant l'âge de cinquante ans, contre 41.55 % des femmes. En moyenne, un mariage dure entre 17 et 19 ans. 63.66 % des ménages sont dissous par la mort alors qu'il y a encore des enfants mineurs.

DES REMARIAGES FREQUENTS

63.70 % des hommes veufs se remariant, contre seulement 42.62 % des femmes. Les hommes convolent en secondes noces après 15 mois de veuvage en moyenne, contre 33 mois pour les femmes.

L'âge moyen au remariage des veufs est de 42,46 ans pour les hommes (minimum 22 ans, maximum 84 ans) et de 39,15 ans pour les femmes (minimum 18 ans, maximum 80 ans). Nécessité économique, les remariages en cascade donnent naissance à des familles particulières.

Exemples de familles

Michel Richard épouse en premières noces Firmine Michel qui lui donne quatre enfants (Françoise, Claude, Marguerite et Marie Richard). Firmine Michel, devenue veuve, se remarie avec André Malot. Le couple n'aura pas de descendance. Après le décès de Firmine Michel, André Malot convole en secondes noces avec Marie Lamy, veuve en secondes noces de Claude Gagnier, qui amène avec elle ses cinq enfants. De cette union naissent deux fils Malot.

Mathias André épouse en premières noces Barbe Forain qui lui donne quatre enfants (Marie, Joseph, Jean et Marguerite). Il se remarie avec Catherine Petit en secondes noces, laquelle met au monde une seconde Marguerite. Catherine Petit était veuve en premières noces de Jean Brayet et mère de Claude, Dominique, Anne et Pierre Brayet. Dans le ménage André-Petit, cohabitent des enfants issus de trois lits.

CONCLUSION

Les vigneron, qu'ils soient de Lagny ou de tout autre village de la France du Nord, sont tributaires de leur type d'économie. Dépendants d'un marché extérieur, celui du vin, victimes des aléas climatiques qui touchent tant la production viticole qu'agricole, ils parviennent difficilement à assurer l'autarcie de leurs ménages et présentent de graves carences alimentaires, ce qui les fragilise et augmente leur mortalité.

Ce phénomène s'aggrave au cours du XVIIIème siècle, car ils ont tendance à accroître la superficie des terres consacrées au vignoble et à réduire celle réservée jusqu'alors aux céréales et à l'élevage. Parallèlement, le gonflement de la production viticole entraîne une chute des prix du vin et une hausse de ceux des céréales et de la viande qu'ils doivent désormais acheter. Néanmoins, le travail de la vigne occupe plus de la moitié de la population locale et fait vivre de nombreuses familles sur de micro-parcelles

et permet ainsi d'absorber l'accroissement de la population du XVIIIème siècle.

Cette étude succincte a tenté de décrire la vie quotidienne des vigneronns à Lagny sous l'Ancien Régime. Cette étude s'arrête avec la mort du système judiciaire sous les foudres de la Révolution Française.

La Révolution a-t-elle eu réellement une influence sur la société locale ? Y a-t-il eu de profondes mutations économiques, juridiques et politiques, ou bien assiste-t-on à la pérennité du monde rural, des traditions et des modes de vie ? Seule

une étude complémentaire permettrait de répondre à ces questions.

Laurence JOIGNON
Docteur en Sciences humaines

Cette très intéressante étude se complète de plusieurs tableaux de dénombrements que le lecteur est susceptible de se procurer si nécessaire, à l'adresse suivante :

Claude JOIGNON
4, rue Jeanne Martin
54200 Francheville

Tél: 83.62.94.56

Nous remercions vivement :

Les Archives Départementales de Meurthe-et-Moselle, le Musée des Arts et Traditions Populaires de Nancy, le Musée de Toul, le Musée de la Vigne de Lucey, le Centre de Promotion de Bruley, la Mairie de Lagny et Monsieur Claude JOIGNON.

La Rédaction

imprimerie **TECNODIM**

**IMPRIMÉS PUBLICITAIRES ET ADMINISTRATIFS,
BROCHURES ET PÉRIODIQUES**

Rue des Garennes 57157 MARLY-Tél 87 63 23 24