

AU FIL DU TEMPS

HISTOIRE ET MÉMOIRE



N° 22

Juillet 2016

Sommaire

- p 2 – Alcide BRILLOUET
dans la Grande Guerre.
p 8 – Le progrès technique en agriculture.
p10 – La vigne.
p15 – Trois hôpitaux à Bournezeau
pendant la guerre 14-18.
P17 – La cour d'Assises de Vendée
au XIX^{ème} siècle.
P20 – Le feu dans la saboterie.



L'abbaye de Trizay vers 1900

Alcide BRILLOUET dans la Grande Guerre

Alcide Léon Henri BRILLOUET est né à Saint-Vincent-Puymaufrais le 22 mars 1883. Quand il passa le conseil de révision en 1903, sa mère, Ernestine LAURENT était veuve. Son oncle Ernest LAURENT était charpentier avec son père Léon décédé le 24 janvier 1903. Il avait aussi perdu deux sœurs, Léontine, décédée à 18 ans le 4 juin 1899 et Marie morte le 22 décembre 1901 à 14 ans. Sa sœur Émilienne est née en 1894. Son frère Léon, né en 1896, a fait la guerre dans l'artillerie lourde du 8 avril 1915 au 23 septembre 1919.

Alcide a effectué son service militaire du 14 novembre 1901 au 23 septembre 1905 (*presque 4 ans !*) au 6^{ème} régiment du Génie à Angers, affectation habituelle pour un charpentier. Il s'est marié le 9 mai 1910 avec Eugénie PELLETIER qui était de Commequiers. Tout le monde l'appelait Octavie, son troisième prénom, ou *Tavie* et souvent "*la maraîchine*". Quand il a été rappelé en 1914, il avait deux enfants : Alcide, né en 1911 et Léontine, née au mois d'avril et dont il parle dans son carnet (*avec le surnom Titi*). Dans ce carnet, il raconte son mois d'août 1914 à la guerre, puis sa captivité, comme s'il écrivait à sa femme ou prenait des notes pour lui-même. Mais on y trouve aussi des chansons, des poèmes et un monologue.

Commencement de la campagne depuis la mobilisation pour la compagnie 12/13 du 6^{ème} Génie



Portrait en studio à Angers

Mobilisé le 3 Août pour Angers 6ème Génie., Départ de Puymaufrais à 8 heures du matin avec la valise en main, pour prendre le train à la Gare de Ste.Hermine à 9 heures. Départ de St-Hermine à 9 heures ¼ pour arriver à Angers à 11 heures ½ du soir. Couché dans la gare d'Angers jusqu'à 3 heures. Je pars pour le quartier Eblé, ou je rentre à 7 heures après avoir pris un bon café. Affecté à la compagnie 12/13 où je retrouve mes anciens camarades.

Nous restons à Angers jusqu'au 13 Aout. De là, départ pour Paris où nous débarquons à la gare d'Ivry le 14 à 10 heures du matin. De là, on nous emmène dans le bois de Vincennes pour nous reposer un peu et prendre notre repas. On nous donne un repas froid et nous restons là jusqu'à 2 heures. À 2 heures, départ pour Gonesse, distant de 20 kilomètres. Nous passons un peu dans Paris. Il fait très chaud. Enfin nous arrivons à Gonesse à 11 heures du soir beaucoup fatigués, où nous restons jusqu'au 23. Le 23 au matin, départ pour St-Denis pour faire une manœuvre de pontage sur la Seine. Nous restons une journée.

Le 24, retour à Gonesse jusqu'à 11 heures du soir, embarqué dans le train à destination d'Arras Pas-de-Calais arrivé le 25 à 10 heures du matin. Départ le 26 à 2 heures du matin pour Doué où on arrive à 11 heures du matin. Départ à 8 heures du soir pour arriver au Cantonnement à 11 heures. Départ le lendemain 27 à 6 heures pour arriver à Morchie à 3 heures du soir d'où nous entendons les premiers coups de Canon après avoir attrapé un orage très fort dont nous étions trempés jusqu'à la peau.

Tout l'après-midi, la 63ème division de réserve, dont l'on fait partie, se bat avec les allemands. Elle subit un échec complet n'étant pas en nombre suffisant

Fait le 26 Septembre 1914 à L'Haus-spital

Et le soldat raconte une première fois la bataille, mais il la reprend plus loin avec plus de détails.

Souvenir de la journée de la guerre à Véronne

Oui, je me souviendrai toujours de cette journée. La journée du 27 [août] étant [celle] où nous partions pour le front de la guerre par un temps sombre, où un épais brouillard nous empêchait de voir à 100 mètres devant nous. Quatre par quatre, nous avançons tout de même vers l'ennemi. Tout à coup, à un détour de chemin, auprès d'un petit bois, une détonation retentit. C'est l'ennemi qui est proche. Puis voilà les balles à pleuvoir sur nous comme par un temps de grêle.

Nous nous réfugions le long d'un talus un peu à l'abri des balles. Là, couchés de tout de notre long, nous restons près d'une demi-heure et alors le feu cesse. Le capitaine se lève et nous crie « Debout ». Et un bond, tout le [monde] est en place. Alors le cri de « En avant » se fait entendre. Avançons encore. Nous voilà partis pas à pas, arrêtant de temps à autre pour voir et entendre. Mais rien n'apparaît. Un ennemi caché foudroyant nous attend encore plus près. On

arrive à un grand bois. Nous nous arrêtons. Encore un arrêt très court ...

Le feu ennemi recommençant à nous mitrailler de tout côté, nous sommes pour ainsi dire à bout touchant. Tous, nous nous sauvons dans le bois à l'abri du feu. Rien à faire, [nous] ne voyons pas l'ennemi ; là, nous attendons un moment. Voilà l'artillerie française qui arrive et se met en batterie, mais les obus allemand commencent déjà à pleuvoir. Nous autres, nous partons courbés en deux, fusil à la main dans une étable que nous apercevons dans le fond d'une prairie. L'artillerie tire quelques obus, mais bientôt, elle est détruite par les feux allemands en nombre dix fois plus fort que nous. Les artilleurs presque tous morts, les pièces sont prises d'assaut.

Alors, c'est la déroute complète pour nous. Sous une pluie de balles, tout le reste vivants, nous fuyons. Sous ce feu formidable, des soldats tombant de tout côté, on ne voit que morts et blessés sur un parcours de 20 kilomètres à la ronde. Nos camarades de combat tombent à côté de nous, mais ce n'est pas le moment de leur porter secours : il faut fuir au plus vite pour échapper à la mort qui nous attend à chaque instant. Enfin nous arrivons dans une vallée un peu à l'abri

des balles. Là, nous ralentissons l'allure car nous sommes fatigués. Nous prenons un petit chemin creux, bordé de grand chevet de terre qui nous abrite de l'ennemi pour nous diriger vers un petit village appelé Bertincourt. Mais les allemands détournent leur tir et voilà les obus qui recommencent à tomber, tuant, blessant brisant nos voitures de leur morceaux d'avoir lancés de tous côtés. Bientôt, le chemin est obturé par les morts et les blessés et débris de toute sorte.

Enfin, les survivants de cette grande attaque arrivent au village que les obus menacent de mettre en ruine. Là, plus morts que vifs, nous attendons le feu à cesser, cachés dans les écuries et les maisons, les habitants étant déménagés. Le feu cesse, mais les soldats allemands arrivent au village et nous ne pouvons nous sauver. Nous sommes faits prisonniers. De cette journée de malheur nous sommes 10 000 prisonniers et peut être bien 15 000 de morts. C'était un spectacle affreux à voir, nous prisonniers conduits baïonnette au canon, traversant le champ de bataille parmi tous ces camarades morts et blessés. Je me souviendrai toujours de cette journée de défaite où tant de braves cœurs ont trouvé la mort.

Fait à Munster le 1 octobre 1914

Voyage

Tout le reste de l'après midi on nous fait enterrer nos camarades, morts au champ d'honneur

Le soir venu on nous emmène dans un bourg appelé Lailly Laillyelle où nous restons 3 jours sans presque toucher à manger. De là, nous sommes conduits à Cambrai où on nous garde enfermés dans une usine pendant 15 jours. Nous sommes un peu mieux, car nous avons un peu à manger : un quart de café le matin, un quart de bouillon le midi, un quart de café le soir et une livre de pain par jour. Nous ne voulons pas attraper l'indigestion. Heureusement que le travail

n'est pas dur. En fait rien, toutes les journées se passent enfermés à l'ombre.

Nous partons de Cambrai le 11 Septembre pour arriver au camp de l'Haus-spital près de Munster province de Westphalie, Allemagne, le 13 septembre, après 3 jours et 2 nuits passés dans le train. Nous avons traversé toute la Belgique car nous passions par Valenciennes, Charleroi, Namur. Partout nous ne voyons que ruine et désolation. Les maisons brûlées et démolies. Les ponts sont coupés. Enfin, c'est la guerre qui a passé par là.

Le camp

Au camp de l'Haus-spital nous sommes un peu mieux car la nourriture est un peu plus abondante, et nous avons plus de liberté car nous pouvons nous promener. Nous sommes environ 18 mille prisonniers ensemble. Il faut bien des bouchées de pain.

Nous avons été obligés de nous construire des maisons pour nous coucher. On s'est débrouillé chacun à sa manière. Avec un peu de paille, ça marche. Mais nous ne dormons pas beaucoup car le froid commence pas mal à se faire sentir. Le pays n'est pas si chaud que chez nous.



Le camp de l'Haus-spital à Munster

Des informations

Le 24 septembre une dépêche nous apprend que Reims est en feu, que la Cathédrale est démolie par les Allemands et beaucoup de Français faits prisonniers. Le Lendemain on apprend que 1 million d'Allemands sont cernés dans la plaine de Châlons par 3 millions de Français et d'Anglais, que l'on vient de faire 120 mille prisonniers Allemands que les armées de l'Est débordent de partout, et que les Russes sont à Berlin. On nous dit aussi que les Autrichiens, les alliés de

l'Allemagne, demandent la paix à tout prix, qu'ils sont fatigués de se battre. Eh bien, nous autres aussi, nous désirons la paix. Nous l'attendons avec impatience. La délibération sera bien acceptée par nous tous, car tous nous voulons retourner auprès de notre petite famille, embrasser notre femme et nos enfants pour ceux qu'en ont, et rester auprès d'eux le restant de nos jours.

Fait le 26 Septembre 1914 à L'Haus-spital

On se regarde

Tous les jours nous ne manquons pas de visite. Les habitants de Munster ne nous oublient pas. Ils viennent souvent nous voir de loin, car ils ne peuvent pas approcher par rapport au barrage. Ils rigolent de nous autres, de nous avoir enfermés. Mais nous, de notre côté, nous en faisons autant car ils ne sont pas très beaux. Ils ont tous des cheveux jaunes, pas de barbe ou presque guère. Les femmes, de leur côté, sont toutes

jaunes aussi tout à fait, guère de noir. Et nous autres qu'on n'est pas rasés, nous avons des barbes énormes. cela les amuse. Nous, de notre côté, nos barbes ne nous font pas de peine pour partir. On ne cherche pas beaucoup à plaire en pensant le plus souvent à sa famille.

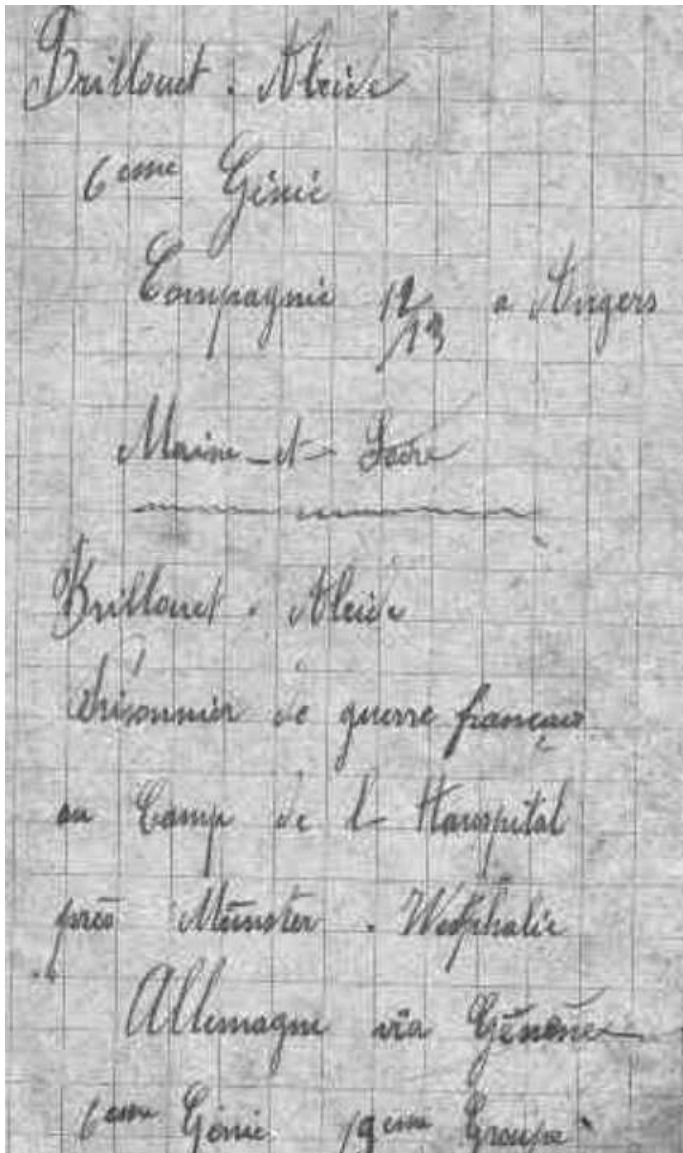
Les pensées des prisonniers

C'est la fuite qu'il nous faut, que nous attendons avec impatience, la paix à signer et notre départ de suite pour la France. Revoir notre cher pays, retrouver nos vrais amis et nos vrais camarades de campagne. L'on se retrouvera sans doute jamais tous car il va y avoir beau nombre d'absents, de restés là-bas au champ d'honneur. Retrouver aussi nos femmes et nos enfants qui nous attendent depuis longtemps déjà et

revoir cette bonne table de famille où je sens déjà l'odeur de la bonne soupe fumante qui m'attend et où je revois aussi ma femme assise à mes côtés et mes deux petits enfants, en train de faire le repas du soir en jasant et en chantant, et nous autres deux, de rigoler de les voir faire. Que le temps est long lorsqu'on est éloigné de sa famille. À bientôt. BRILLOUET Alcide.

Camp de L'Haus-spital le 6 Octobre 1914

Souvenir de ma captivité au camp de L'Haus-spital :



Première page du carnet



Alcide BRILLOUET au camp de l'Haus-spital

Chansonnette

1^{er}

C'est pendant ma captivité
Que je me suis fait le moins de bile
Les allemands plein de civilité
Nous faisaient la vie bien tranquille
Je me rappelle les petit pois
Les rations d'eau le pain d'épice
Le café qui était toujours froid
Au goût de résine quel délice

2^{ème}

*A peine étions nous arrivés
Les bons Deutsch plein de complaisance
On cherché à nous loger
Dans une plaine de grande importance
Escampés comme des bohémiens
Dans la boue, l'eau et la poussière
Je vous assure, on était bien
On oubliera vite cette misère*

3^{ème}

*Les allemands toujours consciencieux
Voulant faire la bête de poussière
Faisant un trafic onéreux
Ils auraient mis nos poches en perce
En nous vendant à des prix fous
Torchons, caleçons, liquettes
Sans s'épater de rien du tout
Ils empochaient la bonne galette*

4^{ème}

*À vous tous qui étiez avec moi
Je vous dédie cette chansonnette
Vous la répéterez bien des fois
Malgré qu'elle ne soit pas parfaite
Ca vous rappellera mes amis
Ces pauvres instants de misère
Que pour toujours l'on soit unis
Espérons n'avoir plus de guerre*

Projets pour sa maison au retour

Penser au retour permettait sans doute au prisonnier d'espérer. Il était entièrement tendu vers l'avenir et le retour. Au recensement de 1911, Alcide, patron charpentier habitait seul avec son épouse. Léon logeait chez Louis Augereau. Sa mère était seule dans sa maison.



La maison d'Alcide et de sa famille après la guerre, 2 place du Centre, c'était sans doute celle de sa mère

Si je viens à avoir la maison de chez nous, pour loger ma mère, elle logera en la cuisine d'aujourd'hui et je nous ferai une cuisine au bout de notre chambre à coucher, où que ma mère met son vin, avec deux vitraux et une ouverture vitrée qui donnera dans la chambre. De cette manière, nous ne mangerons pas ensemble.

Si je viens à avoir un pressoir, le mettre au-dessus de la rentrée de la cave qui se trouvera en dessous de la porte qui rentre de la maison à l'atelier, et avec un tuyau qui va dans la cave aujourd'hui, et je ferais brancher.

Au dessus de l'atelier d'aujourd'hui, sur les deux agniers (sans doute ânier = maîtresse poutre), mettre mes planches de longueur en sapin.

Pour la chèvre que je voulais arranger, le faire de manière à pouvoir l'allonger par le bois pour faire 7m50 et sans les allonges, la faire pour charger les arbres

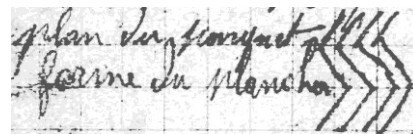
La maison que nous sommes vaudrait bien mieux car elle n'est pas si prise pour les voisins. Si elle ne se vend pas trop cher, attendre avant de faire le partage. Nous trouverons bien quelqu'un pour nous prêter de l'argent car étant chez ma mère tous ensemble cela marchera pas, même pour les repas. Attendre pour partager

Souillarde et un évier en dessous. Et le renfermer au carré à partir de la marche la plus reculée jusqu'à la porte que le ferais ouvrir dans le hangar qui fera serre bois. Mettre la lessiveuse derrière la porte et faire un petit toit à poules et à lapins dans l'autre coin ainsi que des cabinets qui se videraient avec une baille.



La maison de son frère Léon après la guerre, 15 rue Principale était probablement celle d'Alcide avant la guerre.

Pour la chambre à coucher, faire un plancher en chêne avec des lames de parquet.



Plan du parquet
Forme du plancher

Faire une petite cheminée au pignon de manière à faire la languette en dehors du mur pour que la chambre soit plus propre.

Et faire une petite chambre en haut pour Léon pour mettre ses meubles.

Le lit de ma mère sera mieux dans la cuisine en dessous de l'escalier. Nous autres, seuls dans la chambre, nous serons mieux. Faire la souillarde dans l'atelier d'aujourd'hui, derrière la porte et la lessiveuse plus loin.

Pour le hangar, et l'atelier, mettre l'égout de la manière la moins couteuse chez Laurent ou chez Morteau car il faut faire l'atelier dedans cette année pour arranger la maison. Car si elle me tombe pas au partage il faut faire de la réparation. Si nous pouvons pas avoir notre part, j'affirmerai pas l'autre maison, nous logerions ma mère à sa vie et Léon jusqu'à son mariage ou la mort de ma mère. Émilienne, nous logerions ses affaires.

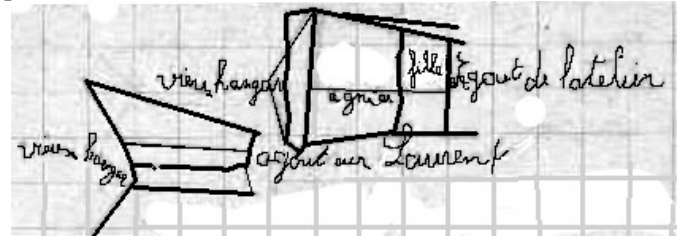
Plan de la maison

Chambre à coucher en bas, faire la cloison jusqu'à la porte d'entrée, et le reste pour faire la cuisine. Faire une cave en dessous de la chambre de manière à loger tout le vin avec entrée sous le hangar qui fait atelier aujourd'hui et qui servira de serre-bois et pour mettre un pressoir. Mettre l'escalier dans la cuisine avec des marches à tourner et faire un petit palier, renfermé assez de manière à donner de la hauteur pour faire une

Pour le hangar, il faut mieux faire à mon premier plan tel que l'autre mettre l'égout chez Morteau pour avoir plus de hauteur pour mettre le bois et ce sera plus serviable.

Plus tard, si je venais à avoir la maison, je ferais la chambre à coucher en bas plus grande, à venir jusqu'à la porte d'entrée. Le reste servira de cuisine. Avec une petite souillarde dans le coin où est le lit à ma mère et une porte qui rentrerait dans l'atelier que je laisserai à la même place. Mettre l'escalier à donner dans la cuisine et en pente dans la chambre et en dessous de l'escalier dans la chambre à coucher, renfermer pour faire un cabinet de toilette et mettre le linge sale. En

bout de l'atelier, faire le cellier et boucher la porte d'aujourd'hui et mettre le bois de chauffage sous le hangar que je veux arranger avec la hauteur, ce sera plus commode.



Plan du hangar

Sous le hangar, mettre l'égout sur Laurent avec une dalle en zinc, et faire un petit caniveau pour envoyer l'eau sur Marot. Rapporter la cloison en planches jusqu'à la fenêtre pour grandir l'atelier et rapporter une autre panne pour supporter les chevrons du mur au poteau. Si celle qui y est peut servir, on la mettra. Et faire la chiotte à l'autre coin avec porte donnant à l'atelier et porte donnant dans le hangar. Mettre une baille pour faire la chiotte. Et si ma mère veut des poules, faire le toit derrière la porte de l'atelier d'aujourd'hui. À faire le plus tôt possible pour mes bois et mes outils.

Rêves de nourriture

En passant à Sainte-Hermine prendre de la viande, un rôti, et de quoi faire une soupe, ... et du vermicelle.

Faire une soupe grasse au vermicelle que j'aime très bien

Menu en arrivant : Crème à la vanille

Poule à la mayonnaise qu'il y a quelques jours qui me fait envie et canard rôti.

Faire une bonne soupe à la poule ou la viande

Menu en arrivant : Prendre un chocolat si j'arrive le matin Soupe à la poule ou vermicelle

... à la mayonnaise que j'aime bien, Canard rôti

Dessert : crème à la vanille faire un petit gâteau

... au rhum qui me fait envie.

Vin bouché café et pousse café

Prendre un chocolat et au lit en attendant le repas.

Ne pas oublier de boucher du vin de 1914, la terrible année de guerre. Il doit être à peu près bon. Je ferais un bon casier à bouteille de quoi à n'en mettre de 100 à 150. Boucher du cidre s'il en reste.

En arrivant, si j'arrive le matin, prendre un bon chocolat et au lit. Si j'arrive le soir, manger et prendre un bon café et prendre une douche.

Il me faut aussi une pipe en bois que je demanderais à la Ricottière : une pour le dimanche et une pour la semaine



Alcide Brillouet :
Une autre pose à Angers

Il pense à son travail

Si l'ouvrage presse pas trop, faire mon échelle à coulisse et défoncer les Noues Pourries pour les planter en Noa et Otello.

Pour aller à Commequiers, il faut que ce soit dans la semaine que j'arriverai, mais surtout tâche de rester le dimanche à la maison par rapport aux clients que j'aurais grand besoin de voir pour commencer à travailler. Écrire à Commequiers en arrivant. Partir dès le matin pour pouvoir arrêter à la Roche-sur-Yon pour habiller Titi un petit complet d'hiver et une petite pèlerine ou un petit camail faisant pèlerine.

Et moi prendre mon fusil dont je pense toujours, et des cartouches. Le plus commode pour mon fusil serait peut-être de le prendre à la Roche-sur-Yon en passant pour aller à Commequiers ; Comme les trains sont dérangés, l'argent envoyé pourrait peut-être se perdre et comme cela je pourrais choisir car c'est une succursale de St-Étienne, les mêmes articles. Et en même temps nous achèterions un complet à Titi à la Roche-sur-Yon et nous dirions que c'est son parrain qui l'a acheté. Aller à Commequiers avant de commencer le travail car après pas parler de débaucher.

Des projets de loisirs et de meubles

Le fusil 2 bis très pratique pour le gibier grande portée et très fort calibre 16. Pour les poissons gros plombs une quinzaine de grains seulement, et un tube pour les petits oiseaux au calibre de la mesure du canon. Prix 60 F. Percussion centrale. Faire venir des cartouches ensemble. Les carabines pliantes sont trop faibles pour le gibier et la portée trop petite. Le fusil simple démontable est de beaucoup plus pratique c'est celui qu'il me faut : 2 bis.

Faire un morceau de sapin creux pour mettre le canon, marquer le morceau au centimètre comme une règle de 1m20 et une boîte pour mettre la crosse, avec la scie égoïne à côté comme ça on passe sans être aperçu et avoir un paletot de velours avec poche exprès pour les lapins de la Landrière. Petit tube pour les merles, faire venir de suite.

Pas plutôt mon fusil arrivé nous irons voir le père Pelletier pour lui raconter ma campagne et faire une partie de chasse avec Clément

Irène LIAIGRE rapporte le témoignage de son père Clément FRAPPIER, prisonnier avec Alcide BRILLOUET, disant que celui-ci lui fournissait des morceaux de pain, étant mieux placé que lui. La manière dont il pense reprendre sa mère chez lui, et même faire une place à son frère et aux affaires de sa sœur montre aussi le souci qu'il avait de son entourage. Revenu d'Allemagne le 17 décembre 1918, il a été mis en congé de démobilisation le 11 mars 1919. Un troisième enfant est né le 18 septembre 1919 : Marthe.

Ses voisins se souviennent que lorsqu'il rentrait du travail avec un verre de trop, il passait discrètement par les jardins. Mais ils entendaient tous l'accueil que lui faisait "la maraîchine", car il était un peu sourd.

Arranger ma bicyclette pour monter Titi avec moi, mettre deux tringles et un siège de la selle à la fourche



Le dessin du vélo par
Alcide BRILLOUET

Travail à faire en arrivant chez nous :

Une table de toilette pour mettre à la fenêtre de la souillarde, la garnir de zinc, avec porte plat en-dessous, tuyau en plomb passant en-dessous de l'appui en pierre. Au rebord du zinc, faire un boudin.

Arranger la table de la maison pour mettre mes livres. Aux deux pièces, faire un tambour de chaque côté. Fermant à clé.

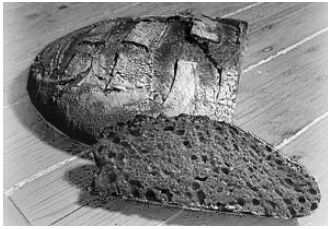
Acheter une toile pour mettre devant la porte de derrière faire une petite tente pour mettre la cour à l'abri de 3m 5m avec beaucoup d'égout. Faire passer la rigole d'eau plus loin à aller sur la route pour faire le passage plus large.

Chanson Comique

1 ^{er} En 1914, quand tout doucement Tout doucement Nous étions prisonniers au camp Tout doucement	7 ^{ème} Mais le plat le plus épatant Tout doucement C'était les gros pois allemands Tout doucement	13 ^{ème} Nous étions par groupe de 700 Tout doucement Et faisons 24 groupements Tout doucement
2 ^{ème} Nous couchions en plein air tout le temps Tout doucement Et l'on s'enrhumait facilement Tout doucement	8 ^{ème} On se régalaient en les mangeant Tout doucement Et chacun paraissait content Tout doucement	14 ^{ème} C'est donc à 16 800 Tout doucement Que nous pétions bien gentiment Tout doucement
3 ^{ème} On avait de l'eau de temps en temps Tout doucement Que Munster donnait en rechignant Tout doucement	9 ^{ème} Mais le soir venu quel bombardement Tout doucement C'était le début de l'emmerdement Tout doucement	15 ^{ème} Et un beau concert asphyxiant Tout doucement Permet d'atteindre les baraquements Tout doucement
4 ^{ème} On la servait tout en mangeant Tout doucement Du pain noir et des féculents Tout doucement	10 ^{ème} Malgré les voisins rouspétants Tout doucement Chacun s'endormait en pétant Tout doucement	16 ^{ème} Je suis de votre avis c'est dégoûtant Tout doucement D'entendre péter tout le temps Tout doucement
5 ^{ème} Les pommes de terre bien souvent Tout doucement Étaient le menu du régiment Tout doucement	11 ^{ème} Les caporaux et les sergents Tout doucement Prenaient part au feu convergent Tout doucement	17 ^{ème} Ce qui prouve qu'on n'est jamais content Tout le temps Vu que c'est la paix que l'on attend Tout le temps tout doucement
6 ^{ème} Un peu de cochon s'entrelardant Tout doucement Nous faisait un mets succulent Tout doucement	12 ^{ème} Les gradés jusqu'aux adjudants Tout doucement De péter n'étaient pas exempts Tout doucement	----- Textes extraits du fonds BRILLOUET aux archives de Vendée par Dimitri CHARRIAU et Jean-Paul BILLAUD

Le progrès technique... spectaculaire à la campagne

Dans les années 20, les fermes vivaient en autarcie presque totale. Les hommes et femmes âgés portaient encore du linge tissé à la ferme par leurs aïeules, et les sabots de bois claquaient même l'été dans les cours de ferme.



*Les grosses
miches de
pain*

Le blé était la culture noble sur laquelle on pouvait compter quand il était suffisant pour se nourrir. Le grain était alors conduit chez le meunier pour être transformé en farine dans un moulin, soit à vent sur les hauteurs, soit à eau le long d'une rivière. Le cours était détourné sur un canal pour alimenter la turbine.

Le pain était la base de l'alimentation d'une population essentiellement rurale à l'époque. En principe chaque maison avait son four, mais les villages importants possédaient quelquefois une boulangerie collective où chaque famille, à tour de rôle, venait faire le pain. Il fallait un solide appétit pour mastiquer les bouchées des gros pains qu'on y cuisait, miches de pain au levain, dures et souvent aigres avec le temps. C'est ainsi que le pain se trouvait économisé en fin de semaine.



*La saumure
dans de grands
pots de grès*

Le porc, nourri du babeurre et du lait écrémé des vaches, d'un peu de farine et de choux pour atteindre les 130 kilos à sept ou huit mois, finissait sa carrière dans la saumure dans grands pots de grès. (*tué dans le décroissant de la lune pour assurer une bonne saignée et une bonne conservation*) Il était gras, très gras, mais les rudes travaux des champs brûlaient toutes les calories et le cholestérol ignoré ne pouvait pas être une hantise.

Avec les produits de la basse-cour et du jardin, la famille vivait en autosuffisance alimentaire, si l'on excepte l'achat de la morue salée consommée le vendredi pour observer les préceptes religieux qui cadraient bien avec la vie harmonieuse de l'époque. La consommation de poissons était plus importante à proximité des rivières où chaque famille avait au moins une

bosselle tendue (*piège à poissons*) à la belle saison, après l'ouverture de la pêche.



Une bosselle

Grande dévoreuse du bois d'élagage, la cheminée de ferme, au tirage capricieux selon le vent du jour, chauffait à peine la cuisine, seule pièce conviviale. Premier travail le matin : Il fallait allumer le feu dans la cheminée, quelle que soit la saison, au moins pour assurer la cuisson des aliments. Ce rôle, presque toujours attribué à une femme de la maison, nécessitait un certain doigté. Un bouchon de paille, un fagot de bois de brindilles pour lancer la flamme, et toujours quand il faisait froid, une bûche noueuse en fond de foyer pour pousser le feu le plus tard en milieu de nuit. Ce n'était pas le confort, l'hiver. Souvent la porte d'entrée devait rester entr'ouverte pour une prise d'air, ce qui faisait dire : « *On rôtit d'un côté, on gèle de l'autre...* »



*L'importance
du tas de
fumier*

L'élevage mêlait vaches, juments de trait et souvent un troupeau de moutons. Chaque espèce consommant les refus de l'autre. Un chaulage de temps à autre, l'épandage de guanos (*fientes d'oiseaux en provenance le plus souvent du Chili*) et surtout l'apport des fumiers d'étable assuraient une fécondité raisonnable des herbages et des cultures. Il était bien connu, et les personnes de notre époque s'en moqueraient, que l'importance du tas de fumier (*dont les purins partaient au ruisseau sans retenue*), augurait de la richesse du propriétaire et de la dot de la fille à marier... Les baux interdisaient toute vente de pailles et fourrages, vente de nature à altérer le cycle naturel.

L'importance de l'instruction à l'école et des connaissances acquises étaient toutes relatives.

Savoir lire et écrire était bien suffisant aux yeux de la famille. En revanche, surtout pour les garçons, la robustesse physique et l'aptitude pour les travaux manuels étaient encouragées. Les parents étaient souvent fiers d'avoir un enfant costaud susceptible de les épauler pendant leur vieillesse...

L'observation de multiples dictons et des phases lunaires guidait les travaux des champs. Des coutumes immuables venant des générations précédentes étaient observées. Les façons culturelles des aïeux résistaient à toute modernité. Et le novateur diplômé, tels le technicien et le vétérinaire, était guetté en attendant son échec... !

Peu de machines. L'énergie était animale. Les chevaux et les bœufs assuraient les gros travaux du sol ainsi que les transports. Très tôt le matin, au lever du jour, les animaux étaient attelés pour bénéficier de la fraîcheur du matin. Dès que la chaleur du jour montait, les bœufs tiraient la langue et n'en pouvaient plus de tirer. Les chevaux se couvraient de sueur qui écumait aux frottements des harnais. Pourtant une autre séance de travail leur était demandée le soir, à la fraîche.



Quelle débauche musculaire au service de la terre nourricière. Les hommes et les femmes devaient réaliser, chaque jour des tâches pénibles. A soixante ans, ils étaient fatigués et parfois usés par le travail. Nombreux sont ceux dont le corps déformé s'inclinait vers l'avant, vers cette terre qu'ils avaient tant servie. Les femmes n'étaient pas épargnées, fatiguées par les maternités et le travail pénible. Leur démarche était souvent chaloupée. Vêtues de noir selon la tradition, habillées long, le visage buriné par le temps, elles donnaient l'impression de vieillir très vite. Les enfants, aînés de famille, devaient aider pour "élever" les petits frères et sœurs, les filles à la maison et les garçons à la ferme...



Et puis est arrivée l'invention du moteur. La locomobile à vapeur pour le battage a été, généralement, l'investissement collectif du début.

Cette mécanisation, toujours croissante, allait révolutionner le mode de travail. D'une économie de subsistance, l'agriculture est passée à une économie d'entreprise avec un objectif nouveau de rentabilité, avec toutes ses conséquences pas toujours heureuses. Le tracteur a suivi dans la foulée. Il était d'abord à essence avec une trentaine de chevaux.



Maintenant c'est l'inflation de la puissance avec des moteurs diesel dépassant les 100 chevaux.

Il existe maintenant des machines très perfectionnées qui sont capables, à partir de la couleur verte photographiée par le satellite, de déterminer la dose autorisée, par places, dans chaque parcelle. L'administration fournit les cartes mises à jour, à la demande. Il suffit de rentrer les données dans le GPS et l'épandeur d'engrais régularise automatiquement les quantités en fonction des zones dans la parcelle, sans jamais dépasser les doses...

L'agriculture raisonnée est obligatoire, ce qui signifie des contraintes dans la conduite des cultures. Un plan de fumure obligatoire doit être respecté. Il oblige à un équilibre dans les apports des éléments fertilisants, compte tenu des apports de fumier et des restitutions des cultures. Il oblige aussi à une analyse de terre dans les parcelles tous les 5 ans, pour vérifier la conformité de la fertilisation apportée, et est comme un élément de preuve pour déceler les éventuels apports intempestifs.

L'agriculture biologique connaît le même encadrement avec plus de contraintes encore. La conversion des terres se fait sur 2 ou 3 ans pour obtenir la certification AB (*bio*) de l'agence spécialisée qui assure les contrôles. Le cahier des charges exclut notamment l'usage d'engrais chimiques ainsi que les pesticides de synthèse. La fertilisation se fait essentiellement à partir du fumier et des composts. Aucun désherbant chimique n'est autorisé. Le contrôle des mauvaises herbes dans les cultures doit se faire mécaniquement ou manuellement, ce qui entraîne de la pénibilité dans le travail.

Les contrôles sont rigoureux. Les règlements de l'agriculture européenne tendent vers la qualité, pour offrir une nourriture saine.

Joseph Bonnet

La vigne

Aujourd'hui comme hier, la vigne et le vin attirent et captivent l'homme, car celui-ci aime à retrouver dans la noble plante un symbole idéaliste de sa propre vie : durée de l'existence, profondeur de l'enracinement, ténacité face aux coups du sort, fragilité des promesses de récolte. Dans ses réalités quotidiennes la viticulture est souvent assez éloignée de ces images poétiques. Elle est à la fois un art et une technique en constante évolution, la mise en œuvre de connaissances professionnelles toujours renouvelées. La culture de la vigne et l'élevage du vin n'ont cessé d'évoluer au cours de l'histoire de l'humanité, du plant sauvage à nos meilleurs cépages du 21^{ème} siècle.

À travers les périodes historiques

L'origine de la vigne se perd dans la nuit des temps. Des fossiles du tertiaire ont été retrouvés en Champagne et dans de nombreuses parties du globe. Les spécialistes s'accordent à situer les débuts de la viticulture en Asie mineure à 9 000 ans avant Jésus-Christ. Là, furent vraisemblablement les premiers consommateurs de vin.

Les Égyptiens cultivaient la vigne 3 000 ans avant Jésus-Christ et faisaient du vin. Ce sont les Égyptiens qui ont appris aux Grecs à cultiver la vigne et ces derniers l'ont transmis aux Romains.

L'arrivée de la vigne en Gaule remonte à 600 ans avant Jésus-Christ. En Bas-Poitou (Vendée) la vigne était connue avant l'arrivée des Romains. Comme ailleurs en Gaule, ces derniers ont changé certaines coutumes. Ce sont les Romains qui ont perfectionné le vignoble Gaulois, mais les Gaulois ont fait connaître le fût de bois aux Romains.



Collection Jean-Yves Jaulin

Vendange entre 1910 et 1920 à la Terrandière M. PALLARDY, x, x, PALLARDY marié à CHENU, Charles VÉRONNEAU, M^{me} PALLARDY, Eléonore JAUNET née VÉRONNEAU, x, x, x, x, Ursinthe JOUSSEAMME épouse VÉRONNEAU Charles.

Au Moyen-âge la vigne était cultivée en enclos, connus sous le nom de fiefs. La coutume du Poitou leur réservait un régime protecteur. L'église a développé considérablement les surfaces viticoles. Elle a contribué à l'amélioration des vins au Moyen-âge (*Fiefs, vin de messe*).

Au 19^{ème} siècle, après la révolution de 1789, propriétaires privés et négociants ont pris la relève des religieux et des seigneurs.

Si la vigne était cultivée en Bas-Poitou à l'époque Romaine, il est fort probable et même sûr qu'elle l'était à Bournezeau-Saint-Vincent.

Bournezeau avec son château, était propriétaire de moulins à vent, donc la culture du blé existait. Il y avait forcément culture de la vigne : qui dit pain, dit vin. Un seul indice non écrit, logique, qui nous reste de ce temps-là est : *Le Fief-du-Château*, dont le nom de fief remonte à cette époque pour prouver son appartenance au château.

Après la Révolution, qui vendit les biens de l'église et biens seigneuriaux abandonnés, beaucoup de petites gens achetèrent quelques arpents de terre, quand les Vendéens touchèrent quelques indemnités pour les dommages causés par la Révolution.

Au milieu du 19^{ème} siècle, existaient beaucoup de petites fermes familiales (*borderies de 5 à 10 hectares*). Et il n'était pas rare de voir dans ces petites exploitations la culture de la vigne prenant une surface de 1 à 2 hectares et ce, jusqu'aux années 1960. Les grands fiefs se sont partagés entre une multitude de petits propriétaires

Quelques chiffres sur l'évolution des surfaces de vignes cultivées en Vendée :

Année	Surface viticole
1840	12 500 ha
1880-1889	18 348 ha
1900-1909, 1916	16 040 ha
1929	18 700 ha
1940 à 1949	18 898 ha
1960 à 1969	14 734 ha
1980 à 1987	6 187 ha
2010	2 100 ha ?

L'homme qui a marqué le plus la viticulture Vendéenne est le Frère Bécot, professeur à l'école d'agriculture de la Mothe-Achard. Il y créa des parcelles expérimentales, donnant des cours sur la culture de la vigne et l'élevage du vin. Il a donné de nombreuses informations des résultats obtenus sur ses parcelles expérimentales, en écrivant de nombreux articles sur "*la Vendée Agricole*" des années 1950 /1960. Il a prononcé beaucoup de conférences sur la vigne et le vin. Il a visité de nombreuses caves du département.

Les maladies de la vigne

En 1869 apparut le phylloxéra. Venu des Amériques, il détruisit l'ensemble du vignoble Français et Européen en moins de vingt ans. Vingt ans d'efforts furent nécessaires pour reconstituer le vignoble, en greffant les cépages européens sur des plants américains résistants au phylloxéra. Apparurent également les premiers hybrides, résistants eux aussi au phylloxéra.

Le greffage a permis de sauver les plants nobles Européens, pour les professionnels. Les hybrides ont sauvé les cultures familiales, très nombreuses à l'époque. Avec l'arrivée du phylloxéra, apparurent aussi le mildiou et l'oïdium.

À Saint-Vincent-Puymaufrais de 1882 à 1898, 80 hectares ont été attaqués par le phylloxéra. 82 hectares ont été replantés. Seulement 2 hectares avaient été épargnés. Il est bien difficile de connaître les surfaces exactes touchées et replantées de cette époque car les déclarations

étaient plus ou moins faites par les gens qui ne savaient ni lire et écrire. De plus, l'administration était encore pour eux une bête noire issue de la Révolution.

Le tableau suivant indique le nombre de pieds déclarés, mais combien ont été touchés ?

Année	lieu	Superficie viticole	Attaque du phylloxéra
1887	Vendée	17 000 ha	1556 ha
1889	Bournezeau	100 ha	25 ha (1500 pieds)
	St Vincent	83 ha	0 ha
1890	Bournezeau		12 pieds
	St Vincent		125 pieds
1894	Bournezeau		110 pieds
	St Vincent		15 pieds
1895	Bournezeau		50 pieds
	St Vincent		6 pieds
1896/97	Bournezeau		78 pieds
	St Vincent		5 pieds

Règlementation et cépages

La culture de la vigne est réglementée en Europe, comme dans beaucoup de pays du monde. Déjà, en France, il existe pour chaque département une liste de cépages autorisés en culture.

Service de la viticulture
Cité Administrative
B.P. 773
85020 La Roche sur Yon Cédex

1°) Variétés RECOMMANDES

(plantation à 100 % des droits de replantation).

- Arinarnor	N	- Gamay teinturier	N
- Abouriou.	N	- de chaudenay	
- Aligoté	B	- Grolleau Gris (2)	B
- Arriloba	B	- Grolleau (2)	N
- Auxerrois	B	- Liliorila	B
- Cabernet Franc	N	- Précoce de Malingre	B
- Cabernet Sauvignon	N	- Melon (muscadet)	B
- Chardonnay	B	- Négrette (ragoutant)	N
- Chasans	B	- Perdea	B
- Chenin	B	- Pineau d'Aunis	N
- Colombard (1)	B	- Pineau Blanc	B
- Cot (malbeck)	N	- Pinot Gris	B
- Egiodola	N	- Pinot Noir	N
- Folle Blanche (Gros Plant)	B	- Portan	N
- Gamay	N	- Romorantin	B
- Gamay teinturier de Bouze	N	- Sauvignon	B
- Gamay Noir à jus Blanc	N	- Semebat	N
= Gamay Beaujolais			

2°) Variétés AUTORISES (plantation à 70 % des droits de replantation).

- Chambourcin	N (Johannès Seyve 26205)
- Colobel	N (Seibel 8357)
- Colombard	B
- Ederena	N
- Florental	N (Burdin 7705)
- Gamay teinturier Fréaux	N
- Ganson	N
- Garonnet	N (Seyve Villard 18283)
- Grolleau Gris	B
- Grolleau	N
- Landal	N (Landot 244)
- Léon Millot	N (Kulmann 194-2)
- Plantet	N (Seibel 5455)
- Ravat Blanc	B (Ravat 6)
- Rubilande	B (Seibel 11803)
- Seinoir	N (Seibel 8745)
- Seyval	B (Seyve Villard 5276)
- Valérien	B (Seyve Villard 23410)
- Villard Noir	N (Seyve Villard 18315)

La culture de la vigne est sujette à déclaration auprès des services des douanes. Chaque récoltant doit chaque année faire une déclaration de récolte auprès des douanes, service de la viticulture, via la mairie. Les cépages ne sont pas tous autorisés en culture en Vendée. À Bournezeau, il y a eu 70 déclarations de récolte en 2014.

Jusqu'en 1956 tous les récoltants déclarés ont obtenu un droit de brûler (*soit 1000° d'eau de vie par an*). Les droits se sont arrêtés avec cette année 1956.

Avant le phylloxéra, les principaux cépages cultivés en Vendée étaient la Folle blanche et le Ragoûtant (*Négrette de Toulouse*). Quelques pieds en direct ayant été épargnés par cet insecte, existaient en 1970 sur une parcelle de Noah à Touvent chez M. Poiraud, ce qui prouve l'existence de ces cépages à Bournezeau.

Suite à cette catastrophe, les viticulteurs de Bournezeau-St Vincent se mirent à cultiver les hybrides Américains: Noah, Clinton, Othello. Ce fut une catastrophe : ces cépages avaient tous un goût foxé et herbacé très prononcé. Les hybrideurs Français se sont lancés dans une recherche qui fut longue et laborieuse de 1880 à 1960 environ. Il est peut-être dommage qu'ils se soient arrêtés en route, car ils auraient pu trouver de nouveaux cépages moins sensibles aux maladies et insectes ravageurs. Parmi les meilleurs hybrides Français cultivés aujourd'hui, citons: le Plantet (*Seibel 54-55*), le Landal (*Landot 244*), le Chambourcin (*Johannès Seyve 26 205*), le Léon Millot (*Kulman 194-2*), le

Ravat blanc (*Ravat 6*), le Rubillande (*Seibel 11 803*) le Seyval (*Seyve villard 5 276*) le Villard noir (*Seyve Villard 18 315*).

Il en a existé plus de deux cent variétés.

L'hybridation est la fécondation de fleurs de deux cépages hybrides différents dont on récolte les graines que l'on sème pour obtenir un nouveau cépage. (ex: le Landal croisement de 5455 Seibel et 8216 Seibel).

Le métissage est la fécondation d'une fleur d'hybride avec une fleur de cépage Européen, ex: la folle blanche et Baco blanc qui ont donné le Vidal-St-Emilion 256.

À part quelques petites parcelles ici ou là, la vigne était cultivée en fief à Bournezeau : Fief du

Les travaux

La culture annuelle de la vigne exige un grand suivi.

La taille : À chaque cépage, une façon de tailler. L'été, avec les cisailles on écourte les branches pour permettre de passer entre les rangs, mais il faut garder suffisamment de feuilles. Elles sont les poumons de la vigne.



Tailler



et attacher

Autrefois, on labourait pour ramener un peu de terre au pied pendant l'hiver et au printemps, on enlevait cette terre. Aujourd'hui, la plupart des récoltants pratiquent le désherbage chimique du rang et passent la tondeuse au milieu.

château, Raynere, Pâtis-Caillerot, Champ-du-Genêt, la Gasse, le Moulin, le Ceriset-rond etc...

À Saint-Vincent : le Fromenteau, l'Augoire, le Plessis, la Fradinière etc...

La palette des cépages ne se limite pas aux vedettes du moment (*Chardonnay, Merlot, Cabernet, Ragoûtant, Gamay, 54-55, 18 315, 26 205 ou Landot 244, etc*). La vigne constitue un patrimoine culturel considérable par la diversité de ses variétés trop souvent ignorée.

Pierre GALET dans son dictionnaire encyclopédique des cépages en a recensé plus de 9 600 à travers le monde.



Le pulvérisateur
Vermorel :
"la derouine"

Des traitements sont nécessaires contre les maladies : mildiou, oïdium, le botrytis cinérea... les insectes : la cicadelle, la pyrale... Les traitements doivent s'effectuer tous les quinze jours environ, de la sortie des bourgeons, jusqu'à la véraison et stoppés un mois avant la récolte et pendant la floraison.



Portage avec la civière
par Jean-Pierre GUIBERT et Jean-Yves JAULIN.

Avant la récolte il faut préparer les barriques.

La récolte varie selon les cépages et l'on détermine le moment de la récolte à Bournezeau en gouttant le raisin. (*Dans les régions viticoles ils ont un appareil à mesurer le taux de sucre pour décider du bon moment des vendanges.*)



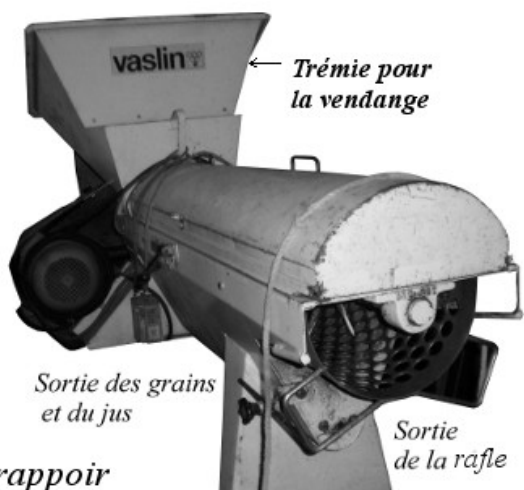
Portage avec une brouette spéciale

Les vendanges à Bournezeau sont récoltées manuellement en famille et entre amis. Pour cela il faut des baquets, comportes (basses), vendangettes, fouloir ou moulin.



Collection Jean-Claude Hybert

de g à d : HYBERT Simone née HERVÉ, BROCHET Marie-Annette née RIVIÈRE, Cartron Alfred, BOISMORIN Émile, CARTRON Marie, HYBERT Claude, BOISMORIN André, BOISMORIN Marie et RIVIÈRE Madeleine nées CARTRON



Un égrappoir

Le travail au chai se pratique selon le goût du vigneron : Soit directement au pressoir, après foulage ou moulinage, soit égrappage avec fermentation alcoolique en cuve qui durera 15 à 20 jours selon la température. Pour les deux façons ensuite vient la mise en fût.

Suit l'élevage du vin après la fermentation, débouillage avec méchage. La durée de la

fermentation malolactique varie beaucoup, allant de quinze jours à plusieurs mois.

On effectue le collage et le dernier soutirage en août avant la mise en bouteilles en septembre

Il existe plusieurs procédés pour coller le vin. Le plus utilisé dans notre région est le blanc d'œuf.

On mêche du vin rouge avec une mèche rouge et le vin blanc avec une mèche jaune.



L'entonnoir pour enfûter chez Louis Taupier

Après soutirage on peut vendre le vin.

Pour la vigne comme pour le vin, chaque année est un éternel apprentissage : Une année n'est jamais semblable à la précédente.

Jusqu'aux années 1960, le vin se vendait au degré chez un négociant en vin en gros, au bistro ou au détail. Pour cela il fallait un acquis ou laissez-passer que vous demandiez à la régie de Bournezeau, moyennant de payer une taxe pour le transport d'alcool. En 1888 l'hecto de vin se vendait 70 F.



Le jhau (robinet de barrique), les pinettes, le sécateur

Les principaux outils pour la vigne sont : le sécateur, la bêche, l'appareil à traiter, la cisaille, le fouloir, les baquets, le seau, les basses, (comporte à vendange).

Il faut pour le vin : cuve de fermentation, égrappoir ou moulin, pressoir, fût, seau, entonnoir, siphon, mèche rouge et jaune, bouteille, bonbonne.

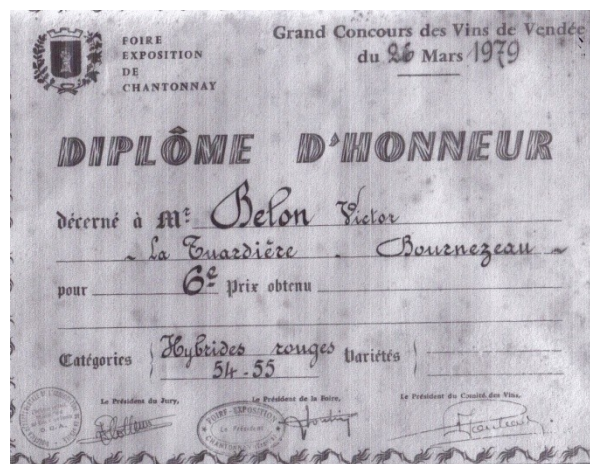
Que ce soit pour la vigne, les vendanges ou le vin, le matériel doit être rigoureusement propre et bien nettoyé après chaque usage. Un simple baquet ou seau à vendange sale peut apporter une maladie au vin.

Distinctions



Des concours de vins ont eu lieu en Vendée:

En 1901: foire aux vins - 27 exposants, prix délivré de 3ème catégorie vin blanc (*Muscadet, Chenin-pineau, Sauvignon*) Diplômée M. Esgonnière Bournezeau Vendée. Vin paillet 4ème catégorie - 37 exposants : Mention honorable à M. Esgonnière Bournezeau. Vins rouges 5ème catégorie - 46 exposants : Médaille de Bronze M. Esgonnière Bournezeau.



En 1903: Vin paillet (*Pineau de Rhibauvilliers*) médaille à Louis Genêt Bournezeau Vendée.

Dans les années 1950/1960, Jean Baptiste Herbreteau, René Charrier, Victor Belon et Maurice Greffard de Bournezeau, ont obtenu des prix.

Quel avenir ?

Les exploitations familiales, très nombreuses de 1850 à 1960, sont en voie de disparition. Avec la disparition des cultures familiales, disparaîtront les hybrides. Seules resteront les Mareuil, Rosnay, Vix, Brem, Pissotte etc. Dommage !

Le 21^{ème} siècle verra sûrement la fin et la mort des derniers hybrides. Mais qui peut connaître l'avenir ? De quoi sera-t-il fait ? De quoi aurons-nous besoin ? Souhaitons qu'il reste au moins une parcelle de vigne hybride sur notre territoire communal, mais sait-on jamais ?

La Vendée gardera ses terroirs reconnus en AOC, une page d'histoire sera tournée.

Le 21^{ème} siècle verra probablement la fin du vignoble sur le territoire de notre commune de Bournezeau-St Vincent. Une page sera tournée, sachons donc apprécier ces derniers instants de dégustation de ce petit vin du terroir. Vous, les jeunes écoutez ces dernières histoires

abracadabrantes qui doivent refaire le monde, le soir, assis "au cul des barriques" ! Vous aussi quand vous serez vieux vous direz : « J'ai connu les caves de mes aïeux. »

Sachons donc apprécier ces derniers instants. Car le vin est le plus beau présent que Dieu ait fait aux hommes.

Plus que toute autre activité agricole, la viticulture s'est imprégnée de tradition pour mettre à la disposition des hommes les cépages dont le noble produit a réjoui tant de cœurs et ouvert tant d'esprits.

Derrière cette culture si noble, de la vigne et du vin, qui a égayé tant de cœurs d'hommes se cachait le vigneron. Sous une écorce rude, au cœur sensible, le viticulteur était le sel même de sa vigne. Le pays qui n'a plus de ces hommes est en mauvaise voie.

Michel TURCO – Jean-Yves JAULIN

Sources:

Vendée Agricole et viticole de 1900. Vendée Agricole des années 60.

Archives départementales de la Vendée, Roche-sur-Yon

Témoignages de Rémy CHARNEAU Hubert CHARRIER et Louis TAUPIER

Statistiques de l'agriculture Vendéenne de 1800 à 1945.

Divers revues viticoles d'avant et après la seconde guerre mondiale

Liste des cépages admis à la plantation en Vendée (service de la viticulture) Commune de Bournezeau

Remerciements à Michel GREFFARD de la Tuardière.

Des hôpitaux bénévoles à Bournezeau pendant la guerre 14/18

La guerre 14/18 a connu de grandes batailles comme celles de la Marne, de Verdun ou du Chemin des Dames. Mais dès le premier mois de la guerre, en août 1914, la *“Bataille des frontières”* fut très meurtrière, avec, entre-autres, trois défaites cuisantes : Charleroi, Rossignol, Morhange. Du 20 au 22 août, on compte 40 000 morts. Le jour le plus meurtrier fut celui du 22 août où l'on estime qu'il y a eu, selon les sources, 25 000 ou 27 000 morts, autant que pendant la guerre d'Algérie entre 1954 et 1962.

Au total, le premier mois de la guerre fut le plus meurtrier avec près de 100 000 morts. Mais il n'y avait pas que des morts : On estime le nombre de blessés au double de celui des morts.

Beaucoup de ces blessés ont sans doute été rapatriés pour se faire soigner. Devant cet afflux, les hôpitaux ont probablement été vite débordés. C'est la raison pour laquelle de très nombreux hôpitaux bénévoles ont été mis en place.

En Vendée

Dès la mobilisation, le 2 août 1914, quelques hôpitaux bénévoles avaient été préparés. Puis vers le 26 août 1914, devant l'arrivée d'un grand nombre de blessés, la Vendée a dû improviser en créant de nombreux hôpitaux. On sait que *“La Santé Militaire”* a créé des comités pour examiner et agréer les candidatures locales pour les hôpitaux bénévoles, mais c'est postérieur au 2 août 1914.

Au total, entre 1914 et 1916 la Vendée comptait plus de 70 hôpitaux bénévoles. On peut citer les plus proches de chez nous : *La Chaize-le-Vicomte, Mareuil-sur-Lay, Sainte-Hermine, Chantonay, Puybelliard.*

Le premier hôpital bénévole mis en place en Vendée se situait à l'école des filles de Bournezeau.

Le plus important hôpital bénévole de Vendée était situé dans la propriété des Sœurs de la Sagesse à Saint-Laurent-sur-Sèvre, avec 200 lits. On note aussi que la salle paroissiale de Mortagne comptait 40 lits.

L'ensemble des hôpitaux de la 11^{ème} région, qui comprenait les départements de Loire Atlantique, Vendée, Morbihan et Finistère, possédait 27 431 lits. Elle a accueilli 181 009 blessés entre le 1^{er} août 1914 et le 1^{er} août 1916.

Étant assez loin du front, la Vendée recevait plutôt des blessés légers. De ce fait, très peu de morts ont été constatés dans les hôpitaux bénévoles de Vendée.

Bournezeau

Selon L'ouvrage : *Les hôpitaux de Vendée pendant la guerre 1914-1918 : « L'implantation d'établissements sanitaires à Bournezeau n'est également pas facile à démêler. Voici, entre-autres, quels sont les éléments indiscutables sur la question : Un premier établissement hôpital bénévole, portant le n° 1 bis, est ouvert dès le 2 août 1914, le premier de la 11ème région, dans l'école libre de filles, route de La Roche, qui existe encore. »*

Photo prise devant l'école des garçons, on peut observer 17 soldats blessés avec des infirmières. Au centre, il y a André Bastard, le médecin de Bournezeau en blanc.



Collection Renée Esgonnière

On s'interroge : Pourquoi l'école des filles de Bournezeau fut-elle le premier hôpital bénévole de

la Vendée ? On ne sait pas qui en a pris l'initiative. Est-ce que les sœurs enseignantes se sont

proposées à l'administration ? Ou celle-ci a-t-elle proposé ou réquisitionné d'autorité les salles de classe ? Dans ce cas pourquoi Bournezeau ?

D'autre part en 1914, on sait que l'école des filles était sécularisée. En effet depuis 1903, l'état avait interdit les congrégations religieuses. Les religieuses enseignantes ont donc souvent été obligées de quitter les écoles. À Bournezeau, elles sont restées mais elles ont été contraintes de ne plus porter leurs habits religieux et devaient se faire appeler par leur nom de famille. Valentine Pogu, (*Sœur Thérèse*) a été directrice de l'école des filles de 1903 à 1940.

Une énigme : Il est dit que l'hôpital se situait à l'école des filles, mais le témoignage, ci-dessous,

À Bournezeau, on recense trois hôpitaux bénévoles :

1- École des filles. Cet hôpital de 20 lits, avait été programmé dès la mobilisation, le 2 août 1914, mais on ne sait pas quand les premiers blessés sont arrivés. On peut penser qu'ils pouvaient y être dès le mois d'août. Quoi qu'il en soit, la photo témoigne qu'ils étaient présents en septembre 1914.

Selon le témoignage ci-dessous, l'hôpital a pris fin le 11 septembre 1915. Mais la fermeture officielle daterait du 2 octobre 1915.

Les soldats étaient installés dans une partie des classes. Les cours des élèves ont dû se faire dans d'autres lieux, mais on ne sait où. Cependant, le témoignage de Clovis Lamotte, découvert dans l'ouvrage "*Les hôpitaux de Vendée pendant la guerre 14/18*", précise un lieu de classe. Il y en avait sûrement d'autres.

« M. Clovis Lamotte, demeurant place du Commerce à Bournezeau se souvient bien, il venait de terminer sa scolarité et devait entrer en apprentissage, mais son patron fut mobilisé et le jeune Clovis reprit une année scolaire dans les dépendances d'une forge route de la Gare. Il y faisait froid et sombre. Les plaintes affluèrent, l'école libre qui abritait les soldats fut rendue à sa destination le 11 septembre 1915 et les cours y reprirent à la rentrée".

La forge en question était celle de Séraphin et Narcisse Thomas, remplacé plus tard par Maurice Delavaud.

2- Beauregard, ce 2^{ème} hôpital remplace celui de l'école. Il a été mis en place le 23 septembre 1915. M. Benjamin Jossand, conseiller municipal et propriétaire de la grande maison de Beauregard a offert son logement pour faire fonction d'hôpital bénévole. Cet hôpital de 20 lits, numéroté 169 bis,

dit que c'est un garçon qui allait à l'école dans une dépendance d'une forge. D'autre part il est signalé que l'école était située sur le bord de la route de la Roche. Par ailleurs, la photo de la page précédente montre clairement que blessés et infirmières sont devant l'école des garçons, près de la route de la Roche.

L'archiviste de la Communauté de Mormaison nous informe que Victorine Dugast (*Sœur Denis*) a exercé à l'école des garçons de 1915 à 1917. D'autres sœurs ont peut-être exercé avant 1914 à l'école des garçons. Ceci expliquerait peut-être que cette école a été aussi appelée l'école des filles.

était lié à une filiale de l'hôpital auxiliaire n°103 de la Roche sur Yon (*Ecole Normale de garçons*)

Cet hôpital bénévole a fermé le 21 mai 1917.



Collection Renée Esgonnière

Photo prise sur le perron de l'hôpital de Beauregard entre le 23 septembre 1915 et le 21 mai 1917 :

À l'avant deux soldats, à l'arrière trois infirmières dont Jeanne Esgonnière au centre.

Jeanne est la cousine germaine de Renée Esgonnière.

3- La Corbedomère, Un mois après Beauregard, un 3^{ème} hôpital, également de 20 lits, s'est mis en place le 26 octobre 1915 au château de la Corbedomère. Il servait de filiale à deux hôpitaux de Fontenay-le-Comte, l'hôpital mixte et l'hôpital auxiliaire n°102 (*école communale de l'Union des femmes de France, rue Rabelais*), tenue par l'Union des Femmes de France.

L'hôpital a fermé le 15 février 1917. Le château de la Corbedomère appartenait à Henri DANIEL LACOMBE.

En 1920, le château fut vendu à Mme GUITTON. En 1983, il fut revendu à André CLÉMENT puis à M. et Mme SOULÉ en 1989.

Henri ROUSSEAU

Sources :- Ouvrage "*Les hôpitaux de Vendée pendant la guerre 1914-1918*" de E. MOREAU-(Ouvrage réalisé entre 1986 et 1996) - Site Internet. - Archives de la Communauté des Sœurs de Mormaison. - Archives du Diocèse de Luçon

La cour d'Assises de Vendée au XIX^{ème} siècle - Jugement d'un Bournevaizien le 20 février 1812 -

Lors de la Révolution française sont créés les tribunaux criminels départementaux. Avec Napoléon, ils prennent le nom de “*Cours de Justice Criminelle*” le 18 mai 1804. Ces dernières sont à leur tour remplacées par les “*Cours d'Assises*” instituées dans chaque département le 20 avril 1810.

Le fonctionnement de la cour d'Assises

C'est à Fontenay-le-Comte que siège le tribunal criminel. Devenue cour d'assises, cette instance est transférée au nouveau chef-lieu du département, La Roche-sur-Yon, en 1811. Sa première séance s'y tient le 12 août de cette même année. En 1814, le palais de justice est inauguré. Il présente une façade monumentale composée de colonnes doriques et d'un fronton. Sa sobriété illustre l'architecture néo-classique choisie pour la construction de la ville nouvelle de la Roche-sur-Yon.



Carte postale extraite du site internet delcampe.net
Le Palais de justice de la Roche-sur-Yon au début du XX^{ème} siècle. La cour d'Assises s'y tenait depuis 1814. À gauche se trouve la place Napoléon et en arrière-plan, l'hôtel de ville.



Site Internet de la ville de la Roche-sur-Yon
Façade du palais de justice aujourd'hui, devenu en 1978 le Conservatoire de musique, puis École nationale de musique.

Elle juge les crimes de droit commun commis par des majeurs dont la liste des infractions fluctue en fonction des époques : homicides, meurtres, assassinats, coups et blessures, faux en écritures, infanticides, empoisonnement, vols, attentats à la pudeur, abus de confiance, incendies, etc...

La cour d'assises est composée ainsi :

1) La cour, formée de trois magistrats (*un président et deux assesseurs*) et d'un procureur général pouvant déléguer ses pouvoirs à un avocat général, un substitut ou un procureur du tribunal.

2) Le jury, constitué de douze citoyens notables et électeurs, tirés au sort à partir d'une liste annuelle établie par le préfet et de 4 jurés suppléants choisis en dehors de cette liste.

Elle siège en session ordinaire une fois par trimestre, et en session extraordinaire en cas de besoin ou si le nombre d'affaires le nécessite. Les séances sont publiques ou à huis clos pour les affaires de mœurs essentiellement. Seuls deux recours sont possibles : le pourvoi en cassation et la procédure de révision.

Les Archives départementales de Vendée conservent d'une part les procès-verbaux de séances avec les arrêts de la cour, c'est-à-dire les sentences rendues à l'encontre des accusés de 1811 à 1939, et d'autre part des dossiers de procédures de 1814 à 1939. Malheureusement tous les dossiers de procédures ne sont pas conservés aux Archives. Ils sont pourtant riches en enseignements : on peut y trouver aussi bien procès-verbaux d'arrestation de la gendarmerie ou de la police que ceux constatant le crime, les renseignements sur l'accusé (état-civil, profession, morphologie, domicile...), l'état des pièces à conviction, les témoignages, les expertises, les rapports d'enquête, etc...

Tous les accusés devant passer en cour d'assises sont amenés à la maison de justice. À leur arrivée, ils sont inscrits sur les registres d'écrou.

Le 20 février 1812 « La cour d'assises du département de la Vendée a tenu séance à Napoléon au Palais de justice, à laquelle ont assisté Messieurs David PIERRE, Jacques MASSE, conseiller à la cour impériale de Poitiers, président les assises dudit département de la Vendée pendant la présente session, Jean Baptiste FAYAU, Louis François DUPLESSIS, Pierre Martial GUÉRIN et Zacharie TOUZEAU, juges du tribunal de 1^{ère} instance séant audit Napoléon et

composant la susdite cour d'assises, Maître Pierre Jean LESUEUR commis greffier, juré tenant la plume. » Il s'agit du premier jugement en cours d'assises d'un Bournevaizien. Il se nomme Jean MORIN. Il est accusé de coups et blessures. Pour cette affaire, n'ont été conservés que le procès-verbal de séance et l'arrêt de la cour.

Faisons rentrer l'accusé.

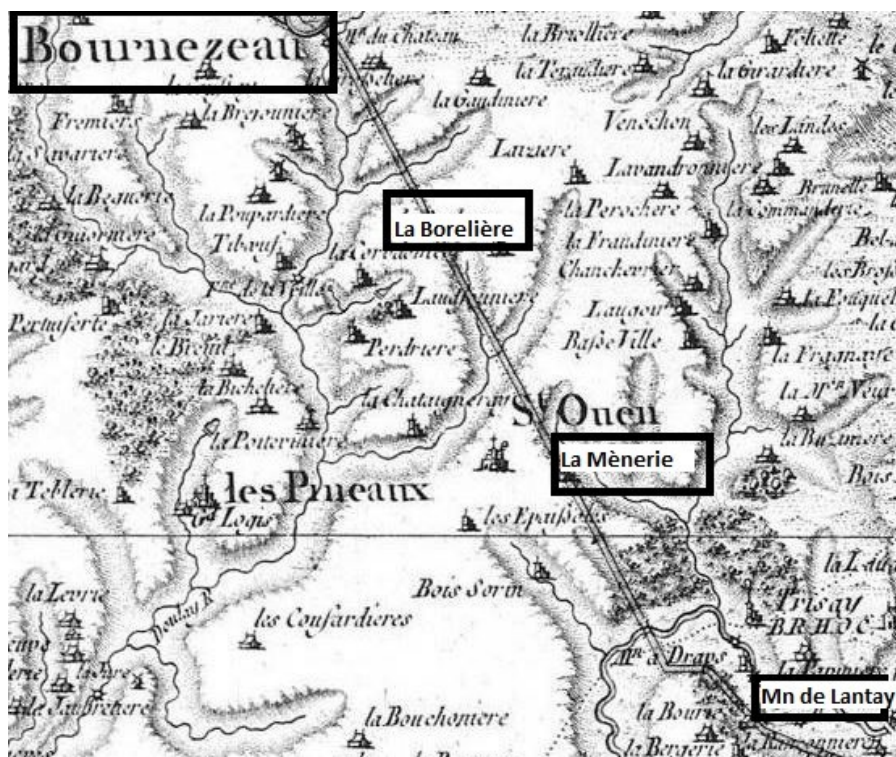
Les faits

Le 15 novembre 1811, le nommé THOMAS, cultivateur demeurant au bourg de Bournezeau, revenait de conduire du blé froment avec ses bœufs et sa charrette au moulin de Lantay sur la commune du Simon, aujourd'hui Sainte-Hermine.



Carte postale extraite du site internet delcampe.net

Attelage de bœufs à Mortagne.



Carte de CASSINI du début du XIX^{ème} siècle avec la nouvelle route Napoléon (la Roche-sur-Yon) / Sainte-Hermine.

Il était environ quatre heures de l'après-midi. THOMAS était accompagné de son domestique. Ils suivaient la grande route de Sainte-Hermine à Bournezeau nouvellement créée. Le domestique conduisait les bœufs et THOMAS était assis sur l'arrière de sa charrette.

Un individu venant à pied derrière eux arriva à leur hauteur, passa à côté de la charrette et demanda au domestique : « Vous venez encore de conduire du blé au coquin de ROBIN ? » Ce dernier était le fermier du moulin de Lantay.

Le domestique répondit par l'affirmative. L'individu dit alors : « Eh bien mes sacrés gueux, vous ne lui en conduirez pas longtemps. » Il passa devant la charrette en jurant et poursuivit son chemin.

Arrivés entre les villages de la Mènerie et la Borelière, villages distants d'environ 2 km, le même individu sortit de derrière les genêts et fougères où il se tenait caché et se rua sur THOMAS qui était resté assis sur l'arrière de la charrette.

L'individu chercha à porter à la tête de THOMAS des coups du bâton dont il était armé. Celui-ci se protégea avec ses bras qui en furent violemment meurtris. Il reçut des coups de bâtons sur le reste du corps et les genoux. La violence était telle qu'il tomba de la charrette : L'attaque fut sanglante. Les cris incessants d'alerte lancés par son domestique avaient obligé l'agresseur à prendre la fuite, sans quoi THOMAS aurait probablement été assommé.

Malgré ses blessures, il put

regagner Bournezeau, sans doute avec l'aide de son domestique. Dès son arrivée dans le bourg, THOMAS alla porter plainte auprès du maire de Bournezeau qui était alors Jérôme LOYAU. La victime connaissait son agresseur et le dénonça à LOYAU. Il s'agissait de Jean MORIN, ayant pour profession carrayeur, c'est-à-dire ouvrier extrayant la pierre des carrières. Il demeurait à la Borelière de Bournezeau.

Dans le *“Procès-verbal de séance employé au jugement de Jean MORIN”*, ce dernier avait répondu *« se nommer Jean MORIN, autrefois sabotier, actuellement carrayeur, âgé de 42 ans, natif de*

Chantonnay, demeurant à la Borlière commune de Bournezeau. »

Le 20 novembre 1811, alerté par la clameur publique de cette agression, le brigadier de gendarmerie en résidence à Sainte-Hermine se transporta chez THOMAS pour prendre sa déposition. Le brigadier le trouva gisant dans son lit par suite de ses blessures. Un officier de santé l'avait également examiné. Son procès-verbal, daté du 19 décembre, indiquait que THOMAS avait été incapable de travailler jusqu'au 13 décembre dernier.

Le mobile

L'absence de dossiers de procédure dans cette affaire ne nous permet pas de connaître les motivations de Jean MORIN, ni de savoir quand et comment il a été interpellé. Quels griefs avait-il à l'encontre de ce nommé ROBIN ? Et pourquoi agressa-t-il si violemment un homme qui ne semblait pas *a priori* y être impliqué directement ? Les interrogatoires nous auraient certainement apporté une réponse claire à cette question. Nous ne pouvons qu'émettre des hypothèses.

L'antagonisme a pu naître lors de la guerre de Vendée. Nous sommes en 1811 : le conflit est encore bien présent dans les esprits. Des rancœurs ont pu naître entre Républicains et Vendéens. Pendant la guerre civile de 1793, le maire républicain de Saint-Ouen-des-Gâts était alors un nommé ROBIN. Était-ce le même individu ? Difficile à dire. Les Républicains locaux servaient fréquemment de guides aux armées. Dans la liste des prisonniers de Bournezeau arrêtés par les armées républicaines, nous trouvons un René

MORIN qui avait reconnu avoir monté la garde pour les Vendéens et qui décéda dans les prisons de la Rochelle. Lors du mariage de René MORIN à Bournezeau en 1786, son oncle nommé Jean MORIN, était témoin. Était-ce notre agresseur ? S'il s'agissait de la même personne, Jean tenait-il ROBIN pour responsable de la mort de René ? Rien ne permet d'aller plus en avant dans cette hypothèse.

Il est dit dans le jugement que ROBIN était le fermier du moulin de Lantay. Nous avons vu dans un numéro précédent concernant Jean RABAUD (*voir Au fil du temps n°21*) que les fermiers n'avaient pas bonne réputation auprès de la population rurale parce qu'ils s'étaient âprement enrichis en pressurant la paysannerie. L'antagonisme aurait pu naître de cette rivalité sociale.

Dernière hypothèse : Nous avons peut-être affaire à un problème plus classique : conflit de voisinage, de vente, d'impayé, etc...

L'accusation

Devant le jury réuni le 20 février 1812, Jean MORIN est accusé *« d'avoir tendu un guet-apens avec blessures mais qu'il n'en était pas résulté pour ledit THOMAS une incapacité de travail personnel pendant plus de 20 jours. »* Ce dernier point va à l'encontre du procès-verbal de l'officier de santé

ayant examiné le blessé à une date tardive (*le 19 décembre 1811, plus d'un mois après l'agression !*) indiquant que celui-ci ne pouvait pas reprendre le travail avant le 14 décembre 1812, soit près d'un mois sans travailler

La condamnation

A l'issue du procès, *« La cour condamne ledit Jean MORIN à la peine de 2 années d'emprisonnement et à 50 francs d'amende ; le condamne en outre à rembourser à l'État les frais auxquels la poursuite et la punition du crime auront donné lieu. »*

Vincent PÉROCHEAU

Sources : Archives départementales de Vendée (série 2U39).

Le feu dans la saboterie Rivière

Fait divers relevé par Dimitri Charriau dans le journal Ouest-France du 22 décembre 1941

40 000 Francs de dégâts

Un violent incendie s'est déclaré au cours de la nuit dans l'atelier de M. Guillaume Rivière 59 ans, sabotier à Bournezeau. L'alarme a été donnée par lui. Les pompiers et une partie de la population se transportèrent aussitôt sur les lieux et parvinrent à éteindre le feu après une heure environ d'efforts.

L'atelier estimé 15 000 à 20 000 francs, a été entièrement détruit ainsi que tout l'outillage et la marchandise, d'une valeur de 20 000 francs, plus une somme d'argent de 1 200 francs placée dans une boîte.

Le feu aurait été communiqué par un poêle que M. Rivière avait omis d'éteindre avant d'aller se coucher.

Guillaume Rivière habitait au 3, place de la mairie, mais sa saboterie se situait dans le jardin à l'arrière de la maison du 4, place de la mairie.



La saboterie était dans le petit bâtiment en parpaings

René Giraudeau se souvient avoir vu cet incendie en 1941, il avait alors 5 ans, voici son témoignage :
« Quand on est un gamin de 5 ans, comme moi à l'époque, on sait tout ce qui se passe dans le quartier. Je n'ai pas entendu le clairon du pompier Alphonse Chat-Verre. Mes parents ont compris qu'un branle-bas anormal se produisait près de notre jardin, à deux pas : bruits de voix, odeur de fumée, flammes au-dessus et au-dessous de la saboterie du père Rivière, va et vient de casques brillants. J'ai donc suivi mes parents, il faisait nuit, et je me souviens encore de ce spectacle qui m'a fait peur ! »



Pour l'exposition de novembre 2016 sur la guerre 14-18, aidez-nous à retrouver des photos de ceux qui ont combattu, même des clichés plus récents, des années 60, par exemple. Nous aimerions aussi trouver des correspondances, cartes postales et aussi des objets de la vie quotidienne de cette époque.

Peut-être aussi des livrets militaires, citations. Contactez-nous à l'adresse ci-dessous ou par la mairie.

Vous pouvez retrouver les articles parus dans les numéros précédents sur Internet à l'adresse suivante : <http://histoire.bournezeau.free.fr> ... Faites-le savoir... et écrivez-nous vos remarques sur le livre d'or ou par mail.

COMMISSION HISTOIRE de BOURNEZEAU, le comité de rédaction :

Jean-Paul Billaud, Dimitri Charriau, Vincent Pérocheau, Henri Rousseau.

Nous nous tenons à l'écoute de vos remarques et suggestions...