

SAINT GENIS-SUR-MENTHON à la veille de la Révolution

Malgré l'essor urbain important que connaît la France au XVIIIème siècle, 85 % des habitants du royaume sont en 1789 des ruraux, pour au moins les deux tiers des paysans.

Située au cœur de la province de Bresse, la paroisse de Saint-Genis-sur-Menthon, forte de près de 500 âmes, illustre à merveille cette société majoritairement rurale et paysanne à la veille de la Révolution....

Dressé au sommet d'un coteau sur la rive gauche du Menthon, le bourg du village, dominé par le clocher, témoigne de la force de la tradition dans ce monde rythmé par les travaux des champs et l'alternance des saisons. L'église constitue en effet le pôle essentiel d'un cadre de vie presque uniquement restreint au village. Les dimanches et autres jours de fêtes, nombreux sont les fidèles pour assister au prône. Mais Jean-Antoine-Camille de Barruel les connaît tous, lui qui depuis vingt ans déjà exerce le ministère dans la paroisse.

Le cabaret constitue aussi l'un de ces lieux privilégiés où entre deux verres, on échange un propos. Les grands jours, on se bouscule chez Claude Delaye et Benoît Marchand, tous deux cabaretiers, l'un au bourg, l'autre à la Terrasse.

La Terrasse, c'est aussi le hameau des charpentiers André Métras et Noël Broyer que l'on implore de se hâter lorsque le bâtiment de la ferme menace de s'écrouler. La paroisse connaît ainsi un artisanat des plus florissants. Outre des charpentiers, on recense aussi plusieurs maréchaux taillandiers : Jacques Grézeaud est installé au bourg tandis que Jean Guillot exerce à la Terrasse. Jacques Gevais et Antoine Béguet, charrons, sont eux établis à Manthène. On compte également quelques tisserands dont Pierre Caillat à Nécudey, un maître sabotier, Benoit Chaffurin au bourg, et un tailleur d'habits, Claude David à Corfiou.

Pourtant, l'immense majorité de la population de la paroisse se compose de ceux que nous appelons communément les "paysans". S'ils appartiennent au monde de la roture, tous n'ont pas le même statut social. On distingue ainsi les laboureurs et les fermiers, les journaliers et manouvriers, les chambriers et domestiques. Entre ces hommes qui travaillent la terre, le clivage majeur réside dans l'accès au moyen de production essentiel, l'attelage et la charrue. C'est ce critère qui définit le "laboureur" : le plus souvent fermier, il tient le haut du pavé. En cette fin de XVIIIème siècle, ils sont bien une soixantaine. Les plus aisés d'entre eux exploitent les grands domaines de la paroisse. Parmi ces véritables "cops de village", on reconnaît Claude Mathon à la Grivaudière, Jean Quivet au Pin, Antoine Carrage au Peuple, Claude-François Bouly à Cocogne ou encore Pierre Navoret à Nécudey. Ces terres procurent de bons revenus aux nobles qui les possèdent,

ces seigneurs de Montfalcon, de Nécudey, comte de Loriol ou autres privilégiés : sur onze domaines, quatre rapportent au bas mot de 800 à 1000 livres de fermage par an, cinq de 1000 à 1500 et deux de 1800 à 2000 livres.

En dessous des fermiers on trouve les manouvriers, ces propriétaires parcellaires qui louent leur force de travail pour compléter leurs revenus. Ils font la transition avec les journaliers qui, au rythme des saisons, errent de ferme en ferme à la recherche d'un emploi toujours précaire. On en compte bien une vingtaine dans l'étendue de la paroisse. Sans cesse menacés par le chômage, ils se retrouvent au bord de l'indigence. Cette misère, on la rencontre aussi au détour des chemins : nombreux sont en effet les mendiants qui tendent la main aux passants la journée durant et recherchent un toit à l'heure du crépuscule. Parfois des familles entières, sans feu ni lieu, saisonnièrement désœuvrées ou définitivement chassées par la misère, campent un moment aux limites du terroir. L'autre jour, on a même enterré dans le cimetière un pauvre mendiant de 70 ans natif du Dauphiné. Il s'appelait Claude Geofroy.

Pourtant nous sommes à la veille de la Révolution et la plupart des habitants sont aisés. Ils peuvent vendre du blé, du bétail ou encore des volailles engraisées sur les marchés. Ce n'est d'ailleurs là qu'une partie de leur production, la terre donnant chaque année des récoltes très diversifiées : froment, seigle, orge, avoine, blé noir, blondé, pois, fèves.... Avec près de 3000 quintaux de récolte par an (soit environ 1500 de nos quintaux actuels), le froment constitue la production essentielle. Il faut dire que le pain, fait à partir de cette farine, constitue un aliment de base pour l'habitant. Trois à quatre livres de pain par jour, souvent beaucoup plus, c'est ce que dévore l'homme adulte. Le quignon est comme à l'accoutumée trempé dans une soupe composée d'un mélange d'eau et d'huile, agrémentée suivant les jours de choux, navets, haricots, pois secs et de lard.

Installé sur le bief du Menthon, au hameau de Pessolard, le moulin de Jean-Louis Huchet broie le froment nécessaire à la fabrication de cet aliment quotidien. En contrepartie de ce service, le paysan se voit contraint de verser une taxe au meunier : la mouture. Taxe que les habitants s'accorderont bientôt à dénoncer, l'estimant trop variable. Ce sera au début de l'année 1789, alors que le moulin, pris dans les glaces, cessera de moudre la récolte...