

Parsonneries et frèresches.

Une société taisible aux Astiers en 1381.

Partie 2/6

Une explication



Une explication à la naissance de ces communautés fut le besoin de se grouper pour remettre en culture les immenses territoires du centre de la France dévastés par les guerres de Cent Ans et laissés en friche au sortir de cette période.

Mais d'autres auteurs font remonter ces communautés avant l'An Mil. Voltaire mentionne les *parsonniers*¹, suivi par Diderot et d'Alembert dans leur grande Encyclopédie.² Rétif de la Bretonne³ et Michelet les mentionnent également.

Ces communautés agricoles étaient dirigées par un maître ou d'une maîtresse élus, qui ne pouvaient être mari et femme, ni frère et sœur, ni père et fille, pour éviter le favoritisme. Le maître décidait le travail, les achats et ventes, les mariages. Il représentait la communauté lors des foires, procès, relations avec le propriétaire. La maîtresse régissait la maison la cuisine, la basse-cour, la fabrication du pain et des fromages. Les communautés pratiquaient l'accueil des pauvres. Leur hospitalité était emblématique.

La mainmorte.

Principe formulé par Antoine Loysel: "*Serfs ou mainmortables ne peuvent tester et ne succèdent les uns aux autres, sinon tant qu'ils sont demeurant en commun*".⁴

¹ Dictionnaire philosophique. Article sur l'économie domestique.

² Grande encyclopédie de Diderot et d'Alembert. Article sur les communautés moraves.

³ Les Posthumes.

⁴ « Serfs ou mainmortables ne peuvent tester et ne succèdent pas les uns aux autres, sauf s'ils habitent en commun. » Antoine Loysel, juriconsulte (1536-1617) connu pour avoir collecté les principes du droit coutumier en France.

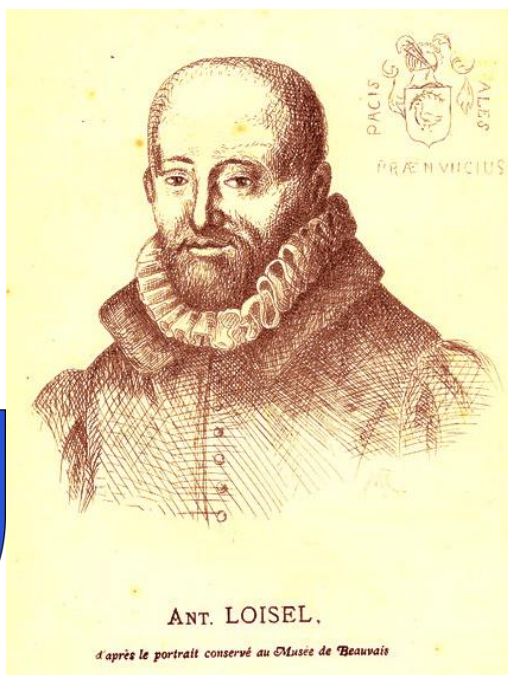
La mainmorte en vigueur sous l'ancien régime est la raison majeure de la formation des communautés taisibles. A contrario la disparition progressive de la mainmorte peu avant ou peu après la Révolution, selon les régions, explique la disparition progressive de ces communautés.

La mainmorte est l'impossibilité faite aux petits paysans « en servage » au Moyen Âge de transmettre les biens dont ils disposaient de leur vivant. A sa mort il ne peut transmettre son patrimoine.

Pour échapper à la mainmorte certaines familles se muent en communauté taisible. Pour qu'une communauté soit prise en compte il faut qu'elle soit agricole et que tous ses membres demeurent ensemble leur vie durant. Le départ d'un membre de la communauté ne se fait que « nu », avec ses seuls habits ordinaires.

Les membres d'une communauté vivant ensemble, sous le même toit, au même pot et au même feu, à la mort de l'un d'eux, la communauté continue à fonctionner et la mainmorte ne s'exerce pas. Les biens en commun restent en commun. Rien n'appartient plus à l'un qu'à l'autre et chacun ne possède rien en particulier. Le seigneur, noble, religieux ou bourgeois qui tient⁵ les biens globaux de la communauté, ne peut exercer son droit de mainmorte que quand la société est dissoute.

Adoucie au XVII^e s, la mainmorte est abolie par un décret de 1790. Plus tard le Code Civil de Napoléon ne reconnaît plus que les communautés conjugales.



Le juriste Antoine Loysel et son écu (armes parlantes).

La mortaille⁶.

Antoine Loysel : *"Pour succéder en bordelage, sont requises deux qualités à la personne de celui qui veut y succéder, la première, qu'il soit héritier du défunt bordelier, la seconde, qu'il ait été, au temps de son décès, commun avec lui, et s'entend commun par communauté coutumière ou convenue, et en sera le seigneur saisi, lesdites qualités défailant"*.

⁵ Forme de possession dite « tenure », attachée au vouloir du roi et descendant de rang en rang vers les nobliaux les plus petits, chacun n'étant pas plus « propriétaire » de ses biens que les servants eux-mêmes. Par contre les biens étaient transmissibles par la succession, mais suspendus au vouloir de tel duc, comte ou prince qui pouvait attribuer une châtelainie à une autre famille s'il le souhaitait, seuls les biens meubles échappant à une telle décision.

⁶ Mortaille : comprenez l'impôt appelé la taille, exercée au moment de la mort d'un servant. Le serf était dit mortailable.

Des communautés taisibles persistent cependant dans le centre de la France, en Franche-Comté et surtout en Auvergne et Velay. Les conditions de vie et de travail poussent à la solidarité familiale et communautaire ces sociétés rurales anciennes. Dans ces régions, la formation d'une communauté taisible permet encore d'échapper à la *mortaille*.

Ce droit de mortaille permettait au seigneur d'un lieu de capter les biens d'un paysan mort sans descendant direct naturel (*déshérence*). Il s'exerçait au titre du *bordelage*⁷ et était considéré comme le droit le plus lourd à supporter pour les serfs. Mais si les biens d'un paysan décédé étaient en commun avec d'autres, ils ne pouvaient être enlevés à cette communauté de fait par le seigneur.

Vers la fin des communautés taisibles.

Dès 1783, puis sous Napoléon, des assemblées provinciales où elles sont nombreuses et vivaces demandent leur dissolution pour ne reconnaître que les communautés conjugales.

Les progrès de l'agronomie vont eux aussi à l'encontre des communautés. Des critiques s'expriment. L'indivision empêcherait la formation d'une classe diversifiée composée de petits propriétaires. La communauté freinerait les initiatives individuelles, l'innovation, et limiterait les investissements. La main d'œuvre familiale mettrait au chômage la main d'œuvre professionnelle extérieure. Les mariages en interne accroitraient la consanguinité.

Se rapprochant du XXe s, les innovations techniques, la recherche de productivité, font reculer l'organisation traditionnelle du travail et l'économie de subsistance.

L'une des dernières communautés, peut-être la dernière, fut la communauté des Ferrier, à Escotal, non loin de Thiers. Elle existait encore en 1904. Un *blog* la perpétue.

Habitat et toponymie.

Des communautés ont regroupé jusqu'à une quarantaine d'individus. Peu à peu il fallait agrandir le bâtiment initial. L'ensemble bâti prenait l'aspect d'une maison forte, en U, en carré, sans forme prédéterminée. Parfois la communauté constituait un ensemble de maisonnettes, granges, étables, bergeries, porcheries, ateliers, forge, four, plus ou moins imbriquées.

La maison commune, est souvent haute, vaste, avec un étage et un grenier au-dessus. Elle est en pierres dans notre région. Il semble qu'on leur trouve un point commun : la couverture en tuiles et la faible pente des toitures.

Les dépendances sont d'amples dimensions. Leurs toitures sont portées par de gros piliers de bois, des troncs d'arbres taillés. Les matériaux sont identiques à ceux de la maison.

En Auvergne on ne trouve pas souvent des cours fermées qui sont plutôt typiques des plaines fertiles. L'habitation, le plus souvent très ancienne, se développe au fil des nécessités, sans souci d'ordre.

A la dissolution de la communauté, les familles ne se sont pas toujours séparées. Les maisonnettes ont pris de l'indépendance et formé des hameaux. Il est parfois difficile de faire la part de la communauté et du lieu. Ces lieux sont souvent isolés ou un peu à l'écart d'un village, la plupart du temps exposés au sud.

Le nom de la communauté ou du domaine a parfois été élargi au hameau voire au village. Selon les régions et les parlers locaux ces noms prennent des tournures et terminaisons identifiables.

Tous les noms de lieux ne proviennent pas de ceux de communautés qui y ont vécu. De même les communautés n'ont pas nécessairement tiré leur nom du site où elles ont vécu.

⁷ En Bourbonnais et Nivernais, le *bordelage* était une redevance seigneuriale consistant en une part de la production agricole que les serfs, ou paysans, devaient payer en nature ou en argent. Le paysan y échappait s'il vivait en communauté. Un héritier direct pouvait succéder à un défunt soumis au bordelage, mais payait un droit très élevé.

Mais des lieux demeurent liés à des communautés. Soit que la communauté ait pris le nom du lieu, soit que le lieu ait gardé celui de la communauté, de la famille fondatrice ou dominante, voire le prénom d'un maître. Des communautés ont donné un nom à leur domaine, et ce nom a pu se perpétuer.

Ces noms de lieux se sont parfois formés à partir d'un des noms des *parsonniers* qui souvent étaient leurs prénoms ou sobriquets : les Arnaud(s), les Darnault (*d'Arnaud*), les Astiers, les Bernardes, les Girards, les Guerrin(s), les Robert(s), les Valentins, le Martinet (*le petit Martin*), les Surrels (*los Surrelz*), les Jaults (*les coqs*), peut-être Mestrenac (*le maître*). Ils ont pu se former à partir d'une particularité du terrain attachée à une personne et commode à utiliser pour les gens de l'époque (Champ-Rigaud, Roche-Arnaud, Roche-Jean, Font-Arnaud). Ils ont pu conserver le nom d'une profession exercée au sein de la communauté, mais qui sans doute est devenue leur sobriquet (les Garniers). D'autres noms, les plus nombreux naissent d'une particularité du terrain : Soleilhac, l'Arboulet, le Chier, le Monteil de Vernassal.

Menu d'une journée en communauté taisible.

La suite est documentée à partir du XVIIIe s.

Le rythme de la journée était cadencé par la durée des jours, le beau ou le mauvais temps, trop chaud soleil, pluie ou neige. Les travaux étaient, et sont toujours, dictés par les saisons et la longueur du jour. Travaux dans les bâtiments, granges, locaux des bêtes ; labours, semailles, récoltes, moissons, etc...

Un petit déjeuner se prenait au lever du jour ou, l'hiver, vers sept heures du matin.

En milieu de matinée, venait un « casse-croûte » composé d'une soupe aux légumes, au lard ou au lait, puis de fromage avec parfois des pommes de terre cuites à l'eau, sans oublier le pain. Fruits selon la saison, pommes, poires, fraises, pêches, prunes, raisin...

Le dîner⁸ vers midi était le repas principal. On mangeait un plat de pommes de terre, choux ou haricots secs au lard, et un plat à base de farine.

Au souper, lorsque les travaux s'arrêtaient faute d'y voir clair, ou vers sept heures du soir, le plat de légumes était remplacé par une soupe aux légumes avec des tranches de pain trempé. Dans certaines fermes, un second plat était constitué par *des pâtisseries rustiques*.

Les belles saisons, avec les travaux des champs, le rythme s'accélérait et se densifiait. Lever en même temps que le jour, vers trois heures et demi ou quatre heures. Casse-croûte en milieu de matinée. Dîner pas trop lourd pris en groupe à la maison ou au champ. L'après-midi pouvait être coupé d'une pause avec un second casse-croûte composé de pain et de vin.

Le souper attendait la fin du jour. Avant la Révolution, on ne mangeait beaucoup de légumes et de céréales. La viande des porcs, moutons, veaux, s'ajoutait aux repas pendant la saison des gros travaux.

L'orge mondé, l'épeautre, le blé (variétés anciennes), le blé-seigle, se consommaient abondamment depuis le Moyen Âge, notamment avant l'arrivée de la pomme de terre. L'ingénieur agronome Claude Cheverry mentionne qu'à Pervy, 20 doubles décalitres, 240 kg, étaient consacrés à la consommation d'orge. Moulu en farine ou consommé en grain, l'orge entrait dans la préparation d'un grand nombre de plats, dont des soupes d'orge cuites dans de l'eau et du lait.

Pendant les travaux des champs, on buvait du vin issu de vendanges locales, coupé d'eau⁹. Outre le vin, les boissons étaient des bières et des cidres réalisés à base de fruits et plantes du lieu.

Dans les communautés comme dans le reste de la population rurale, on marquait les dimanches et les fêtes religieuses¹⁰ et les heures des prières. Religieuses, d'inspiration

⁸ Le dîner, qu'on appelle de nos jours le déjeuner. Le souper était notre actuel « dîner »...

⁹ Le vin permettait d'assainir l'eau. Le vinaigre était le plus souvent fait à base de jus de divers fruits acides.

¹⁰ Les saints patrons de la communauté et du village le plus proche, de la paroisse, du diocèse, etc.

celte ou païenne, les fêtes donnaient lieu à force amusements, rondes, danses, farces, musique.



Bibliographie

- Dictionnaire de l'ancienne langue française (...). Frédéric Godefroy. Edition de Paris. 1881, 1902.
- Fermiers à communauté taisible du Nivernais (...). Victor de Cheverry. Société d'économie sociale, t. V. Paris. 1885.
- Monographie de la communauté des Jault. Abbé Lucien Charrault. 1904.
- De la fonction sociale des communautés taisibles de l'ancien droit. Paul Bastid. Tours. Imprimerie Paul Salmon. 1916.
- Les parsonniers vellaves. Albert Boudon-Lashermes. Bulletin philologique et historique. Ed. Ministère de l'éducation nationale. 1930-1931.
- Au même pot et au même feu (...). Henriette Dussourd. Ed. Maisonneuve et Larose. 1979.
- Les parsonniers. Henri Bachelin. Ed. Guenegaud. 1981.
- Les Bons Dieux. Jean Anglade. Julliard. 1984.
- Les étoiles de Compostelle. Henri Vincenot. Ed. Denoël. 1987.
- *Heredes*, héritiers ou parsonniers ? Pierre Charbonnier. Bibliothèque de l'École des Chartes. Vol. 148. N° 148-1. 1990.
- La vie quotidienne d'une communauté familiale agricole en Champagne berrichonne ». Bertrand et Monique Darnault. Alice Lyner Editions. 2011.
- Le Maître du pain. Lucy Achalme. Ed. Marivole. 2013.