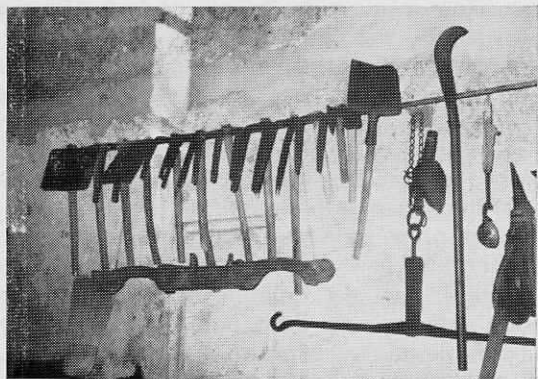


sociale autant que physique, puisqu'il doit faire vivre une famille. A Rochemenier il compte seulement cinq à six hectares car il y a plus d'ânes que de chevaux à nourrir. Le « manse » comprend terres arables, prés et vignes. A l'origine, c'est sur lui qu'on se fonde pour l'établissement des corvées ; **deux jours par semaine et par manse**. Mais peu à peu le manse perd de son importance (et les corvées disparaissent). Aujourd'hui l'unité agraire est la « boisselée » ou superficie capable de produire huit « boisseaux de blé » dont l'étendue varie naturellement selon la qualité du terrain. A Rochemenier où la terre est bonne, elle est de 4,40 ares.

Du fait du climat humide et du terrain souvent argileux, le paysage prend parfois un aspect particulier, par la disposition en « champs allongés », ou de biais, sans clôture, qui s'étendent dans le sens du sillon afin de faciliter l'écoulement de l'eau.

Dans la région de Doué et les bonnes terres de Rochemenier, on cultive partout les céréales, toutes comprises dans le vieux gaulois « blé » car le pain de froment est la base de la nourriture quotidienne. La vigne est aussi fort cultivée car les habitants de



Rochemenier aiment le vin. Toutes les vignes sont plantées « à bêcher », de mètre en mètre, dans tous les sens. Les « bêcheux » n'ont que deux outils : le « pic » à deux cornes longues de soixante centimètres environ qui sert à « défoncer » pour faire de nouvelles plantations et la « tranche » pour nettoyer et aérer le terrain entre les pieds de vigne.

Après un frugal déjeuner matinal fait parfois de pain grillé au feu et de quelques gousses d'ail, le « bêcheux » part dès la pointe du jour, il ne rentre pas à midi ; sa pioche sur une épaule il porte sur l'autre le « bissac » qui contient son déjeuner. Ce bissac est un sac en grosse toile de chanvre fermé aux deux extrémités avec une seule ouverture au milieu, ce qui en fait deux sacs : d'un côté il met deux petits barils de vin, de l'autre

le gros croûton de pain bis dans lequel il a fait un trou rempli de bonnes « grillounées » ou de lard et de fromage de chèvre sans oublier le gros oignon et quelques fruits. C'est l'Angelus de midi qui lui indique l'heure de son déjeuner ; vers cinq heures il mange ce qui lui reste de ses provisions. Il ne quitte le champ qu'à la nuit tombée, quelle que soit la longueur du jour, pour retrouver avec plaisir une bonne soupe épaisse, mangée l'hiver au coin de la cheminée, à la seule lueur de la chandelle de « rou-sine ». De temps à autre il s'offre le luxe de bourrer sa pipe en terre, appelée « brûle gueule » de gros gris soigneusement conservé frais dans une vessie de porc servant de bague à tabac. Les hommes bêchent toute l'année du 1^{er} janvier au 31 décembre ; ils finissent par être tellement courbés qu'ils ne peuvent plus se redresser ; quand ils atteignent cinquante ans, il est pénible de les regarder marcher et pourtant ils sont en bonne santé !

A côté du blé et de la vigne, les pois et les fèves tiennent une large place car ils constituent l'ordinaire du menu. Les cultures maraîchères et potagères se développent dans les jardins ; on connaît l'art de tailler et de greffer : les vergers sont très bien soignés. Notons encore l'importance croissante des plantes industrielles telles que le lin et le chanvre... sans oublier le chardon nécessaire au foulage des draps.

Le cheptel à l'époque féodale est déjà abondant, favorisé par le régime de la « vaine pâture et des communaux » qui donne un caractère communautaire à la vie des villages. Ce droit de « vaine pâture » accorde à tous les animaux du village réunis en un seul troupeau, lorsque la moisson est faite, le droit de paître indifféremment dans les champs, quel qu'en soit le propriétaire. D'autres droits accentuent ce caractère communautaire, par exemple le droit « d'éteule » qui permet à tous les habitants du hameau, dès que les épis sont coupés, de venir chercher dans les chaumes la paille dont ils ont besoin, et encore le droit de « glane » qui autorise à ramasser les épis tombés à terre, tout en gardant le troupeau. Les femmes surtout glanent, et les enfants, du 15 septembre au 20 novembre : pendant ces deux mois, chaque famille arrive à glaner près de cent kilos de froment qui est mis de côté pour la semence parce qu'il ne contient pas de « fausses graines ».

L'élevage qui vient au premier rang est celui du cheval. Le « Haras du prieuré de Denezé » (1) est célèbre. D'une part on utilise le cheval comme bête de trait ; d'autre part c'est l'animal de guerre par excellence et aussi la bête d'apparat, la monture indispensable pour la chasse et les tournois. On élève aussi beaucoup d'ânes, pour les petites gens, des mulets et surtout des bœufs et des vaches considérés avant tout comme bêtes de

(1) Voir chap. V