LA VIE PASSEE EN CENTRE-EST BRETAGNE (SUITE)

2 - Les artisans

Dans la région qui nous intéresse, il semble qu'il y ait une dizaine de pourcentage d'artisans et marchands au sein de la population. Il ne m'a pas été possible de recenser la proportion d'artisans à l'intérieur de cette globalité. Dispersés dans les bourgs et villages, ils apparaissent plus nombreux dans les bourgs ayant foires et marchés et encore plus à Paimpont et à Concoret où exercent un grand nombre de charbonniers, forgerons, cloutiers, foulonniers et banchisseurs de draps.

Comme les laboureurs travaillant environ 5 ha, nos marchands et artisans font habituellement partie de la classe moyenne de l'époque. Parmi les mieux rétribués nous rencontrons les maîtres maçons, charpentiers et serruriers dont les revenus sont souvent égaux ou supérieurs à ceux d'un sénéchal, pour devenir parfois comparables ou supérieurs à ceux d'un procureur fiscal.

A Ploërmel, ville bourgeoise, le *système des corporations* limite, par un *numerus clausus* et par des examens professionnels, le nombre et le libre exercice des artisans et marchands. Les corporations de ville sont sous le contrôle lointain mais réel de hauts-fonctionnaires. Citons, pour exemple, la charge de *Grand Panetier du roi*. S'il veille à l'alimentation de la maison royale, il a plus sérieusement la charge, à l'échelle du pays, de diriger des fonctionnaires de proximité qui contrôlent la situation alimentaire et l'état des réserves en nourriture, tandis que le Grand Bouteiller surveille la production et de la commercialisation du vin.

A la campagne, l'autorité centrale par le biais des contrôleurs de la *Police du blé et du pain* et des procureurs fiscaux locaux, intervient aussi pour surveiller la qualité des produits, les poids et mesures, prévenir les pénuries, constituer des stocks, etc.

Pour autant que je le sache, à la différence des villes, à la campagne chacun est libre de s'installer, comme il l'entend, artisan ou marchand, sans avoir à faire grande preuve de compétence et sans avoir l'obligation de racheter un droit d'exercice à un prédécesseur. Il me semble que certains artisans, confrontés à des tâches difficiles ou à la fabrication de produits coûteux, sont allés se former dans des ateliers corporatifs de villes et en sont revenus parés du titre de maître. On voit, par exemple, nommés dans les actes, ici et là, tel ou tel, maître perruquier, maître serrurier, maître maçon, maître charpentier, maître tanneur, etc… Il n'est pas sûr qu'ils ont tous été réellement titularisés en ville, mais ayant suivi une formation approfondie leur compétence, leur renommée ou leur réputation vaut titre. Le fait de diriger du personnel en nombre a favorisé un glissement du sens du mot maître, passant de celui qui a un savoir et le transmet, au sens de celui qui ordonne, ce qui est aussi l'art de diriger. Tardivement de gros laboureurs au personnel nombreux ont pu quelques fois être qualifiés de maîtres.

A côté de la majorité des métiers d'exercice libre à la campagne, il existe cependant des monopoles. En effet, certaines professions (meuniers, boulangers) relèvent du *droit de ban seigneurial*. Il s'agit d'un système économique ancien. Les fondations, c'est à dire le financement et la construction des moulins et des fours de boulangerie, ont été réalisés à l'origine par les seigneurs. Ils sont restés propriétaires des réalisations et ont imposé aux paysans habitant le territoire de leur seigneurie un monopole obligeant ceux-ci à faire usage de ces *fours et moulins banaux* sans pouvoir faire appel à la concurrence. Ils ont concédé, contre fermage, à des artisans compétents l'usage du bâti et du monopole.

Les métiers à monopole : le meunier et le boulanger

Le meunier

Le meunier utilise un moulin pour son travail. Mais, nous venons de le dire, ce moulin ne lui appartient pas, il le loue à ses fondateurs, seigneurs ou abbayes.

Les premiers moulins à eau, remontent à la période carolingienne et exceptionnellement à l'antiquité. Pour installer un moulin, il faut posséder une terre assez vaste pour détourner une rivière sur une longueur suffisante, des moyens financiers énormes pour creuser le bief, à la main, à la pioche, à la pelle, charrier des tombereaux de terre et de pierres, construire le bâtiment du moulin, fabriquer meules, équipement, roues et vannes avec l'aide de maçons, charpentiers et spécialistes. Il faut payer les intervenants pendant des mois, des années. On sait aussi éviter astucieusement le creusement de biefs en utilisant certains espaces permettant la création d'immenses retenues d'eau comme celles du Lac-au-Duc de Ploërmel ou de l'Abbaye de Paimpont, retenues d'eau capables d'alimenter en aval plusieurs moulins. On sait aussi étager des étangs communicants, vastes comme à Comper ou petits, mais sur un fort dénivelé, comme au Val-sans-retour. Quelle que soit la méthode, il faut de gros moyens, aussi les premiers moulins sont réalisés par les plus puissants seigneurs ou par des moines à qui ces seigneurs donnent une concession.

Ces grands moulins ne peuvent pas couvrir tous les besoins. Il n'est pas raisonnable de faire venir des convois de blé de très loin. Aussi les seigneurs quadrillent peu à peu le territoire de petits moulins, quitte à utiliser des sites moins adaptés au risque de connaître une pénurie d'eau à la belle saison.

La fréquentation du Moyen-Orient, au temps des croisades, permet d'apprendre à construire des moulins à vent beaucoup moins coûteux à réaliser. Les deux sources d'énergie se complètent et évitent de buter sur le manque d'eau. Certains moulins à eau changent de fonction pour devenir moulin à papier, à foulon, à pilon de forges.

Pour que ces entreprises soient viables et rentables, il faut la certitude d'avoir une clientèle. Les fondateurs mettent alors en place le principe du *moulin banal* en créant un monopole obligeant les paysans à faire moudre leur grain à un moulin précisément désigné. Cette obligation couvre un territoire appelé *banlieue*, déterminé habituellement par la distance qu'un âne chargé peut parcourir en une demi-journée. Des dizaines, et quelques fois des centaines de tenues peuvent y être rattachées.

Les seigneurs ne pratiqueront pas le faire-valoir direct de leurs moulins. Ils le confieront en location à des meuniers. Le règlement de la prestation ou *émolument,* se fait par l'abandon d'un pourcentage de la farine au propriétaire ou plus exactement au meunier locataire. Cet émolument correspond généralement au 1/24e de la farine obtenue. Les paysans ont l'avantage d'être délivrés du fastidieux travail qu'imposent les meules manuelles primitives, et de disposer d'installation de proximité. Aussi cet émolument raisonnable, garanti par un serment solennel du meunier, est accepté sans véritables récriminations pendant des siècles.

L'affaire est généralement bonne pour toutes les parties, mais ici et là les rouages se grippent. Des émoluments de 1/20e voir de 1/16e sont exigés pour des moulins plus difficiles à construire mais évitant des déplacements. Les paysans privés de choix ne peuvent faire jouer la concurrence. Parfois des meuniers malhonnêtes manipulent à leur profit les mesures et les poids. Ces vols ont un effet ravageur dans les relations entre paysans et meuniers.

Nous avons vu que les meuniers se rétribuent en gardant, à la place du seigneur, le pourcentage convenu de façon immémoriale d'une partie de la farine des usagers captifs. Ils vendent au prix du marché, à qui ils veulent et où ils veulent, ce prélèvement. La marge est généralement bonne et la situation très lucrative dans les grands moulins à condition de pouvoir traiter des volumes considérables. Mais une succession de récoltes médiocres peut mettre en difficulté les meuniers restant tenus de payer une location fixe. Pour faire tourner un grand moulin, les meuniers ont besoin d'un personnel nombreux et compétent. Dès le XVIIe siècle, ils ont voitures, équipages, charretiers et devien-

nent des transporteurs plus actifs que les gros laboureurs. Les meuniers ont l'interdiction d'exercer simultanément la boulangerie pour éviter un monopole absolu sur la filière alimentaire du grain, mais le choix d'un gendre boulanger exerçant à proximité immédiate limite l'effet de la réglementation. Cette entente familiale est très mal vue des autres boulangers qui n'hésitent pas à dénoncer cette pratique en justice. Ils n'ont pas le droit non plus d'être marchand de grains, mais au cours du XVIIIe siècle, cette interdiction sera de plus en plus ignorée et les meuniers n'hésiteront pas à devenir négociants en grains pour leur plus grand profit.

Le montant des locations est lourd. Un moulin est souvent le bien d'une seigneurie produisant le meilleur rapport. Vers 1715 , les Grands Moulins de Comper en Concoret sont affermés 1000 livres par an. Au Bois de La Roche en Néant, le moulin à eau est loué 500 livres et le moulin à vent 160 livres. Ce sont des sommes considérables. A la même époque la grande ferme de Vau-Serein-en-Néant (40 ha) est louée 400 livres par an et des fermes de 5 ha sont louées de 30 à 50 livres. Rappelons-nous qu'un artisan au début du XVIIIe siècle gagne souvent moins de 50 livres par an, qu'un officier d'administration tel qu'un sénéchal a un revenu habituellement compris entre 50 et 100 livres et qu'un procureur fiscal peut espérer 200 livres. De 1715 à 1780, alors que l'inflation a été de l'ordre de 25 %, l'évolution des locations a été beaucoup plus rapide, suivant sensiblement le cours des blés. De 1000 livres par an en 1715, la location des Grands Moulins de Comper passe à 1880 livres. Le meunier doit faire tourner son moulin la majeure partie de l'année pour payer sa location avant de gagner sa vie.

Même sans tricher, même après avoir payé son dû au seigneur, un meunier peut avoir un revenu équivalent à celui produit par plusieurs fermes. Ainsi, les Guyomart, meuniers des Grands Moulins de Comper, font rapidement fortune, sans commettre d'abus et sans perdre l'estime de leurs concitoyens. Ils achètent des terres et marient leurs filles à des notables, ouvrent des commerces de gros, achètent des offices à leurs gendres et à leurs petits-fils. Femmes et filles, habituellement dispensées des travaux des champs, apparaissent fraîches et font rêver. L'hygiène qu'implique la conservation de la farine rejaillit sur la propreté des corps. On a de bonnes habitudes et des louis. Le meunier est qualifié de maître et fait partie des notables. Tout ceci contribue à l'évolution sociale des familles de meuniers vers une « bourgeoisie » caractérisée.

Le tenancier d'un petit moulin n'a pas les mêmes chances d'accumuler des richesses. Il doit compléter ses revenus en cultivant quelques terres près de son moulin à eau, ou en faisant pâturer les landes autour de son moulin à vent par des moutons. Il est possible de faire tourner un petit moulin avec deux personnes : l'aide, *le garde-moulin,* fait tourner la machinerie pendant que son patron livre la farine avec l'aide de son âne. Il tient à faire lui-même ses livraisons, car c'est au cours de celles-ci qu'il va tenter de grappiller secrètement, ici et là, un peu de blé détourné du moulin officiel, blé qu'il offre de moudre avec un moindre prélèvement que son confrère.

D'autres meuniers, pratiquant des abus en jouant des pesées au détriment de leurs clients, passent d'un moulin à l'autre dès que le niveau de détestation locale devient critique. Tenus en lisière du reste de la population, ces meuniers vivent entre eux, marient leurs filles à d'autres meuniers ou à des boulangers. Jusqu'à ce qu'aisance acquise, ou avidité retombée, les deux allant souvent de pair, ils quittent ce métier pour des professions mieux acceptées.

Le meunier est loin de dormir. S'il faut de l'intelligence pour faire tourner un moulin, il faut aussi de la force et être extrêmement attentif à prévenir le moindre incident quitte à, effectivement, dormir sur place. Des dispositions limitent la peine. Beaucoup de moulins à eau sont construits à flanc de digue ou de colline de façon à ce qu'il y ait une voie d'accès aux charrettes pour gagner la partie supérieure du bâtiment, tandis qu'un autre chemin permet de reprendre les sacs de farine en bas. Les moulins à vent demandent à ce que le blé soit monté au sommet de la tour. Des poulies, des moufles et des palans existent pour rendre la tache plus facile. Malgré cela, il y a toujours des sacs à bouger, des meules à déplacer. Monter, descendre, porter, décharger, tirer sont le lot des meuniers. Il y attrape tours de reins, foulures. Au fil des générations, ils ont appris les gestes remettant en place les vertèbres, l'usage d'onguents et de massages. Ils utilisent aussi un marteau professionnel, *le*

marteau à réhabiliter, pour tapoter les articulations atteintes de déformations rhumatismales ou de luxation. Cette activité secondaire est loin d'être négligeable. Cela a fait d'eux des *rebouteux.* Si vous connaissez aujourd'hui un rebouteux, vous lui trouverez bien souvent un ancêtre meunier…

On répète que les meuniers utilisent les ailes de leurs moulins pour communiquer de colline en colline et qu'ils sont au courant, avant autrui, de tout ce qui se passe. Bien que mieux informés que d'autres des mouvements révolutionnaires, beaucoup se sont faits piéger cependant. Avant la Nuit du 4 août, des seigneurs propriétaires de moulin sentent, eux aussi, venir le vent et s'empressent de vendre à un prix attractif leur moulin avec leurs droits banaux à leurs meuniers. Ces meuniers espéraient faire une bonne affaire. Quelques mois plus tard, au cours de la Nuit du 4 août, des députés de la noblesse acceptent l'abolition des privilèges et des monopoles dont celui du moulin banal. La libre concurrence s'ouvre. Certains moulins mal placés perdent, en un instant, toute valeur. Les cultivateurs, eux, peuvent enfin se diriger vers le moulin qui leur convient et discuter des prix.

Ne quittons pas ces meuniers sans rappeler que l'esprit de solidarité de cette profession a facilité pendant la crise de 1927-1936, la mise en place de quotas de mouture. Ils ont su éviter la faillite et la ruine de nombre d'entre eux. Un meunier dont le moulin n'est plus rentable peut vendre à un concurrent son quota à un confrère. Cette disposition continue de permettre que la croissance de l'un n'entraîne pas un désastre complet pour celui qui quitte son activité. L'idée a été largement reprise par les syndicats agricoles lors de l'institution des quotas laitiers chez les éleveurs.

Le boulanger

Dans la région qui nous intéresse, il me semble qu'au XVIIIe siècle le métier de boulanger a été exercé suivant des modalités variables selon les seigneuries avec une tendance générale à l'effacement progressif des *fours banaux* au profit des *fours communaux* et des fours privés appartenant à des boulangers et à des particuliers. Manquant d'éléments, il m'est impossible de dire sous quel statut exerçait tel ou tel boulanger. Je n'ai pu apercevoir qu'une hétérogénéité des situations.

Très antérieurement au XVIIIe siècle, les fours banaux ont été nombreux et ont eu des statuts comparables à ceux des moulins. Construits par des seigneurs qui assument leur entretien et celui de son chemin d'accès, ils sont loués à des *fourniers* contre une redevance en nature. Le droit banal oblige les habitants de la proximité à faire cuire leurs pains au four dont ils dépendent, à apporter une bûche de bois pour chaque cuisson et à abandonner une partie de la farine au fournier comme rétribution de son travail. Mais il semble que les clients usagers du four banal ne soient pas totalement captifs et qu'ils aient le droit de faire cuire ailleurs si le travail n'est pas réalisable dans les vingt-quatre heures.

Les frais de construction d'un four et son entretien sont sans commune mesure avec celui d'un moulin. En revanche, il faut en construire un très grand nombre pour répondre aux besoins de la population, le pain étant l'aliment essentiel. Mais l'absence de concurrence fait que les boulangers ont tendance à produire un pain grossier qui est loin de contenter les usagers. Leur souhait d'avoir un pain répondant mieux à leurs attentes, amène ceux-ci à vouloir sortir du droit banal. En conséquence les seigneurs vont entendre cette demande et faire preuve d'une certaine souplesse.

Les premières dérogations sont obtenues par les familles nobles, vassales du seigneur fondateur. Contre paiement d'une indemnité, elles se libèrent de l'obligation du ban et obtiennent un droit de cuisson indépendant. Elles établissent sur leurs terres des fours pour eux et pour leurs métayers, Elles sont suivies en cela par le clergé régulier et séculier.

Devant l'attente des roturiers d'avoir un pain de meilleur qualité, et la difficulté de contrôler une multitude de fours, les seigneurs trouvent avantage à multiplier les dérogations en vendant des concessions à des communautés villageoises qui créent des fours communaux. Des boulangers indépendants obtiennent, contre indemnité de manière temporaire ou durable, le droit de cuire et de vendre du pain hors du système banal, ouvrant ainsi un système concurrentiel qui améliore la qualité des produits. Il est possible que des ménages vivant à l'écart aient pu aussi obtenir le droit d'avoir

un four privé.

Pour éviter les risques d'incendie, les premiers fours sont construits à distance des bâtiments d'habitation. Ce n'est que tardivement que l'on construira des fours inclus dans un habitat.

Pendant une longue période la population n'a disposé que d'un pain grossier fait d'une pâte gluante, durcissant rapidement, loin de ce que nous connaissons aujourd'hui. La croûte carbonisée et dure ne pouvait être consommée. Il fallait peler le pain avant de le remettre au client. Ce pain en miche ronde de 6 ou 12 livres, avait l'avantage de se conserver 8 ou 15 jours, ce qui limitait les déplacements chez le boulanger. Il fallait le tremper pour qu'il soit consommable ou le mastiquer longuement, véritable épreuve pour des gens précocement édentés. Quelques tranches servaient d'assiettes, avant d'être recyclées en soupe au repas suivant. Ce pain était fait d'une farine de médiocre qualité, mal tamisée, noire, parfois avariée, lavée à l'eau bouillante et très salée pour éliminer les germes de maladie. Les fourniers ont utilisé longtemps des levures dégénérées mises en trop petite proportion dans une pâte insuffisamment pétrie.

L'essentiel de la nourriture est le pain. Une famille de trois adultes et de cinq enfants en consomme environ 100 livres par semaine voire beaucoup plus en période de gros travaux, ce qui représentait 30 et parfois 50 % du budget d'un ménage. Très tôt la monarchie a eu le souci de garantir la couverture de ce besoin. Dès 1570 une *Police du blé et du pain* est établie. Des études du rendement de la farine sont faites pour fixer le prix maximum du pain. En 1662 et les années suivantes, des famines répétées perturbent gravement le fonctionnement de la boulange : on en vient à fabriquer des pseudo-pains de glands, de racines de fougères, de farine de lentilles. En 1707 la France vit ce qui sera sa dernière famine sur l'ensemble du territoire, ce qui amène l'Etat à redoubler d'attention. Pour éviter un nouveau drame, l'Etat favorisera l'emblavage de nouvelles terres pour étendre la culture du blé. Cependant des pénuries sévères surviendront encore, en particulier à la veille de la Révolution, faisant flamber le cours du pain. La véritable famine sera évitée grâce à des achats de grains à l'étranger, surtout à l'initiative de Necker.

Au cours du XVIIIe siècle, l'administration centrale, conduite par les Grands Panetiers du roi, édicte de nouvelles règles de fabrication du pain. Le but est d'obtenir une qualité convenable du pain ordinaire et une gamme diversifiée de pains de fantaisie. Localement les contrôleurs de la police des blés et farines et les procureurs fiscaux surveillent et sanctionnent plus fermement les manquements. Le contrôle des balances, des poids et mesures est renforcé. Un barème des prix est mis en place. L'apposition de marques particulières au moyen d'un poinçon sur les pains de chaque boulanger permet un « traçage » du produit. Par hygiène le boulanger a l'obligation de porter bonnet, chemise et caleçon blancs pendant son travail. Il ne doit pas, pendant le temps qu'il consacre à la boulange, faire autre chose pour éviter de se souiller. Des amendes sévères frappent les défaillants à ces nombreuses règles, amendes accompagnées d'humiliations publiques dont l'une consistait à jeter à terre du haut d'une charrette le boulanger ligoté.

L'administration, particulièrement du temps de Parmentier, fait des recherches sur la re-mouture des grains, le tamisage affiné des farines, le pétrissage à battement, la qualité des levures, ce qui a permis une amélioration décisive du pain courant et l'obtention de farine blanche. Elle diffuse des enseignements et des conseils aux boulangers pour élever leur niveau de connaissance. Les boulangers apprennent à bien conserver la farine, à mieux la tamiser, à enrichir chaque jour les levures par des apports frais, à mieux cerner les temps de cuisson. De nouveaux pains apparaissent à la pâte blanche et moelleuse ainsi que des pains longs de moindre poids et taille ayant, suprême raffinement, une « croûte à potage ». Les pains de fantaisie échappent à l'encadrement des prix. Mais si une pénurie relative survient, il est interdit d'exposer aux regards des clients ces pains de luxe pour ne pas exalter le mécontentement. Leur fabrication doit être cachée pour répondre à des commandes discrètes. D'une manière générale, grâce à l'amélioration des techniques, le talent du boulanger se trouve récompensé par un accroissement de ses profits. De producteur strict, il devient souvent véritable marchand-boulanger pouvant livrer au loin et développer une clientèle proportionnelle à la qualité de ses produits et services.

Si les pains ronds familiaux de douze livres et six livres restent les plus courants, on voit appa-

raître des pains longs semblables aux nôtres ayant une mie moelleuse et cette croûte devenue comestible et savoureuse. Ce savoir-faire est reconnu par la population. Le boulanger, devenu compétent et soucieux de qualité, devient un personnage estimé et respecté. Sa tenue impeccable le distingue et ajoute à son honorabilité.

Retenons qu'entre 1707 et 1750 les pouvoirs publics ont mis en place une politique volontariste d'augmentation des surfaces cultivées en blé, d'amélioration des techniques de la meunerie et de la boulange pour éviter les famines et réduire les disettes. Ces nouvelles techniques ont été bien reçues par les professionnels. Si un contrôle et une limitation des prix ont été mis en place pour le pain courant, cela a été fait à la suite d'études sérieuses sur le coût de fabrication du pain pour laisser au boulanger une marge raisonnable. Des prix libres sur les pains de fantaisie ont permis l'arrivée sur le marché de produits plus complexes, agréables au goût. Des tensions apparaissent entre boulangers et meuniers pour savoir qui aura le monopole du tamisage. Les pouvoirs publics choisissent d'avantager les boulangers, à mon avis parce que ceux-ci étaient en relation directe avec les clients vigilants. Mais vers la fin du XVIIIe siècle, le pli étant pris de fabriquer des pains de qualité, les meuniers obtiennent le droit de pratiquer, à grande échelle, des remoutures et des tamisages complexes contribuant à la qualité des farines, ce qui entraîne un moindre coût de fabrication.

Ajoutons que des boulangeries importantes se sont développées sur les paroisses de Paimpont et de Concoret pour nourrir les centaines de métallurgistes et charbonniers de ce secteur. L'existence d'une population non agricole a favorisé la filière des agriculteurs-meuniers-boulangers par l'ouverture d'un marché comparable à celui d'une petite ville. La population de ce secteur a connu un niveau de vie exceptionnel dont la qualité de l'habitat témoigne encore. Des dynasties de boulangers firent leur apparition comme celles des familles Pongérard, Josse et Lecompte relayées plus tard par la famille Rolland.

Joseph Boulé adhérent №367