

LE PAIN DE NOS ANCIETRES DANS L'ECONOMIE RURALE DU 18EME SIECLE.

Dans notre société de fin de siècle où tant de produits de consommation sont frelatés, nombreux sont ceux qui aspirent à retrouver la nourriture saine et solide de leurs aïeux. Cela explique la vogue des produits artisanaux, de la culture biologique et autres processus naturels retrouvés par l'ingéniosité de l'homme d'aujourd'hui. Il est vrai, par contre, que le cultivateur d'autrefois aurait aimé, dans la triste perspective des disettes et famines toujours menaçantes, connaître nos engrais chimiques multiplicateurs de récoltes; voire nos pesticides contre les bestioles malfaisantes qui ravageaient alors le produit de leur rude labeur. Ils n'auraient, en ce cas, pas connu, la terrible famine de 1707-1708, ni les disettes de 1740, 1757, 1770 (prières publiques), 1782-1783, et celles de 1788-1789 qui furent le détonateur des révolutions en France comme en Belgique. Malheureusement, nos ancêtres, en ce domaine, n'avaient pas le choix: ils devaient se contenter de l'empirisme et des médiocres connaissances agronomiques de leur époque.

Que cultivaient nos ancêtres dans les fermes, censes ou métairies thudiniennes du 18ème siècle? Consultons, à cet égard, des documents d'époque relatifs à la dîme, en l'occurrence celle du "BURAN" terre de Thuin à la limite de Gozée, dont la dîme appartenait au monastère de Lobbes. L'acte date de 1778 et distinguait trois sortes de culture:

1. Dîme des blancs grains: froment, épeautre, seigle et suqeron (escourgeaon)
2. Les marsages: avoines, pois, vesces, mélias, trèfles, favelottes, navets et orges.
3. Dîmes sur d'autres cultures: les foins, le chanvre et le lin. Il faut y ajouter le colza et les canadas dits aussi pommes de terre cités dans un acte de 1788 et d'introduction récente.

Les cultures sur une même parcelle s'alternaient pendant deux ans, suivies d'une année de jachère: c'était l'assolement triennal, établi de temps immémorial et prévu dans les baux. La première année était consacrée aux blancs grains appelés aussi blés durs (céréales panifiables), la seconde année aux marsages ci-dessus désignés, et la troisième année au repos; le terrain était épuisé, car on ignorait alors les engrais chimiques appropriés restituant au sol ce dont il avait besoin après chaque type de culture. On ignorait aussi la betterave introduite dans nos régions au début du 19ème siècle (Napoléon et le blocus continental) et dont le rôle s'avère primordial dans l'assolement pratiqué aujourd'hui.

Prenons le cas concret du censier Charles Cantigneaux, l'aïeul maternel du maire Martin. Sur 13 bonniers environs de terres labourables échus à l'un de ses descendants, on trouve la répartition suivante, étant à connaître qu'à la mesure de Thuin, un bonnier (75a39ca) valait 400 verges:

1. Rayages emblavés: 1665 verges en 5 lots (5 terres amplement décrites)
2. A remettre en marsage: 1774 verges en 8 lots
3. En jachère: 1817 verges en 6 lots.

Les rayages déjà emblavés en automne sont les céréales panifiables. Dans les marsages nous trouvons les orges pour la fabrication de la bière.

On peut remarquer, dès à présent, une des causes des pénuries endémiques: l'emblavement, peu important des céréales panifiables: en moyenne 30% du sol. Cela résultait de la pratique même de l'assolement qui s'opposait à ce que la même terre produise deux années de suite des grains durs. Ajoutons à cela la faiblesse de la seule fumure naturelle, peu abondante et toujours de même nature azotée, dont la conservation

était mal assurée. On recourait aussi, quand on le pouvait, à la marne (genre d'argile contenant entre 20 et 80% de calcaire, pour amender les sols acides) ou à la chaux que l'on trouvait dans nos régions, mais souvent leur application était faite sans discernement.

Quant au choix des semences, il se faisait généralement par réutilisation ou échange avec un autre cultivateur; les semences sélectionnées (pour peu qu'elles aient existé) étant rarement utilisées, eu égard à leur prix. Nous n'insisterons pas sur la rusticité du matériel agricole. Dans une vente publique d'un fermier endetté, en avril 1781, pour une exploitation comprenant 4 chevaux, 8 poulains, 10 vaches, 4 porcs et 50 moutons, nous ne trouvons comme matériel agricole que 2 chariots, un beignon, 2 arrosoirs et 2 traîants (hermes). Dans un cas identique, en juillet 1784, pour une autre exploitation comprenant 12 chevaux et 2 poulains, 9 vaches et génisses, 3 veaux, 12 porcs et 178 bêtes à laine, le matériel agricole se résume à 2 chariots, 1 beignon, 3 errers, 3 binois (à pommes de terre) et 2 hermes. Toutes ces conditions de travail agricole permettaient juste un rendement minimum. Mais quand s'y ajoutait une saison climatique défavorable, un temps anormalement sec ou anormalement pluvieux, c'était la catastrophe pour tous, le bocage des ventes, l'impossibilité de s'approvisionner dans le comté voisin protectionniste, la montée des prix en vertu de l'offre et de la demande...

Si nous suivons la mercuriale des céréales panifiables au cours du 18^{ème} siècle, nous constatons que l'épeautre se vendait en, 1780 le même prix qu'en 1716. Les prix moyens n'avaient pas bougé sur 64 ans, sauf deux chutes de 70% en 1723 et 1738, sans doute par excédent de récolte et deux hausses de 70% entre 1740 et 1750, dues à de mémorables hivers suivis de sécheresses.

Les mercuriales du froment et du seigle sont presque parallèles et plus percutantes. Après une certaine stabilité pendant 20 ans entre 1716 (indice 100) et 1736, ils s'élèvent en moyenne de 50% pour demeurer à ce niveau jusqu'en 1780, avec deux pointes de 130% (indice 230) en 1740 et 1771. La mauvaise année 1771 qui n'avait pas eu d'influence sur le prix de l'épeautre est dramatique pour les prix du froment et du seigle. Il avait tellement plu cette année là que l'Eglise de Liège ordonna des prières publiques dans toute la Principauté. La dernière flambée des prix date de 1789 et fut une des causes connues de la Révolution liégeoise, non pas que cette année fut particulièrement mauvaise, mais elle succédait à dix années fatales pour l'agriculture d'alors: en 1778 et 1780, terribles sécheresses; en 1782, printemps sec, gelées en mai et pluies en juillet et août; en 1786, mauvais temps toute l'année et sol grouillant d'insectes; grands froids jusqu'en mai et pluies continuelles avant et pendant la moisson...

Mais, dans des conditions climatiques normales, quel était le rendement moyen des cultures? Notre Thudinie possédait (et possède toujours) des terres de toute première qualité, comparables à celles de la Hesbaye, aptes à la culture du froment et cela dans sa partie méridionale appelée géographiquement "Pays de Liège": Ragnies-Thuillies-Strée-Clermont-Fontaine-Valmont où l'on trouve les grandes fermes d'abbayes. Par contre les plateaux dominant les vallées de Sambre et Biesmelle où se situent Thuin, Lobbes, Biesme, Biercée, rentreraient plutôt, pour la moindre qualité de leurs terres, en zone condrusienne dont la culture dominante est l'épeautre et le seigle.

Dans l'ensemble, le rendement du 18ème siècle, ramené en Ha (pour faciliter la comparaison) se situait: pour le froment vers 16 Hl par Ha, pour l'épeautre et l'avoine vers 27 Hl et pour le seigle vers 15 Hl l'Ha. Quant au poids, le rendement ramené aux mesures actuelles donnait pour l'épeautre, dans un cas précis de 1762, 39 Kgs net par Hl, ce qui

représente 1053 Kgs à l'Ha. Il faut noter que l'Ha d'épeautre ou d'avoine constituait un poids de grains deux fois moindre que l'Ha de seigle. A titre de comparaison, l'épeautre, d'après des statistiques de 1960, donnait un rendement à l'Ha pour variétés courantes, de 2740 Kgs et pour variétés sélectionnées de 3200 Kgs. Et depuis 23 ans, ce rendement est en progression constante.

Beaucoup de particuliers, lors de la moisson, achetaient leur réserve annuelle d'épeautre ou de seigle, soit à la métairie, soit chez les marchands de grains appelés alors blatiers, soit encore lors de passées publiques sur pied, à la requête de certains propriétaires (Detraux en 1778, Scohier en 17855, Delalieu en 1788...). On vendit ainsi à Thuin des "dépuilles" de froment, d'avoine, d'escourgeon, de seigle, de fèves de marais dites favettes, de pois ... par voie notariale. Dans ce cas, les acquéreurs devaient assumer eux-mêmes la moisson, l'engrangement et le battage au fléau. Après séchage au "grenier", le grain était acheminé au fur et à mesure des besoins familiaux, vers le moulin à farines. Thuin en posséda une demi-douzaine sur les dix moulins installés aux rives de Sambre et de Biesmelle.

Bien des maisons de Thuin possédaient au 18ème siècle un four à pain et une brassine: les actes en témoignent. Cependant, on pouvait avoir recours aux boulangers. Notre ville n'en manquait pas. Outre la boulangerie privée des Oratoriens, citée en 1784, mentionnons pour ne prendre que les dernières années de l'Ancien Régime: la boulangerie de Léopold Lefèvre reprise par Nicolas Gossiaux en 1784, celle d'Antoine Raucant citée aussi en 1784, celle de Jean-Jacques Raussin en 1789, celle de Lambert Sandron citée en 1790. La profession, sans être corporative à Thuin, était sévèrement réglementée: pour la période s'étendant de 1684 à 1794, on ne compte pas moins de 19 édits ou ordonnances relatives aux boulangers, promulguées par nos Princes-Evêques.



L'homme de village

Tous les jours au milieu d'un champ.
 Par la chaleur par la froidure.
 L'on voit le pauvre paysan.

Travailler tant que l'année dure.
 Pour amasser par son labeur.
 Dequoy payer le collecteur.

Se vend à Paris chez N. Guérard Graveur rue St-Jacques à la Reine du Clergé proche St-Eves C.P.R.

Gravure de 1700

Paris, B. N.

La nourriture prédominante dans la Principauté Liégeoise était le pain de seigle, car le seigle était cultivé partout, mais en Thudinie, nous connaissions le pain de froment et surtout le pain d'épeautre très apprécié de nos aïeux.

Depuis cette période "héroïque", toutes les conditions agricoles d'exploitation se sont modifiées radicalement au 19ème siècle par la naissance de l'agronomie ou étude scientifique de la terre cultivée, due surtout au chimiste allemand Liébig: sélection des plantes, culture intensive par engrais d'origine minérale comme l'azote, le phosphate, la potasse transformés par la chimie. Nous ajouterons un matériel perfectionné et rationalisé, dans la foulée de l'évolution industrielle et mécanique, sans oublier l'utilisation plus récente des produits phytopathologiques, fongicides et pesticides qui permettent une récupération moyenne de 35%. Grâce à la science, il n'y aura plus en occident les famines qu'ont connues nos aïeux. Mais une grande vigilance s'impose, car les emplois abusifs de la chimie moderne peuvent s'avérer dangereux pour l'homme. Par une saine réaction due à la loi de l'alternance on tente maintenant le grand retour à la nature (écologie) et à l'agriculture biologique possible à petite échelle. Et c'est très méritoire, aujourd'hui que l'homme a la possibilité, par ses connaissances, de maîtriser quelque peu ce destin qui affamait ses ancêtres.

Tous droits réservés

G.H. Conreur