

Marchés et chemins du commerce en Forez

Communications

17^e printemps de l'histoire

Cahiers de Village de Forez

2017

Paul Valette	Aperçus sur le commerce en Forez durant l'Antiquité.	p.	3
Claude Latta	Le marché et les foires à Montbrison au Moyen Âge.	p.	23
Joseph Barou	Le commerce et l'artisanat montbrisonnais à la veille de la Révolution.	p.	29
Michelle Bouteille	Les monts du Forez, un massif intégré aux échanges.	p.	38
Maurice Damon	Émile Joandel et le commerce des fourmes au XIX ^e siècle.	p.	46

Aperçus sur le commerce en Forez durant l'Antiquité

Paul Valette

Le libellé du titre donné à ces pages en traduit toute l'ambition. Le commerce dans le monde antique est une vaste question qui a suscité – et suscite encore – aussi bien chez les historiens que chez les archéologues, bien des discussions et la publication de nombreux ouvrages. Il ne pouvait être question de présenter de manière approfondie les tenants et aboutissants de cette vaste littérature.

Pour le Forez, il n'existe pas de synthèse concernant les activités commerciales à cette époque. Cependant, nous bénéficions, aussi bien pour la période gauloise que pour la période gallo-romaine, d'un certain nombre d'ouvrages relativement récents issus de la recherche archéologique. Ils rendent compte des bilans de fouilles effectuées sur des sites majeurs de l'espace ségusiave, Roanne ¹ et Feurs ². Les auteurs y abordent les aspects commerciaux des productions étudiées. Sont venues s'y ajouter la thèse de F. Dumoulin consacrée à la céramique des Ségusiaves ³ et celle de M.-C. Kurzaj ⁴ concernant les amphores du sud du Massif central. Un certain nombre d'articles que nous citerons dans le texte complètent cette documentation. Ainsi, il y a là matière pour proposer un tableau du commerce en pays ségusiave.

Préambule : espace et temps

Si la réalité de l'espace forézien se trouve bien inscrite dans la géographie, elle n'en est pas moins, sur le plan historique, une création du ^{XII}^e siècle, que n'aurait peut-être pas compris un habitant de l'époque d'Auguste lorsque fut créée la cité des Ségusiaves (la *civitas segusiavorum*). La carte de ce territoire juxtaposait deux ensembles bien individualisés. L'ouest, le futur Forez, où l'administration romaine établit la capitale de la cité, *Forum Segusiavorum* (Feurs), est centré sur la vallée de la Loire, et l'est, par-delà les monts du Lyonnais, est largement ouvert sur l'axe Rhône-Saône. À l'emplacement de sites gaulois ségusiaves repérés depuis peu d'années, Munatius Plancus a fondé une colonie en 43 av. J.-C., *Lugdunum*, qui devint une agglomération importante de par sa population et sa fonction de capitale des Trois Gaules. La présence de cette dernière et des axes fluviaux, dont l'importance commerciale ne peut échapper, rendent indispensables leur prise en compte pour appréhender cette activité dans le Forez. La figure 1 illustre la répartition des sites qui sont pris en compte dans ces pages pour l'époque gauloise et pour certains, gallo-romaine.

¹ V. Guichard, M.-O. Lavendhomme, *Rodumna (Roanne, Loire), Le village gaulois*, Documents d'archéologie française, 1997, 369 p. ; M. Genin, M.-O. Lavendhomme, *Rodumna (Roanne, Loire), Le village gallo-romain, évolution des mobiliers domestiques*, Documents d'archéologie française, 1997, 289 p.

² V. Guichard, M. Vaginay, *L'habitat gaulois de Feurs (Loire), Fouilles récentes (1978-1981)*, Documents d'archéologie française, 1988, 199 p.

³ F. Dumoulin, *La céramique des Ségusiaves du III^e siècle av. J.-C., au III^e siècle de notre ère*, université Lyon 2 Lumière, 2008, 4 vol. Inédit.

⁴ M.-C. Kursaj, *Peuplement et échanges entre Gaule interne et Gaule méditerranéenne dans le sud-est du Massif central à la fin du second âge du fer (160-25 av. J.-C.)*, université de Bourgogne, 3 vol. Inédit. Des éléments issus de ce travail universitaire ont été publiés dans Histoire et Patrimoine, Roanne, 17, 2011, p.107-126 sous le titre : *La consommation du vin chez les Ségusiaves à la fin de l'âge du fer : l'exemple de la plaine du Forez et de ses marges* ainsi que dans le Bulletin GRAL, 23, 2013, p. 17-35, sous le titre : *Occupation du sol et dynamique commerciale dans le sud du territoire des Ségusiaves (II^e et I^{er} siècles av. J.-C.)*.

Il faut considérer des sites ouverts comme Feurs-Goincet ⁵ Roanne et Chézieu (commune de Saint-Romain-le-Puy) et des *oppida* ⁶, Essalois, le Crêt-Chatelard et Jœuvres.

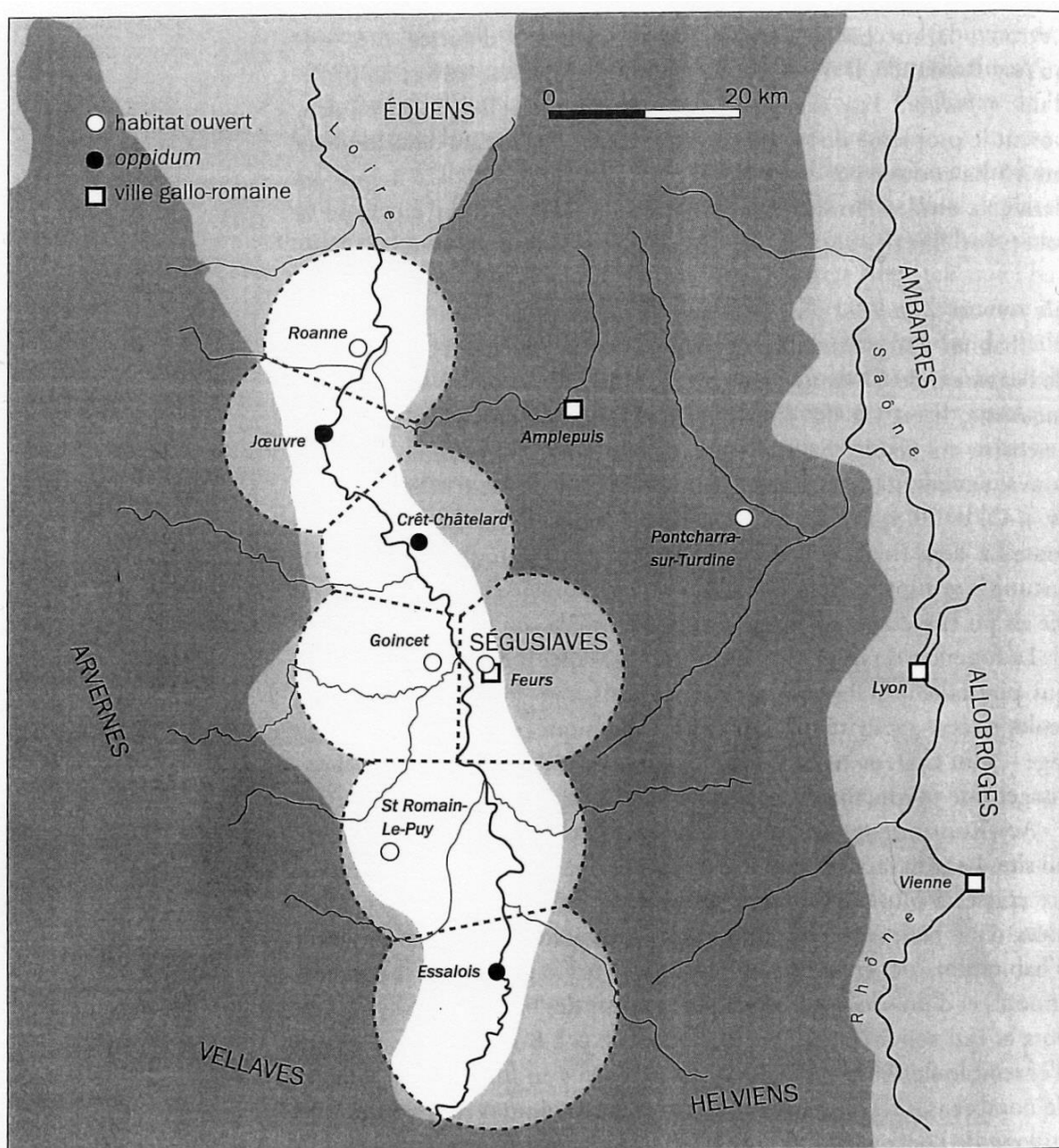


Fig. 1 – Le territoire ségusiave d'après S. Fichtl, *La ville celtique*

Le site de Feurs est occupé depuis le milieu du II^e siècle av. J.-C. jusqu'au milieu du III^e siècle de notre ère. Le site de Goincet, occupé lui aussi dès le II^e siècle av. J.-C. décline et disparaît à partir de l'époque augustéenne. Roanne a une datation comparable à celle de Feurs.

⁵ Le site de Goincet est situé sur la commune de Poncins, sur la rive gauche de la Loire, au niveau de Feurs. L'habitat gaulois a fait l'objet de nombreuses interventions archéologiques. Il livre un certain nombre de structures (fossés, enclos, fosses) riches en matériel.

⁶ S. Fichtl, *La ville celtique, les oppida de 150 av. J.-C. à 15 apr. J.-C.*, 2005, 238 p. On désigne par oppidum un habitat de hauteur clos de remparts et couvrant plusieurs hectares : 22 au Crêt-Chatelard, 21 à Essalois et 75 à Jœuvres. Il regroupait des fonctions économiques, politiques et religieuses. Certains auteurs y voient l'indice d'une pré-urbanisation de la Gaule.

L'occupation importante des *oppida* ségusiaves se situe à partir des années 80 av. J.-C. jusque vers 30 av. J.-C. Ils apparaissent donc plus tardivement que les villages de plaine. Leur développement ne semble pas avoir provoqué de bouleversement sur ces sites.

La période que nous envisageons juxtapose deux temps bien différents. Le premier regroupe les deux premiers siècles avant J.-C. appartenant à ce que l'on dénomme La Tène finale ⁷ et dans laquelle les protohistoriens distinguent plusieurs périodes. En l'absence de documents écrits, à l'exception de textes antiques grecs et latins, la documentation concernant ces époques repose essentiellement sur du matériel archéologique. Les chronologies en sont parfois mouvantes, remises en cause par de nouvelles découvertes et obligeant à vieillir ou au contraire à rajeunir certaines datations ⁸.

La période allant du I^{er} au III^e siècle de notre ère correspond à l'époque gallo-romaine. Si l'archéologue dispose alors de points de repères chronologiques un peu plus fréquents et précis (textes, datation des règnes impériaux, nombreux sites bien datés), une partie des remarques précédentes n'en demeurent pas moins vraies. Mais la vie économique a son temps propre et la succession de périodes de rupture ou de continuité ne s'aligne pas forcément sur l'histoire politique de la Gaule.

Les vents du Sud

(II^e siècle av. J.-C. – première moitié du I^{er} siècle av. J.-C.)

Les Ségusiaves étaient depuis fort longtemps en contact avec le monde méditerranéen, comme le prouve un certain nombre de découvertes effectuées à l'emplacement de Lyon. Le musée gallo-romain de Fourvière conserve une coupe à boire en bronze datée du début du VII^e siècle av. J.-C. et provenant d'Étrurie. Les fouilles effectuées à Vaise – Gorge-de-Loup ont livré des tessons de céramique attique à vernis noir et figures rouges du VI^e siècle av. J.-C. ⁹. Cela participe du courant d'échanges, plutôt que d'un commerce, qui relia via Marseille le monde méditerranéen grec et étrusque avec le monde celtique. Dès le VII^e siècle av. J.-C. l'aristocratie gauloise reçoit en même temps que les amphores à vin, les services à boire sous forme de récipients en céramique ou de vaisselle métallique (passoires à vin, cruches, bassins, louches) ¹⁰.

En pays forézien, la réalité de ce phénomène n'a pas été, à ce jour, observée de manière franche. Néanmoins, il existe des indices de ces contacts précoces. À Magneux-Haute-Rive la mise au jour de tessons d'amphores massaliètes atteste de l'usage du vin dès la fin du V^e siècle av. J.-C. ¹¹. Sur le site de Goincet une fosse, datée du II^e siècle av. J.-C., renferme, entre autres, des fragments d'une œnachoé ¹² et d'un bassin en céramique indigène imitant des récipients en bronze. Ces imitations supposent la présence sur place de prototypes antérieurs au II^e siècle av. J.-C.

⁷ La Tène désigne un site éponyme situé sur le bord oriental du lac de Neuchâtel, en Suisse. Il existe la dénomination de second âge du fer.

⁸ P. Barral, S. Fichtl, *Regards sur la chronologie de la fin de l'âge du fer (III^e-I^{er} s. av. J.-C.) en Gaule non méditerranéenne*. Actes de la Table ronde tenue à Bibracte 15-17 octobre 2007. Collection Bibracte, n° 22, 2012. Nous n'entrons pas dans le détail des procédés utilisés pour cerner la datation d'un type de matériel ou d'un ensemble.

⁹ F. Perrin, *La découverte du vin par les Celtes*, in J.-P. Brun, M. Poux, A. Tchernia, Le vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes, 2009, p. 128 à 137.

¹⁰ Ce matériel constituait une partie des dépôts retrouvés dans des tombes aristocratiques celtiques. Songeons à celle de la « dame de Vix ».

¹¹ J.-M. Treffort, *Nouveaux éléments de la transition 1^{er} et 2^e âge du fer dans la plaine du Forez (Magneux-Haute-Rive, Loire)*, in R. Chaume, dir. La céramique hallstattienne, approche chronologique et chrono-culturelle, Actes du colloque international de Dijon, Archéologie et Patrimoine, Dijon, 2009, p. 469-476.

¹² Œnachoé – du grec *oinos*, vin, et de *choein*, verser – est un récipient de forme haute, élancée comportant une anse et un bec verseur, spécifiquement adapté au service du vin.

La déduction semble claire : le vin était le moteur de ces contacts. Diodore de Sicile, qui écrivait à la fin du I^{er} siècle av. J.-C., nous confirme le goût des Gaulois pour ce breuvage :

Les Gaulois sont amateurs de vin à l'excès et se gorgent de vin pur ¹³ apporté dans leur pays par des marchands. Comme leur désir les pousse à en user sans modération, lorsqu'ils sont ivres, ils tombent dans l'hébétéude ou dans des transports furieux (Diodore de Sicile, V, 26). La carte des circuits des importations méditerranéennes en direction du pays ségusiave (fig. 2) révèle l'importance prépondérante qu'y tenait l'Italie d'où étaient acheminées amphores et céramiques italiques tout au long des II^e et I^{er} siècles av. J.-C.

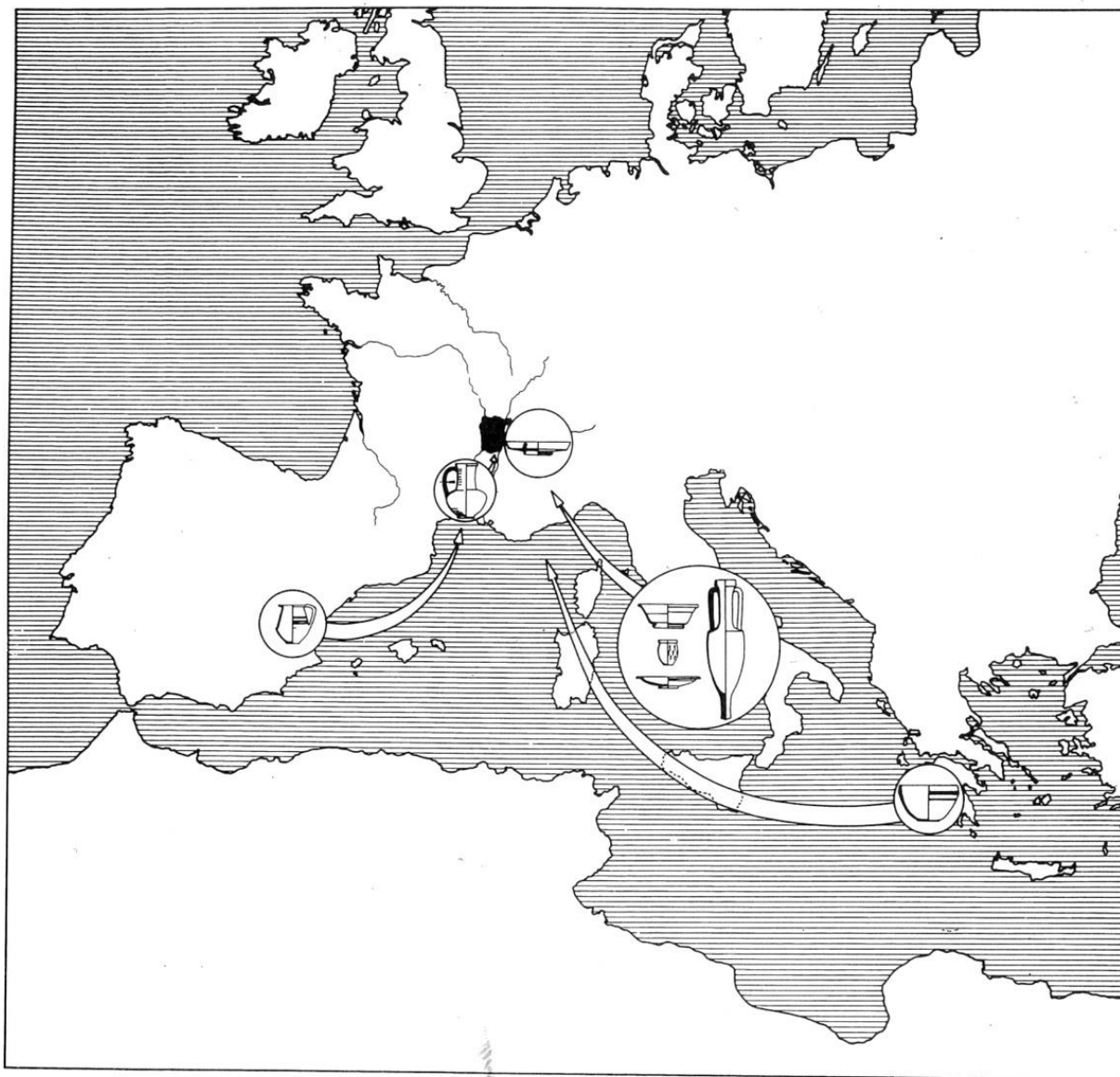


Fig. 2 – Importations en pays ségusiave aux II^e et I^{er} siècles avant J.-C.

Catalogue de l'exposition *Les Gaulois dans la plaine du Forez 1987-1988*, musée Civilisation gallo-romaine, Feurs

¹³ Les traditions grecque et latine voulaient que le vin soit consommé coupé d'eau.

Le vin : conquérant de la Gaule ?

L'amphore participe, au même titre que la voie romaine soigneusement dallée, de l'imaginaire que Rome peut susciter. Ce conteneur, lourd ¹⁴ et d'un maniement difficile, en symbolise toute la puissance commerciale. C'est à partir du début du II^e siècle av. J.-C. que les importations vinaires en provenance d'Italie vont s'intensifier en Gaule. La fin des guerres puniques qui voit la destruction de Carthage en 146 av. J.-C., ouvre la Méditerranée occidentale à Rome dont la présence va alors concurrencer Marseille. Dès cette époque des amphores vinaires provenant de la côte tyrrhénienne sont présentes à Lyon ¹⁵. L'emprise sur le littoral provençal et languedocien s'affirme avec la création de la Gaule transalpine (futur Gaule narbonnaise) en 121 av. J.-C. Dès lors, le marché de la Gaule dite chevelue s'ouvre plus largement aux négociants romains :

Aussi de nombreux marchands italiens, poussés par l'amour de l'argent qui les caractérise, considèrent que l'amour que les celtes portent au vin est pour eux une aubaine. En effet, ils le transportent, soit dans des bateaux sur les voies navigables, soit sur des chariots qu'ils conduisent à travers les plaines (Diodore de Sicile).

Les arrivées d'amphores vinaires italiques sont considérables. A. Tchernia, en s'appuyant sur les quarante-quatre épaves ayant contenu ce type d'amphores aboutit, pour le II^e et le I^{er} siècle av. J.-C., au chiffre de 120 000 à 150 000 hectolitres de vin importés par an, ce qui représente, par an, cinquante-cinq à soixante-cinq millions d'amphores ¹⁶.

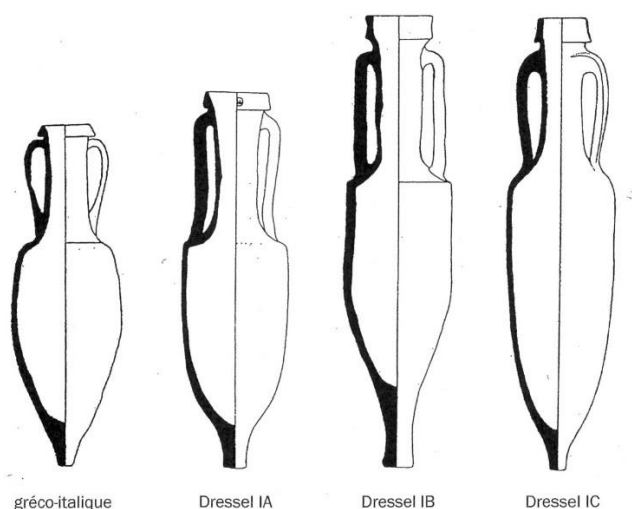


Fig. 3 – Principaux types d'amphores vinaires importées en Gaule aux II^e et I^{er} siècles avant J.-C. d'après S. Fichtl

Bien que les sites foréziens appartiennent à la zone de la Gaule qui présente la plus forte concentration de trouvailles (fig. 4), ils se situent à une autre échelle et la consommation apparaît bien modeste. Un décompte un peu précis s'avère malaisé car l'amphore, une fois vidée, a été très souvent réutilisée, dans les sites terrestres, sous forme de fragments comme pavement, par exemple. Les comptages ne doivent s'appuyer que sur des exemplaires individualisés (col, épaule, pointe). À Roanne les ensembles stratigraphiques de références ont livré environ 200 lèvres d'amphores. À Essalois, M.-C. Kursaj a répertorié plus de 300 individus, C. Mathevot, 254 à Cleppé ¹⁷.

¹⁴ Une amphore d'une contenance de 25 litres peut atteindre le poids de 50 kilogrammes.

¹⁵ A. Desbat, *Le commerce des vins à Lugdunum* ; in J.-P. Brun et alii, *op. cit.*, 2009, p. 265 à 273.

¹⁶ Y. Roman, *Rome, de Romulus à Constantin, Histoire d'une première mondialisation*, 2016, p. 201.

¹⁷ Il s'agit du site de la Celle-Saint-Martin, situé près de l'échangeur de l'autoroute A 72. Des fouilles effectuées de 1979 à 1981 ont dégagé deux fossés remplis d'amphores. Elles ont été étudiées par C. Mathevot.

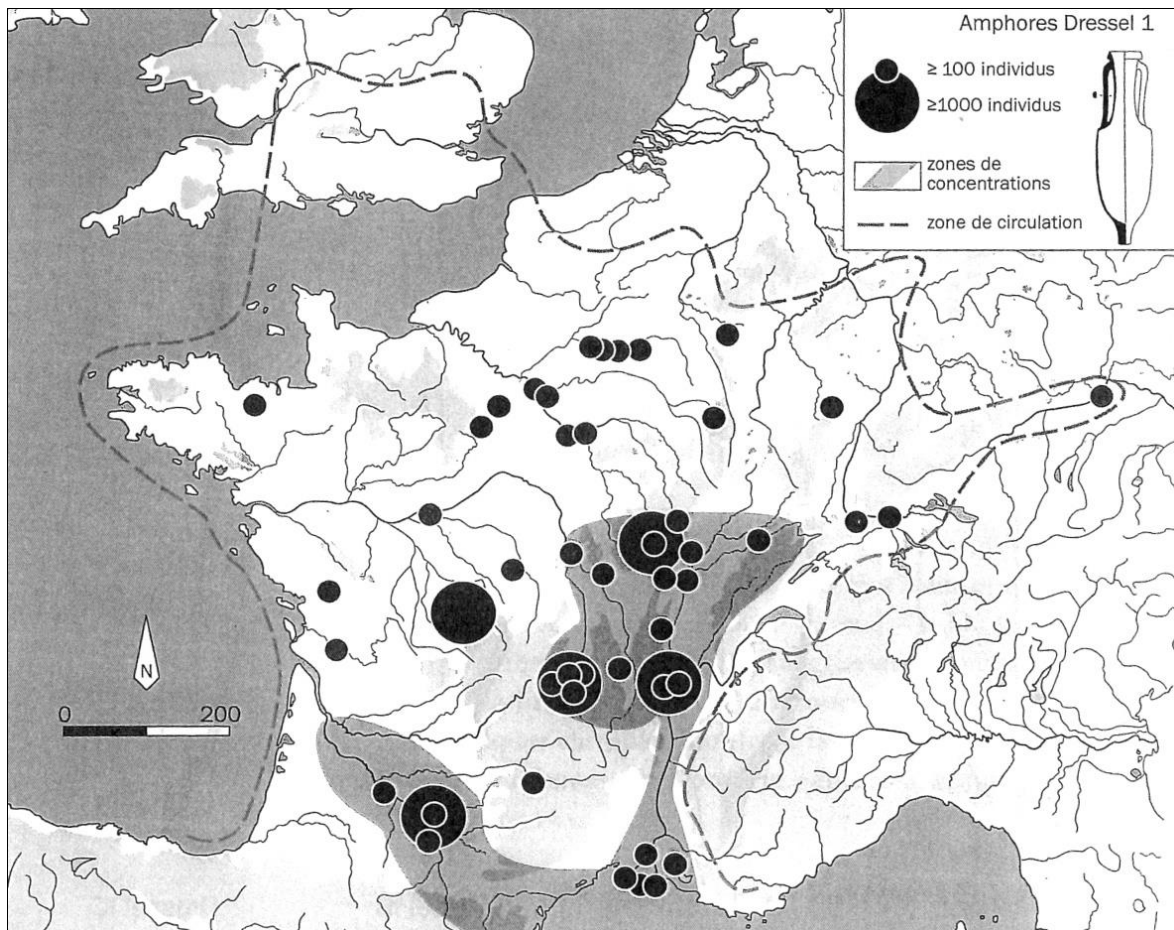


Fig. 4 – Carte de diffusion des amphores Dressel 1 d'après Poux et Selles, 1998 dans S. Fichtl

Le nombre est nettement inférieur sur le site de Feurs : une soixantaine d'amphores seulement. Nous sommes loin des lots mis à jour sur des sites comme l'oppidum éduen du mont Beuvray ¹⁸ ou la vallée de la Saône à Lyon-Vaise. Globalement, nous pouvons estimer le total minimum de découvertes à un millier.

Les amphores vinaires dites républicaines présentent trois types de morphologies différentes (hauteur, profil, forme de la lèvre), identifiées par les archéologues.

L'amphore gréco-italique représente le type le plus ancien. Il est produit dès la seconde moitié du III^e siècle, période durant laquelle on le rencontre sur les seuls établissements du littoral méditerranéen de la Gaule, et au II^e siècle av. J.-C. en Gaule interne. Les sites lyonnais (dont celui de Vaise) du II^e siècle av. J.-C. ont certainement livré un lot exceptionnel de ce type d'amphores. Elles sont rares en Forez ségusiave où seulement quelques exemplaires ont pu être identifiés à Roanne et à Saint-Marcellin ¹⁹. Leur présence est possible sur le site de Goincet, mais elles sont absentes de Feurs.

Le type Dressel 1 ²⁰ est le plus répandu (fig. 3). Sa forme ancienne (Dressel 1A) apparaît dès le dernier tiers du II^e siècle av. J.-C. Les années 50-60 av. J.-C. sont marquées par un basculement vers le type

¹⁸ S. Fichtl, *op. cit.*, p. 133. Près de 4 000 amphores ont été individualisée au mont Beuvray (Bibracte) depuis les fouilles de 1980.

¹⁹ J. Verrier, *Relevés de structures gauloises et gallo-romaines à Saint-Marcellin-en-Forez*, Bulletin Groupe de recherches archéologiques de la Loire, n° 13, 2003, p. 81-92.

²⁰ Les noms attribués à certaines catégories de matériel archéologique (amphores, céramiques) sont ceux des savants qui les ont identifiées et classées.

Dressel 1B qui, dans les dix dernières années de la première moitié du 1^{er} siècle av. J.-C. devient majoritaire, tout en coexistant avec le type précédent ²¹.

À Feurs, on note une prédominance d'exemplaires appartenant au premier type, tandis qu'à Roanne les types sont présents. Cela s'explique par les différences de chronologie des niveaux étudiés dans chacun des sites. À Essalois, les deux types coexistent, avec une « importante présence de Dressel 1A face aux Dressel 1B (M.-C. Kurzaj) ».

Nous pouvons en conclure qu'en Forez le commerce du vin commence à être bien attesté dès le 11^e siècle av. J.-C.

Quelle est l'origine de ces amphores et du vin qu'elles contenaient ?

Les publications de M.-C. Kurzaj en 2009 et 2013 apportent des éléments de réponse. Une première approche concernant la provenance de ces conteneurs peut être faite par l'étude des timbres imprimés sur les cols ou les anses avant cuisson. Le Forez, avec 113 estampilles recensées à Essalois et 80 à Roanne ²², présente un catalogue particulièrement fourni. Ces estampilles se présentent sous trois formes. Dans le premier groupe, elles portent le nom de personnages à consonance grecque ou orientale (ex : ARME, MEDE) ou des noms de famille ou des surnoms de propriétaires fonciers dont l'un des plus répandus est celui de SESTIUS. Le deuxième groupe correspond à des codes formés d'une, deux ou trois lettres. Quant au troisième groupe, il est constitué de symboles, ayant souvent un rapport avec la mer (trident, fourche, étoile). Certains peuvent être associés avec un nom du deuxième groupe (ainsi le trident avec SESTIUS). Les estampilles du second groupe dominant en Gaule et particulièrement dans la Gaule du centre et du centre-est sur les sites arvernes et éduens notamment. Le Forez s'inscrit dans cet ensemble puisque sur 113 estampilles connues à Essalois, 45 appartiennent au second groupe à deux lettres. Le lot de 27 timbres recueillis à Chézieux a une composition semblable.

Ce type est caractéristique de l'atelier d'Albinia. Cette localité appartient, avec Cosa et Feglinia, à l'*ager Cosanus* nom attribué à un territoire de l'Étrurie méridionale situé à 150 kilomètres au nord de Rome. Les trois ateliers installés sur cet espace, de 30 kilomètres de côté, donc assez restreint, ont fabriqué des amphores dès le 11^e siècle av. J.-C. Son organisation et sa puissance commerciale s'affirment dans la deuxième moitié du 11^e siècle av. J.-C. période à partir de laquelle les exportations s'orientent davantage dans la quantité que la qualité ²³. Des analyses de pâte effectuées par M.-C. Kurzaj sur une centaine d'amphores n'ont fait que confirmer cette prééminence de l'*ager Cosanus* puisque les deux tiers d'entre elles en proviennent. Il faut relever la présence de Pompéi parmi les autres provenances d'amphores.

Selon Horace, qui écrivait à la fin du 1^{er} siècle av. J.-C., trois grands crus se détachent par leur qualité parmi les vignobles italiens de l'Antiquité : le vin des monts Albains, à proximité de Rome, le Falerne et le Cécube, ces deux derniers situés en Campanie. Le Falerne entouré d'autres crus célèbres : le Massique et le Calès ²⁴ était le plus renommé d'entre eux. Il était apprécié par les poètes Horace et Virgile.

²¹ Il existe un troisième type d'amphore Dressel 1, la Dressel 1C qui existe à Roanne dans des contextes du dernier tiers du 11^e siècle av. J.-C. Sa diffusion fut très limitée et la nature de son contenu peu assurée.

²² Le site de Feurs n'a produit que 5 estampilles.

²³ A. Tchernia, F. Olmer, *Le vin de l'Italie romaine, dynamique et zones de production*, in J.-L. Brun et alii, *op. cit.*, 2009, p. 107-123.

²⁴ Les vins de la République étaient des vins liquoreux. Peu à peu le goût vers des vins plus secs s'imposera.

Aux côtés des amphores, des importations de céramiques

Terre d'Italie...

Complétant ou pas les cargaisons venant d'Italie et chargées d'amphores, des lots de récipients en céramique se diffusèrent dans les régions bordant la Méditerranée puis en Gaule interne. Parmi ces productions, la céramique à vernis noir, dite « campanienne ²⁵ », est bien représentée dans le Forez ségusiave aux II^e et I^{er} siècles av. J.-C. (fig. 5). La variété des pâtes et l'aspect des vernis ont permis d'isoler trois catégories (A, B, et C) dont les provenances sont diverses : Calès, baie de Naples, Étrurie, voire Sicile. Les formes en sont relativement peu variées et associent coupes, bols, patères. Le nombre d'exemplaires recensés en Forez peut sembler modeste, 162 formes identifiables à Roanne ²⁶, 26 à Essalois et 35 à Feurs ²⁷. À la vue des ensembles de Roanne et de Feurs, il apparaît que ces céramiques atteignent le Forez de manière précoce, particulièrement à Feurs. La catégorie de campanienne la plus ancienne est majoritaire sur ce site au milieu du II^e siècle av. J.-C. L'amplitude chronologique de la campanienne s'étend jusqu'aux années 40-30 av. J.-C.

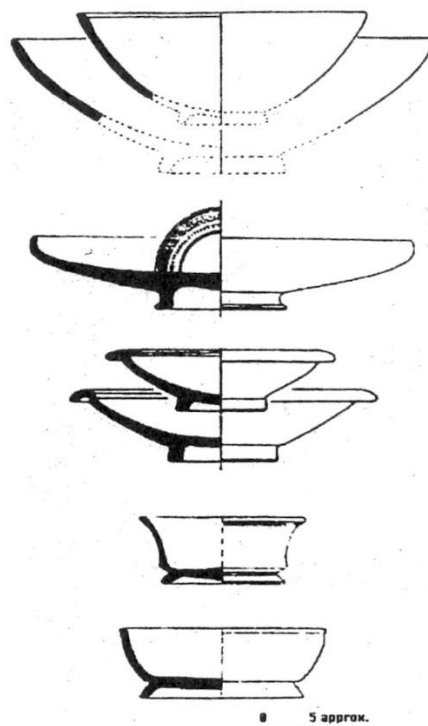


Fig. 5 – Différents types de céramiques campaniennes importées en Forez, Robert Périchon, *Bulletin de La Diana*, t. LV, p. 243.

Cette céramique d'importation, liée au vin et que l'on pourrait penser réservée à une minorité sociale vue sa relative rareté certainement liée à son prix et aussi à ses usages, va exercer une influence précoce sur certaines productions indigènes. C'est le cas, entre autres, pour une coupe, imitant la forme d'un modèle importé dès le milieu du II^e siècle av. J.-C. et que l'on retrouve, jusqu'à une date relativement basse dans des contextes funéraires, associée à des vases à boire.

Pour être complet, mentionnons parmi les importations en Forez ségusiave la présence de cruches « à pâte claire » que l'on rencontre en Gaule méridionale à partir du II^e siècle av. J.-C. Le navire ainsi chargé peut affronter la mer et espérer arriver à bon port ²⁸.

Hors d'Italie...

Souvenirs de Méditerranée orientale

Ils sont très rares et se réduisent à des fragments appartenant à deux récipients découverts l'un à Feurs, l'autre à Roanne. Ils appartiennent à des bols hellénistiques à relief moulé, fréquents sur le littoral provençal, ils sont extrêmement rares en Gaule. Selon J.-P. Morel, leur diffusion s'étendrait sur un siècle à partir de 150 av. J.-C.

²⁵ Cette céramique voulut imiter, dès le VI^e siècle av. J.-C. les céramiques attiques à vernis noir. Le terme de « campanienne », consacré par les archéologues, ne signifie nullement que la totalité des vases provient de Campanie.

²⁶ J.-P. Morel, *Vaisselle d'importation et groupes d'importation méditerranéenne*, in M.-O. Lavendhomme, V. Guichard, *op. cit.*, 1997, p. 119-129.

²⁷ J.-P. Morel, *Les céramiques à vernis noir*, in M. Vaginay, V. Guichard, 1988, p. 91-94.

²⁸ Y. Roman, *op. cit.*, 2016, p.172. Les fouilles sous-marines des épaves repérées en Méditerranée ont permis une meilleure connaissance de ces navires et de leur cargaison. Un gros bateau de l'époque augustéenne pouvant contenir entre 11 000 et 13 500 amphores, présentait un gabarit équivalent à celui des navires génois du XV^e siècle.

Parfum d'Espagne.

Les cruches en céramique grise ampuritaine (*jarritas*) de forme bitronconique proviennent de la côte catalane et se diffusent à partir du II^e siècle av. J.-C. Un seul exemplaire a été retrouvé à Roanne dans un contexte d'environ 120 av. J.-C. Cette importation a laissé plus de traces à Feurs où la cinquantaine de fragments recueillis permettent de restituer au minimum une demi-douzaine de récipients, datés de la même période.

Quelle place dans le commerce pour les productions gauloises ?

La réponse serait aisée si celles-ci se trouvaient toujours parfaitement identifiées. Nous pouvons envisager la question sous l'angle des apports d'origine gauloise sur le territoire forézien et sous celui de ses exportations.

Relevant du premier volet nous ne retiendrons de manière sûre que deux produits. Le premier concerne les vases dits de « Besançon » bien qu'ils soient très certainement d'origine morvandelle. L'aire de diffusion de ces récipients aisément identifiables par leur profil, leur aspect et surtout leur pâte, s'étend jusqu'au pays roannais durant le II^e et le I^{er} siècle av. J.-C. Par contre ils sont absents plus au sud, à Feurs en particulier. Au même titre que les amphores pour le vin, ce récipient ne constitue qu'un conteneur utilisé sans doute pour des salaisons. Le second est représenté par de nombreux fragments de meules à grain taillées dans le basalte ou le grès dont l'utilisation couvre toute la période jusqu'aux temps gallo-romains. Les premières proviennent de différents ateliers de l'ouest ou du sud de l'Auvergne, les secondes du Morvan.

Quels biens les Foréziens étaient-ils en mesure de mettre sur le marché ?

Pour beaucoup, nous sommes réduits à des suppositions. L'image du maillage de l'habitat gaulois en Forez se densifie de plus en plus au fil des prospections, aussi bien dans la plaine que sur ses bordures. Ce fait induit un prélèvement certainement élevé sur les productions agricoles, végétales et animales pour satisfaire l'autoconsommation. Quelle était alors l'ampleur des surplus négociables? Cependant les auteurs antiques témoignent de l'abondance de produits alimentaires dans des *oppida* de la Gaule : *César demeura plusieurs jours à Avaricum [Bourges] (et y trouva une grande abondance de blé et d'autres vivres. Il permit ainsi à son armée de se remettre de ses fatigues et de ses privations* (César, *Guerre des Gaules*, VII, 33). Ils attestent aussi les exportations de certains d'entre eux vers l'Italie :

Le fromage : *Le fromage est plus estimé à Rome, l'on juge en présence l'une de l'autre les productions de tous les pays, et parmi mes fromages des provinces, celui qui provient de Nîmes, de la Lozère et du Gévaudan* (Plin l'Ancien, *Hist. nat.*, XI, 97). Ne pourrait-on y ajouter un fromage forézien ?

La viande : *de ce peuple [les Éduens] proviennent de magnifiques pièces de porc salé, exportées jusqu'à Rome (...) ils sont si riches en ovins et en porcins qu'ils fournissent de leurs sayons et de leurs salaisons non seulement les marchés de Rome, mais aussi la plupart de ceux d'Italie* (Strabon, IV, 2, 3, 4).

Sur le plan de l'artisanat, de la métallurgie en particulier, les savoir-faire des Gaulois sont reconnus dès l'Antiquité. Strabon signale l'existence de *remarquables ferronneries chez les Pétroriciens* (peuple de la région de Périgueux) *et les Bituriges*. Les historiens n'ont pas prénommé l'époque de La Tène, « le second âge du fer » par hasard. Les témoignages de cette activité ne manquent pas sur les sites foréziens : scories, lingot de fer, creusets, moules, louche de fondeur. Cette activité demeure dispersée au sein de l'habitat, sans qu'aucun quartier n'ait pu être mis en évidence à ce jour. La diversité des productions rassemble de l'outillage agricole (faucille, hache), de l'équipement domestique (couteaux, fourchette à chaudron, tisonnier) de la quincaillerie et de l'armement (épées, éléments de bouclier, pointe de lance).

Quant aux fibules (agrafes de vêtement), en fer et en bronze, elles constituent à Roanne comme à Feurs, des ensembles conséquents. L'ébauche d'une fibule en cours de martelage ainsi que de la tôle de bronze découpée figurent parmi les vestiges d'un atelier de bronzier à Feurs.

L'usage local constituait certainement la finalité de ces productions mais rien ne s'oppose à ce que certaines aient alimenté un marché régional. Il devait bien exister des forgerons jouissant d'une renommée dépassant les frontières du Forez !

Que ce soit César ou Strabon, tous deux mentionnent dans leur description des peuples de la Gaule, la présence de mines : argent chez les Rutènes (Rodez) et les Gabales (Javols), fer chez les Bituriges, or chez les Tarbelles (golfe de Gascogne). Ces mentions prouvent tout l'intérêt que Rome apportait à ce type de ressource. Il n'est pas impossible, mais la preuve absolue fait défaut, que le Forez ségusiave ait pu être ajouté à cette liste. La découverte au milieu du XIX^e siècle sur l'oppidum de Barry (commune de Bollène) d'un lingot de plomb tendrait à le suggérer²⁹. L'estampille SEGUSIAVIC permet de l'attribuer aux Ségusiaves. Le fort potentiel du Forez en sites métallifères, de plomb argentifère en particulier, a été mis en valeur par les travaux de F. Dumoulin³⁰. Leur exploitation dans l'Antiquité ne peut être affirmée totalement mais elle n'est pas impossible.

Si on parlait monnaie ?

Au II^e siècle av. J.-C. l'économie ségusiave, comme celle de l'ensemble de la Gaule, était monétarisée. Il s'agit là d'une mutation majeure de l'économie. Il n'est guère d'intervention archéologique concernant des sites laténiens qui n'ait pas livré au moins un témoignage monétaire. Les ensembles les plus conséquents proviennent des sites majeurs que nous avons pris en compte : Roanne (252 exemplaires), Essalois (164 exemplaires³¹) et Feurs (55 exemplaires). Il va sans dire que ces lots constitués de monnaies perdues ne représentent qu'un échantillon de la masse monétaire en circulation durant près de deux siècles. Seul le grand nombre de spécimens rassemblés permet de dégager des conclusions... temporaires.

À défaut d'une légende attribuant les monnaies à une autorité émettrice identifiée, les monnaies relèvent du peuple sur le territoire duquel elle est le plus représentée. Le monnayage gaulois se trouve ainsi fortement cloisonné entre les différents peuples. Dans ce cadre il n'existe pas d'espèce ségusiave bien identifiée, ce peuple, « client » politique des Éduens, étant sensé en utiliser la monnaie. Nous verrons que cette position est aujourd'hui contestée. Nous renvoyons aux ouvrages cités pour l'inventaire précis des découvertes monétaires. Nous abordons ici brièvement les deux types qui nous semblent avoir le plus de signification historique, les oboles et les potins.

Quelles monnaies ?

Les *monnaies d'or* (statères) sont extrêmement rares (2 à Roanne et 2 à Feurs) et toutes attribuées aux Éduens. Elles constituent les dernières imitations du modèle grec (statère de Philippe de Macédoine).

Le monnayage d'argent est nettement plus conséquent, en particulier par la présence des *oboles massaliètes et leur imitation* à faible titre (28 exemplaires à Feurs, 12 à Roanne). Aux dires des numismates, « ce fait constitue une caractéristique originale chez les Ségusiaves que l'on ne retrouve pas chez les Arvernes³² ». Ce sont des pièces de petit module (9 à 11mm) et de faible poids³³ (moins d'un gramme) – facilement perdables – et dont le droit représente une tête d'Apollon de profil à gauche et le revers une roue à quatre rayons avec les lettres MA dans deux des cantons. Ce monnayage appartient aux horizons les plus

²⁹ P. Valette, *Forum Segusiavorum le cadre urbain d'une ville antique (I^{er}-III^e siècle)*, 1999, p.182-184. Il est conservé au musée Calvet d'Avignon. D'une longueur de 47 cm, il pèse 49 kg. Sa datation est mal assurée (antérieure à l'époque augustéenne ou gallo-romaine ?).

³⁰ F. Dumoulin, *Les mines métallifères du département de la Loire*, Revue archéologique du Centre de la France, n° 49, 2003, p. 271-276.

³¹ R. Faure, *Le trésor d'Essalois, quelques idées sur le commerce en Gaule au I^{er} siècle av. J.-C.*, Bulletin Diana, t. L, 1987, p. 127-149.

³² V. Guichard, P. Pion, F. Malacher, J. Collis, *À propos de la circulation monétaire en Gaule Chevelue aux II^e et I^{er} siècles av. J.-C.* Revue archéologique du Centre de la France, n° 32, 1993, p. 26-81.

³³ Ce qui peut en faire une monnaie divisionnaire expliquant ainsi sa grande diffusion dans la vallée du Rhône d'où cette monnaie aurait pu être émise.

anciens (début du II^e siècle av. J.-C.) de Feurs et de Roanne. Leur présence, si elle ne traduit pas forcément des liens avec Marseille, n'en indique pas moins des relations avec le Sud.



Fig. 6 – Monnaies gauloises

Potin « à la grosse tête » (bronze coulé)

Obole de Marseille

Catalogue de l'exposition *Les Gaulois dans la plaine du Forez 1987-1988*, musée Civilisation gallo-romaine, Feurs

Ces espèces précèdent la généralisation de la *monnaie de bronze coulé* ou « *potin* » dont les types dits « *potin à la grosse tête* » dominent largement dans les découvertes monétaires en Forez. À Roanne, sur 252 monnaies gauloises, 175 sont des potins et parmi ceux-ci 83 % « à la grosse tête ». À Essalois, sur 144 monnaies gauloises, on dénombre 124 potins. À Feurs le pourcentage est plus faible (25 %) du fait de la chronologie des niveaux fouillés. Le module de la pièce est proche de 2 cm de diamètre et son poids varie selon l'usure de 2 à 4 g. Le droit représente une grosse tête de profil, grossièrement esquissée, avec l'œil en creux et ceint d'un bandeau simple, double ou triple. Au revers on distingue un animal (taureau ?) de profil à gauche, chargeant tête baissée, la queue relevée sur le dos. Les prototypes de cette monnaie sont certainement les petits bronzes « au taureau cornupète » frappés à Marseille et qui se diffusent à partir de la fin du II^e siècle av. J.-C. L'abondance de cette monnaie sur le territoire ségusiave a conduit les numismates à attribuer l'un de ses types aux peuples ségusiaves.

Quelle chronologie ?

Le matériel monétaire recueilli à Feurs et surtout à Roanne présente l'avantage, outre son volume, de se répartir dans des ensembles archéologiques qu'un ensemble de marqueurs (autres que les monnaies !) permet de relativement bien dater. Son étude a pu déboucher sur un certain nombre de conclusions.

La période d'occupation la plus ancienne (fin de la première moitié du II^e siècle av. J.-C.) est dominée par les oboles massaliètes véritables, à titre élevé et leurs imitations. Elles vont se raréfier par la suite pour devenir résiduelles au début du I^{er} siècle av. J.-C.

Les monnaies de bronze coulé deviennent largement majoritaires dès les années 120-100 av. J.-C. et leur présence se maintient jusqu'après la Conquête. Parallèlement on assiste à un accroissement de la masse monétaire.

Monnaies et commerce

La question est plus complexe qu'il n'y paraît aussi, sans entrer dans les mécanismes subtils et les incertitudes de la numismatique gauloise, limitons-nous à quelques observations.

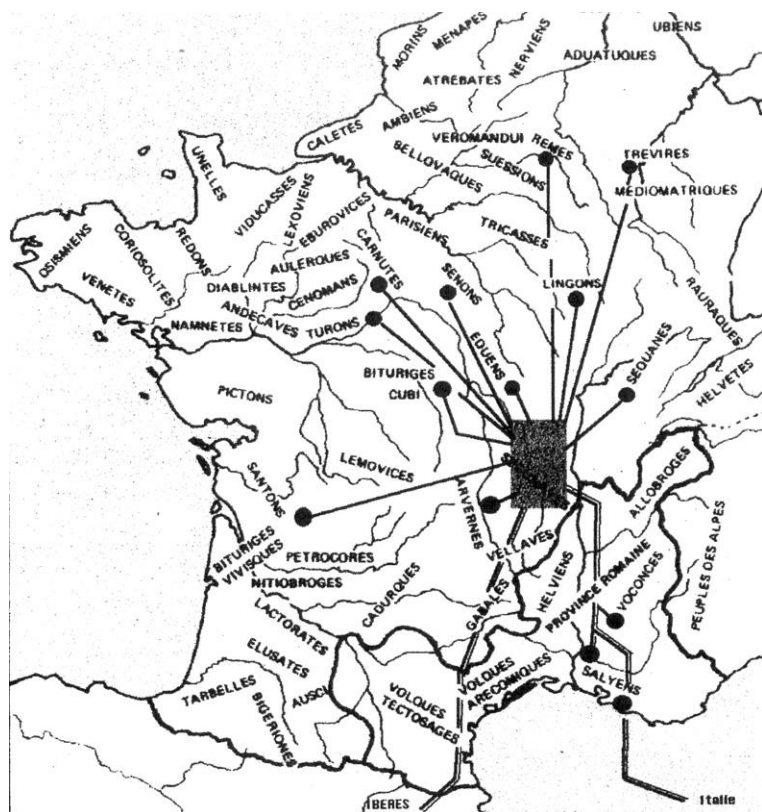
La généralisation du monnayage en Gaule chevelue dès la seconde moitié du II^e siècle av. J.-C. ne peut avoir eu, a priori, qu'un effet bénéfique sur les activités commerciales. Néanmoins, il faut remarquer que la faible valeur, aussi bien des imitations d'oboles que des potins, s'accorde plus avec des échanges locaux, mettant en jeu des quantités somme toute réduites, qu'avec une économie de négoce à une autre échelle. L'explication a suscité diverses hypothèses³⁴. Retenons celle qui estime que dans les sociétés classiques, l'émission de monnaies obéissait à des contingences plus politiques qu'économiques. L'accroissement des

³⁴ V. Guichard, P. Pion, F. Malacher, J. Collis, *op. cit.*, 1983, p. 42.

échanges avec le monde méditerranéen a provoqué une pénurie de métal précieux parmi les peuples gaulois les plus impliqués. Pour en reconstituer les réserves, le pouvoir s'assurait le contrôle du change : espèces en métal vil nécessaires aux besoins de la vie quotidienne contre des monnaies de métal noble. Le caractère brusque du passage de la monnaie d'argent à celle de bronze est particulièrement visible sur le territoire ségusiave.

La position qui semble prévaloir est bien celle qui admet que ce sont bien les contacts commerciaux avec Marseille et Rome qui provoquèrent cette pénurie de métal précieux obligeant ainsi à l'émission d'espèces de métal vil, sous peine de voir cesser l'activité économique.

Dans les premières décennies du 1^{er} siècle av. J.-C. une zone monétaire, dite « zone du denier », se constitue autour des peuples du centre-est de la Gaule (Éduens, Séquanes et Lingons ³⁵) et intègre également une partie de la vallée du Rhône. Il s'agit d'un alignement métrologique (poids) des monnaies de ces peuples sur le denier d'argent romain. Les échanges s'en trouvent certainement favorisés mais dans un cadre régional uniquement. Ne pouvant être utilisé comme une monnaie romaine, l'usage du « denier » gaulois » ne connut qu'une courte durée au 1^{er} siècle av. J.-C.



La circulation secondaire, c'est-à-dire la circulation des monnaies hors de leur région émettrice, permet d'évaluer les espaces avec lesquels les Ségusiaves forziens pouvaient être en relation. Elle a été cartographiée (fig. 7) par R. Faure en 1987 ³⁶ et R. Périchon en 1996 ³⁷. Les deux documents sont proches l'un de l'autre et révèlent l'existence de trois courants commerciaux essentiels. L'axe rhodanien se prolonge par la Saône vers les peuples du Nord-Est (territoires des Séquanes, Lingons et Rèmes) et ouvre sur la vallée de la Seine (territoire des Senons). Ségusiaves et Arvernes ouvrent l'axe ligérien jusqu'aux pays de Bituriges, des Carnutes et des Turons.

Fig. 7 - Origines des monnaies gauloises découvertes en Forez d'après R. Périchon, *Bulletin de La Diana*, t. LV, p. 244.

³⁵ Comme « clients » des Éduens, les Ségusiaves sont certainement inclus dans cette zone. Les Arvernes, par contre, demeurèrent fidèles à la drachme comme étalon.

³⁶ R. Faure, *op. cit.*, 1987, p. 149.

³⁷ R. Périchon, *Le commerce et la Loire au deuxième âge du fer*, *Bulletin Diana*, t. LV, n° 3, 1996, p. 244, fig. 4.

À partir de la seconde moitié du 1^{er} siècle av. J.-C., des vents nouveaux

Le vent tourne pour les produits italiens

Après avoir constitué la très grande majorité des importations durant la première moitié du 1^{er} siècle av. J.-C., l'apport d'amphores républicaines marque un net recul à partir de la moitié de ce siècle. Ce constat effectué dans le Forez ségusiave se retrouve également dans la vallée du Rhône où il a pu être encore plus précoce³⁸. A Desbat relève le même phénomène à Lyon où l'on assiste à la disparition des amphores Dressel 1 dans les années qui suivent la fondation de la colonie (43 av. J.-C.)³⁹, opinion confirmée par A. Tchernia pour l'ensemble de la Gaule⁴⁰. Quelle(s) explication(s) ? Les Gaulois ont-ils fait preuve alors de sobriété ? L'interrogation est d'importance et les réponses diverses. Y. Roman y voit l'effet d'une « concurrence provinciale féroce et précoce ». Après avoir profité d'une situation de quasi-monopole, les négociants romains se sont trouvés confrontés à la loi du marché. F. Berthault penche davantage pour une conséquence de l'abandon pur et simple du marché gaulois par les *negotiatores* romains, laissant ainsi un vide que viennent combler les vins provinciaux⁴¹. Selon M. Poux, le vin était intégré à un rituel et à un cérémonial au sein de la société laténienne, dans l'aristocratie tout au moins. À la suite de la Conquête, le pouvoir mit fin aux « robustes festivités guerrières », grosses consommatrices de vin, jugées alors comme potentiellement séditeuses. Dès lors « elles font place (...) aux soupers privés d'une élite urbaine acquise aux mœurs de Rome⁴² ». Une autre façon de boire, en quelque sorte ! Sans exclure totalement ces différentes propositions, il peut exister aussi une cause plus prosaïque : l'amphore Dressel 1 s'est faite rare car elle a pu être remplacée par d'autres conteneurs.

Du vin italien aux vins espagnols et aux vins gaulois

« En Gaule, entre les vins italiens et plus tard les vins gaulois, il y eut une belle place pour les vins espagnols. » (Y. Roman)

Parmi les quelque 229 amphores identifiées dans les niveaux gallo-romains de Roanne, les amphores vinaires sont particulièrement peu abondantes⁴³. Les types associés au transport de vin italien se sont diversifiés et sont plus nombreux qu'à l'époque précédente où dominait la Dressel 1. Il en existe pas moins de cinq sortes toutes représentées, mais en petit nombre, dans le contexte forézien ségusiave. Certaines sont apparues précocement comme les amphores Dressel 2/4, dès la fin du 1^{er} siècle av. J.-C. ou plus tardivement durant tout le 1^{er} siècle ap. J.-C. L'attribution de leur origine est devenue difficile du fait de la multiplication des lieux de leur production. Ainsi, dans un lot d'amphores retrouvé à Lyon et daté de la deuxième moitié du 1^{er} siècle ap. J.-C., les analyses chimiques⁴⁴ ont permis de détecter trois origines : Italie, Méditerranée orientale et Gaule⁴⁵. En Gaule, il existe maintenant des ateliers dans l'Hérault, dans la région nîmoise d'où proviennent (avant qu'elles ne soient très largement imitées !) des amphores à fond plat dites « amphores gauloises ». Ces dernières deviennent au début du II^e siècle les amphores vinaires les plus répandues dans le

³⁸ F. Olmer, G. Maza, *op. cit.*, 2009, p.158.

³⁹ A. Desbat, *op. cit.*, 2009, p. 266.

⁴⁰ A. Tchernia, *Les Romains et le commerce*, 2011, p. 159.

⁴¹ Position rapportée dans A. Tchernia, *id.* p. 371 et 373. « La concurrence se développe dans le cadre d'une économie de l'offre, et l'économie de l'offre est le point de vue qu'adoptent le plus volontiers les historiens de l'Antiquité, sans trop se préoccuper des difficultés des transports, qui créent de grandes disparités entre les régions, ni des problèmes de moyens d'information ou d'organisation concrète du commerce. »

⁴² M. Poux, *De Midas à Luern, le vin des banquets*, in J.-L. Brun et alii, *op. cit.*, 2009, p. 95.

⁴³ M. Genin, M.-O. Lavendhomme, *op. cit.*, 1997, p. 115 et 137.

⁴⁴ Ces analyses ont porté sur un seul type d'amphores, le type Dressel 2/4.

⁴⁵ A. Desbat, B. Dangreaux, *Les amphores du dépotoir flavien du Bas-de-Loyasse à Lyon*, *Gallia*, n° 45, 1987-1988, p. 115-137.

Forez ségusiave . Il existe aussi des ateliers à Lyon ⁴⁶ ainsi qu'à Gueugnon. Les Gaulois, Ségusiaves compris, continuent donc bien de consommer du vin.

Si des vins italiens parviennent encore à Roanne et dans le Forez durant l'époque augustéenne, à la charnière du changement d'ère, le vin d'Espagne a déjà commencé à le supplanter. La consommation des vins des provinces de Tarraconaise (Catalogne) et de Bétique (Andalousie) se diffuse à presque toute la Gaule via la vallée du Rhône et celle de la Loire. Ce succès ne dépassa pas le 1^{er} siècle ap. J.-C. qui marque l'arrêt des importations. Le temps de l'expansion des vignobles gaulois était venu. L'époque de Néron et des Flaviens (dernier tiers du 1^{er} siècle ap. J.-C.) marque l'essor de la production de vin en Gaule. Les vins gaulois viennent donc concurrencer les vins italiens de Campanie du Nord, et d'Étrurie centrale en particulier, jusqu'en Italie même. Les autorités romaines s'en inquiètent. Suétone rapporte que l'empereur Domitien, inquiet de l'insuffisance du blé et de l'abondance du vin, prit un édit (qui ne fut pas appliqué) ordonnant l'arrachage de la moitié des vignes en province ⁴⁷.

Les découvertes archéologiques les plus récentes mettent en évidence les activités de vitiviniculture dans maintes régions : Berry, Pays de Loire, Bourgogne, Auvergne par exemple. Dans la région lyonnaise, citons la découverte du domaine de Saint-Laurent d'Agny, situé au nord de Mornant, en territoire ségusiave donc, et dont la première occupation remonte aux années 40-20 av. J.-C. Les textes antiques nous signalent des crus réputés, comme chez nos voisins les Allobroges, le fameux *allobrogica* dont parlent Pline l'Ancien et Martial. Ce vin « au goût de poix ⁴⁸ » (*vitis picata*) se vendait à Rome à un prix élevé au 1^{er} siècle ap. J.-C. Les vignes donnant ce vin ne sont pas localisées. Citons également le *biturica*, vin des Bituriges Vivisques (Bordeaux) dont l'existence est rapportée par Pline l'Ancien et Columelle.

Existait-il une production de vin dans le Forez ? Jusqu'à présent il n'existe aucune preuve archéologique de son existence. L'argument *a silentio* se heurte au fait que les recherches sur les établissements ruraux en Forez n'en sont qu'au stade de la prospection. Les fragments d'amphores gauloises et Dressel 2/4, résidus de cuisson, retrouvés associés à un four dans un atelier découvert rue de Charlieu à Roanne peuvent constituer un argument de poids pour envisager une production locale de vin. Mais il faut tenir compte des procédés d'acheminement du vin qui sont maintenant envisagés avec beaucoup d'intérêt : transport en vrac dans des bateaux à *dolia* ⁴⁹, transvasement dans d'autres conteneurs comme des amphores locales ou des tonneaux, voire des outres. Le tonneau est connu par des textes juridiques du III^e siècle av. J.-C. et son usage est attesté dans des camps militaires rhénans de l'époque augustéenne. Il est de plus représenté dans l'iconographie gallo-romaine, comme les bas-reliefs. Son utilisation à grande échelle, de plus en plus envisagée, pourrait expliquer la diminution du nombre d'amphores. Faut-il voir dans les amphores produites à Roanne un simple vecteur de transvasement de vin mais venu d'où et vers quelle destination ?

L'importation de produits nouveaux

L'huile

Un peu avant notre ère, l'huile de Bétique remplace l'huile italienne d'Apulée sur les marchés gaulois et y acquiert un quasi-monopole à partir du règne de Claude (milieu du 1^{er} siècle ap. J.-C.). Connues dès le règne d'Auguste en Forez ségusiave (Roanne, Feurs) les amphores globulaires (Dressel 20) caractéristiques du transport de cette denrée, y sont bien représentées.

⁴⁶ C. Becker, *Note sur un lot d'amphores régionales du 1^{er} siècle ap. J.-C. à Lyon*, *Figlina*, n° 7, 1986, p. 147-150. Il s'agit d'amphores de types Dressel 1 et Dressel 2/4.

⁴⁷ Suétone, *Vie des Douze Césars*, Domitien, VII, 2.

⁴⁸ La poix était utilisée pour traiter les moûts et surtout pour rendre étanches les parois de cuves et les amphores destinées au stockage.

⁴⁹ Le *dolium* est une jarre en céramique, de taille variable, qui sert à transporter ou stocker des produits alimentaires.

La saumure, conserve de poisson

La saumure connue sous le nom de *garum*, qui constitua selon Y. Roman une « passion poissonnière et féroce populaire ⁵⁰ » n'est, par contre, pas très appréciée par Pline l'Ancien et Sénèque. Cet ingrédient, équivalent au *nuoc-mâm* des Vietnamiens est utilisé pour saler les aliments ⁵¹. Produit au II^e siècle av. J.-C. à Veleia et Pompéi, ce sont les productions espagnoles qui inondent le marché sous l'Empire. Vu le nombre d'amphores conservées, il semble que les Foréziens ségusiaves aient apprécié ce condiment qui, il faut bien le reconnaître, relève un peu la saveur d'une bouillie de céréales, d'un plat de fèves ou de pois chiches !

Huile d'olive, saumure traduisent un changement dans les habitudes alimentaires. Il est temps de parler vaisselle.

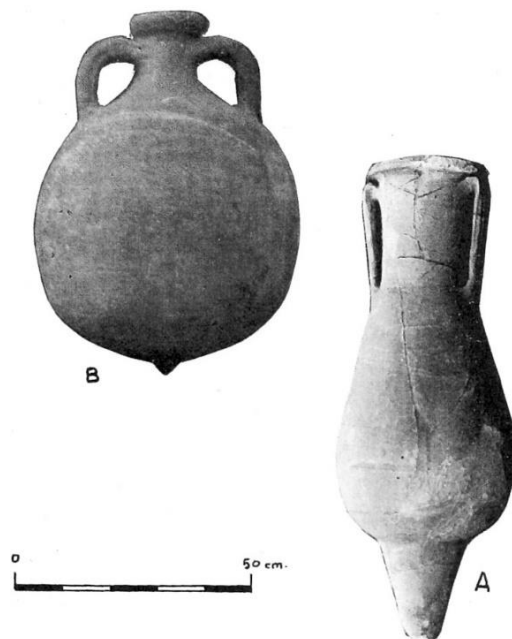


Fig. 8 – Amphores du musée de Feurs (photos de Frédéric Périchon) :

A – amphore à saumure

B – amphore à huile

(source : R. Périchon, *Feurs Forum Segusiavorum*, Centre études foréziennes, thèses et mémoires, 2, 1971)

La céramique : achetez gaulois !

Le commerce de la céramique connaît lui aussi d'importants changements qui vont dans le même sens que ceux que nous venons d'exposer. L'Italie voit ses productions disparaître du marché au bénéfice de celles des ateliers gaulois.

Prenons connaissance du vaisselier d'une famille ségusiave vivant à Feurs (ou à Roanne) à la fin du second siècle de notre ère. Son niveau social ne lui permet pas de posséder de la vaisselle métallique de bronze ou d'argent, qui d'ailleurs constitue plus l'expression de la richesse de son propriétaire qu'un équipement vraiment utilitaire. Nous sommes d'abord surpris par l'extrême variété de récipients que contient

⁵⁰ Y. Roman, *op. cit.*, 2016, p. 96.

⁵¹ Il provient de l'autodigestion du poisson à partir des diastases de son propre tube digestif, en présence de sel qui empêche la putréfaction.

ce « vaisselier imaginaire ». Il faut se souvenir que dans la période précédant la Conquête, les Foréziens ségusiaves n'avaient pas un grand choix pour se procurer des céramiques autres que celles sortant de leurs propres ateliers. Les importations ne présentaient pas les possibilités d'un grand choix. Il n'en va pas de même à partir du 1^{er} siècle ap. J.-C. quand l'offre se multiplie, offrant des produits plus nombreux et certainement à des coûts plus bas.

Certaines pièces exposées devant nous, sont fort anciennes (début du 1^{er} siècle) et n'ont plus qu'une valeur résiduelle, mais la famille y tient. Ce sont une coupe et un grand plat à vernis rouge importés d'Italie avec à leurs côtés des imitations provenant des ateliers lyonnais. La production italienne de services de table en céramique sigillée ⁵² venue d'Arezzo et de Pise qui exportent à l'époque augustéenne ont été vite écartés à la suite d'une délocalisation de certains artisans italiens à Lyon (pour diminuer les coûts ?). Cette ville devient alors un grand centre de production diversifiée de céramiques fines, dont des gobelets à boire, et pourvoyeur, entre autres du marché ségusiave.

La céramique dite commune constitue l'ensemble le plus représenté au sein de ce vaisselier. Elle rassemble des récipients de stockage et des récipients à cuire : cruches, vases ovoïdes, écuelles, mortiers, assiettes, pots et marmites tripodes. Les cruches, très peu répandues à la fin de l'âge du fer, constituent une nouveauté pour les Ségusiaves. Les profils ainsi que les types de cols et d'embouchures permettent d'y distinguer des évolutions de style entre le 1^{er} et le III^e siècle. Une grande partie de cette vaisselle est de provenance locale : peut-être provenant des fours de Feurs ⁵³, plus sûrement de ceux de Montverdun et surtout de Roanne où le plus grand nombre d'ateliers de potiers a été découvert. Citons parmi leurs nombreuses productions ⁵⁴, qui sont bien attestées dans l'ensemble du Forez ségusiave, celles de vases ovoïdes avec décor à la molette, de cruches, de jattes diverses. La céramique peinte constitue la production roannaise la plus originale. Le « bol de Roanne » qui connaît un très large succès, comme l'attestent les découvertes en Forez, a fait l'objet de quelques exportations dans l'ouest du Massif central. Bien sûr, ce bol recouvert d'un engobe blanc sur lequel est appliqué à la peinture brune un décor géométrique ⁵⁵ n'a plus rien de la qualité artistique des vases de forme haute produits aux II^e et I^{er} siècles av. J.-C. ⁵⁶.

Enfin, ces nombreux vases de toutes formes et facilement repérables dans le vaisselier par leur vernis rouge brillant et la richesse du décor que l'on trouve sur certains, constituent ce que l'on pourrait dénommer le « produit phare » de la céramique gallo-romaine : la céramique sigillée (fig. 9). Cette nouveauté trouve sa source dans la céramique italique augustéenne et les ateliers lyonnais. Sa diffusion se fait à partir de deux grands foyers de production ⁵⁷.

⁵² Il s'agit de récipients à vernis rouge dont bien des formes reprennent celles de la céramique campanienne. Le terme de sigillée (de *sigillum*/sceau) s'explique par le fait que les fonds, des assiettes ou coupes en particulier, portent un timbre. Ce procédé est repris plus tard par les portiers gaulois du sud et du centre de la Gaule.

⁵³ L'existence de fours de potiers est mentionnée depuis longtemps, sans que celle-ci soit documentée. Elle a été prouvée en 1999, rue de Verdun. Mais la production de ces ateliers n'a pu être déterminée. D. Frascone, *L'archéologie préventive à Feurs : évolution de la connaissance de la ville antique de Forum Segusiavorum*. in Regards sur l'archéologie, Actes des journées d'études des 4-5 novembre 2011, Recueil de mémoires et documents sur le Forez, la Diana/Fral, p.161-178.

⁵⁴ M. Genin, M.-O. Lavendhomme, *op. cit.*, fig. 10, p. 26.

⁵⁵ K. Grand, *Le répertoire décoratif de la céramique peinte gallo-romaine de Roanne*, Revue Archéologique du Centre de la France, 1995, p. 177.

⁵⁶ V. Guichard, *La céramique peinte à décor zoomorphe des II^e et I^{er} siècles av. J.-C. en territoire ségusiave*, Études celtiques, XXIV, 1987, p. 103-143.

⁵⁷ C. Bémont, J.-P. Jacob, dir. *La terre sigillée gallo-romaine, lieux de production du Haut-Empire : implantations, produits, relations*. Documents d'archéologie française, n° 6, 1986, 291 p. Des mises à jour sont faites dans les actes des colloques de la Société française d'études de la céramique antique en Gaule (SFECAG).

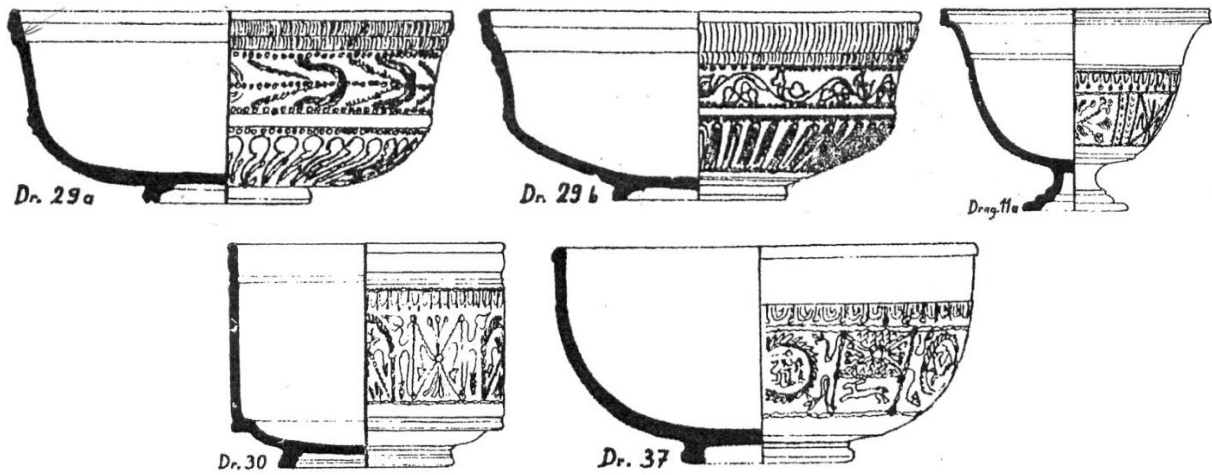


Fig. 9 – Formes et vases ornés de La Graufesenque (formes les plus courantes)

Le plus ancien débute son activité dès la dernière décennie précédent notre ère, en Gaule du Sud sur le site de Montans (près d'Albi), mais surtout sur celui de La Graufesenque, proche de Millau. Ce dernier devient le centre d'une nébuleuse rassemblant des centaines d'ateliers dont le marché s'étend, non seulement sur l'ensemble de la Gaule, mais atteint des territoires de tout l'Empire (fig.10).



Fig. 10 – Diffusion des céramiques de La Graufesenque d'après Alain Vernhet, DAF, 6, 1986, p. 102

Le second foyer se situe en pays arverne, autour de Lezoux (Puy-de-Dôme). Il débute son activité dans les premières décennies du 1^{er} siècle, à l'époque du successeur d'Auguste, l'empereur Tibère. Aux ateliers de Lezoux s'ajoutent ceux des Martres-de-Veyre, Vichy-Terre-Franche, Courpière, Toulon-sur-Allier, et plus éloignés au nord-est, ceux de Gueugnon. La sigillée constitue la production essentielle. Aux côtés des vases lisses, ceux aux décors moulés sont particulièrement élaborés. Des rinceaux végétaux, des guirlandes, des scènes de chasse, ou de combats de gladiateurs ainsi que de nombreuses figures de divinités du panthéon gallo-romain ornent la paroi extérieure. Des styles de composition se dégagent comme ceux des potiers du second siècle, CINNAMUS et PATERNUS. Outre ces productions, la Gaule du Centre diffuse aussi largement des vases à parois fines de qualité comme des bols, des cruches, des gobelets. L'abondance de céramique sigillée dans les habitats fouillés par les archéologues, suggère deux réflexions : son acquisition est facile, grâce à une importante diffusion d'une part, et le faible investissement financier que son achat doit représenter pour le consommateur, d'autre part. Accessible à un grand nombre, on ne peut la considérer comme une vaisselle de luxe.

Reste à savoir par quelles routes tout cela était acheminé vers le Forez ségusiave.

Les axes commerciaux.

Dans sa *Géographie* (IV, 1,2), Strabon précise tous les avantages que présente le réseau fluvial de la Gaule. Il témoigne ainsi de tout l'intérêt porté à ce type de voie de transport par ses contemporains du début du 1^{er} siècle ap. J.-C. Les cours d'eau rapprochent hommes et marchandises.

L'axe rhodanien retient plus particulièrement son attention.

Il écrit : *Le Rhône par exemple, peut être remonté très haut, même avec des cargaisons considérables, et permet d'atteindre de nombreuses régions du pays par le fait que ses affluents se trouvent être non seulement navigables, mais aussi aptes à recevoir les plus forts tonnages. Du Rhône, les marchandises passent dans l'Arar [la Saône], puis dans le Doubs, son affluent (...). Toutefois, comme le courant du Rhône est vif et rend la navigation difficile, certaines marchandises de la région rhodanienne, sont chargées de préférence sur des chars et acheminées par la voie de terre, notamment toutes celles qui sont exportées chez les Arvernes ou qui doivent gagner le cours de la Loire, bien que le Rhône passe en certains endroits très près de ces destinations. En effet, comme la route est une route de plaine et qu'elle n'est pas très longue avec ses 800 stades, la facilité du transport par terre engage à ne pas recourir dans ce cas au transport par eau. La Loire qui descend des Cémènes [massif des Cévennes] à l'Océan offre ensuite une voie parfaitement commode* (*Géographie*, IV, 1,14).

Le texte est riche et juxtapose trois itinéraires : l'axe rhodanien, l'axe ligérien et une route terrestre. Il n'est pas nécessaire de revenir sur le rôle primordial que joue le premier comme voie de pénétration des produits méditerranéens vers la Gaule intérieure, et cela depuis des siècles. Strabon rapporte à son sujet les rivalités qui opposent Séquanais et Éduens pour la propriété de la vallée de la Saône et le contrôle de celle du Rhône (*Géographie*, IV, 3, 2). À partir de la Méditerranée, nous pouvons très bien imaginer un navire quittant la province de Bétique avec sa cargaison de vin ou d'huile et faisant relâche dans le port d'Arles. Il y laisse une partie de sa cargaison et reprend sa route vers l'Italie. Des embarcations remontent le Rhône jusqu'aux entrepôts de Vienne et de Lyon, voire de Chalon-sur-Saône, importants lieux de stockage. L'épigraphie lyonnaise mentionne l'existence de cinq corporations de bateliers (les nautes) qui se partagent le commerce sur la Saône : les nautes de la Saône, les nautes naviguant sur la Saône, les nautes du Rhône et de la Saône, les nautes du Rhône naviguant sur la Saône et enfin les nautes de la Saône et de la Loire ⁵⁸. La mention de ces derniers est particulièrement intéressante pour le Forez.

⁵⁸ A. Pelletier, *Les nautes de la Saône et le commerce à l'époque romaine*, in J.-P. Bravard, Jean Combier, N. Commerçon, La Saône, axe de civilisation, 2002, p. 329-333.

Selon l'auteur, du fait de conditions de navigation difficiles, une voie terrestre se détache de la vallée du Rhône, nous ignorons à quel niveau, pour rejoindre le pays arverne et la vallée de la Loire. Cette mention a suscité bien des discussions. S'agit-il de la vallée du Gier ? La mention du pays arverne, avant la vallée de la Loire et la distance de quelque 150 kilomètres avancée par Strabon contribuent à mettre en doute cette possibilité. Pour atteindre le pays arverne puis la vallée de la Loire, il faut bifurquer bien avant Vienne. Les auteurs considèrent de plus en plus l'existence d'un axe traversant le Massif central, en direction des plateaux vellaves. Elle est jalonnée par une série de sites de la Haute-Loire comme Polignac, Saint-Vidal, Saint-Paulien et de la Loire (Usson-en-Forez). Elle pourrait correspondre à une partie de la voie, dite Bolène au Moyen Âge, qui débouche dans la plaine du Forez à Moingt et Chézieux. Mais est-ce bien une route de plaine ? Plus en amont, une autre branche peut rejoindre le cours de la Loire à Bas-en-Basset ⁵⁹. Est-il bien nécessaire de choisir entre ces deux itinéraires qui semblent converger vers Essalois ? Ils ont certainement coexisté, une rupture de charge au niveau de Vienne n'étant pas exclue.

Reste la navigation sur la Loire. La localisation des sites majeurs que ce soit au cours de la Protohistoire ou durant la période gallo-romaine éclaire sur l'importance du fleuve : Feurs et Roanne occupent de véritables « sites portuaires ⁶⁰ » même si aujourd'hui nous ne disposons d'aucun indice de l'implantation d'un quelconque aménagement attribuable à cette fonction. V. Georges reconnaît que « la forte incision des lits mineurs à l'époque de La Tène finale facilite à coup sûr la navigation au moins au niveau du bras principal ». Cette remarque vaut-elle aussi pour l'époque gallo-romaine ? Les variations du débit du fleuve lors de ces époques anciennes demeurent, malgré les travaux des géomorphologues, encore bien difficiles à évaluer. Il ne constitue pas cependant un obstacle majeur à l'utilisation du fleuve. Les Romains utilisent même les rivières modestes qui n'étaient navigables que pendant une période durant l'année. Il existe des nautes de l'Ouvèze et de l'Ardèche, cours d'eau particulièrement capricieux de la rive droite du Rhône ⁶¹ navigués à l'aide d'embarcations modestes.

L'apparition et l'essor des importations originaires de Gaule du Sud et du Centre ont complété, sinon modifié, ces itinéraires dans lesquels dominait la direction sud-nord. Des relations Est-Ouest unissaient dès le 1^{er} siècle avant J.-C. la vallée du Rhône et le pays roannais (découvertes d'amphores sur le site d'Amplepuis). À l'époque augustéenne le commerce des amphores et des produits céramiques lyonnais renforce la zone sud-est du territoire forézien. Les productions de sigillée de La Graufesenque ouvrent le commerce vers le Sud-Ouest, bien qu'elles empruntent peut-être la vallée du Rhône. Ce sont surtout les importations venues de la Gaule du Centre qui donnent un rôle majeur aux voies de l'Ouest. Suivaient-elles le cours de l'Allier puis celui de la Loire ? Il n'est plus exclu que des itinéraires secondaires traversent les monts du Forez depuis longtemps. Un lot comprenant au moins 31 amphores de type Dressel 1 a été retrouvé, très fragmenté, à proximité du bourg de Saint-Anthème (Puy-de-Dôme) ⁶².

Cette multiplicité de courants commerciaux détermine des disparités au sein du territoire forézien ségusiave. Le commerce ne s'est pas développé de façon uniforme ni dans le temps ni dans l'espace. Certains secteurs sont restés plus ou moins en retrait par rapport à certains échanges. Les importations à Roanne n'ont ni le même volume ni la même variété qu'à Feurs. *Forum Segusiavorum*, bien que promu au rang de chef-lieu de cité, n'ayant pas la part la plus importante.

⁵⁹ Y. Theillère, *État des découvertes archéologiques faites sur la commune de Bas-en-Basset*, Cahiers de la Haute-Loire, 1991, p. 9-64.

⁶⁰ V. Georges, *Les Ségusiaves : chronologie et territoire, la romanisation en question (II^e s. av. J.-C. - 1^{er} s. ap. J.-C.)*, Histoire et patrimoine de Roanne et sa région, n° 22, 2016, p. 3-25.

⁶¹ Y. Burnand, *Un aspect de la géographie des transports dans la Narbonnaise rhodanienne : les nautes de l'Ardèche et de l'Ouvèze*, Revue archéologique de Narbonnaise, IV, 1971, p. 149-158.

⁶² M.-C. Kurzaj, *Les amphores italiennes d'époque républicaine découvertes à Saint-Anthème*. Collection Béraud, Chroniques historiques du Livradois-Forez, n° 32, 2010, p. 17-21.

Conclusion

Au terme de ces pages, beaucoup consacrées aux marchandises véhiculées par le commerce en pays ségusiave, il faut bien se poser la question concernant les hommes : les Foréziens de l'Antiquité sont-ils des commerçants ? Dans l'état actuel de nos connaissances, nous devons nous résigner à une réponse ambiguë : par certains côtés oui, par d'autres peut-être. Tout dépend quel sens est attaché à ce terme. Nier la présence de commerçants revient à ignorer comment ces denrées, parfois originaires de contrées lointaines ont pu parvenir jusqu'à leurs consommateurs. Cependant les informations concernant les intervenants dans les circuits commerciaux nous font défaut.

L'épigraphie forézienne n'est pas très fournie et dans le corpus des inscriptions une seule mentionne une activité économique : celle des ouvriers en bâtiments. Nous ignorons les professions exercées par les quelques individus dont les noms nous sont parvenus. Tiberius Claudius Capito, d'origine gauloise (il est fils d'Aruca) fait acte d'évergétisme, sous le règne de l'empereur Claude, en finançant la reconstruction en pierre du théâtre de Feurs primitivement en bois. Il manifeste ainsi une aisance certaine. Une plaque de bronze (liée à un mausolée ?) rappelle le souvenir de Sextius Julius Lucanus, magistrat de la cité des Ségusiaves, fonction dont l'accès demandait un certain degré de fortune. Tous deux ne font état que de leurs fonctions civiles et religieuses, dont la prêtrise du culte impérial.

Étaient-ils des négociants, des hommes d'affaires ou de solides propriétaires fonciers ? Les textes sont muets. Nous pouvons tout de même préciser qu'une implication dans les milieux commerciaux n'est nullement incompatible dans les faits avec l'exercice de fonctions officielles. Retenons l'exemple de M. Inthiatus Vitalis, naute de la Saône et négociant en vin à Lyon et qui reçoit le droit de siéger parmi les membres du conseil de la cité d'Alba, chez les Helviens⁶³. Les grands négociants ségusiaves demeuraient-ils à Lyon ? Un exemple (peut-être pas généralisable) peut le laisser envisager. À la fin du II^e et au début du III^e siècle la famille ségusiave des Vlattii est bien représentée à Lyon où elle est engagée dans les affaires. Cette famille, restée attachée à ses origines ségusiaves, a fourni des magistrats à cette cité ainsi que des prêtres du culte impérial à l'autel des Trois Gaules à Lyon⁶⁴.

Dans quelle mesure le commerce gaulois s'est-il affranchi, de la contrainte des *negotiatores* romaine que décrit Cicéron dans le *Pro Fonteio*, à la fin du I^{er} siècle av. J.-C. *La Gaule est remplie de marchands, pleine de citoyens romains. Aucun Gaulois ne fait des affaires sans l'aval d'un citoyen romain, aucun denier ne change de mains sans être inscrit dans les livres de comptes de citoyens romains* (*Pro Fonteio*, V, 11-12)⁶⁵.

Ainsi, tous les débats restent ouverts. Il est néanmoins probable que le commerce met en œuvre toute une hiérarchie en fonction des niveaux d'intervention depuis « l'importateur », romain ou non, lyonnais, viennois ou non, assurant le marché de gros jusqu'au modeste diffuseur de base qui, avec ses charrois contenant amphores et ballots de céramiques diverses, traverse les monts du Forez à Saint-Anthème.

⁶³ D. et Y. Roman, *Histoire de la Gaule, VI^e siècle av. J.-C. - I^{er} siècle ap. J.-C.*, 1997, p. 685.

⁶⁴ B. Rémy, *Une grande famille ségusiave : les Vlattii*, *Mélanges A. Bruhl, Revue archéologique de l'Est*, XXV, 1974, p. 95-110.

⁶⁵ Il s'agit d'une plaidoirie de Cicéron en faveur de Fonteius accusé de concussion.

Le marché et les foires de Montbrison au Moyen Âge

Claude Latta

La plus ancienne mention du marché de Montbrison remonte à 1130 : il existe déjà avant, mais nous ne connaissons pas sa date exacte de fondation. Le marché prend son essor et s'épanouit au XIII^e siècle et son offre marchande est complétée par plusieurs foires qu'il faut associer à l'histoire du marché. Les *Chartes du Forez*, « revisitées » à l'occasion de cette communication, nous donnent de nombreux renseignements sur l'histoire du marché entre le XII^e et le XV^e siècle déjà bien étudiée par Étienne Fournial mais que d'autres documents et même des apports archéologiques permettent de compléter : nous avons donc essayé de faire une mise au point quant à nos connaissances sur ce sujet.

I/ Des éléments favorables

Montbrison, une ville de contact entre la plaine et des monts du Forez

Montbrison est située exactement au contact de la plaine du Forez et des monts du Forez : d'un côté, une plaine d'effondrement qui appartient tout entière au comté de Forez ; de l'autre les monts du Forez, horsts granitiques qui montent jusqu'à Pierre-sur-Haute avec une activité agricole étagée jusqu'aux hautes chaumes. Les paysans des monts du Forez et de la plaine viennent vendre leurs produits à Montbrison et acheter en ville les produits et les outils dont ils ont besoin. Même dans les périodes où Montbrison n'a plus été vraiment insérée dans les grands courants commerciaux, elle a gardé son marché, lieu d'échanges entre les Foréziens.

Le « Grand Chemin de Forez »

En fait, il y avait, pour aller des foires de Champagne dans le Midi, trois routes méridiennes qui, selon les périodes, ont eu des fortunes différentes :

– La vallée de la Saône et du Rhône, axe naturel de pénétration vers le Sud, était, aux XII^e et XIII^e siècles, moins utilisée qu'on pourrait le penser aujourd'hui : elle était une frontière entre l'Empire et le royaume de France. Jusqu'au milieu du XV^e siècle, on gagnait le sillon rhodanien par la « grande voie française » qui allait de Paris à Lyon en passant Nevers, Charlieu, Thizy et L'Arbresle.

– La route de la vallée de l'Allier allait vers le Sud en passant par les Limagnes. Elle partait de l'Île-de-France et aussi, plus à l'est, des foires de Champagne, pour aller à Montpellier puis à Aigues-Mortes en passant par Nevers, Moulins, Montferrand, Brioude, Le Puy, Alès.

– Le grand chemin de Forez se détachait de cette route à Nevers, gagnait Montaiguët-en-Forez et Le Donjon puis Saint-Haon-le-Châtel et traversait le Forez par plusieurs voies parallèles dont l'ensemble formait le Grand Chemin :

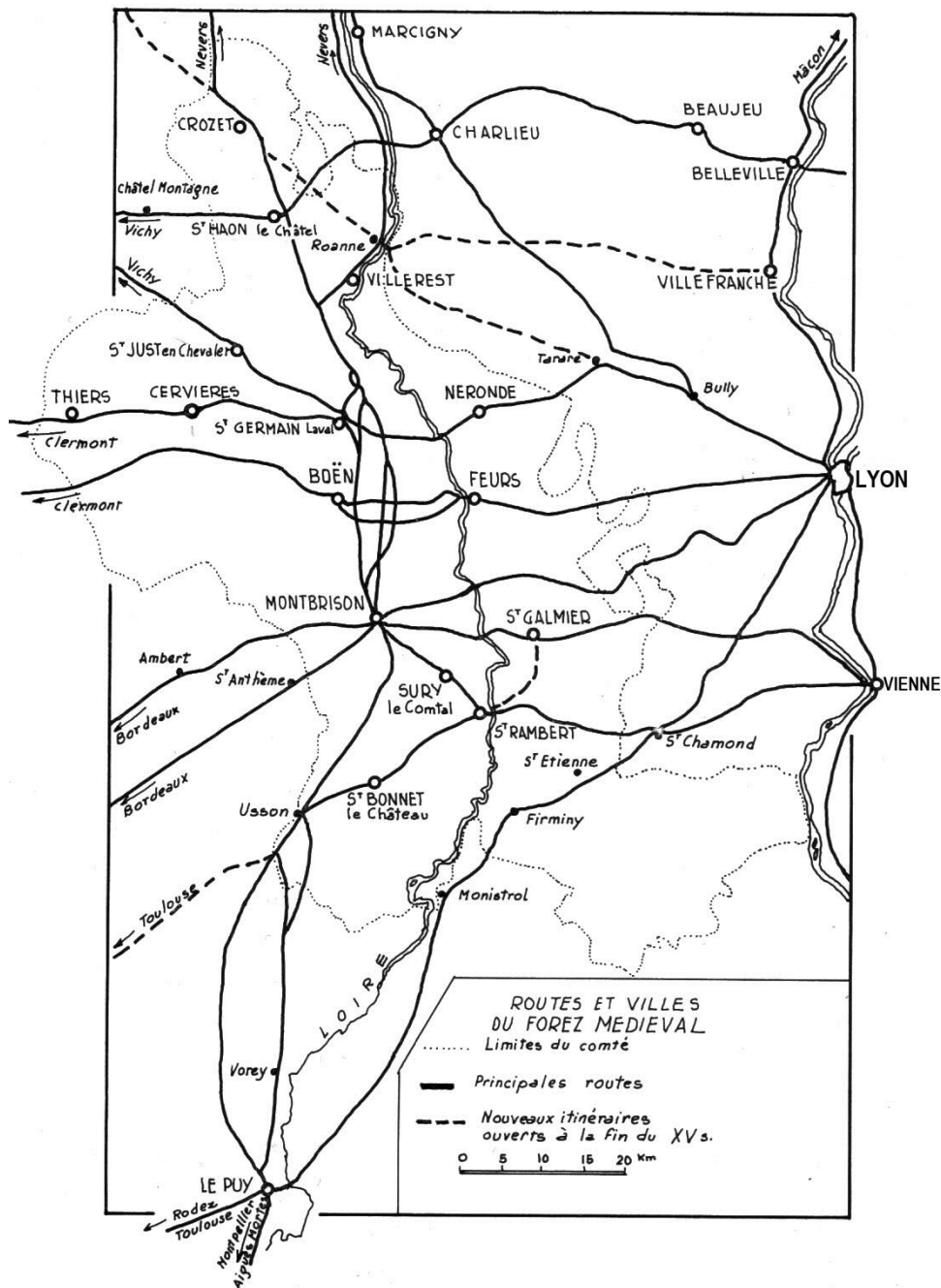
- Le 1^{er} tracé du Grand Chemin, allait du nord au sud, de Saint-Haon-le-Châtel à Usson-en-Forez, par Saint-Germain-Laval, Montverdun, Chalain-d'Uzore, Champdieu, Montbrison.

- Une seconde route empruntait la voie passant par Saint-Germain-Laval, La Bouteresse, Arthun, Champdieu et Montbrison.

- Une 3^e voie passait par Pommiers, Saint-Sulpice, Saint-Paul-d'Uzore, Chalain-d'Uzore, Champdieu et Montbrison.

Ces trois routes se rejoignaient donc avant Montbrison et faisaient de la ville une étape importante où passaient marchands, voyageurs et pèlerins. Dans la ville, le Grand Chemin de Forez passait par un axe nord-

sud empruntant les actuelles rues Puy-de-la-Bâtie, Saint-Pierre, Martin-Bernard, la rue du Marché, la rue Tupinerie et la rue Marguerite-Fournier.



Carte extraite de Étienne Fournial, « Les villes du Forez médiéval », *Le passé des villes du Forez*, t. 1, Centre d'études foréziennes, Saint-Étienne, 1970.

Montbrison, capitale du comté de Forez

Montbrison était aussi la capitale d'un véritable état : le comté de Forez fait, certes, partie du royaume de France – le comte de Forez est le vassal du roi de France – mais dans le cadre de l'organisation féodale, il a une grande autonomie. Le comte de Forez réside à Montbrison. De grands services administratifs se sont organisés. Au total, cette administration comtale emploie 150 à 200 personnes, depuis les auditeurs de la chambre des comptes jusqu'aux gardes de l'hôtel du comte. La présence de cette administration est, pour la ville, un signe de puissance et une source de richesse.

De plus, le comté de Forez est gouverné par une grande lignée. Deux souverains lui donnent de l'éclat et du prestige :

– Guy IV, comte de Forez de 1206 à 1241, a une véritable politique urbaine : il pratique, vis-à-vis des villes de son comté, une politique intelligente qui consistait à leur accorder des chartes de franchises destinées à éviter les « Communes ». Montbrison eut la sienne dès 1223 qui concédait quelques pouvoirs à quatre consuls, ancêtres de nos conseillers municipaux. Il développe à Montbrison un nouveau quartier situé au sud du Vizézy, fonde l'hôtel-Dieu et fait commencer, à Montbrison, la construction de la collégiale Notre-Dame : édifice religieux qui affirmait à la fois sa piété et sa puissance.

– Jean I^{er}, l'arrière-petit-fils de Guy IV, qui règne pendant 55 ans (1278-1333), est sans doute le plus remarquable des comtes de Forez, devenu le conseiller des rois de France, souverain d'un comté qui s'agrandit de la seigneurie de Thiers et de la région de Bourg-Argental. Jean I^{er} est aussi très attentif au développement économique : il crée la foire de Montbrison en 1308 et fait construire une « halle aux serges » dans le centre de la ville.

Le rôle commercial de Montbrison est donc né de la situation de la ville, carrefour et étape, et de la présence du pouvoir politique.

Comment peut-on dire que le marché de Montbrison existait déjà en 1130 ?

La première mention du marché de Montbrison est de 1130 lorsque le comte Guy I^{er} de Forez donne à l'hôpital des pauvres – situé à l'intérieur de l'enceinte castrale – le produit de la leyde, ensemble des taxes frappant les denrées qui se vendaient au marché selon la mesure de cet hôpital.

Le texte de cette donation se trouve dans le *Cartulaire des amortissements de Forez*, collection de documents des XII^e et XIII^e siècles cousus ensemble et formant un rouleau, rassemblés en 1293-1294 et conservés aux Archives nationales (AN, P 1402¹, n° 1202 et AN, P 1401², n° 1076).

Les actes concernant l'hôtel-Dieu de Montbrison avaient été communiqués en 1292 au « compilateur » du *Cartulaire* (celui qui avait rassemblé ces documents). Une publication en a été faite en 1882 par le comte de Charpin-Feugerolles, *Cartulaire des francs-fiefs de Forez 1090-1292*, Lyon, imprimerie Louis Perrin, 1882. Le cartulaire a fait ensuite l'objet d'une étude d'Édouard Perroy, « Le cartulaire des amortissements de Forez. Composition, date, sources », *Le Moyen Âge* [revue de l'université de Louvain], tome LVI, 1949, p. 261-279.

II/ Les marchés de Montbrison

1/ Les origines et l'administration du marché

Mentionné une première fois en 1130 (cf. *supra*), le marché de Montbrison est attesté à nouveau en 1180 lorsque le comte de Forez abandonne aux hospitaliers des droits « in marcello » (« sur le marché ») : à cette date, le marché – qui se tenait au pied du château – semble avoir déjà une grande importance, en particulier pour la boucherie.

Ces mentions font du marché de Montbrison le plus ancien du Forez. Parmi les quinze marchés, trois seulement – dont Montbrison – sont cités dès le XII^e siècle. Trois d'entre eux – Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Germain-Laval et Montbrison – occupent des positions de carrefour sur le Grand Chemin de Forez où ils reçoivent des voies transversales.

L'administration du marché relève du comte de Forez : depuis la charte de 1223, les quatre consuls sont associés à l'administration du marché ; le comte de Forez les cite lorsqu'il crée la foire de 1308 et élargit la gestion de celle-ci aux marchands qui la fréquentent. La réputation des marchés montbrisonnais est grande. Ils servent de modèle : en 1198, Guy II, créant un marché à Saint-Rambert, lui donne les coutumes de celui de Montbrison. Dès le XII^e siècle, ces marchés se tiennent le samedi et fournissent au comte de bons revenus sur lesquels il crée des rentes octroyées souvent aux maisons religieuses.

Les marchés dans la ville

Le marché s'est d'abord tenu près du portail, flanqué de la tour de la Barrière, qui ouvrait l'enceinte castrale. Le marché occupait probablement l'emplacement situé devant le palais de justice et celui où fut construite quelques années plus tard l'église Saint-Pierre « hors le château ». La boucherie était probablement place Saint-Pierre. Le développement du marché provoqua le déplacement, vers 1275, d'une partie de ses activités. Elles furent transférées, en partie, sur la rive gauche du Vizézy où il y avait davantage de place.

Il y eut donc, désormais, plusieurs marchés :

- La « boucherie vieille » était restée près du portail du château. On y trouvait aussi « la boucherie aux jambons » et « l'huilerie » (la vente de l'huile).

- Le marché situé sur la rive gauche du Vizézy où il y avait beaucoup d'espace libre et où des maisons s'agglomèrent le long de la rue Tupinerie.

Ce marché était lui-même divisé en plusieurs secteurs :

- la « boucherie neuve » ;

- la « savaterie », réservée aux objets en cuir et installée le long du Vizézy ;

- le marché réservé aux draps qui se tenait, au moins en partie, dans la « halle aux serges » que des fouilles archéologiques ont permis de localiser au nord de la rue Tupinerie et qui est citée en 1325. Les marchands y disposaient d'installations particulières. Le comte Jean I^{er} était à l'origine de sa construction et portait une attention particulière à ce marché puisque la foire qu'il crée en 1308 est plus spécialement destinée aux marchands drapiers ;

- la « saunerie » ou marché au sel (cité dès 1287) ;

- la « tupinerie » où l'on vendait des pots en terre : les pots et la vaisselle de terre étaient de fabrication locale, souvent d'utilisation courante et s'écoulaient sur les marchés de Montbrison, Feurs, Saint-Galmier et Saint-Germain-Laval. On les retrouve dans les morceaux de céramique trouvés par Françoise Piponnier à Essertines-Basses où elle a fouillé le village médiéval. Les pots de terre se vendaient « en carriera Tupinerie », le long de la rue.

Il y avait aussi trois marchés spécialisés : le marché aux grains, situé devant l'hôtel-Dieu (dont la création avait aussi fait partie de la grande opération d'urbanisme de Guy IV ; l'huilerie, installée rue de la Croix et la « vacherie » – la vente des bestiaux – sur les quais du Vizézy (quai de la Porcherie).

En 1428, certains marchés se tenaient même en dehors de l'emplacement actuel des boulevards, sans doute dans les faubourgs : faubourg Saint-Jean, faubourg de la Croix, faubourg de la Madeleine...

L'organisation et la gestion des marchés

Sur ces emplacements indiqués, les marchands installaient leur banc, parfois couvert d'un abri en planches (*logia*, loge). Les consuls veillaient à leur installation. Ces emplacements pouvaient se léguer ou se vendre.

Les marchands payaient la leyde (les leydes), taxes perçues sur la vente des denrées aux marchés et aux foires : elle est mentionnée dans toutes les chartes.

Ils devaient aussi verser les droits d'étal, payables chaque semaine ou à l'année, le plus souvent en nature ; par exemple, les marchands de fromages (la fourme est citée dès le XIII^e siècle) devaient céder deux fromages par an comme droit d'étal (trois s'ils n'étaient pas de Montbrison). Le tarif utilisé indique quelle était l'extraordinaire variété des produits vendus : toiles, cuir, fourrures, cordes, souliers, pots et vaisselle de terre, tuiles, verres, ferrailles et outils en fer (les faucilles par exemple) vendus par les ferratiers (forgerons ou commerçants en ferrailles), bois de construction, tonneaux (« bennes ») et cercles de tonneaux, meubles (tables, coffres, pétrins, armoires), paniers et corbeilles, cire, papiers. Des produits alimentaires : sel, huile, légumes et fruits (dont oranges et citrons à la fin du XV^e s., vendus comme remèdes), harengs et poissons frais ou salés, viandes. Les animaux étaient vendus vivants dans les marchés spécialisés : porcs, moutons, bœufs, chevaux, ânes et mulets. Le vin était acheté en gros par des marchands et revendu.

Le marché de Montbrison apparaît non seulement comme un marché d'approvisionnement (denrées alimentaires, mais aussi comme un marché de redistribution de produits très variés.

Dans ce marché, la boucherie tient une place particulière : le nombre des bouchers passe de six à douze, ils vendent surtout sur leurs « bancs » qui doivent être regroupés – ils le sont à deux endroits – pour des raisons d'hygiène (l'abattage se fait au milieu de la ville, à proximité des lieux de vente). Il y a des véritables dynasties de bouchers qui ont dans la ville une place à part.

L'aire d'influence du marché s'étendait jusqu'à Estivareilles, Saint-Bonnet-le-Château, Cervières, Feurs et au sud jusqu'à Saint-Maurice-en-Gourgois et Saint-Genest-Malifaux. Les produits de la leyde montrent que le marché de Montbrison était le premier du Forez, suivi de ceux de Saint-Galmier et de Feurs.

Les foires de 1308

Le 25 mai 1308, le comte de Forez Jean I^{er} institue deux foires à Montbrison « données à Montbrison le samedi après l'Ascension, l'an de grâce mil trois cent et huit ». Elles étaient de huit jours chacune : la première commençait le lendemain de la Toussaint (foire d'hiver) ; la seconde avait lieu dans la semaine qui précédait l'Ascension (foire d'été). Il existait alors une seule foire en Forez, celle de Feurs – et encore était-elle fort modeste – et une quinzaine de marchés. L'ambition de Jean I^{er} est de créer des foires importantes : la première foire commence le lendemain de la Toussaint et la seconde huit jours avant l'Ascension ; chacune de ces deux foires dure huit jours et privilégie les « marchands drapiers » qui vendent en gros.

Les marchands sont associés à l'organisation et à la gestion des foires : la charte prévoit l'élection de quatre marchands (« à savoir deux de France [Île-de-France] et un de Lyon et un d'un autre pays ») qui auront plein pouvoir de faire règlements et ordonnances.

À côté des marchands drapiers, les lettres de création des foires de 1308 prévoient aussi des « loges » de mercerie, « frapperie », de « ferreterie », « pelleterie » [commerce des peaux et des fourrures] et « serrerie » [serrures].

De très nombreux points sont directement imités des foires de Champagne et d'Île-de-France : les marchands drapiers sont tenus de « vendre en gros à l'aune de Champagne et au détail à l'aune chartraine [de Chartres] qui est établie audit lieu, et pas à une autre. Un sauf-conduit et la protection du comte de Forez sont accordés aux marchands, exemptés de toute taxe pendant deux ans ; des loges « suffisantes et installées, de la grandeur et du nombre de celles de Châlons, sont fournies aux marchands et installées huit jours avant la foire et baillées et délivrées deux jours avant le début de la foire ».

Des garanties sont apportées par les lettres comtales quant au règlement final des paiements (« dettes ») à la fin de la foire (le 8^e jour de celle-ci). On s'inspire, là aussi, des foires de Champagne qui avaient créé un véritable système bancaire : les dettes se reportaient d'une foire à l'autre, on réglait les dettes par compensation, ce qui entraînait des opérations bancaires de longue durée.

Le succès escompté ne fut pas au rendez-vous : sauf en 1311 une allusion aux « loges des foires », on n'en a plus ensuite de mention. Étienne Fournial pense cependant qu'elles ont existé jusque vers 1360-1370, dates des premières grandes incursions des « routiers » en Forez. Le pouvoir comtal attendra ensuite les années 1399-1400 pour instituer, sans rappeler de précédent, une nouvelle foire annuelle de trois jours à compter de la Saint-Luc.

Un lieu de rencontres

Nous ne pouvons quitter le marché et les foires de Montbrison sans évoquer leur fonction sociale : fonction de rencontre entre les gens, entre les cousins de la ville et ceux de la campagne, entre les amis « perdus de vue », entre les marchands et leurs « pratiques » ; le marché est le lieu de la parole, le lieu de la circulation des nouvelles. C'est aussi pour cela qu'on va « au marché ». Il est le lieu où le pouvoir se manifeste. Au Moyen Âge, on va au « portail » du château parce que c'est là que sont annoncées des décisions du comte de Forez : ses agents parcourent le marché, encaissent les taxes. On y rencontre les consuls. Les gens de la maison comtale vont s'y fournir en denrées alimentaires. On profite de la venue en ville pour aller chez le prêteur d'argent si on est en difficulté : c'est la plupart du temps un marchand qui a fait une fortune souvent jugée trop rapide ou alors le Lombard derrière sa « casane ». On va aussi chez le notaire. Les notaires sont nombreux, les actes dont ils garantissent la véracité sont variés : testaments, contrats de mariage, mais aussi actes de vente, parfois pour une vache... Les actes du notaire Barthélémy Foris (début du XIV^e siècle), enregistrés le samedi, nous ont permis de mesurer l'importance du marché de Montbrison en répondant à la question : d'où vient-on au marché ?

Le marché est aussi le lieu du grand spectacle des châtiments : dans l'actuelle rue du Marché les condamnés sont mis au pilori et les exécutions par pendaison s'y déroulent. Encore au XIX^e siècle, le trajet des condamnés à mort venant de la prison pour être guillotiné place Saint-Jean passe-t-il par le marché...

Marché, histoire et patrimoine

L'importance du marché de Montbrison a survécu tout au long des siècles, toujours renaissant malgré la perte d'influence de la ville. Le marché a presque neuf siècles. Il s'est tenu sans interruption : cela fait au moins 45 000 marchés. Le marché est « le plus vieux monument historique de Montbrison » : nous le disions à nos élèves du lycée de Montbrison qui suivaient volontiers notre recommandation de le visiter. Ce marché montbrisonnais qui, encore aujourd'hui, s'étale dans la ville et en bloque la circulation, est un bel exemple de ces phénomènes de « longue durée » qui donnent un autre temps à l'Histoire. Il affirme la vocation commerciale traditionnelle de Montbrison et parfois, comme au Moyen Âge, les commerçants mettent-ils un étal devant leur propre magasin.

La Cité garde une conscience aiguë du caractère historique de son marché : les journées du patrimoine se sont, en 2009, organisées autour de son histoire. Les Archives nationales ont prêté à la ville de Montbrison l'original de la charte de 1308 par laquelle le comte Jean I^{er} a établi deux foires à Montbrison : le précieux document, transporté depuis Paris par deux documentalistes, a pris place dans une exposition consacrée aux foires et marchés de Montbrison du XII^e siècle à nos jours qui a eu lieu à l'hôtel de ville (septembre-octobre 2009) : exposition qui a eu un grand succès. Ce n'était pas l'affirmation d'une nostalgie mais la conscience d'une continuité.

Pour en savoir plus

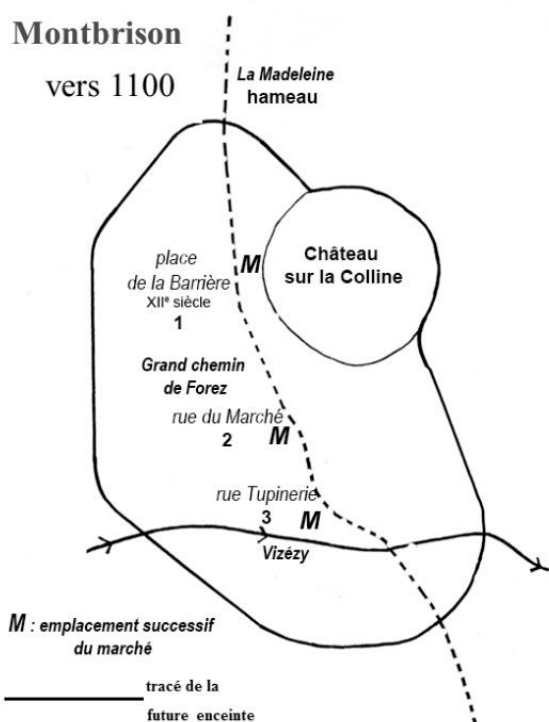
Étienne Fournial, *Les villes et l'économie d'échanges en Forez aux XIII^e et XIV^e siècles*, Paris, Les Presses du Palais-Royal, 1967.

Le commerce et l'artisanat montbrisonnais à la veille de la Révolution

Joseph Barou

Les axes commerciaux entre le château et le Vizézy

Montbrison doit sa naissance et son développement à la conjonction de deux facteurs essentiels. D'abord à sa situation géographique, à la limite de la plaine et des monts du Forez, près d'une butte volcanique constituant un intéressant point de défense sur le passage d'une importante et ancienne route, le *Grand Chemin de Forez*. Et aussi à la volonté politique : celle des comtes qui ont su traiter avec l'archevêque de Lyon, constituer le Forez et faire de Montbrison la capitale de leur comté.



Cette position de centre administratif bien situé sur un lieu de passage a permis, très tôt, de faire de la localité un lieu d'échanges avec marchés et foires. Dès 1130, le marché du samedi se tient place de la Barrière, à la porte ouest du château. Un axe commercial et artisanal nord-sud commence à s'installer. Les échoppes et ateliers se multiplient le long du Grand Chemin, en allant vers le bas de la ville : rue de la Barrière (rue Saint-Pierre), Grande-Rue (actuelle rue Martin-Bernard) puis place Saint-André, rue du Marché pour arriver au bord du Vizézy qui paraît constituer un obstacle au développement urbain.

Au XIII^e siècle le marché se tient sur les bords de la rivière où se dessine une voie très large parallèle à la rivière. Dès lors un deuxième axe de lieux d'échanges apparaît, qui traverse la ville d'ouest en est. Il s'agit de la rue Tupinerie prolongée par la rue Saint-Jean jusqu'à la porte du même nom. Désormais, et pendant des siècles, ces deux axes concentreront une grande partie de l'activité commerciale de la ville.

Situation à la veille de la Révolution

Montbrison à la fin de l'Ancien Régime compte environ 5 000 habitants presque tous concentrés intramuros. Selon la *Vérification générale des biens fonds* de 1781⁶⁶ : 615 maisons sur 735 (soit 83 %) sont situées à l'intérieur des remparts, dans le périmètre du boulevard d'aujourd'hui. Des trois faubourgs, près des portes principales, celui de la Madeleine est le plus important avec 44 maisons suivi de la Croix, 28 et Saint-Jean, 25. Pour les hameaux, Cursieu compte 16 maisons, Beauregard, Randin et Estiallet, 7 en tout.

⁶⁶ *Vérification générale des biens fonds de la ville de Montbrison pour servir à la formation d'un nouveau rôle des vingtièmes de mai 1781* (ADL C 2) étudiée en 1971 par le Groupe de recherches d'histoire économique et sociale de l'université de Saint-Étienne, cf. « Montbrison à la fin de l'Ancien Régime », *Le passé des villes du Forez, Centre d'études foréziennes*, vol 4, 1971.

Bien que modestement peuplé, Montbrison est beaucoup plus qu'un gros bourg. Il a une remarquable collégiale, quatre paroisses, des couvents, un hôtel-Dieu et une maison de Charité et des quartiers bien différenciés. Celui de la colline portant le château des comtes de Forez en ruine, reste encore, symboliquement, un haut lieu. Longtemps capitale des comtes, la ville a encore la fonction importante de chef-lieu du bailliage du pays de Forez.

La ville ressemble encore beaucoup à ce qu'elle était au Moyen Âge. Elle peut être découpée assez précisément en quartiers que nous essayerons de classer sur le plan économique en utilisant comme source principale le *Registre de la taille de 1789* ⁶⁷.

Un peu moins de 500 professions (483) y sont notées mais, probablement, cette mention qui concerne essentiellement des chefs de famille, a pu être omise, notamment pour les petits métiers mal définis, les travailleurs temporaires ou ceux appartenant à la domesticité. Néanmoins ce document permet de dresser un état assez précis de l'activité commerciale et artisanale de la ville et de repérer quels sont les quartiers commerciaux et les métiers les plus représentés.

Quartiers riches, quartiers pauvres et activité économique

Dans la ville haute, lieu du pouvoir et de l'ancienne noblesse, les quartiers du Château, de la Madeleine et de Saint-Pierre peuvent être qualifiés de riches car ils comportent des maisons d'un bon revenu : 165 livres par an de moyenne pour Saint-Pierre (seulement 22 maisons), 162 pour le Château, 123, pour la Madeleine (45 maisons) ⁶⁸. Commerçants et artisans y sont peu nombreux (11 notés pour le quartier de la Madeleine, 14 pour celui de Saint-Pierre). En revanche la domesticité y est importante.

Le quartier Saint-André, avec la Grande-Rue (rue Martin-Bernard actuelle) et la rue du Marché arrive à la troisième place pour la richesse immobilière avec un revenu moyen de 107 livres ⁶⁹. C'est, autour de l'église Saint-André, le quartier économiquement le plus actif, au cœur de la ville, avec 84 personnes citées avec leur métier pour 32 professions différentes.

Le quartier Saint-Jean recouvre la partie sud-est de la ville avec trois rues principales : *Derrière-Saint-André* (actuelle rue Simon-Boyer), rue de Moingt (actuelle rue Marguerite-Fournier) et rue Saint-Jean. Son revenu moyen par maison est médiocre : 89 livres ⁷⁰ comme l'activité commerciale sauf pour la rue de Moingt, à l'entrée sud de Montbrison, qui compte notamment 6 marchands (sans autre précision), 6 boulangers, 3 perruquiers, 3 cabaretiers, 2 aubergistes...

Le quartier Tupinerie n'a pas encore supplanté le quartier Saint-André pour l'activité commerciale. Cependant, bien que le revenu moyen par maison ne soit que de 71 livres, les commerces y sont nombreux : 70 personnes concernées pour 28 professions représentés.

Quatre quartiers peuvent être qualifiés de pauvres. Dans celui de la rue Neuve avec la rue du même nom (aujourd'hui rue des Légouvés) et la rue Pracomtal (aujourd'hui rue Précomtal) les maisons ont seulement 68 livres de revenu moyen ⁷¹, bien loin de ceux enregistrés dans le quartier Saint-Pierre ou celui de la Madeleine. On y retrouve pourtant 3 avocats, 3 procureurs et 1 huissier aux côtés de professions plus communes : 4 boulangers, 4 cordonniers, 3 tailleurs...

⁶⁷ *Registre de la taille subsidiaire et vingtième de Montbrison pour l'année 1789* intégralement publié par La Diana, Bulletin, années 1939-1941, tome XXVII, n° 4.

⁶⁸ Cf. « Montbrison à la fin de l'Ancien Régime », *Le passé des villes du Forez, Centre d'études foréziennes*, vol. 4, 1971, p. 44.

⁶⁹ *Ibid.*

⁷⁰ *Ibid.*

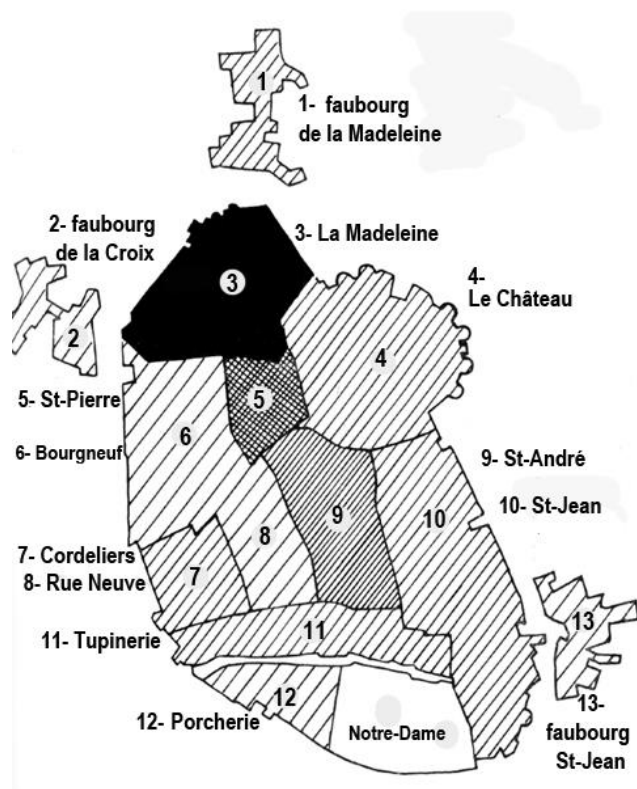
⁷¹ *Ibid.*

Le quartier des Cordeliers se résume à la rue du même nom près du couvent (actuel hôtel de ville). Il ne comprend que 32 maisons d'un faible revenu : 52 livres ⁷² de moyenne. Son activité est plutôt artisanale avec 4 charpentiers, 2 maçons, 2 serruriers, un tourneur...

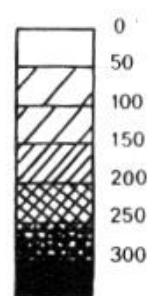
La Porcherie concentre 60 maisons de peu de valeur dans un triangle exigu fermé au nord par le Vizézy, à l'est par le cloître de Notre-Dame et au sud par le rempart de ville. Comme son nom le laisse entendre, les activités rurales dominent : 7 vignerons, 4 jardiniers, des journaliers... Et le revenu immobilier est encore plus faible : 42 livres ⁷³.

Le Bourgneuf est le quartier le plus peuplé avec 142 maisons d'un revenu moyen de seulement 41 livres ⁷⁴, le plus bas de la ville intra-muros. Chacune de ses quatre rues possède sa personnalité. Les vignerons sont nombreux rue Bourgneuf et il y a 4 charpentiers dans la Petite-Rue-Bourgneuf. La rue de la Boucherie, la bien nommée, regroupe 6 bouchers. Les bâtisses de la rue des Arches sont un peu plus reluisantes. On y trouve 3 boulangers, 3 charpentiers, 2 marchands mais aussi 1 aubergiste, 1 greffier, un chirurgien...

Les faubourgs sont très ruraux avec des vignerons à la Madeleine, la Croix, la Craze et des jardiniers au faubourg Saint-Jean qui se signale aussi par ses 8 tanneurs installés près de la rivière, un aubergiste, un meunier... Le revenu immobilier y est faible.



Quartiers riches
et quartiers pauvres
Revenu moyen (en livres)
des propriétaires par quartier
(1781)



Les quartiers les plus peuplés sont ceux du Bourgneuf, de Saint-André (actuelle rue Martin-Bernard et rue du Marché), de Saint-Jean (actuelle rue Simon-Boyer et rue Marguerite-Fournier).

Il n'y a pas de données pour le quartier du cloître Notre-Dame.

(plan extrait de : « Montbrison à la fin de l'Ancien Régime », *Le passé des villes du Forez, Centre d'études foréziennes*, vol 4, 1971.

⁷² *Ibid.*

⁷³ *Ibid.*

⁷⁴ *Ibid.*

Quartiers	nombre de maisons	dont louées	revenu moyen ⁷⁵ (en 1781)	gens de métiers	professions différentes ⁷⁶	principales caractéristiques
Saint-Pierre	22	7	165,13	14	10	riche et noble
La Madeleine	45	14	123,11	11	7	riche et noble
Saint-André	114	36	107,58	84	32	peuplé et commerçant
Saint-Jean	96	31	89,30	79	33	peuplé et commerçant
Tupinerie	63	17	71,85	70	28	peuplé et commerçant
Rue Neuve	61	22	68,11	44	22	mixte
Cordeliers	32	11	52,56	16	10	mixte
Porcherie	60	13	42,75	29	14	peuplé et pauvre
Bourgneuf	118	39	41,72	51	18	peuplé et pauvre
F ⁹ Saint-Jean	25	3	44,24	20	8	artisanal (tanneurs) et rural
F ⁹ Madeleine	44	10	33,93	15	10	rural
F ⁹ La Croix	28	3	31,07	10	5	rural
Cursieu	16	0	22	7	4	hameau rural isolé

La place des négociants dans la ville

En 1789, les marchands, cités souvent sans autre précision, sont 34. Ces commerçants ont des activités très variées. En 1736, par exemple, Claude Falconnet, qui tient boutique rue Tupinerie, est à la fois épicier, droguiste, marchand d'huile et... fabricant de cierges. Il a des fournisseurs à Roanne, Lyon, Saint-Chamond, Clermont et sa position semble solide ⁷⁷. En 1789, les Falconnet sont encore marchands rue Tupinerie et leur nom figure dans les impositions supérieures à 100 livres. Certains marchands jouent le rôle de grossistes. En 1795, Mathieu Vincent, rue du Marché, achète à Pierre Chier et à son gendre laboureurs à Chalmazel 800 fourmes et 192 douzaines de paires de sabots... ⁷⁸ D'autres peuvent être, plus modestement, marchand « claincaillier » ou colporteur suivant la saison ⁷⁹. Ces négociants ont souvent (26 cas sur 34) leur logis ou un entrepôt sur le tracé de *l'ancien Grand Chemin de Forez* : rue de la Barrière, Grande-Rue, rue du Marché, rue de Moingt.

L'examen du registre de la taille de 1789 permet d'évaluer le poids des marchands dans la ville. Relevons les 26 impositions qui dépassent 100 livres.

Elles concernent des habitants simplement qualifiés de « bourgeois » (6 cas) et diverses professions : avocats et procureurs (5 cas), médecins et chirurgien (3 cas) et seulement 3 marchands situés aux 12^e, 13^e et 26^e rangs.

Notons encore que les demeures de ces familles aisées se retrouvent principalement dans l'axe nord-sud de la ville : actuelles rues Puy-de-la-Bâtie, Saint-Pierre, Martin-Bernard, du Marché. Il faut constater que

⁷⁵ Cf. « Montbrison à la fin de l'Ancien Régime », *Le passé des villes du Forez... op. cit.*

⁷⁶ Cf. *Registre de la taille subsidiaire et vingtième de Montbrison pour l'année 1789... op.cit.*

⁷⁷ Cf. l'étude de Jean Guillot, « L'épicerie-droguerie Falconnet en 1736 », *Village de Forez* n° 65, janvier 1996.

⁷⁸ Cf. Stéphane Prajalas, « Aspects de la vie sur les Hautes-Chaumes du Forez au XVIII^e siècle », *Bulletin de La Diana*, 2004, n° 1.

⁷⁹ Cf. pour les « claincailliers » l'article de Jean Guillot, « Les trésors d'un colporteur montbrisonnais en 1763 », *Village de Forez* n° 103, avril 2006.

ce ne sont pas eux qui tiennent le haut du pavé mais plutôt, si l'on ne tient pas compte des privilégiés (noblesse et clergé), de propriétaires vivant bourgeoisement de leurs revenus et d'hommes de loi.

La contribution moyenne pour les 8 « marchands » (trois sont aussi qualifiés de drapiers) de la rue du Marché est de 66 livres avec de grands écarts entre eux : 143 livres de taille pour Dussert, le plus imposé et 9 livres 10 sols pour « le sieur Meynet, locataire », un voisin. Elle dépasse assez nettement celle des 6 marchands de la rue Tupinerie : 53 livres seulement. Là encore, l'axe nord-sud est prédominant.

Impositions de plus de 100 livres (taille subsidiaire et vingtième, 1789)

1 ^{er}	Salles	avocat	415 £	rue de la Madeleine (Puy-de-la-Bâtie)
2 ^e	La veuve Pommerol	-	394	rue de la Barrière (Saint-Pierre)
3 ^e	Javogues	avocat	356	rue de la Croix (du Palais-de-Justice)
4 ^e	Dupuy	avocat	261	rue Tupinerie
5 ^e	L'abbé Poncet	prêtre	237	rue de la Barrière (Saint-Pierre)
6 ^e	Barrieu	avocat	232	rue Tupinerie
7 ^e	Simon et Antoine Chaland	bourgeois	213	rue des Bouchers (de la Préfecture)
8 ^e	Antoine Chavassieu	procureur	204	Grande-Rue (rue Martin-Bernard)
9 ^e	Durand	chirurgien	190	rue des Arches
10 ^e	Mathon, seigneur de Sauvain	avocat	190	rue de la Barrière (Saint-Pierre)
11 ^e	Chassain	-	171	rue de la Madeleine (Puy-de-la-Bâtie)
12 ^e	Plaisanson	marchand	168	Grande-Rue (rue Martin-Bernard)
13 ^e	Dussert	marchand	142	rue du Marché
14 ^e	Bonnefoy	médecin	142	rue Neuve
15 ^e	Goutallier	bourgeois	142	rue Tupinerie
16 ^e	Jean Damon	-	130	Curtieu
17 ^e	Pupier	bourgeois	118	Derrière-Saint-André (rue Simon-Boyer)
18 ^e	Durand	médecin	118	rue Saint-Jean
19 ^e	M. de la Rivollière	-	118	rue de la Croix (rue du Palais-de-Justice)
20 ^e	De Beaureverd	bourgeois	118	rue de la Madeleine (Puy-de-la-Bâtie)
21 ^e	Michel Portier	procureur	112	Derrière-Saint-André (rue Simon-Boyer)
22 ^e	Veuve de J.M. Bouchet	-	111	rue Porcherie
23 ^e	Verd	bourgeois	109	Grande-Rue (rue Martin-Bernard)
24 ^e	La Veuve Dumondey	-	106	Grande-Rue (rue Martin-Bernard)
25 ^e	Jamier	bourgeois	103	Grande-Rue (rue Martin-Bernard)
26 ^e	Falconnet	marchand	102	rue Tupinerie

Les autres professions

L'agriculture encore très présente

Sans tenir compte des journaliers, le registre de la taille de 1789 mentionne 78 chefs de famille exerçant une activité agricole. Beaucoup habitent la périphérie de la ville ou les quartiers pauvres. Ce sont 48 vigneronns surtout présents dans le Bourgneuf (13 cas) et les faubourgs mais aussi quartier de la Porcherie (7 cas) et rue Tupinerie (7 cas). Il y a 19 jardiniers, notamment au faubourg Saint-Jean, 6 bouviers et 5 laboureurs. Leurs cotes ne sont pas négligeables, souvent comprises entre 20 et 30 livres : 28 livres pour

Pierre Bonhomme, 26 livres pour Claude Denis, 21 livres pour Michel Clairret, tous trois vigneron, rue Bourgneuf. C'est le double de ce que paie le nommé Siome (14 livres), menuisier dans la même rue mais moitié moins que Jean Messan, boucher, Petite-Rue-Bourgneuf (46 livres). Au centre de la ville, rue Précomtal, Simon Bertholon et son fils, laboureurs, figurent sur le rôle de taille avec une cote de presque 100 livres, mais c'est une exception.

Ce secteur est le plus important et donne un peu à la ville un aspect rural, celui d'un gros village. Les nombreux vigneron constituent la confrérie de saint Vincent qui a son siège dans l'église des Cordeliers ⁸⁰. Les jardiniers qui honorent saint Fiacre forment à Montbrison une corporation importante et qui le restera longtemps. En 1850, ils fondent la Société d'horticulture de Montbrison qui, en 1862, se transforme en la mutuelle n° 30, dite « des jardiniers », la plus ancienne de la ville. Au XIX^e siècle leur nombre avoisine la centaine... Réorganisée en 1919 puis redevenue confrérie de saint Fiacre, elle disparaît seulement dans les années 2000 ⁸¹.

Il faut entretenir les outils et le matériel agricole : les taillandiers sont présents dans les trois faubourgs. Il y a aussi 2 charrons, 2 maréchaux-ferrants et un meunier, fermier du moulin de la Commanderie Saint-Jean.

Aubergistes et cabaretiers

Cette activité est importante dans une ville qui draine de nombreux visiteurs notamment en raison des foires et du marché hebdomadaire. Les cabaretiers, cafetiers et aubergistes sont 23 en 1789. Ils sont installés surtout dans l'axe rue Tupinerie-rue Saint-Jean (8 cas), rue de Moingt (actuelle rue Marguerite-Fournier), à l'entrée sud de la ville (5 cas) et dans les faubourgs. Certains semblent assez prospères. Ainsi, le sieur Fournel, aubergiste à l'enseigne de la *Tête noire* au faubourg de la Madeleine, paie 57 livres, la veuve du nommé Daix dit *Dauphin*, cabaretière, rue Précomtal, 85 livres, Martin Caprais, aubergiste rue des Arches, 66 livres. Dans la rue Tupinerie, « Les Suisses », cafetiers, paient 38 livres autant que l'aubergiste Pierre Lafond. En 1778, l'auberge à l'enseigne de l'*Aigle d'or*, à la porte de la Croix, dispose, pour loger bêtes et gens avec un certain confort, de quarante lits et de vastes dépendances ⁸². D'autres sont, semble-t-il, moins prospères ; la veuve Rochat, cabaretière dans la rue Derrière-Saint-André, cotise seulement pour 2 livres 7 sols.

Au siècle suivant ce secteur d'activités se développera encore, grâce à la présence d'une garnison assez importante et du fait que la ville est, jusqu'en 1856, la préfecture de la Loire. Montbrison devenu sous-préfecture, ses édiles soutenus par l'influent syndicat montbrisonnais des débitants de boissons réclameront longtemps avec insistance encore plus de militaires ⁸³.

Le pain et la viande : boulangers et bouchers

La profession la plus représentée est celle de boulanger, ce qui n'étonne guère quand on connaît la place essentielle que tient le pain dans l'alimentation. En 1789, Montbrison compte 40 boulangeries auxquelles il faut ajouter 2 pâtisseries et 2 confiseries dans la Grande-Rue. Toutes sont situées à l'intérieur de la ville, aucune dans les faubourgs. Relevons aussi qu'il y a trois fours banaux situés quartier de la Madeleine, quartier Saint-André et rue Tupinerie.

⁸⁰ En 1745, ils avaient commandé un retable coûtant 100 livres pour leur autel. Cf. J. Barou, « Un retable pour les confrères de Saint-Vincent », *Village de Forez* n° 66, 1996.

⁸¹ Son dernier président a été André Berger, pépiniériste à Savigneux, cf. J. Barou, « la Société des jardiniers de Montbrison (1850-2000) », *Village de Forez* n° 83-84, octobre 2000.

⁸² Cf. l'étude de Jean Guillot, « Rendez-vous à l'Aigle d'or, à propos d'un inventaire de l'année 1778 », *Village de Forez*, n° 63, juillet 1995.

⁸³ Cf. J. Barou, « Les ambitions militaires toujours déçues ! » p. 64-68, dans *Montbrison de la Seconde République à la Grande Guerre, tableaux d'une ville assoupie*, supplément de *Village de Forez* n° 93-94, avril 2003.

Notons aussi que la porte d'un boulanger est alors souvent choisie pour abandonner un enfant. Pour la période 1773-1788 (15 années), on relève 50 cas d'abandons d'enfants concernant 25 boulangers différents. Mentionnons, en particulier, les 18 enfants trouvés devant la boulangerie de la veuve Chambon, *près de la porte de la Croix en face du couvent des pauvres dames de Saint-Claire* ⁸⁴. Pourquoi ce choix ? Plusieurs raisons sans doute : la proximité d'une porte de la ville en direction des monts du Forez, celle de l'hospice de la Charité du faubourg de la Croix et le fait que le boulanger travaille la nuit, moment des abandons. Enfin, parce que celui qui fait le pain représente, sans doute inconsciemment, pour ceux qui délaissent un nouveau-né, un espoir de chaleur, de nourriture, de vie.

Les boulangers ont souvent une cotisation moyenne, autour de 50 livres, comme Jacques Baleidier « dit Chevalier » rue Tupinerie (57 livres), Antoine Ducher, rue des Arches, 50 livres. Mais il y a des exceptions : Jean Deportes, rue du Marché, paie 62 livres, « le nommé Pignet » seulement 2 livres 7 sols, dans la même rue, soit 30 fois moins.

La viande étant alors un aliment de luxe, les bouchers tiennent une place importante dans le commerce montbrisonnais. Aux ^{XVI}^e et ^{XVII}^e siècles la profession est solidement organisée dans la confrérie des maîtres bouchers élevée sous le patronage de saint Barthélemy et dont le siège est l'église Saint-Pierre. Elle est assez fermée, presque une caste selon l'étude de Jean Guillot ⁸⁵, ouverte seulement à quelques familles constituant des dynasties de bouchers. C'est le cas, par exemple, de la famille Thiers qui figure, en 1682, parmi les 16 bouchers de la ville.

En 1789, le rôle de la taille mentionne 10 bouchers. La plupart sont installés dans le Bourgneuf (7 cas), plus précisément rue de la Boucherie, aujourd'hui rue de la Préfecture. C'est ce qui reste d'une spécialisation moyenâgeuse par quartier. Un charcutier est installé rue Tupinerie. La cote moyenne des 7 bouchers du Bourgneuf s'élève à 27 livres avec de grands écarts. Jean Thiers, paie 95 livres ce qui est exceptionnel et indique une vraie prospérité mais plusieurs de ses confrères établis dans la même rue, moins de 10 livres.

Cordonniers, tailleurs, perruquiers et chapeliers...

Deux professions dominent largement : les cordonniers et les tailleurs. Les cordonniers sont nombreux : 25. Leurs échoppes se retrouvent principalement dans la Grand-Rue, l'actuelle rue Martin-Bernard qui était d'ailleurs parfois nommée rue des Cordonniers (10 cas) et dans la rue Neuve (actuelle rue des Légouvé) qui lui est parallèle. Certains sont de très modestes artisans : parmi les 10 cordonniers de la Grande-Rue, 6 sont imposés de moins de 2 livres. Ceux de la rue Neuve semble mieux lotis mais, globalement, c'est plutôt un petit métier. Au siècle suivant, on retrouvera dans les listes d'indigents secourus, un certain nombre de cordonniers ⁸⁶.

Les tailleurs sont nombreux : 19 répartis dans toute la ville. Il y a un « culottier ⁸⁷ » et un teinturier rue Tupinerie. Plusieurs tailleurs tiennent une position honorable comme Péronnin, dans la rue du Marché qui paie 28 livres ou Thomas Faure, Petite-Rue-Bourgneuf 20 livres, d'autres même installés dans la Grande-Rue, 2 ou 3 livres seulement. Il s'agit d'une profession qui nécessite un apprentissage mais peu d'outils et qui est accessible aux petites gens.

On relève alors 11 perruquiers – on dirait aujourd'hui coiffeurs – dont 3 dans la rue Tupinerie, 3 rue de Moingt, 2 dans la Grande-Rue. Il y a 8 chapeliers. Signalons parmi ces derniers le cas de Pierre Banchet dit

⁸⁴ Cf. J. Barou, *Les enfants abandonnés en Forez de Louis XV à la III^e République*, Supplément au n° 44 de *Village de Forez*, 1990.

⁸⁵ Cf. Jean Guillot, « Les maîtres bouchers de Montbrison aux ^{XVII}^e et ^{XVIII}^e siècles », *Village de Forez* n° 83-84, octobre 2000.

⁸⁶ Cf. J. Barou, « Les indigents de Montbrison au ^{XIX}^e siècle », *Village de Forez* n° 116, 2012.

⁸⁷ La culotte, vêtement masculin de dessus qui va de la taille au genou sera bientôt supplantée par le pantalon, plus populaire, le temps des sans-culottes est bientôt là.

Printemps qui habite rue Derrière-Saint-André. Il paie seulement 2 livres 7 sols mais il exerce aussi la fonction de garde de l'hôtel-Dieu. C'est lui qui est chargé de « lever » les enfants qui sont abandonnés nuitamment dans la ville. Il les confie pour quelques jours à sa femme en attendant qu'on leur trouve une nourrice à la campagne ⁸⁸.

Dans la Grande-Rue, on trouve un bijoutier, 2 horlogers et un apothicaire avec des commerces plus ou moins prospères. Ainsi pour les horlogers, dans la même rue, le sieur Habram paie 80 livres et son voisin, le sieur Beaujeu, seulement 2 livres...

De nombreux artisans

De nombreux artisans animent la ville. Ils sont répartis dans tous les quartiers et les faubourgs sauf, nous l'avons dit, les tanneurs regroupés au faubourg Saint-Jean. Les métiers du bois sont particulièrement bien représentés avec 38 professionnels : 25 charpentiers (nombreux dans le Bourgneuf et le quartier des Cordeliers), 8 menuisiers, un tonnelier, un bennier, un sculpteur... 21 artisans sont cités pour les métiers du fer : 6 serruriers, 6 taillandiers, 5 maréchaux, 2 charrons, 1 ferblantier, 1 cloutier. Il y a encore 10 maçons, 7 tisserands, 3 selliers, 2 ciergeurs, 2 cartiers, 1 peigneur de chanvre... Leur clientèle dépasse largement le cadre d'une petite ville et s'étend certainement à tous les villages d'une vaste zone vaste dont les habitants fréquentent le marché hebdomadaire ou plus épisodiquement les foires. Montbrison reste pour eux la « ville ».

*

* *

À la veille de la Révolution, Montbrison garde beaucoup de traits de l'époque médiévale. La ville ne déborde guère de son enceinte médiévale. Les principaux axes commerciaux de la ville restent les mêmes depuis plusieurs siècles mais les lieux d'échanges tendent à se déplacer vers le sud. Au siècle suivant l'axe ouest-est (Tupinerie-rue-Saint-Jean) va l'emporter sur l'axe nord-sud. Et, aujourd'hui, le commerce s'évade du centre de la ville vers la périphérie...

En 1789, la ville est toujours un important centre d'échanges commerciaux avec son marché et ses foires. Ses commerçants et ses artisans sont nombreux et variés et permettent de satisfaire les besoins d'un secteur rural s'étendant largement des monts du Forez à la plaine. Cependant les marchands ne constituent pas la classe sociale dominante et n'apparaissent pas dans les plus grosses fortunes. La ville est essentiellement un centre administratif et judiciaire. Les privilégiés (membres de la noblesse et du clergé) et les hommes de loi y tiennent les premières places.

⁸⁸ Cf. J. Barou, « Les enfants abandonnés en Forez de Louis XV à la III^e République, supplément au n° 44 de *Village de Forez*, 1990.

Traces des boutiques anciennes dans la ville le long du Grand Chemin de Forez



Rue Marguerite-Fournier (*rue de Moingt*)



Rue du Marché



Rue du Marché



Rue du Marché



Rue Martin-Bernard (Grande-Rue)



Rue Martin-Bernard (Grande-Rue)

Les monts du Forez, un massif longtemps intégré aux échanges

Michelle Bouteille

La méconnaissance du passé du massif du Forez ne doit pas être interprétée comme un vide. Au début du XIX^e siècle, Duplessy publie un *État statistique du département de la Loire*. Bien documenté sur les échanges et les productions de la plaine et des vallées, il considère visiblement que les monts du Forez ne comptent guère. Il ne consacre qu'une phrase au fromage de Roche (la fourme) et ne mentionne à ce propos que les communes de Verrières, Lérigneux et Roche. Il sous-estime l'élevage, ne comptabilise pas plus de 300 vaches laitières sur ce qu'il nomme les montagnes de l'Ouest alors que le seul plateau de Colleigne avoisinait à lui seul ce nombre selon Ambroise Jacquet ⁸⁹.

Une présence préhistorique est certaine mais encore mal connue. Nous en saurons plus à la fin des recherches en cours sur le massif.

Frontière gauloise

Pour le reste de la « frontière et de la période celtique nous devons accepter d'avouer notre ignorance » ⁹⁰.

Les voies romaines entre Rome, Lyon et l'Ouest, nous savons que deux itinéraires ont été équipés de voies romaines très connues. La voie Bolène ou voie d'Aquitaine évite les cols du Forez, elle s'élève sur le plateau jusqu'aux alentours d'Usson-en-Forez. La voie qui conduit à Clermont-Ferrand puis vers l'Atlantique utilise le passage de Cervières ou Champoly.

Plus haut dans la montagne, des amphores dans le secteur de Colleigne confirment que le passage par le col du Fossat de l'Oule était pratiqué aussi pendant la période antique. Il n'est peut-être pas impensable que l'exploitation du bois ait commencé dès cette époque sur le massif. D'autant plus que les analyses de pollen dans les tourbières du haut Forez indiquent que les arbres disparaissent à cette période.

Une montagne longtemps intégrée aux échanges

Mervillon dans son *1^{er} Essai statistique sur Saint-Bonnet-le-Courreau*, consacre plusieurs pages ⁹¹ au *chemin des Patères* ⁹² en provenance du secteur de Boën. Il reconnaît que ce chemin, qui n'est déjà plus le premier au XIX^e siècle, est sans doute le plus vieux. Il traverse en droite ligne la commune du col de la Pelletière à Courreau. Il est, à cette époque, connu pour avoir servi aux Auvergnats à transporter, par convois muletiers surtout, le vin du Forez et les chiffons vers la région d'Ambert spécialisée dans la fabrication du papier depuis la fin du Moyen Âge. Ce chemin se poursuivait au-delà de Courreau par le chemin de la Regardière pour atteindre Garnier. Le chemin de la Regardière est mentionné depuis 1201 ⁹³. Le passage de la crête se faisait aux abords de la jasserie de l'Oule puis le Fossat. Mais ici, il n'y a pas de chemin permanent. Visiblement, le déplacement des cabanes, qui ont précédé les jasseries en dur, engendrait aussi le déplacement des pistes. Mervillon regrette qu'on n'ait jamais songé à tracer un chemin facile à repérer par des fossés servant de guides par temps de brouillard et par des piquets ou des bornes pour éviter d'en perdre

⁸⁹ 267 vaches, cf. Ambroise Jacquet, « Notes pour servir à l'histoire de Chalmazel » (cahiers écrits de 1842 à 1875, transcrits et mis en forme par Geneviève Adilon et Gérard Vallet), coédition *Village de Forez-La Diana*, n° 120, 2013.

⁹⁰ M.-C. Kurzaj, *Chronique du Livradois-Forez*, n° 32.

⁹¹ Mervillon (Jean), « Premier essai statistique sur la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau », archives de La Diana, publié par *Village de Forez et La Diana*, présentation de Geneviève Adilon, *cahier n° 19, janvier 2006*, p. 24.

⁹² Patères : chiffonniers, mot régional.

⁹³ *Cartulaire des francs-fiefs du Forez*, p. 24.

la trace par temps de neige. Il déplore que l'absence de chemins bien tracés entraîne chaque année des décès pendant l'hiver. On retrouve les dépouilles des marchands au printemps. Les registres paroissiaux mentionnent ces téméraires malheureux. Mais ces usagers ont aussi le tort, en été, de faire halte sur le territoire des jasseries et leurs bêtes de somme sont accusées de détruire les récoltes d'avoine, de choux... Cela provoque des accès de violences.

Il nous précise que les marchands de Boën et de Saint-Germain-Laval ont des liens forts avec les marchands d'Ambert concernant le papier mais aussi l'industrie du coton. Donc si le vin et les chiffons et probablement le coton étaient exportés en Auvergne, le papier faisait le trajet inverse.

Mervillon remarque que le commerce entre les deux versants est en train de disparaître, pense-t-il, à cause du manque de chemins bien entretenus. Il nous faut sans doute envisager d'autres raisons.

Le bois

Nous avons vu que les forêts d'altitude avaient déjà disparu à l'époque romaine. Nous ne savons rien sur la façon dont cette ressource a été exploitée. Il faut attendre le XIII^e siècle pour trouver des traces écrites de cette activité.

En 1206, Guillaume de Chorsin donne à l'abbaye de La Bénisson-Dieu une partie de la forêt de Chorsin ⁹⁴. Hugues d'Écotay donne en 1209 à la même abbaye le secteur des Hautes-Chaumes situé entre l'Ance et Poigros (devenu Pégrol dans le patois local et Puy-Gros en français). Ce territoire nommé *pâturages d'Églisolles* a conduit Philippe Peyron ⁹⁵ à le situer au-dessus de la commune de ce nom, mais les précisions sur l'Ance et Poigros (Puy-Gros) et surtout la présence des bornes de La Bénisson-Dieu sur le secteur permettent de comprendre que ces biens font suite au jas de Garnier. Hugues d'Écotay précise que les moines ou leurs bergers pourront prendre du bois dans ses forêts voisines pour le chauffage et construire leurs cabanes ⁹⁶.

Peu avant 1201, Guy II avait légué à La Bénisson-Dieu les Hautes-Chaumes entre Sauvain et la pierre Bazanne ainsi que la villa de la Regardière ⁹⁷. Cette charte précise que les comtes conservent la partie basse du bois de la Regardière.

Il semble bien que ce seul bois en dessous du chemin de la Regardière n'ait pas suffi à faire face aux besoins du Guy IV puisqu'il signe, à Saint-Rambert, en 1239, une charte qui atteste qu'il n'a pas dérogé à la propriété de l'abbaye en faisant prendre à plusieurs reprises des biens dans ses forêts ⁹⁸. Cela ne peut être que du bois. Des forêts, l'abbaye en possède aussi dans la région de Chorsin, mais aussi à Saint-Bonnet-le-Courreau, autour des granges monastiques de Geneteyne (Genetey) et de la Faoles (la Fayolle) et peut-être une troisième à Mimeranges qui pourrait être La Maranche. Celles-ci sont énumérées dans une bulle de protection du pape Alexandre III de 1165 ⁹⁹.

Par ces différents textes médiévaux, nous voyons que le bois était déjà très exploité dans le haut Forez. Il est vraisemblable que Guy IV en a fait beaucoup prélever pour des aménagements concernant Montbrison et nous pensons bien sûr à la construction de la collégiale Notre-Dame.

Pendant le Moyen Âge, nous constatons que les forêts restent propriétés de la noblesse ou du clergé et que ces derniers acceptent parfois que du bois soit prélevé par les paysans pour un usage limité à leurs usages personnels (chauffage, outils, bâtiments).

⁹⁴ *Cartulaire des francs-fiefs du Forez*, p. 17.

⁹⁵ *Trois abbayes cisterciennes en Forez*, CDDP de la Loire, 1986.

⁹⁶ *Chartes du Forez*, n° 1 318, t. XXI.

⁹⁷ *Chartes de Forez*, n° 1 573, t. XXIII.

⁹⁸ *Chartes de Forez*, n° 1 603, t. XXIII

⁹⁹ Cf. Archives départementales de l'Allier et La Mure, *Histoire ecclésiastique du Forez*, p. 304.

Pourtant, en 1480, les choses commencent à bouger. Le bois de Couzan situé dans l'actuelle commune de Sauvain, voisin des pistes de ski de Chalmazel, fait l'objet d'un procès entre les paysans qui ont signé un abénévis avec le seigneur de Couzan et d'autres habitants de Chalmazel qui les accusent d'avoir empiété sur leurs espaces. Une transaction (un compromis) met fin à la querelle le 7 septembre. Jean de Lévis, seigneur de Couzan, confirme l'abénévis moyennant une augmentation de deux deniers de cens (sans précision), et il se réserve le droit d'introduire de nouveaux bénéficiaires sur cette forêt mais il octroie un gros privilège aux exploitants : le droit de couper du bois pour le transporter et le vendre ¹⁰⁰.

En revanche, le seigneur de Chalmazel, s'il consent à ce que ses paysans utilisent le bois de ses forêts pour leur usage personnel, se réserve le droit d'en faire une exploitation commerciale. C'est ce qui ressort du procès de 1562 qui oppose le seigneur de Chalmazel Louis I^{er} de Talaru à ses sujets à propos du bois de Chapouilloux. Ils ne tirent pas seulement le bois pour fabriquer leurs outils, leurs cabanes, pour leur chauffage ¹⁰¹, comme le prévoit le règlement, mais ils en font commerce comme en ont le droit leurs voisins. Le seigneur de Chalmazel n'entend pas étendre à son domaine les libéralités des seigneurs de Couzan. Le bois sera dorénavant strictement limité à des usages modérés et personnels. Les Talaru de Chalmazel, à la différence des seigneurs de Couzan, gèrent eux-mêmes leurs forêts.

Voici le passage d'un document retrouvé par Jacquet ¹⁰² qui le prouve : « En 1567, les gens du seigneur de Chalmazel vendirent un grand nombre de sapins et de faux (hêtres) des bois de la Chamboitte (La Chamboitte sur le versant auvergnat) ; les sapins furent vendus six sous chacun et les hêtres cinq sous. »

L'exploitation et la vente du bois bat son plein aux XV^e et XVII^e siècles.

En 1606, dans sa « Description du pays de Forez », Anne d'Urfé qui a assuré la charge de bailli de Forez, écrit : « Les hautes montagnes abondent en faux (hêtres) et très beaux sapins desquels ils (les habitants) tirent un grand profit au moyen de moulins à scie dont il y a *cantité* à cause du grand nombre de belles fontaines qui sourcent de ces montagnes. »

Il s'agit bien d'une exploitation conduite par les habitants eux-mêmes. Les seigneurs s'y retrouvent en percevant des droits sur les *sceytols* qui sont considérés comme les moulins relevant des droits banaux.

En 1625, Anne d'Urfé qui signe un accord avec son frère Honoré à propos du bois du Mas, indique qu'ils vont faire venir de Courreau et de Grandris du bois et de la main-d'œuvre pour refaire le pont du Diable. Le « chemin des patères » dans une section en cours d'abandon entre Aubigneux et La Pelletière porte des ornières distantes de seulement 70 cm. On peut se demander si des chars étroits n'étaient pas spécialisés pour le transport de bois ?

Mervillon fait, lui aussi, allusion aux « sceytols » de Courreau et de Paley au XVI^e siècle ¹⁰³.

Le cahier de doléances de Saint-Bonnet-le-Courreau nous indique qu'en 1789 un nombre important de chefs de famille et d'hommes quittaient la région huit mois par an pour aller gagner, comme scieurs de long, l'argent nécessaire pour payer les impôts. Ce double métier très handicapant pour l'exploitation familiale les rend revendicatifs. Ils dénoncent donc les impôts exorbitants.

Au début du XIX^e siècle, Mervillon revient plus précisément sur l'économie du bois pour la seule commune de Saint-Bonnet-le-Courreau dont il dit que c'était la commune la plus boisée avant les excès de la période révolutionnaire. En effet, les ayants droit et propriétaires vont profiter d'une administration lointaine et victime des troubles pour couper sans tenir compte de la maturité des arbres comme l'exigeait l'ordonnance de 1669, à l'origine des Eaux et Forêts ¹⁰⁴.

¹⁰⁰ Cf. Ambroise Jacquet, *Notes pour servir à l'histoire de Chalmazel... op. cit.*

¹⁰¹ Cf. D'Alverny, *Bulletin de La Diana*, janvier-mars 1907, p. 173.

¹⁰² Cf. Ambroise Jacquet, *Notes...*, p. 39, cahier n° 3.

¹⁰³ Cf. Jean Mervillon, *Premier essai statistique... op. cit.*

¹⁰⁴ *Ibid.*

Il consacre aussi un paragraphe au bois de sapin utilisé pour la construction des rambertes et nous apprend que les plus grands sapins sont débités sur place par des scieurs de long, en planches appelées « bords » qui atteignent 25 m de longueur. La bordaille représente le flanc de ces bateaux constitué de planches aussi longues que l'embarcation, cela permet aux rambertes de franchir les difficultés du seuil de Neulise car, grâce à ces planches uniques et souples, elles peuvent encaisser des déformations sans que cela provoque la dislocation de l'embarcation. Elles sont descendues par chars chargés de 5 pièces seulement à Montbrison. Le prix de 25 F la planche est très élevé. Effectivement les « rambertes » de l'apogée de la navigation sur la Loire atteignaient 23 à 25 m de longueur. Il énumère ensuite « les grands bois » de 12 à 13 m d'une valeur de 5 F puis les « emchames » de 12 à 17 m qui sont des planches à section en L destinées à assembler les flancs avec le fond. Le prix fixé à 3 F seulement laisse supposer qu'elles sont soit moins larges, soit moins épaisses que les grands bois. Enfin les « fonçages » pour réaliser le fond des rambertes ont aussi 12 à 17 m de long, mais s'agissant de planches ordinaires, elles sont négociées à 2 F seulement.

Mervillon nous donne une idée du prix du transport : de 12 F à 14 F le char. Quant au prix du sciage à la main, il s'élève à la somme dérisoire de 2 F 25 centimes pour la douzaine de planches. La main-d'œuvre n'était pas chère en ce début de XIX^e siècle et cela explique sans doute pourquoi il n'y a plus alors de scytol dans la commune de Saint-Bonnet-le-Courreau. En revanche, il en existe encore à Sauvain.

25 m de long ! De nos jours les camions sont limités à 18 m ¹⁰⁵. La forêt de Chorsin a toujours produit des arbres très puissants et très hauts du fait de l'humidité des lieux et de son encaissement qui oblige les sapins à croître en hauteur pour aller chercher la lumière.



Figure 1 : les ornières de l'Estrat de Châtelneuf

Par où descendait-on ces géants ? On peut répondre sans grand risque d'erreur à la question en observant l'*Estrat de Châtelneuf*. On remarque tout d'abord qu'il est relativement droit, il recoupe la route actuelle en évitant ses sinuosités. Il n'y a, par ce chemin, que 13 km pour aller de Courreau à Montbrison. À certains endroits il porte, lui aussi, de profondes ornières de plus de 10 cm taillées dans le granit pourtant réputé dur, ce qui laisse supposer un passage intense ou ancien. Enfin entre Courreau et Fraisse puis sur les pentes du mont Sémiol, plusieurs chemins parallèles à quelques mètres d'écart nous interrogent. On peut supposer que ces chargements très longs posaient des problèmes de croisement avec les autres usagers ou avec les chars remontant, on devait avoir la possibilité d'utiliser le chemin plus haut

pour éviter ces chargements. Il devait y avoir un sens unique sur certains tronçons. Mervillon précise que la proximité de Montbrison et de bons chemins facilitent cette activité. Saint-Bonnet-le-Courreau n'est certainement pas la seule commune à avoir fourni des planches pour la navigation sur la Loire. Les bois de Chambles puis de la région de Saint-Bonnet-le-Château ont été les premiers à avoir été mis à contribution. Mais combien de forêts pouvaient fournir des planches de 25 m de long ?

Avant de quitter le bois, notons une autre activité propre à la montagne et même assez fréquente : la fabrication de sabots souvent réalisés chez les clients eux-mêmes ¹⁰⁶. À Chalmazel les sabots étaient fabriqués de septembre à juin ¹⁰⁷.

¹⁰⁵ Témoignage de la famille Trunel, de la scierie de Chanteperrix, famille issue du Crozet à la sortie de la vallée de Chorsin.

L'huile de noix.

Dans son *Histoire du commerce local* parue en 1918, Louis-Joseph Gras nous apprend que les monts du Forez furent pendant des siècles les fournisseurs d'huile de noix du comté car le noyer était fréquent sur les coteaux. Nous ne savons pas jusqu'à quelle altitude. Les Cordeliers de Montbrison venaient quêter cette huile dans les paroisses de montagne entre le XVI^e et le XVIII^e siècle. Le même auteur indique que ces arbres sont tous morts gelés lors du terrible hiver de 1709. Il ne semble pas que cette production ait été relancée par la suite. Le colza va peu à peu remplacer les noyers.

La contrebande du sel

La gabelle était un impôt sur la consommation très impopulaire car elle taxait lourdement une denrée de première nécessité : le sel. Le Forez était une zone de petite gabelle c'est-à-dire classée en deuxième catégorie. Le sel y était cher, trop cher pour les agriculteurs qui salaient les fromages, la charcuterie mais aussi la viande des vaches de réforme. Les troupeaux ont besoin de sel comme complément alimentaire mais dans le Forez ils en sont privés car le surcoût est trop lourd. L'Auvergne avait la chance d'appartenir à une zone dite « rédimée ». C'est la quatrième catégorie. Sans être détaxé, le sel y était vendu à prix abordable.

On imagine ce qui se passait sur les Hautes-Chaumes. Il fallait payer le sel cher alors qu'il était bon marché pour les voisins de la Richarde, de Pégrol ou de la Chamboîte. De toute évidence, les seigneurs ou les propriétaires des Hautes-Chaumes ont usé d'un moyen légal pour contourner l'impôt. Les seigneurs de Chalmazel possédaient depuis le XIII^e siècle, sur le versant auvergnat, les chaumes de La Chamboîte. Ils sont encore propriétaires de ce bien qui s'est révélé providentiel lorsque la gabelle a été instaurée en 1341-1343. Ils louaient d'ailleurs très cher entre 1610 et 1616 à leurs paysans foréziens le droit d'usage de cette zone : 648 livres (monétaires), 36 quintaux de fromages de *forme* (fourmes) et 6 quintaux de beurre ¹⁰⁸. Mais les paysans de Chalmazel avaient là un moyen de fabriquer de la fourme à un prix de revient attractif.



Figure 2 : carte de la gabelle

En 1459, la seigneurie de Montherboux (Colleigne) déborde elle aussi sur le versant auvergnat entre la croix du Fossat et la Richarde. Comme l'espace est réduit, un seul membre des éleveurs de Colleigne : Mathieu Baroz, y a accès moyennant une redevance double ¹⁰⁹.

Enfin du côté de Garnier, les possessions de l'abbaye de la Bénisson-Dieu débordaient, elles aussi, sur l'Auvergne puisque, nous l'avons déjà vu, en 1209, Hugues d'Écotay avait fait don du secteur de Pégrol aux moines. Ils ont pu, eux aussi, bénéficier du « sel noir » d'Auvergne.

Pour lutter contre le trafic de sel l'administration a dû multiplier les brigades de gabelous qui étaient établies à Verrières, Chalmazel, Saint-Bonnet-le-Courreau, Boën et Montbrison, où siégeait, en outre, un tribunal spécialisé ¹¹⁰ pour condamner les faux sauniers. La brigade de Saint-Bonnet-le-Courreau comptait

¹⁰⁶ L.-J. Gras, *Histoire du commerce local*, p. 183.

¹⁰⁷ Cf. Ambroise Jacquet, *Notes pour servir à l'histoire de Chalmazel... op. cit.*, p. 109.

¹⁰⁸ Cf. Ambroise Jacquet, *Notes pour servir à l'histoire de Chalmazel... op. cit.*, p. 88.

¹⁰⁹ *Ibid.* p. 99 à 105.

¹¹⁰ Cf. Jean Mervillon, *Premier essai statistique... op. cit.*, p. 94.

5 membres. Et plus la gabelle nécessite de personnel, plus le sel est cher. Les gabelous ne nous ont laissé des procès-verbaux que pour les trafiquants transportant du sel vers les villages, souvent des femmes moins punies ¹¹¹. Mais ils poursuivent aussi les agriculteurs des estives qui ne peuvent pas toujours justifier par un reçu l'usage du sel qu'ils utilisent. Ils disposent d'un moyen simple pour reconnaître le sel venu d'Auvergne : il est gris alors que le sel réglementaire vendu en Forez doit être blanc. Mais nos faux sauniers sont parfois verbalisés alors qu'ils transportent du sel blanc. Est-ce à ce propos que le « blanchiment » a commencé ? En tout état de cause les gabelous ne semblent pas avoir traqué de gros trafiquants. Les recherches de Stéphane Prajalas ne mentionnent que des prises pesant quelques livres.

La contrebande du sel explique sans doute pourquoi les « patères ¹¹² » passaient la montagne en plein hiver dans le secteur de la croix du Fossat car ils ne transportaient vraisemblablement pas que du papier vers le Forez. Ils espéraient passer outre à la surveillance des gabelous en franchissant la montagne par des cols réputés dangereux pendant l'hiver. Et si ce chemin n'est plus fréquenté au début du XIX^e siècle, comme le regrette Mervillon, ce n'est probablement pas seulement à cause de son manque de repères ou du succès du chemin de fer. L'abolition de la gabelle et des barrières douanières intérieures ont contribué à tarir ces voies d'échanges discrètes, illégales et périlleuses.

Foires et marchés fréquentés par les habitants des montagnes du Soir

C'est encore une fois Mervillon qui, dans son *Essai statistique*, a répertorié sous forme de tableau ¹¹³ les foires fréquentées par les habitants de Saint-Bonnet-le-Courreau. Dans son étude des chemins on trouve quelques renseignements complémentaires sur la fréquentation des marchés et sur les produits vendus ou achetés. Bien sûr il n'a pas comptabilisé le nombre d'habitants se rendant sur chacun de ces lieux. Mais cela nous donne au moins une idée du rayon parcouru par les habitants de la commune au début du XIX^e siècle à l'époque où sa population atteignait environ 1 800 habitants.

De toute évidence c'est Montbrison qui recevait le plus de *Kadrélioux* ¹¹⁴. Ce n'est pas loin par les chemins anciens, nous l'avons vu, et la ville propose deux jours de marché : celui du samedi bien sûr mais aussi celui du mercredi. Ils viennent surtout y vendre leurs produits et plus chichement y acheter. Montbrison organise encore à cette époque six foires plus ou moins spécialisées selon leurs dates :

le premier jeudi de carême,
le Samedi Saint,
le jeudi avant la Pentecôte,
le 18 octobre (la Saint-Luc),
le samedi avant le 15 août,
le samedi avant Noël (le *Grand samedi*).

Mais nos montagnards fréquentent aussi 24 autres foires. Huit sont situées sur le versant auvergnat, soit 1/3, ce qui montre que la montagne n'était pas un obstacle aux échanges. Saint-Anthème offre huit foires par an dont deux sont nouvelles lorsque Mervillon écrit. Il n'y en a pas durant l'hiver. On comprend mieux que le chemin de Goutte-Claire à Notre-Dame du Puy passant à Saint-Anthème et cité dans les textes depuis 1201 ait été si souvent nommé car il concernait sans doute aussi les habitants de Sauvain et de Chalmazel. Les autres foires fréquentées du côté auvergnat sont Ambert, Augerolles, Saint-Amant-Roche-Savine et Olliergues. Ces communes en organisent 4 chacune.

¹¹¹ Cf. Stéphane Prajalas, « La gabelle et le sel dans la haute vallée du Lignon au XVIII^e siècle », *Bulletin de La Diana*, 4^e trimestre 2007.

¹¹² Chiffonniers, mot régional.

¹¹³ Cf. Jean Mervillon, *Premier essai statistique... op. cit.*, p. 77.

¹¹⁴ Le mot provient du patois de Lérigneux, il sonne bien et confirme que Courreau (Kadrellis) est bien à l'origine de la paroisse.

Mervillon déplore pour ces dernières que les habitants des hameaux de Chavannes et du Genetey aient fait avorter le tracé d'une véritable route pour desservir la région de Sauvain et Chalmazel et faciliter le commerce avec cette région d'Auvergne. La route n° 101 verra le jour plus tard lorsque l'administration aura reconnu aux propriétaires des terrains le droit d'être indemnisés.

Puis arrivent Courpière (3 foires) Vertolaye (2 foires) et Viverols, commune très active avec ses 8 foires. Nous trouvons aussi dans un autre chapitre la fréquentation du marché d'Olmet pour ses choux, son chanvre et ses toiles, soit 9 communes d'Auvergne. Côté forézien les foires (5 par an) et marché de Boën étaient aussi très fréquentés mais les trajets ne font pas peur à nos montagnards qui se déplacent à pied. On les retrouve jusqu'à Saint-Polgues dans le Roannais, Feurs pour y vendre des fruits, quand la récolte est bonne, sur un marché très fréquenté par les Lyonnais qui y achètent presque tout ce qui est disponible d'après L.-J. Gras ¹¹⁵, et Saint-Galmier encore plus loin. Parmi ces foires notons au passage celles qui sont spécialisées pour la vente des bestiaux : Sainte-Agathe-la-Bouteresse, Saint-Galmier, Montbrison et Saint-Polgues ¹¹⁶. Les routes actuelles allongeant de beaucoup le trajet, pour passer en Auvergne on utilisait sans doute les chemins les plus courts sur les Hautes-Chaumes.

On constate que de nombreuses petites communes étaient alors dotées de foires multiples comme Saint-Polgues avec ses six foires annuelles, Chalmazel, Saint-Just-en-Bas, Sainte-Agathe, Saint-Didier-sur-Rochefort, Bussy-Albieu, Champdieu, Poncins, Pommiers... ce qui n'a pas été le cas de Saint-Bonnet-le-Courreau. On peut expliquer cela par la présence ou l'absence de seigneurs ou d'établissements religieux qui avaient au Moyen Âge tout intérêt à favoriser les foires et les marchés pour améliorer leurs finances. Mervillon regrette que Saint-Bonnet-Courreau n'ait pas été doté d'une foire, mais le village ne relevait que du mandement comtal de Châtelneuf et on se doute bien que Montbrison n'allait pas créer une concurrence aussi proche.

Conseils municipaux et rôle des foires ¹¹⁷

Dans les périodes plus récentes, les foires apparaissent encore de première importance, particulièrement pour les communes auvergnates montagnardes. Leurs conseils municipaux sont nombreux à souhaiter la création de marchés sur leur territoire pour faciliter la venue des « bouchers du Forez [...] qui ont déjà coutume d'acheter des moutons ¹¹⁸ », et des « marchands de bétail du département de la Loire ¹¹⁹ » et pour offrir ainsi un « nouveau débouché aux propriétaires pour la vente de leur bétail ». Au titre de l'économie locale, on peut encore évoquer la main-d'œuvre auvergnate excédentaire, qui traverse la montagne pour s'embaucher dans la Loire : une foire à Valcivières rendrait service « aux propriétaires de la Loire » qui « se rendent régulièrement, au printemps de chaque année, à Valcivières pour louer des domestiques agricoles ¹²⁰ ».

D'un versant à l'autre, les nombreux chemins sont sans cesse parcourus en tous sens. Même en hiver, où, par temps de neige et de brouillard, les cloches, détruites par les révolutionnaires sont remplacées et sonnent à nouveau pour aider « ceux qui fréquentent les marchés d'Ambert et de Montbrison ¹²¹ » à garder ou retrouver le bon chemin.

¹¹⁵ L.-J. Gras, *Histoire du commerce local*.

¹¹⁶ Duplessy : *Essai statistique sur le département de la Loire*, 1818, p. 406.

¹¹⁷ Notes tirées de Maurice Damon, *Les jasseries des monts du Forez* (thèse de doctorat de 3^e cycle en sociologie rurale), suppl. au n° 93-94 de *Village de Forez*, avril 2003.

¹¹⁸ Conseil municipal de Valcivières, 1832.

¹¹⁹ Vertolaye, 1874.

¹²⁰ Valcivières, 6 juin 1904.

¹²¹ Valcivières, 10 mai 1823.

Pour conclure sur ce thème, nous découvrons à quel point les communes rurales du massif étaient encore animées d'un commerce vigoureux. Leurs habitants n'étaient pas aussi reclus sur eux-mêmes qu'on a bien voulu le dire.

Finalement ce n'est qu'au ^{xx}e siècle que les communes de montagne perdent leur dynamisme commercial. L'exode rural y a, bien sûr, fortement contribué mais il faut y ajouter le rôle croissant des villes qui vont capter la presque totalité du commerce grâce à des moyens de transports plus rapides et dont la capacité est sans mesure comparable : le chemin de fer puis l'automobile.

Émile Joandel et le commerce des fourmes au XIX^e siècle

Maurice Damon

Le premier document connu qui fasse mention du fromage montagnard qu'on appellera plus tard la fourme est daté de 1496 ¹²² : il apparaît dans le règlement d'une transaction pour l'entrée en jouissance de droits sur la montagne de Coleigne (Sauvain) : « quarante livres tournois et un quintal de fromage bon et marchand. Mais tout invite à penser que la fabrication du fromage est beaucoup plus ancienne. En effet, au tournant des XII^e et XIII^e siècles, on fait état d'animaux, gros et petit bétail, de bergers et de leurs cabanes. On est tenté d'interpréter : du lait fourni par des « bêtes bouvines », du personnel, un lieu de transformation... Au XIV^e siècle, on voit poindre, sous une forme encore hésitante, le mot « jasserie » qui s'imposera comme le lieu de fabrication de la fourme : *jacere, jassare*.

Pesant trois livres, s'approchant du poids des quelque deux kilos d'une fourme d'aujourd'hui, ces fromages dits de Roche sont, en 1667, jugés « les meilleurs, grâce à la douceur de leur goût ». À Renat (Sauvain), en 1699, le montant d'un fermage est de 110 livres et « six fromages de Roche ». En 1734 « quatre fromages de Roche » entrent aussi dans le prix du fermage de la dixmerie de Gorou. En 1750, 41 fromages et demi de Roche rentrent dans les caves du seigneur de Talaru-Chalmazel au titre des paiements de la ferme de la dîme que celui-ci percevait dans la paroisse de Sauvain. En 1733, six douzaines de fromages de Roche figurent dans l'abénévis de la montagne de Garnier entre l'abbesse de La Bénisson-Dieu et Mathieu Spéry.

Mais ce fromage de Roche n'est pas seulement un moyen de transaction. Élément majeur de l'économie locale sur les deux versants des monts du Forez, il va être destiné à la commercialisation. Les fromages fabriqués sur les montagnes du versant de la Loire mais aussi ceux du versant auvergnat, « provenant des montagnes d'Ambert et de Thiers, sont dirigés sur Lyon, Montbrison » (1816). Valcivières, pour qui Montbrison, selon le conseil municipal en 1832, est la ville « où nous écoupons la majorité de nos produits [...] vend ses fourmes dans le « département de la Loire dans lequel s'importe cette marchandise ». Mais la destination de ces fromages de Roche est aussi quelquefois, et depuis longtemps, beaucoup plus lointaine. À la fin du XVII^e siècle « si excellents et renommés par tout » ils sont « fort estimés à Paris » pour leur « bonne qualité ». Plus étonnant, vu la distance et la durée du transport, en 1775, le commandeur de Chazelles-sur-Lyon fait envoyer six douzaines de fromages de Roche... à Malte.

Des collecteurs se chargent d'acheter aux producteurs sur les deux versants de la montagne pastorale où elles sont fabriquées, de regrouper et revendre des fourmes aux grossistes des villes. En 1795, Pierre Chier et son gendre François Chazal, « laboureurs » et collecteurs à Chalmazel, vendent à Mathieu Vincent, marchand à Montbrison, place du Marché, « huit cent fourmes ou fromages de Roche non écrémées et marchandes ». On aperçoit déjà l'importance de ce commerce, d'autant que les collecteurs sont nombreux : à Chalmazel, selon le cahier de doléances de 1789, « trois ou quatre particuliers » qui « achètent tous ceux de la paroisse et une grande partie de ceux de la montagne d'Auvergne » ; plus nombreux à Sauvain qui, s'étant fait du commerce des fourmes une sorte de spécialité, en compte sept, peut-être davantage, un siècle plus tard. Parmi eux, Émile Joandel, dont le grand-père, déjà, était collecteur de fourmes. Les descendants d'Émile ont conservé deux de ses carnets de compte. Ces documents nous ont été confiés par son arrière-petit-fils Roger, qui habite encore la maison familiale.

¹²² Les données utilisées dans cette introduction proviennent essentiellement des sources suivantes :

- Maurice Damon, « Les jasseries des monts du Forez », *Village de Forez*, suppl. au n° 93-94, avril 2003.
- Collectif (Étienne de Banville, Maurice Damon, Paul Duchampt, Marguerite Fournier, Dominique Malhaire, Stéphane Prajalas, Pierre-Michel-Therrat), « Les jasseries et la fourme de Montbrison », n° 3 des Cahiers de *Village de Forez*, novembre 2004.
- Programme collectif de recherche (PCR) sur les Hautes-Chaumes, non publié.
- Stéphane Prajalas, « Aspects de la vie sur les Hautes-Chaumes au XVIII^e siècle », *Bulletin de La Diana*, 2004.

Ces carnets nous permettent de constater de quel statut social jouissent ces collecteurs paysans-commerçants, et de mesurer concrètement l'importance économique de ce mouvement qui emporte les fourmes de l'Auvergne et du Forez vers la Loire et au-delà.

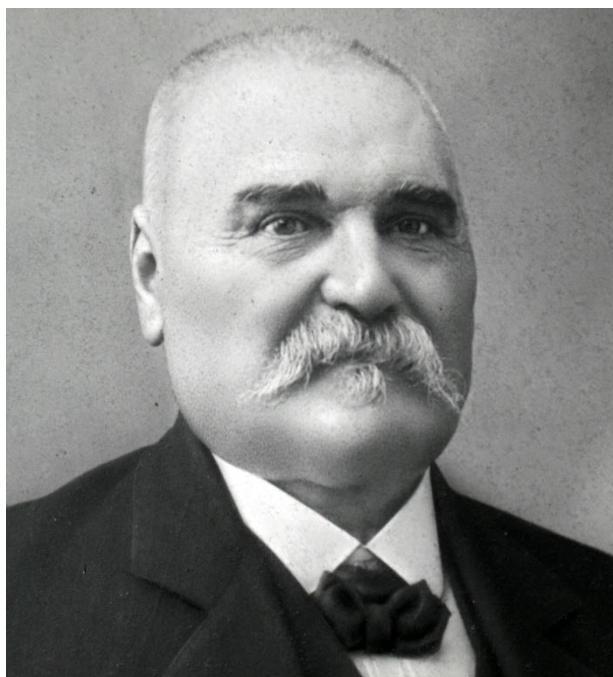
Émile Joandel, le propriétaire

Le 15 juillet 1886, Émile Joandel signe donc d'une belle écriture la première page de son « livre de compte » ; il va le tenir jusqu'à la dernière page, qu'il tourne en 1892. Il y attache une grande importance au point de promettre, s'il lui arrivait de le perdre, de récompenser « généreusement » celui qui le retrouverait. Il se déclare « propriétaire et marchand de fromage ». La collecte des fourmes, qui occupe la plus grande partie du « livre », nous renseigne avec précision sur l'activité du « marchand ». Plus diffuse au gré des pages, et cependant bien vivante, se dévoile aussi l'image du « propriétaire ».

Émile Joandel habite le Mas, hameau, « village » dit-on ici, de la commune de Sauvain. Au moment où commencent ses comptes, il a 37 ans ; il est marié et père de six enfants, quatre garçons et deux filles, de 12 à 2 ans. Il est à la tête de ce que, dans le langage montagnard forézien, on appelle une « grosse maison », d'une taille assez importante pour qu'y soient employés plusieurs domestiques. Signe de respectabilité, il est « fabricant », membre du conseil de fabrique de l'église de Sauvain. La maison a un sobriquet : « chez la Braye ¹²³ ». *Mile chez la Braye* est du nombre des quelque quatre-vingts paysans de Sauvain qui, à la fin du XIX^e siècle, pratiquent l'estive sur la montagne. Sa jasserie est située à Molanvé. Vachers, vachères et vacherons apportent leur soin à un troupeau d'une trentaine de bêtes et y fabriquent les fourmes.

Le « propriétaire » tient ses comptes, dépenses et recettes, et nous apporte ainsi, de manière indirecte et éparse, des informations sur la vie de sa maison, sur ses affaires et la manière de les conduire.

On le voit, en père de famille, payer la laine au teinturier, régler le montant dû au tailleur et celui au fabricant d'huile, payer « consulte et remèdes », acheter des pois à son beau-frère Rémy Crozet, chez un autre « 2 caillets et 25 livres de sel de ménage », se procurer, à l'auberge Boibieux où il a un compte ouvert, de la viande de veau et de bœuf, du pain, un litre de cognac, du cuir de vache, de la chaux hydraulique.



Émile Joandel (1849-1928)

¹²³ Dans le langage montagnard forézien, une « maison » est un tout : c'est une représentation sociale qui évoque dans un même ensemble les personnes vivant sous un même toit, membres de la famille et domestiques, un lieu d'habitation avec son mobilier et l'entrain du ménage, une exploitation agricole avec ses bâtiments, ses animaux, ses instruments de travail, les terres, les bois, les droits d'usage sur les communaux... C'est aussi une place dans un système d'appartenances et d'alliances, une réputation, et un nom, le « sobriquet », signal qui traduit en un mot dans l'esprit de chacun la situation de la maison et symbolise l'idée commune qu'on s'en fait... Chez Émile Joandel, on est « chez la Braye ». Le sobriquet est encore en usage. Comme on le rapporte depuis des générations, il proviendrait du surnom donné à un ancêtre qui, retour de Paris où il avait été porteur d'eau, avait ramené de la capitale un pantalon – des brayes – d'une coupe et d'un aspect inconnus à Sauvain.

« Pour la maison », il fait effectuer des travaux de construction, comptabilisés en « journées » de maçon, et scier des planches, pour le « plancher » et le « couvert ».

D'autres indications concernent Émile agriculteur-éleveur. Deux terres sont louées à l'oncle Antoine Joandel, pour lesquelles il verse le prix du fermage. Il achète des vaches, qu'il paie en deux versements. Pour des travaux de « forgeages et ferrage », il utilise les services de deux maréchaux-ferrants, Jean-Joseph Couturier du bourg et Faye du pont de Dizangue, auxquels il règle leur dû à échéances. Il achète un pallard¹²⁴, et six livres de trèfle à son beau-frère, ailleurs huit doubles décalitres d'avoine, 56 kilos de maton¹²⁵ pour ses bêtes... Pour le battage du seigle en hiver, il a retenu des hommes, dont la charge de travail se mesure en « journées ». Il se fait quelquefois transporteur et se trouve dans la nécessité d'ajouter des « renforts » à ses attelages, avec ou sans conducteur, et rémunère le service.

Il a des domestiques, dont les conditions d'embauche sont notées avec précision dans les dernières pages du carnet. De 1888 à 1891, il loue son « vacher Jean Marie Garret avec son fils pour vacheron », en 1891 « Jean Bernard et sa femme pour vacher ». En 1887, il loue Antonin Goutebelle comme « valet », puis, pendant trois années consécutives, son propre frère Aimé, dans des conditions probablement particulières puisqu'il n'est pas fait mention de la nature de l'emploi, ce même Aimé qu'on retrouvera plus tard marchand de bois à Montbrison. Plusieurs années, il rémunère son vacher, avec son fils comme *vacheron*, de 420 à 460 F « en argent » par an, à quoi s'ajoutent « chacun une chemise une paire de chaussettes pour le petit un chapeau et un tablier pour le petit, tenu de sabots et deux sacs de pommes de terre ». Il note qu'« en Automne 1889 mon vacher a perdu 24 Journées a déduire sur le gage ». Les autres domestiques ont une moindre rémunération, avec les mêmes compléments en nature.

Au fil des pages et des jours, ici ou là, apparaissent des recettes. Émile reçoit le prix de la location d'un pré. Il fournit quatre « caillets » pour la présure à Joseph Chevaleyre de Valcivières et un cochon. Il vend un taureau ; il établit la liste des veaux qu'il a vendus au cours de l'année, avec le nom des acheteurs et les prix : douze en 1891, onze en 1892. Il fournit à un voisin vingt-quatre mesures de blé, à un autre Sauvagnard quinze livres de trèfle, à l'aubergiste un quartier de vache et « deux liens » de fourmes, des matons à plusieurs, un fayard à Granet père, sabotier, pour qui il conduira « un char de sabots à Montbrison ».

On ne saurait, bien entendu, tenir ce « livre de compte » pour l'expression comptable de l'ensemble des activités de la maison parce que tout n'y est pas consigné et que, en outre, il ne tient compte ni de l'autoconsommation ni de l'échange non monétarisé de services. Et puis ces dépenses domestiques et agricoles apparaissent comme secondaires dans le carnet d'Émile. C'est que ce paysan « propriétaire », qui occupe, semble-t-il, la fonction qu'on dirait aujourd'hui de trésorier de la « fabrique » de l'église de Sauvain, a l'habitude de l'argent. Il lui arrive d'en prêter et prévoit les conditions de remboursement. Il a traité avec la banque Verdolin qui, lorsqu'elle fait faillite en 1888, lui restitue 600 francs. Il sait combien, quand on fait du commerce, il est nécessaire de tenir précisément ses comptes. Collecteur et acheteur de fourmes, il note consciencieusement chacune de ses transactions dans son carnet, y consacrant cent soixante de ses deux cents pages. Le « livre de compte » auquel il tient tant est avant tout celui du « marchand de fromage ».

Émile Joandel, le marchand de fromage

Chez la Braye, le commerce de la fourme est une affaire ancienne : déjà le grand-père d'Émile s'y adonnait. Le fromage, c'est la fourme. Le produit de sa vente est la principale source d'argent dans les maisons où elle est fabriquée. On pratique la vente directe chez l'habitant ou sur les marchés proches. Mais l'essentiel est destiné à la consommation citadine, à Boën, à Montbrison, et surtout à Saint-Étienne et sa région, où les fourmes sont expédiées en quantité.

La première tâche du marchand est donc celle de la collecte des fourmes sur les lieux de leur fabrication, dans les fermes ou, le plus souvent, dans les jasseries. Chaque page d'écriture sur le livre de

¹²⁴ Pioche de grande dimension.

¹²⁵ Résidu compressé de colza après extraction de l'huile.

compte d'Émile Joandel est composée sur le même modèle : une date, le nom et l'adresse du fournisseur, le nombre de fourmes achetées, le tarif, l'échéancier de la fourniture des fourmes, l'échéancier du règlement. Quelquefois, il est fait état du prix d'un animal vendu, ou celui d'un fermage à régler, ou d'autre chose, qui entrent dans la transaction et viennent en déduction de la somme finale. Une fois les fourmes collectées et le règlement effectué avec la mention « pour solde et final paiement », la page est barrée d'un grand X pour signifier la fin de l'opération.

La transaction s'opère en été, en août et septembre, au cours des visites du marchand chez les fabricants, sur la montagne des deux versants, forézien et auvergnat. À cette époque de l'année, on sait estimer quelle sera la production disponible.

Le prix est discuté puis fixé sur la base de cent fourmes. Le prix moyen ne change pas au cours de la période des cinq ans couverte par le livre de compte. En revanche, l'amplitude est grande entre les prix le plus bas et le plus haut : de 150 F à 270 F le cent. Ces deux extrêmes apparaissent comme des exceptions. Les prix les plus couramment pratiqués varient entre 200 F et 240 F. La différence tient, probablement pour une part, au talent de l'une ou l'autre des parties à la négociation. Elle est aussi liée à la taille des fourmes – produit de 25 litres de lait à l'époque le plus couramment, moins chez certains qui ont de petits troupeaux – mais aussi au stade de leur affinage : moins il est avancé, plus sera long le séjour dans la grande cave chez la Braye, au Mas, où elles « se feront », plus lourd le travail de surveillance, et, par conséquent, moins élevé le prix d'achat. Celui-ci, enfin, n'est pas sans rapport avec l'apparence et les qualités gustatives des fourmes, plus ou moins bleues, plus ou moins blanches, plus ou moins souples, plus ou moins grasses, la croûte plus ou moins rouge... Certaines « maisons » tenaient beaucoup à la réputation de leurs fourmes ; cette réputation justifiée avait elle aussi un prix. Ce sont de ces fourmes qu'Émile pourra ensuite revendre « de confiance ».

Le vendeur de fourmes était tenu de fournir en sus, et gratuitement, quelques fourmes « pour garniture », échantillon publicitaire destiné à la dégustation et la démonstration auprès des clients à convaincre. L'acheteur laissait, en retour, une « étrenne », environ le prix d'une ou deux fourmes selon la quantité achetée.

La discussion pouvait être rude et prendre quelquefois, à entendre le propos de l'arrière-petit-fils Roger, tel que l'ont transmis les générations successives, une tournure retorse, digne d'un « trésor des contes ». Émile, au cours d'une de ses tournées montagnardes à Valcivières, est amené à dormir chez l'un de ses fournisseurs dans un recoin de la maison, muni d'une petite chandelle. Mais il ne peut fermer l'œil : son lit est bancal ; il entend comme des bruits de chaînes traînées sur les toits... et autres manifestations de « physique », coup monté par ses hôtes d'une nuit pour lui faire peur et... tenter ainsi d'infléchir en leur faveur le cours de la négociation sur le prix des fourmes. Mais notre marchand, point trop impressionné par cette mauvaise magie campagnarde, aurait assuré au matin avoir très bien dormi...

Émile Joandel est un négociant prudent. Quand « le prix est fait », il prend soin cependant, face à certains de ses fournisseurs, comme le commerce est par nature aléatoire, de prévoir, par exemple, que si les fourmes « se vendent mal le prix serait réduit à 235 fr le cent » au lieu de 240 ; plus exigeant, il prévoit ailleurs de faire « rabattre 10 % si la vente est mauvaise ». Il note aussi que des fourmes qu'il a reçues sont « les blanches mal faites et petites », d'autres « dévoré par les bêtes » ou « mal réussi » et « complètement pourri », constats qui auront sûrement pesé sur les négociations ultérieures. Homme du pays, il connaît son monde montagnard, et sait prendre les précautions utiles. À la « jasserie Genebrey », le 25 août 1891, il discute et fixe les conditions avec la femme de la maison : « 180 fr le cent, 2 fourmes pour garnitures. J'ai donné 5 fr d'Étrennes, rien de fait si le Mari n'est pas content. » La page est barrée d'un « Annulé » : le mari n'a pas été content, on n'a pas trouvé d'arrangement...

Aidés par la légende familiale, imaginons Mile chez la Braye en tournée. Les choses sont assez simples à Sauvain même ou à Saint-Bonnet tout proche. Ailleurs, en particulier pour aller sur le versant auvergnat, les déplacements par-delà les crêtes sont plus longs et plus difficiles. Émile, qui connaît la montagne dans ses moindres chemins, groupe ses visites : on le voit pendant deux ou trois jours à Valcivières et aux environs, dans les fermes des villages ou les « cabanes » de la montagne, où il lui arrive de dormir sur place. Il voyage à cheval, attelé

d'un tombereau pour le ramassage, son livre de compte en poche, et de quoi payer. Il affronte le mauvais temps, quelquefois la neige en fin de saison, la neige meurtrière qui aurait coûté la vie à des malchanceux qui traversaient la montagne en hiver, et dont on retrouvait le corps au printemps. Il est arrivé que les loups s'en prennent à lui : sur le plat de Renat, l'un d'eux le suit, derrière le tombereau, attendant le moment de foncer sur lui ; mais il sait faire face au danger en agitant des cordes et faisant tinter les chaînes d'attelage du cheval, ce qui a pour effet d'éloigner le vorace. L'argent qu'il porte sur lui pourrait attirer les convoitises des brigands des grands chemins. Aussi Émile ne voyage-t-il jamais sans son pistolet, dont l'histoire ne mentionne pas qu'il ait eu à en faire usage.

Le commerce des fourmes dans l'économie de la région

Plus de 160 transactions ont donc eu lieu de 1886 à 1892 entre Émile Joandel et près d'une centaine de fabricants de fourmes. Quelques-uns parmi eux ont été des fournisseurs fidèles tout au long des six années, d'autres ont fait affaire avec lui deux ou plusieurs années, d'autres une seule fois. Les quantités de fourmes livrées sont très diverses. La grande majorité se situe entre 150 et 300 unités. Les plus petites livraisons, de quelques dizaines à une centaine, sont les moins nombreuses : 28. Ce n'est pas que les maisons les plus modestes qui ne disposaient que d'un petit troupeau ne faisaient pas de fourmes. Mais quelque trois ou quatre vaches donnant au mieux une moyenne de trois litres de lait quotidien ne laissent pas espérer une production de fourmes telle que leur commercialisation nécessite l'intermédiaire d'un marchand. Au-delà de 300, on ne compte qu'une trentaine de cas, et parmi eux deux extrêmes remarquables parmi un petit nombre de grosses maisons : 628 chez Augustin Plagne, des Champas, et 632 chez Jean-Baptiste Crozet, à Montagut.

Quel pays parcourt notre marchand ? Ses tournées le font voyager sur quinze communes des deux versants de la montagne, huit en Auvergne, sept en Forez ¹²⁶. En réalité, trois communes rassemblent à elles seules plus de la moitié de ses fournisseurs : Valcivières, dans le Puy-de-Dôme, d'abord, avec vingt-six ; Sauvain ensuite avec dix-sept, y compris Émile Joandel lui-même, précédant Roche avec douze. Sur l'ensemble, on compte cinquante et un Auvergnats, et quarante-deux Foréziens. La primauté de Valcivières s'explique par sa proximité géographique avec Sauvain, mais aussi par le caractère plus nettement « pastoral » de son économie et une plus grande concentration de producteurs : sur ses 3 200 hectares, Valcivières compte plus de 160 fermes avec jasserie quand Sauvain, sur une superficie un peu moindre, en a 80. Et puis, le courant, économique et démographique, est toujours allé de l'Auvergne vers le Forez ¹²⁷, et non dans le sens inverse. Il n'y a pas de marchand de fromage auvergnat qui serait venu s'approvisionner en Forez. Les produits du versant auvergnat – les fourmes en particulier – comme le trop-plein démographique ¹²⁸, s'écoulent pour la plus grande part vers le Forez de la Loire et Saint-Étienne.

Sauvain participe grandement à ce courant. La commune est en effet connue pour le grand nombre de ses marchands de fromage. Roger Joandel et sa femme, Andrée, elle aussi descendante d'un marchand de fourmes, Beaugros, croisant leurs souvenirs familiaux, en recensent au moins sept : Vincent, Beaugros, Vial, Fradel, Champet, Couturier et, bien entendu Joandel, l'arrière-grand-père lui-même. À de nombreuses reprises, cinquante fois au moins, Émile s'associe à l'un ou l'autre de ces marchands – et quelques autres cités dans son carnet – pour acheter « de moitié » la production. L'importance du rôle de ces marchands et cette forme de collaboration avaient fait du commerce des fourmes une sorte de spécialité sauvagnarde.

De 1886 à 1891, en six ans, Émile a ainsi collecté plus de 35 000 fourmes, soit une moyenne de près de 6 000 fourmes par an. Au prix moyen de 220 F le cent, le montant cumulé annuel des achats est de l'ordre de 13 000 F.

¹²⁶ Versant auvergnat : le Brugeron, la Bourlhonne, Job, Valcivières, Vertolaye, Marat, Saint-Anthème, Grandrif. Versant forézien : Roche, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau, Châtelneuf, Bard, Jeansagnères, Chalmazel.

¹²⁷ « Sous l'Ancien Régime, les relations entre Auvergne et Lyonnais furent facilitées par le relais forézien », cf. L. Trenard, *Auvergne et Lyonnais*, Paris, Les Belles-Lettres, 1953, vol. 1, p. 131-135.

¹²⁸ Les noms de familles montbrisonnaises sont encore aujourd'hui nombreux à témoigner de leur origine « auvergnate » : Chevaleyre, Gourbeyre, Bernard, Arthaud, Voldoire, Faye, Béal, Pourreyron...

Notre marchand a retenu ses fourmes, les a collectées en trois, quatre ou cinq fois, de septembre à janvier ou février le plus souvent, jusqu'en avril très rarement, au fur et à mesure de leur maturation. Il les a payées, en trois ou quatre échéances, sur place, ou à Montbrison où il se rend souvent et dont les nombreux marchés et foires favorisent les rencontres, ou encore par l'intermédiaire de « coquetiers » auvergnats, les Chevaleyre, Arthaud, Meissonnier, Jury, Chantemerle... – collecteurs et revendeurs de beurre, œufs et volailles – qui, eux aussi parcourent la montagne, et à qui il confie l'argent. Les fourmes transitent alors par sa cave du Mas, où elles continuent de s'affiner avant d'être vendues. Pour être transportées dans de grands chars à quatre roues jusqu'à Montbrison, elles sont réunies en long par cinq et attachées par des liens de paille de seigle. Un lot de cinq fourmes ainsi présentées s'appelait précisément un « lien ¹²⁹ ».

Dans la maison du Mas, chez la Braye, on a conservé un autre livre de compte d'Émile, de même apparence que celui qui nous a guidés jusqu'ici. Le premier consignait les achats aux fabricants, celui-ci les ventes aux commerçants, couvrant, lui, les années 1896 à 1899.

La vente des fourmes s'effectue d'octobre à avril, c'est-à-dire quatre ou cinq mois après leur fabrication. Celle-ci s'arrêtant en hiver, il n'y a quasiment plus de fourmes à écouler de mai à septembre.

Les commandes sont passées par cinq ou dix liens, rarement davantage. On compte, pour l'année 1897 par exemple, près de 200 livraisons d'un total de plus de 1 300 « liens », soit 6 500 fourmes. Quatorze commerçants ont été les clients d'Émile Joandel cette année-là, et le demeurent les années suivantes. Parmi eux, six absorbaient 80 % de l'ensemble. Malheureusement, l'adresse de ces revendeurs n'est pas mentionnée. On sait cependant par d'autres sources que le commerce des fourmes s'effectuait principalement dans les régions montbrisonnaise et stéphanoise. Le plus souvent, les liens de fourmes sont dits « expédiés à Untel ». Il faut sans doute comprendre que l'envoi se faisait par le train vers Saint-Étienne, qui recevait le plus grand nombre de liens. Les autres « vendus à ... » seraient alors, parvenus à Montbrison, arrivés à destination.

On ne connaît pas de façon précise le nombre de marchands, ni le niveau de leur activité dans l'ensemble de l'aire de production. Tentons cependant une hasardeuse estimation : quinze marchands vendant, comme Émile Joandel, 6 500 fourmes représenteraient la vente d'environ cent mille fourmes par an provenant des deux versants de la montagne.

On voit qu'Émile Joandel et les marchands de fromage sauvagnards, et les quelques autres de villages voisins, avaient de quoi rassasier un grand nombre de citadins mangeurs de fourmes...

Jean les fourmes

Le second livre, comme le premier, comprend plusieurs notations annexes. Émile tient les comptes du beurre qu'il a vendu. Il fait aussi commerce de planches qu'il transporte à Montbrison, où il a ses habitudes et ses connaissances, chez les marchands de bois, son frère Aimé et Jean Roche, lui aussi probablement sauvagnard d'origine. On trouve même dans ce carnet une « recette contre les douleurs rhumatismales ».

Chez la Braye, on continue de bâtir : plusieurs comptes font état de journées du maçon Cellier de Saint-Bonnet et du plâtrier Minon de Sail ; c'est aussi à Sail qu'Émile s'approvisionne en chaux, plâtre, briques, tuiles et autres matériaux de construction. C'est à cette époque que, après l'étable en 1895, est construite en 1897 l'actuelle maison d'habitation.

Les affaires semblent aller bon train. La population des villes grossit et la demande alimentaire y est plus forte. Émile Joandel va alors franchir le pas : le marchand de fromage va ajouter à ses activités, au tournant des XIX^e et XX^e siècles ¹³⁰, celles de ramasseur de lait et de fabricant de fourmes et fonder une laiterie, chez lui au Mas, avec un associé, Vial : la laiterie Vial-Joandel ou laiterie de Pierre-sur-Haute. Le lait était collecté dans leur propre ferme et chez les paysans du village qui n'avaient pas de jasserie et ne

¹²⁹ Une notation dans le livre d'Émile Joandel évoque aussi des liens de quatre fourmes.

¹³⁰ L'année n'est pas connue avec exactitude. La laiterie était restée un souvenir d'enfance dans la mémoire du père de Roger, né en 1907.

produisaient pas de fourmes jusqu'alors. La production avait un nom, inscrit sur une étiquette publicitaire : fourme de Pierre-sur-Haute. On n'a pas retenu le nom de celui qui fabriquait les fourmes ; on n'a pas, en revanche, oublié son surnom : Jean les fourmes.

Les laiteries et la fin de la fourme familiale

Les conséquences économiques et démographiques de la guerre de 1914-1918 sur la vie locale mettront rapidement un terme à l'existence de cette laiterie. D'autres, nées dans les mêmes circonstances, ont pu résister et prendre de l'ampleur, d'autres encore sont créées plus tard. Les marchands de fourmes n'avaient plus leur raison d'être. Émile Joandel, décédé en 1928, n'a pas eu de successeur au Mas dans sa fonction de « marchand de fromage ». Son fils Aimé a été le dernier, à la suite de son beau-père Vincent.

Dans les premières années du xx^e siècle, se créaient donc, et se développaient les premières laiteries artisanales, collectant le lait, fabriquant et vendant elles-mêmes les fourmes qu'elles produisaient ¹³¹. L'exode rural avait commencé ; la guerre en avait aggravé les effets. Les domestiques et les paysans pauvres quittaient leur village pour s'installer dans les villes qui, avides de leur force de travail, les appelaient, leur offrant des emplois, et de meilleures conditions de travail et d'existence. Les grosses maisons se voyaient peu à peu privées de la main-d'œuvre traditionnellement employée pour le travail des champs, de l'élevage et de la transformation du lait. Les paysans furent d'abord réticents, puis ils durent petit à petit accepter de vendre leur lait. La production, alors disponible, était ainsi collectée, au moins partiellement, par les laitiers, non pas dans la montagne des jasseries, mais dans leur environnement géographique immédiat, d'abord avec des charrettes à cheval, puis des camionnettes. La fourme que fabriquaient ces petites entreprises était le produit mêlé de plusieurs troupeaux, sa production n'était plus limitée à la période de l'estivage, mais s'étalait sur une plus grande période de l'année. La fourme, livrée par les laitiers, dans la concurrence avec les fromages divers sur les étals des commerçants des villes, se banalisait.

Alors, demeuraient pour un temps, puis disparaissaient peu à peu les pratiques familiales anciennes dans les montagnes des jasseries.



Laiterie Rizand. Pont-de-la-Pierre, ramassage du lait ¹³²

¹³¹ Dans notre région : à Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Rigaud, année ? ; au Brugeron, Chambas, Pourreyron, année ? ; à Saint-Anthème, Col et Chantossel vers 1900 ; à Vertolaye, Dupleix ou Pilère, 1902 ? ; à Chalmazel, Rizand en 1905, Viallon en 1913 ; à Saint-Bonnet-le-Courreau, Rizand en 1913 ; à Sauvain, Tarit en 1929.

Ces informations sont dues à Étienne de Banville. Cf. son ouvrage : *Les fourmes de Montbrison et d'Ambert. Des jasseries aux familles et aux groupes*. Publications de l'université de Saint-Étienne, 2006.

¹³² Cliché Marcel Roinat, extrait de Marcel et Simone Roinat, *Saint-Bonnet-le-Courreau (1930-1950)*, Cahier de Village de Forez n° 69, 2009.

Vingtième et vingt et unième siècles

La plupart des laiteries ont disparu au cours du vingtième siècle. Sur le versant forézien, deux ont résisté et progressé, devenues aujourd'hui des entreprises intégrées à de grands groupes, maîtresses de leur politique de commercialisation : la laiterie du Pont-de-la-Pierre à Saint-Bonnet-le-Courreau, et l'Entreprise laitière de Sauvain, autrefois nommée Forez-Fourme. Dans le même temps, se créaient d'abord l'appellation *Fourme d'Ambert et de Montbrison* en 1972, puis, en 2002, les deux appellations séparées *Fourme d'Ambert* d'une part, *Fourme de Montbrison* d'autre part. Dans les proches communes auvergnates autrefois parcourues par Émile Joandel et autres collecteurs, il n'existe plus de laiteries, le lait des fermes étant transporté ailleurs dans la vaste zone de l'appellation *Ambert*. Parmi les trente-trois communes de la zone d'appellation *Montbrison*, cinq sont auvergnates, limitrophes du Forez, et pourtant le lait qu'elles produisent n'est pas collecté par les entreprises foréziennes mais va à la fourme d'Ambert. Les grands groupes collecteurs de lait ont réinventé la frontière...

Sur le versant forézien, trois petites entreprises fourmières sauvagnardes sont nées il y a quelques années et rencontrent le succès, dans le mouvement qui valorise la production locale de qualité et le commerce de proximité. Il s'agit d'un « producteur fermier », qui transforme le lait de son propre troupeau, et de deux « artisans » qui, ne produisant pas de lait, l'achètent à des paysans des environs. L'un d'eux fabrique un produit certifié « bio ».

Aujourd'hui, c'est le lait des troupeaux de 73 producteurs, répartis dans quelque 15 communes parmi les 33 de la zone d'appellation qui est transformé en fourme de Montbrison. La production, qui avait chuté dangereusement ces dernières années, s'est considérablement redressée, par l'action déterminée des producteurs et de leur Syndicat de la Fourme de Montbrison ¹³³. Elle s'élevait à plus de 560 tonnes ¹³⁴ en 2016, et progresse. Les deux grosses entreprises en ont réalisé 90 %, les trois petites le reste. Les ventes s'effectuent en grande majorité dans le département de la Loire ; mais elles sont en progression à l'extérieur. Toutes informations pleines de promesses !



Les dernières fourmes des jasseries, Garnier, octobre 1963

¹³³ C'est à ce syndicat que devons les informations, qu'il nous a aimablement fournies, sur l'actualité de la fourme.

¹³⁴ La fourme d'Ambert, elle, produite sur un territoire auvergnat beaucoup plus vaste, réalise plus de 6 000 tonnes.

Cahiers de Village de Forez n° 158

Siège social : Centre social, 13, place Pasteur, 42600 Montbrison.

Site : villagedeforez.montbrison42.fr

Directeur de la publication : Joël Jallon

Responsable de la rédaction : Joseph Barou

Les cahiers de Village de Forez sont publiés par le **Groupe d'histoire locale** du **centre social** de Montbrison.

Comité de rédaction : Geneviève Adilon, Daniel Allezina, Gérard Aventurier, Daniel Baby, Marie-Claude Baby, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Richard Bouligaud, Michelle Bouteille, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Roger Faure, André Guillot, Joël Jallon, Bernard Laroche, Claude Latta, Gabriel Mas, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Pierre-Michel Therrat, Marie-Claudette Thévenet-Merle, Paul Valette, Gérard Vallet.

Dépôt légal : 2^e trimestre 2017.

Impression : Gravo-clés, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison

ISSN - 0241 - 6786