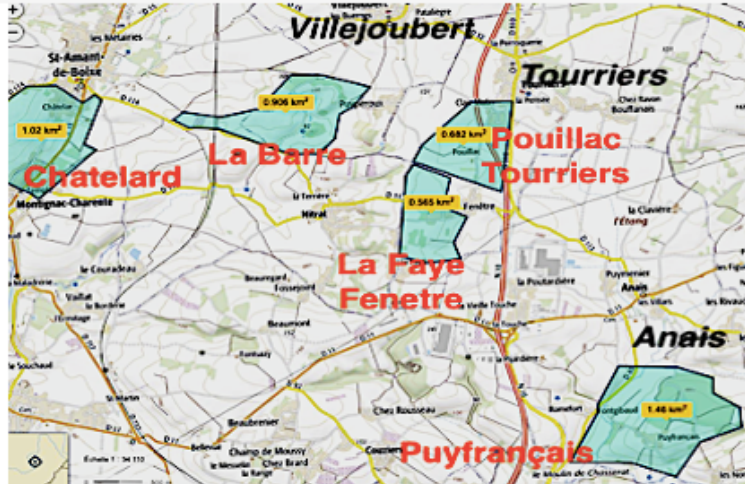


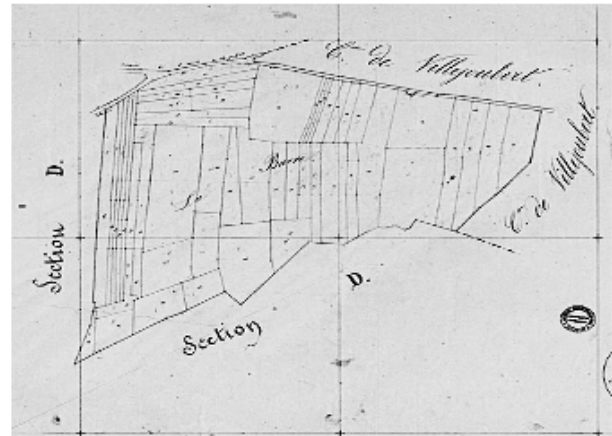
CHAPITRE 6

LA BARRE, un DOMAINE AGRICOLE et VITICOLE

« Le charentais est un amant fervent de sa terre
en particulier quand elle peut porter de la vigne ».



les cinq fiefs-domaines agricoles associés jusqu'en 1771 : Chatelard, La Barre, La Faye-Fenestre, Pouillac, La Barrière à Tourriers
ainsi que le domaine de Puyfrançais associé à partir de 1809 (fond de carte IGN)



sections du cadastre napoléonien "La Barre" de Villejoubert et de St-Amant, 1809 (ADC)



le domaine de La Barre en 1950, un îlot de bois et de grandes parcelles témoins d'une vieille histoire (IGN), carte de Cassini 1778

Gageure que de vouloir raconter l'histoire agricole du domaine de La Barre alors que les archives agricoles familiales sont rares (*quelques livres de comptes, des baux, des essais agronomiques etc.*). Une histoire de 500 ans qui a vu l'agriculture passer du quasi servage à l'agriculture productiviste, et la France rurale, en se désertifiant, devenir métropolitaine. Mais l'ingénieur agronome, rédacteur de ce modeste recueil, n'a pas résisté à l'envie de retracer l'histoire d'un domaine qu'il croyait agricole et qui s'est révélé un ancien domaine viticole.

500 ans d'un banal domaine noble agricole

Le domaine de La Barre est localisé sur la commune de Villejoubert, dans la région naturelle du haut-Angoumois. Il est constitué de deux fiefs : La Barre et Andone.

De 1487 à 1994, on observe la stabilité des caractéristiques foncières du domaine et son caractère compact. Les seigneurs de La Barre ont pu façonner le domaine agricole depuis l'aurore de sa naissance.

Avant 1789, le domaine est l'unique grand domaine d'un seul tenant de la paroisse de Villejoubert – avec sur la paroisse de Saint-Amant-de-Boixe des parcelles attenantes aux terres du domaine – comme le montre le cadastre Napoléonien daté de 1844 (section intitulée *La Barre*).

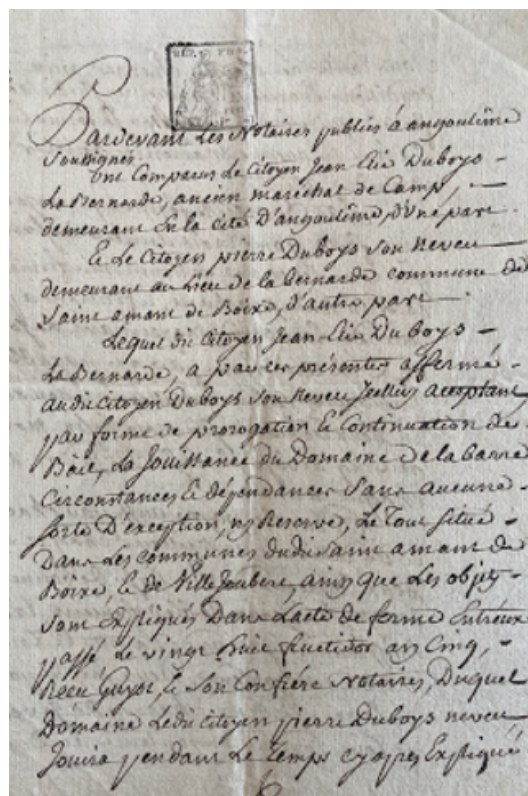
Jusqu'en 1796, les fiefs du Chatelard (paroisses de Montignac et St-Amant-de-Boixe), ceux de La Faye, la Barrière, Fenestre et Pouillac, (paroisse de Tourriers) puis à partir de 1809 le domaine de Puyfrançais (paroisse d'Anais), sont associés à l'histoire agricole du domaine de La Barre.

- Un « grand » domaine

En 1751, la superficie du domaine est de 209 journaux¹ (soit environ 75 ha). Un accroissement est observé au XVIII^e siècle puis au XIX^e siècle. Ces deux agrandissements sont motivés par le développement du vignoble.

Le domaine atteint plus de 95 ha à la veille de la Révolution.

En 1796, la vente en tant que Bien national disperse les terres. Dès 1803, le domaine est reconstitué par l'héritier du domaine, Louis-Robert Duboys de Labarre (1773-1802). Toutefois, ce dernier doit attendre 1827 pour le reconstituer presque totalement. Le domaine atteint alors 95 ha lors de la succession de Léo de Labarre (1819-1905), superficie qui se stabilise à 75 ha après la crise du phylloxera et ce jusqu'à la fin du XX^e siècle.



28 nov. 1798, bail entre Jean-Hélie Duboys de La Bernarde et son neveu Pierre Duboys-Labernarde pour les terres de La Barre. Pierre rendra La Barre en 1803 à l'héritier

Jusqu'au XX^e siècle,² sa superficie le place parmi les grandes exploitations agricoles charentaises.

La qualité des terres du domaine est relativement médiocre, les rendements en céréales sont faibles, et comme le dit Arthur Young en 1787, « *La province (Angoumois) ne produit pas le quart de ce que de très semblables terres produiraient en Angleterre* ».

¹ Dénombrement lors de la succession de François Gourdin de Fenestre en 1751.

² Statistiques de 1954 : sur 27.540 exploitations en Charente, 2 % ont entre 50 et 100 ha, 0,3% au-delà de 100 ha.

Poids et Mesures sous l'Ancien Régime

Le système métrique a été institué en 1795, mais c'est à partir 1840 que toutes les anciennes mesures furent interdites sous peine de pénalités. Avant la Révolution, on trouve presque autant de mesures que de paroisses. Seul le nom des unités de mesure sont à peu près communes à l'ensemble de la France (journal, arpent, acre, boisseaux, hommée, barrique, tierçon, etc.).

La grande variabilité locale de la valeur de ces mesures est liée, pour chaque région, à l'organisation pratique des chantiers (labour, transport, etc.), à un facteur limitant le système (le travail, la semence, etc.) ou aux besoins vitaux d'une famille. Le nom même de ces mesures est le reflet des pratiques en jeu, par exemple :

- *la surface semée : la charrée, surface qui fournit la récolte d'un char de foin ;*
- *la surface travaillée en un jour : le journal, l'arpent ou l'acre, surface qu'un homme avec 2 ou 3 chevaux selon la force de la terre peut labourer en un jour ou en deux jours avec des bœufs ;*
- *la surface cultivée dans l'année permettant de nourrir une famille : la tenure, la mense, i.e. la table ou la maison.*

On comprend aisément que la valeur de ces mesures varie en fonction du type de sol, de l'énergie du journalier, de la nature du terrain (pente, sol granitique, calcaire, etc.) du type de profondeur de labour, de la force de l'attelage, des types de culture ... et donc de chaque région. Par exemple : Journal de Mansle = 0,34 ha, celui de Segonzac = 0,38 ha ; Barrique mesure d'Angoulême = 202 litres, celle de Cognac = 208 l ; Boisseau mesure d'Angoulême = 55 l, celui de Jarnac = 33 l.

La conversion en ha et quintaux proposée dans ce recueil est à prendre avec une très grande prudence.

Le cahier des doléances de la paroisse de Villejoubert confirme cette médiocrité des terres et indique que la paroisse « [...] est aride, n'a aucune prairie naturelle ni même artificielle ayant trop peu de terres végétales bonnes, trop de grande quantité de pierres, obligeant les laboureurs à chercher la subsistance de leurs bœufs à deux lieues. Les habitants de la paroisse récoltent trop peu de bled, la plupart des terres plantées de vigne ».³

La paroisse de Villejoubert est donc sèche, exception faite du domaine de La Barre qui

bénéficie de deux sources et de nombreuses prairies permanentes.

• Une exploitation agricole avant tout

Le château, ses dépendances et les terres d'Andone et de La Barre sont indissociables. Ils constituent le domaine agricole de La Barre. L'enceinte ramassée autour du logis en est le cœur, conçu dès l'origine comme la ferme fortifiée du fief de La Barre d'Andone.

Pendant la guerre de Cent Ans, l'exploitation des terres du domaine primitif d'Andone a été abandonnée et la nature y a repris ses droits. Tirant parti des avantages offerts par le baron de Montignac afin de remettre en culture sa châtellenie, le seigneur de La Barre entreprend des défrichements. Il confie à des laboureurs la remise en culture des terres du fief qu'il leur loue en tenure perpétuelle. Cela participe à repeupler la paroisse et à ancrer des familles localement.

Dès lors, le domaine de La Barre redevient une exploitation agricole et le restera toute sa vie durant. Le domaine de La Barre n'est pas un domaine d'agrément.

• Un domaine exploité par ses seigneurs et leurs métayers

Organisation d'un fief agricole

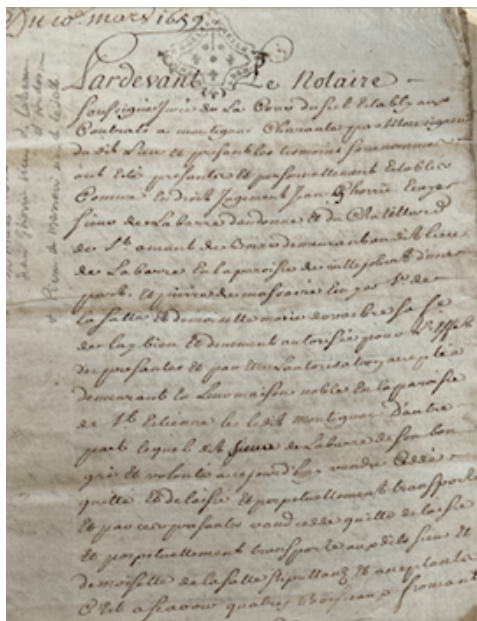
Jusqu'au XVIII^e siècle et avec quelques évolutions qui modifient l'organisation féodale d'origine, le domaine est divisé en trois parties :

- *« domaine retenu », réservé à l'usage du seigneur de La Barre, appelé « réserve » : le château et ses pré-clôtures, sa tenure réservée (sa propre exploitation agricole sur laquelle on trouve les installations banales), sa garenne (bois et prés où il élève les lapins), les bois réservés à la chasse et aux bois de chauffage et d'œuvre ;*
- *domaine concédé : il est affermé à un ou des censiers (fermiers) qui payent une redevance de location (le cens* et la censive*). Les récoltes sont partagées à mi-fruit* ;*
- *Un domaine de communaux (la vaine pâture*) : le seigneur met à disposition des chaumes sur lesquelles le cheptel des habitants de Villejoubert peut paître.*

³ Cahier de doléances Tiers-État 1789 Villejoubert, Archives départementales de la Charente.

Les propriétaires du domaine sont toujours des propriétaires exploitants, très impliqués dans la gestion du domaine. Ils n'ont pas d'intendant. Le XVIII^e siècle fait en partie exception : les propriétaires sont militaires et confient la gestion du domaine à un frère ou un allié, tout en pilotant à distance leur domaine. C'est le cas de Jean-Hélie Duboys de La Bernarde (1716-1802) devenu seigneur du domaine en 1771 qui en confie la gestion – lors de ses absences – à son frère François Duboys de La Brune (1721-1798) ,⁴ par ailleurs en charge de la forêt voisine de Boixe pour le compte du duc de La Rochefoucauld.⁵

« En Charente, le maître de la terre est plus un exploitant qu'un rentier ».⁶



bail et reconnaissance de dette entre Jean Horric, seigneur de La Barre et d'Andone et Jean de Massacré, pour des terres sises à Montignac, 10 mars 1659

Jusqu'au XVIII^e siècle, le seigneur du domaine afferme ses terres à deux ou trois colons (métayers avec qui le seigneur partage les récoltes) et à quelques laboureurs et bordiers (fermiers qui louent une terre au seigneur).

Pour exploiter son *domaine retenu*, le seigneur de La Barre dispose – en plus de sa domesticité* – d'une main d'œuvre à la tâche : journaliers* et bordiers* pour les labours, les moissons, les vendanges, le fanage, et les corvées* de bois. Pour les banalités*, un meunier gère sans doute le four alors qu'un domestique s'occupe du pressoir et du chai.⁷

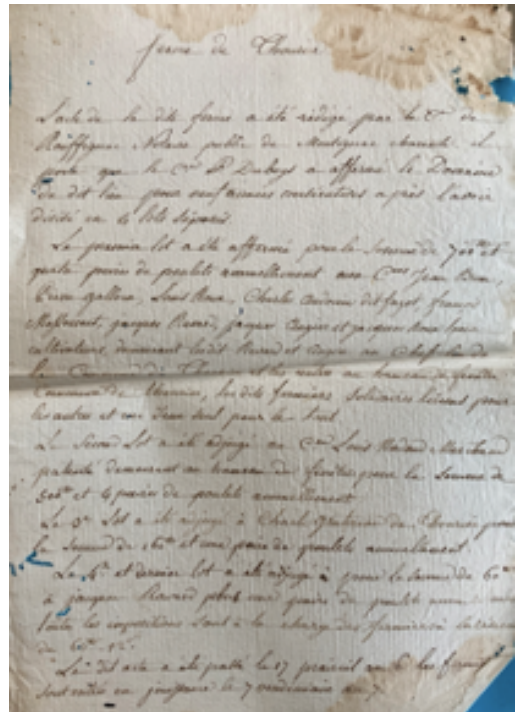
⁴ Différentes correspondances, Archives familiales.

⁵ Lettre de Jean-Hélie à François de La Brune, 1773.

Pour ce qui est du *domaine concédé*, le bail des *métayers** est, pour les emblavures et prés, de 7 à 9 ans à mi-fruit*, et, pour les vignes que le seigneur veut contrôler, à *complant** ou prix fait. Les métayers partagent le croît des bestiaux avec le seigneur. Ils lui fournissent également des produits potagers, et des volailles. Les colons-métayers sont logés dans une maison intégrée à l'enceinte du château.

Le seigneur fournit aux colons les semences et le cheptel vif* (bœufs, moutons pour l'essentiel). Il assure les investissements matériels (cheptel mort*). Il entretient les dépendances conjointement avec les métayers.

Les autres terres sont louées à des *laboureurs* qui s'acquittent du cens et d'un loyer en argent-métal et en volailles .



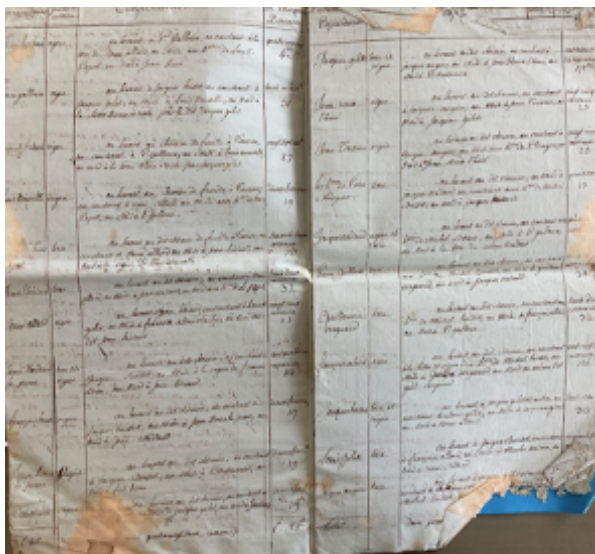
Attestation de l'attribution de 4 lots avec bail pour 8 ans octroyés par le citoyen Jean Hélie Duboys à différents laboureurs et concernant la « ferme de Thouriers » (Tourriers). Les terres de Jean-Hélie n'ont donc pas été toutes vendues par adjudication révolutionnaire ! 4 prairial an VI (23 mai 1798)

Pendant le XVIII^e siècle, ce système se transforme partiellement : le seigneur de La Barre se réserve une grande partie du vignoble, la garenne, les prés, les bois et quelques jardins. La totalité des terres *labourables* est affermée à des *métayers* et des agriculteurs (cf. annexe 22).

⁶ Julien-Labruyère (François), *paysans charentais*, Ed. Rupella, 1982.

⁷ Attestés dans un livre de comptes (1781).

Pendant la période révolutionnaire et jusqu'en 1803, Jean-Hélie Duboys de La Bernarde, alors âgé et contraint par la séquestration de ses terres, loue ses terres à vil prix à son neveu Pierre Duboys-Labernarde (1756-1834) – nouveau propriétaire temporaire du domaine. Il contractualise ainsi avec son neveu la fourniture de vivres, vin, javelles, bois et foin nécessaires à son train de vie personnel, le tout à livrer à Angoulême où il réside désormais. Il a obtenu des autorités de garder pour lui un tiers des productions (cf. annexe 22).



Registre des parcelles attribuées à différents laboureurs pour les fiefs de Thouriers, de La Faye et de Fenestre, établie par le régisseur du domaine de La Barre en 1778. Chaque ligne recense : le nom du laboureur, le genre de culture (vigne, « terre »), la description des limites de la parcelle (ex : au levant du chemin de Fenestre à Tourier. Au couchant à Rémi Allard, au midi, aux haies de Louis Papot, au nord à Pigalloux) et la contenance (en journaux et carreaux)

Aux XIX^e siècle, les successeurs de Louis-Robert de Labarre maintiennent une gestion en métayage, se réservant le vignoble. Ce sont trois puis, au XX^e siècle, un seul métayer qui exploitent le domaine. Une partie du corps du logis est mis à disposition d'un des métayers.⁸

• Un domaine en polyculture-vignoble

La répartition des terres est approximativement la suivante :

- Avant 1750 : un mixte de vignes, de terres labourables, et de prairies permanentes avec une superficie importante de bois ;

- Aux alentours 1750 : sur 75 ha, 20% en prairies permanentes, 40 % en terres labourables, 15% en vigne (en progression), 25% en bois ;

- Aux alentours de 1780 : sur 95 ha, 30 % de terres labourables, 35 % de vignes, 25% de prés et prairies artificielles, 10% de bois ;

- Avant la crise du phylloxera : sur 90 ha, 30% de terres labourables, 40 % de vignes, 20% de prairies, 10% de bois ;

- Après la crise du phylloxera : sur 85 ha, 55% de terres labourables, 5 % de vignes, 30% de prairies, 10% de bois ;

- Après 1950 : sur 75 ha, 60 % de terres labourables, 25 % de prés, 15% de bois ; une petite vigne subsiste jusqu'en 1985.

L'arrivée en 1771 de Jean-Hélie Duboys de La Bernarde bouleverse quelque peu la vocation de l'exploitation. Il développe le vignoble et les prairies artificielles.

Faisons une analyse par productions :

➤ *En matière de culture céréalière et végétales :*

Jusqu'à la moitié du XVIII^e siècle, les emblavures⁹ se répartissent entre :

- froment, et avoine, alimentation privilégiée des chevaux du domaine ;

- baillorge, c'est à dire de l'orge ou étymologiquement de *l'orge qui baille* (l'orge qui donne beaucoup !) ;

- le bled (blé d'Espagne i.e. maïs) qui est introduit à la fin du XVII^e siècle ;

- le seigle, important surtout au XVII^e siècle, qui s'efface progressivement ;

- certaines parcelles sont semées avec de la méture (mélange blé, avoine, seigle et légumineuses, appelé aujourd'hui méteil, souvent utilisé en fourrage), les laboureurs constatant un meilleur rendement au XVIII^e siècle.

Les rendements varient entre 6 quintaux/ha et 10 quintaux/ha, ce que l'on peut comparer avec les rendements actuels qui peuvent aller jusqu'à 80 quintaux/ha en Charente.

⁸ Ludovic de Labarre prête la tour, qu'il a conservée pour son usage, à des familles alliées pour leurs vacances. Ce sera le cas de ses cousins de Fursac, dans les années 1930 (anecdote racontée par Anne Callon).

⁹ Différentes feuilles volantes de comptabilité de productions mi-fruit trouvées dans les archives familiales.

Jusqu'en 1771, les emblavures s'effectuent majoritairement dans le cadre de l'assolement biennal*.

L'arrivée de Jean-Hélie en 1771 opère trois changements majeurs : l'introduction de l'assolement quadriennal¹⁰ – bénéfique pour la fertilisation des sols et supprimant la jachère – une mécanisation progressive et la mise en place de productions fourragères.

Le Chanvre¹¹

« Le chanvre est une très ancienne culture française, antérieure au Moyen-Âge. Chaque ferme possédait sa chènevière, située sur les meilleures terres qui bénéficiaient d'une partie des engrais organiques, pour les besoins personnels des exploitants.

Tout était utilisé dans cette plante, cultivée dans toutes les régions : la graine (chènevis) pressée donnait de l'huile pour l'éclairage, la fabrication de glu, de savon et plus tard de peinture (son utilisation alimentaire a toujours été très localisée) ; le tourteau résiduel servait à l'alimentation animale ; la tige, défibrée, produisait de la filasse permettant la fabrication de ficelles et cordages ou, après filage et tissage, la confection de toiles plus ou moins fines.

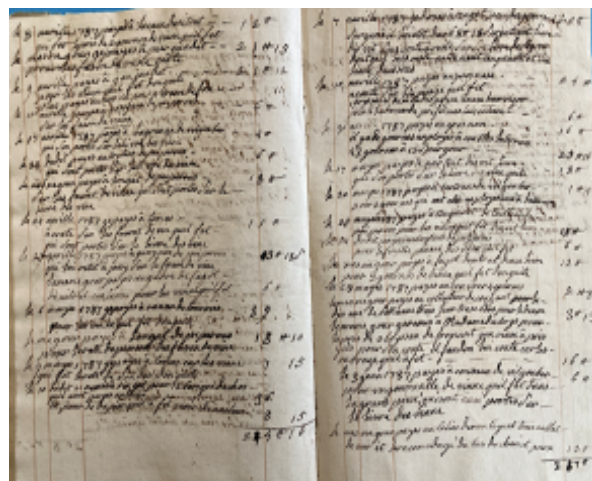
La marine à voile et les armées furent les plus importantes consommatrices du chanvre (cordes, élingues, voiles, sacs, tentes, vêtements, colmatage des coques, filets de pêche, sellerie, etc.). La chènevotte, cellulose à pouvoir calorifique, située à l'intérieur de la tige, servait à aviver le feu de l'âtre des domiciles ou des ateliers ; elle permit la fabrication d'allumettes soufrées ». La corderie royale de Rochefort n'est pas loin du domaine.

Après la crise du phylloxera et après avoir arraché les vignes, les emblavures de blé, d'avoine puis de tournesol augmentent significativement.

On cultive également le chanvre et le lin. A titre d'illustration, une feuille de compte de 1785 indique que huit femmes sont embauchées pour, après rouissage¹² – fait probablement dans des bassins en aval d'une des sources du domaine – teiller¹³ et filer 550 livres de chanvre (soit 180 kg de fil). On apprend que Jean-Hélie troque avec un tisserand du fil de chanvre et de lin contre du

tissu en retour pour son usage personnel : le domaine est décidément autarcique.

On cultive le Tabac comme en témoigne un livre de comptes tenu par le régisseur du domaine en 1789 et précisant notamment les paiements en nature (vin, tabac, blé...) aux journaliers ou ouvriers (terrassiers bûcherons) .



Livre de compte journalier tenu par le régisseur du domaine de La Barre, 1787 (archives familiales)

➤ En matière de vignoble :

A partir de 1771, Jean-Hélie augmente significativement la part de ses terres consacrées au vignoble et transforme le domaine en exploitation viticole. Après la crise du phylloxera, le domaine se recentre progressivement sur l'élevage, la production de lait et de céréales. Un chapitre spécifique est développé infra.

➤ En matière d'élevage :

Jusqu'au XVIII^e siècle, l'élevage se pratique sur les prés et prairies dont bénéficie le domaine au droit des sources du domaine. Les jachères et les chaumes sont plutôt le domaine du mouton, les herbages communs sont celui de la vache, des bœufs et du cheval.

Des origines du domaine jusqu'à la crise du phylloxera, l'élevage est tourné vers le bovin à viande et le mouton. La vache laitière représente une part résiduelle du cheptel, essentiellement pour satisfaire les besoins en lait du domaine et produire quelques veaux. On note que le domaine produit son beurre et son fromage. Jean-Hélie écrit ainsi à son frère François de La

¹⁰ L'assolement quadriennal, en introduisant la culture de plantes fourragères, permet de contourner le problème de la jachère et d'assurer une culture continue.

¹¹ Extrait de : Ségalen (Henri- Alain), *Le Chanvre en France*, Ed. du Rouergue.

¹² Rouissage : macération du chanvre dans l'eau.

¹³ Teillage : broyage des tiges de chanvre rouies pour séparation et obtention de filasse.

Brune : « *Exhorte nos dames à élever bien de la volaille et à faire du beurre et du fromage* ».



Ludovic de Labarre et ses poules en 1934

Jean-Hélie Duboys de La Bernarde transforme d'ailleurs notablement l'élevage des bestiaux au domaine. Il conjugue assolement quadriennal, limitation des jachères, culture fourragères, prairies artificielles, sélection des bestiaux, techniques de conservation des fourrages et des pailles, utilisation raisonnée du fumier... Il en fait un véritable activité dont il tire des revenus substantiels.

N'oublions pas les cochons ! Ils vaquent aux abords des communs et du pigeonnier. Ils s'abritent sous un *toit*. L'engraissement devient plus intensif à l'automne : on mène alors les porcs à la Motte d'Andone pour la glandée, réglementée par le droit de panage*. On élève encore des porcs de plein air en 1980, en leur offrant pour abri le pigeonnier.

Quant aux moutons : Ils peuvent se nourrir sur les chaumes, les communaux et les jachères. Les bourgeois d'Angoumois s'intéressent à ces moutons et aussi à leur laine. Le domaine en produit beaucoup : par exemple, 123 moutons, brebis et agneaux sont achetés ou vendus en

1807.

Enfin, les bœufs de trait et les chevaux de trait et de monte. Les seigneurs assurent un petit croît. Ils achètent des veaux qu'ils revendent dans l'année. Le cheval de trait arrive dans le domaine au XVII^e siècle mais sa présence est renforcée à partir de 1771 en lien avec l'extension du vignoble.

➤ *En matière de fourrages :*

Dès son arrivée au domaine, Jean-Hélie Duboys de La Bernarde s'intéresse au foin et au sainfoin. Il en fait une production à part entière en cultivant des prairies artificielles. Le sujet des fourrages est traité infra.

➤ *En matière de pomme de terre :*

La pomme de terre n'est pas en reste, même s'il s'agit sans doute d'une production marginale : un bail de 1787 prévoit la fourniture à l'un des métayers de 15 sacs de plants de patates, alors qu'inversement un bail de 1798, prévoit la livraison de 4 sacs de pommes de terre à la résidence de Jean-Hélie à Angoulême. Ce sujet est traité infra.

➤ *Autres productions :*

Des jardins légumiers et deux vergers complètent ces productions. Ils ont un rôle déterminant dans l'autonomie alimentaire du domaine et, dès 1771, pour y faire la culture de la pomme de terre. Les seigneurs s'y promènent et en font une extension du jardin réservé. Les métayers, cultivent ces jardins et vergers à mi-fruit.

Toutefois, ce sont les propriétaires qui décident des mises en culture. A titre d'exemple, on a retrouvé une note¹⁴ à l'intention du M. Gaillard (le métayer) énumérant les semis à faire pour l'année 1806 : pomme de terre, choux de Bruxelles, milan petit hâtif, nain d'Angleterre, piments forts, piments doux, fraises, melons, cantaloups précoces, framboisier, boule de siam, cantaloups noirs de hollande, pastèques et melons d'eau ...

Un premier petit jardin d'agrément est créé au XVIII^e siècle.

Enfin, n'oublions pas la basse-cour. Deux *toits* à poules existent sur le domaine. Ils accueillent les nombreux poulets, oies, poulardes ... que livrent les métayers et cultivateurs affermé au

¹⁴ Sans doute rédigée par l'épouse de Louis-Robert, Marie de La Loubière.

domaine, comme cela est stipulé dans les baux d'affermage (cf. annexe 22). En 1782, cela représente 90 poulets, 20 oies, quelques dindons et 80 poulardes. De quoi nourrir les résidents du domaine ... et en faire commerce.

Les aïeux de Ludovic de Labarre (1862-1941) lui auraient-ils ainsi donné la passion des poules ? Vers 1920, il invente un système à poulies qu'il peut manœuvrer depuis son lit pour ouvrir le poulailler et distribuer les grains du matin.¹⁵

➤ *Les bois :*

Les deux bois, et la garenne qui forme la butte d'Andone, sont réservés au seigneur (de l'ordre de 15 ha). Il y chasse et y prélève du bois de construction, du bois de chauffage (ainsi que sur les haies délimitant des parcelles). Après une fort déboisement au XVI^e siècle, les parcelles de bois sont progressivement étendues au cours des siècles puis stabilisées à 15 ha.

On notera un fort re-emboulement entre 1950 et 2000, des parcelles de maquis ayant été reboisées par Etienne de Labarre

• Le domaine de La Barre investit dans les techniques agricoles du moment

Nous disposons de trois inventaires sommaires du matériel dressés lors de l'adjudication du domaine en 1796, de la succession d'Herminie de Labarre en 1887, et de celle de Ludovic de Labarre en 1941.

En comparant ces trois inventaires, il est clair que le domaine de La Barre :

- avant 1796 et jusqu'à la crise phylloxérique, est spécialisé en viticulture ;
- après 1880, se recentre sur les productions céréalières, l'élevage et le lait ;
- après 1920, se modernise et développe ses capacités de production céréalière.

1796

Cheptel mort : 3 brettes, 3 charrettes, 4 charrues, des instruments aratoires, 1 alambic, 1 pressoir, 200 tonneaux, cuves, tire vin, banc à traire et futailles, 1 semoir, 1 batteuse

1887

Cheptel mort : 2 semoirs, 1 pressoir, 4 charrues, 4 charrettes, 1 alambic, 2 tombereaux, 2 batteuses ;

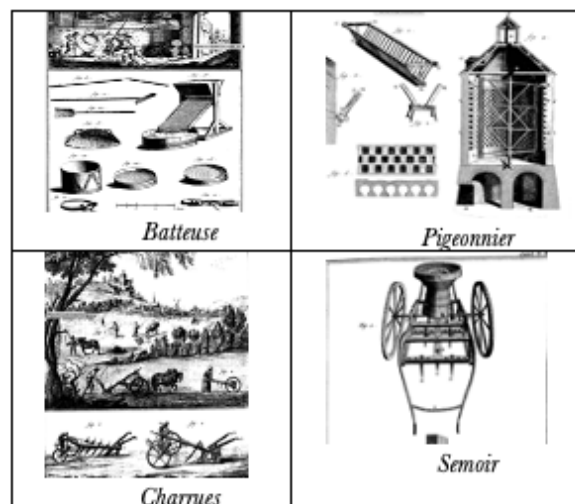
Cheptel vif : 3 paires de bœufs, 3 juments et 2 chevaux, 12 vaches, 90 moutons, 1 taureau

1941

Cheptel mort : 3 charrettes à cheval, 1 charrette à âne, 1 tombereau à cheval, 1 tombereau à bœufs, 2 charrettes à bœufs, 2 rouleaux, 1 moissonneuse lieuse, 1 faneuse, 3 râteliers à cheval, 1 rouleau de fer, 1 houe, 4 faucheuses à 1 ou 2 chevaux, 1 herse, 2 charrues Brabant, 2 charrues vigneronnes, 1 coupe racines, 1 cultivateur, 1 tonne à purin, 1 trieur, 1 moulin, 1 semoir, 1 pulvérisateur ;

Cheptel vif : 3 chevaux, 1 taureau, 2 paires de bœufs, 15 vaches, 6 génisses, 5 veaux, 60 moutons, 7 porcs, 1 âne

Les inventaires indiquent également que les propriétaires dotent le domaine d'outils agricoles modernes et de leur temps.



outils agricoles du domaine de La Barre vers 1782, d'après encyclopédie Diderot (1775)

Avant 1796, deux lourdes charrues servent aux labours profonds. Deux charrues, légères et dites *vigneronnes*, conviennent bien aux façons du vignoble. Elles sont plus maniables, surtout avec une traction par un cheval, introduites par Jean-Hélie Duboys de La Bernarde à la fin du XVIII^e siècle.

¹⁵ D'après une anecdote, vécue enfant, racontée par Anne Callon, sa petite-fille.



tombereau (cliché Didier Roy)

- Un domaine ouvert à l'échange extérieur

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, les productions sont commercialisées sur les marchés de proximité. Les seigneurs n'assurent pas la vente de leur part de production (le mi-fruit) qu'ils confient à leurs colons.

Le croît du cheptel, les moutons, les cochons et les poulets sont vendus eux-aussi sur les marchés locaux, ainsi qu'aux marchés de Rouillac et d'Angoulême.

Les différentes comptabilités (cf. annexe 23) trouvées dans les archives laissent supposer que les propriétaires de La Barre, avec leurs métayers, font profession de quasi marchands de bestiaux. Dans le bilan de l'année 1811 dressé par Louis-Robert, on note des transactions (vente/achat) de 29 paires de bœufs, 20 veaux, 1 poulain, 156 agneaux moutons et 8 cochons. Étaient-ils des maquignons ?¹⁶

La question du commerce des fourrages et du vin est traitée infra.

Le domaine vend enfin du bois de chauffage à des marchands et aubergistes (Montignac, Tourriers, etc.). En 1813, un chantier de coupe est concédé à un marchand de bois et produit 45.000 bûches, 260 cordes de bois, 800 baliveaux et des fagots.

Il vit en autarcie pour satisfaire les besoins de l'exploitation : fourrages, semences, engrais et fumier. On note que Jean-Hélie vend son foin avec une clause de retour de fumier.

¹⁶ Photos, Didier Roy, *Ballades*, Ed. Sépulchre, 1975.

Les marchés de proximité

Accordés par lettre patente royale ou seigneuriale, ils sont le seul horizon d'ouverture des campagnes. Ils se tiennent entre cinq et dix fois par an. Villejoubert et le domaine de La Barre bénéficient de quatre marchés proches : Tourriers et Montignac-Charente (avec accès au fleuve Charente), Mansle (spécialisé grains) et La Rochefoucauld. Des ventes de bestiaux du domaine sont identifiées sur les marchés d'Angoulême et de Rouillac.

Les acheteurs de grains et de vin ou de bétail y convergent, ainsi que les bouilleurs de vins. On y va plus rarement, pour vendre son croît de cheptel, acheter sa paire de bœufs ou trouver de la draperie, de la mercerie, de la quincaillerie et de la poterie.

Les premiers boulangers arrivent vers 1860, un épicier, remplaçant ceux des foires, vers 1880, et un boucher rural vers 1920.

- Le domaine sait évoluer et s'allier

L'histoire du domaine est marquée par :

- des défrichements importants au XV^e et au XVIII^e siècle. A la fin du XV^e siècle, ils sont encouragés par les droits spéciaux accordés par le baron de La Rochefoucauld et en 1766 par un Édit royal qui autorise d'augmenter la surface des terres cultivées et d'implanter des vignes ainsi que des prairies artificielles ;

- la construction¹⁷ à la fin du XVIII^e siècle d'un *grange neuve* à foin et de bâtiments agricoles extérieurs à l'enceinte du château (aujourd'hui disparus), la transformation de certaines dépendances pour répondre au développement viticole de l'exploitation (chai, alambic, pressoir) et l'agrandissement de l'écurie ;

- Un accroissement progressif du vignoble, du XVIII^e siècle jusqu'à la crise du phylloxera en 1880, qui en fait un domaine viticole ;

- à partir de 1880, une transformation en exploitation céréalière et laitière.

Trois particularités doivent être mentionnées : elles marquent durablement le domaine.

➤ *Jusqu'en 1796, l'alliance avec trois autres fiefs.*

De la moitié du XVII^e siècle à la fin du XVIII^e siècle, les seigneurs de La Barre sont propriétaires

¹⁷ Devis et descriptif datés de 1783, établis par Jean-Hélie et contresignés par le maçon-charpentier.

de quatre fiefs *frères* dont ils mutualisent la gestion : le Chatelard à Montignac/Saint-Amant-de-Boixe, Pouillac (fief non noble), La Faye-Fenestre à Tourriers et La Barre à Villejoubert.

De 1685 jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, les Seigneurs de La Barre contrôlent environ 295 ha, dont 95 ha (32%) pour le seul domaine de La Barre.

Il convient d'y ajouter des petits mas et tenures situés dans des communes proches (Vouharte, Vervant, Xambes, Coulgens, Balzac et Vars) mais aussi d'autres tenures indépendantes du domaine de La Barre à Saint-Amant-de-Boixe et Villejoubert, et ce pour 115 journaux au total (soit 40 ha environ). Ces dernières terres sont sans doute liées à des successions. Il existe d'autres terres repérées dans des baux que nous n'avons pu localiser et des « biens immobiliers » loués à Villejoubert, Tourriers, Vars ...

C'est dire qu'ils sont de *gros* propriétaires fonciers et tirent des revenus significatifs de leurs terres.

	La Barre	Chatelard	Pouillac	La Faye-Fenestre	Puyfrançais
en journaux	trois métairies	deux mas, quinze laboureurs	un mas, douze laboureurs	un mas, dix laboureurs	Trois métairies
vignes	92 ?		16	37	60
prés	60 ?		35 ?		175
terres	97 ?		102 ?		352
bois	41 ?		38 ?		154
chaumes	15 ?		?		18
jardin	9 ?		5	5	12
Total en jx	314	309	196	147	771
en ha	95	93	59	45	233

Sous *l'ère* (1771-1796) de Jean-Hélie Duboys de La Bernarde, le domaine est spécialisé en viticulture. Il draine l'ensemble de la production des vignobles des trois autres fiefs et du foin qu'il commercialise.

Si le domaine de La Barre est géré à mi-fruit* – et donc sous la responsabilité directe des propriétaires de La Barre avec trois métayers (métairies de La Barre, du Grand Pré et de Chazelle) – les autres domaines sont affermés à

un grand nombre de laboureurs – souvent pour des tenures de moins de 5 ha – au travers de baux payables en argent et en œufs, poulets, oies ou poulardes¹⁸.

Sur ces domaines *frères*, les seigneurs se réservent toutefois la vigne tout en en affermant une partie à complant* (mi-fruit). Jean-Hélie Duboys de La Bernarde installe des prairies artificielles et se réserve la production du foin,¹⁹ - en laissant le regain aux tenanciers.

Les domaines de Pouillac, du Chatelard et de La Faye-Fenestre sont démantelés en 1796 après adjudication en tant que Bien national et font l'objet de ventes morcelées. Les petits mas et tenures complémentaires échappent aux ventes révolutionnaires. Si en 1803 Louis-Robert Duboys de Labarre, de retour de son émigration contre-révolutionnaire, parvient à reconstituer en quasi-totalité le domaine de La Barre, il ne parvient pas en revanche à reconstituer les domaines de Pouillac, de Tourriers et du Chatelard. Il n'en récupère qu'une partie.

➤ *Dès 1771, l'introduction d'innovations agricoles*

A partir de 1771, Jean-Hélie Duboys se lance dans des innovations qui révolutionnent le domaine. Ce point est traité infra.

➤ *Au XIX^e siècle, l'alliance salutaire avec le domaine de Puyfrançais*

A partir de 1809, le domaine de La Barre s'associe avec un autre domaine agricole, le domaine de Puyfrançais sur la commune voisine d'Anais. Ce domaine est racheté par Louis-Robert Duboys de Labarre en 1809 lors de la succession de sa belle-mère Guillemine de Guimard.

Les moyens de production, de transformation et de commercialisation – semences, charrois, équipements (moisson, battage), vin, eaux-de-vie etc. – peuvent ainsi être mutualisés.

¹⁸ Inventaires établis par Jean-Hélie en 1782 pour les terres louées à La Faye et à Pouillac (29 tenures pour 17 laboureurs).

¹⁹ Différents baux passés en 1772, 1774, 1781 et 1798.



Domaine de Puyfrançais, avec ses terres de Fontgibaud, les Giraudières et les Momblières



Limites du domaine de Puyfrançais vers 1950 (environ 240 ha) (vendu lors de la succession de Ludovic de Labarre en 1954)

Le domaine de Puyfrançais fait environ 233 ha.²⁰ Ce domaine a une dominante céréalière importante, de nombreux prés en bord de rivière (l'Argence) et un beau vignoble. Il est doté de bâtiments d'exploitation plus importants que le domaine de La Barre, dont un moulin.

Le domaine de La Barre retrouve un mode d'exploitation mutualisé, comme cela avait été le cas avant la période révolutionnaire avec les domaines du Chatelard, de la Faye et de Pouillac.

On suppose que la désaffectation du château de La Barre en tant que résidence de ses propriétaires est liée à deux motifs :

- Le souci d'avoir un logis moderne et fonctionnel, permettant d'accéder à toutes les facilités d'un monde désormais plus bourgeois (logis de plain-pied, fumoir, bibliothèque, salles et cuisine adaptées à la domesticité, vrai salon de

réception, etc.). C'est ce qu'offre le logis de Puyfrançais que Louis-Robert restructure. C'est lui qui dessine le parc paysager tel qu'on l'observe aujourd'hui. Un oratoire et un billard sont aménagés vers 1860 par Léo de Labarre ;

- Le caractère plus robuste du domaine agricole de Puyfrançais, trois fois plus grand que le domaine de La Barre.

En 1868, Alcide Gaugué ²¹ écrit dans son inventaire de la commune d'Anais : « *N'oublions pas de mentionner le joli château de Puyfrançais admirable par sa position élevée, par ses prairies, ses champs bien cultivées et ses ruisseaux qui se jette dans l'Argence* ».

Le domaine de La Barre devient l'annexe viticole du domaine de Puyfrançais.

A partir de 1809, les propriétaires contrôlent 315 ha, dont 80 ha (25 %) pour La Barre. A la tête d'un double domaine prospère, Louis-Robert Duboys de Labarre continue à accroître le domaine foncier de La Barre en rachetant quelques parcelles à Saint-Amant-de-Boixe : 6 ha de la *Bouchaudière* à la lisière de la forêt de Boixe en 1843, 1845 et 1856 et 3 ha du *pré de Chazelle* attenant au domaine en 1841, sans doute pour y implanter des vignes.

A partir de 1879, la crise du phylloxera anéantit progressivement le vignoble du domaine. Il doit sa survie à son alliance avec le domaine de Puyfrançais et à la vente de quelques parcelles du domaine.

A la fin du XIX^e siècle, Léo puis Ludovic et Etienne de Labarre maintiennent une gestion en métayage. Ils s'inscrivent avec modération dans les différentes étapes de la révolution agricole du XIX^e siècle et de la modernisation de l'agriculture au XX^e. Ils entretiennent au minimum les bâtiments (clos/couvert, avec environ 1000 m² de toits), et mettent à disposition des métayers le logis et les dépendances.

On a retrouvé quelques baux agricoles à colonage paritaire du 18^{ème} siècle (bail de 1790-1810 bail avec Jean Ravaux chirurgien pour 6 journaux ; 1796-1803 bail avec Pierre Duboys Labernarde propriétaire; 1778- ? bail avec Jean Huet laboureur), et du 20^{ème} siècle (Alexis Perroteau 1924-1941, Jules Regnaud 1900-1920).

Certains « *anciens* » de la famille Labarre se souviennent en particulier de Léopold et Ginette

²⁰ Inventaire lors de la succession de Louis-Robert Duboys de Labarre en 1851.

²¹ Gaugué (Alcide), *La Charente communale illustrée*, Ed. de la Tour Gile, 1868.

Lenoir (métayers de 1942- vers 1958), et de Mr et Mme Rocton (vers 1960-1994). Une des filles d'Etienne de Labarre indique : « *Mon père était très proche et avait développé une complicité agricole avec Léopold Lenoir. Pendant la guerre notamment, il arrangeait certaines difficultés et ne faisait pas toujours payer le métayage. De temps en temps, ma mère, (Jeanne de Labarre) venait en train à La Barre pour s'approvisionner en Lapins, œufs, poulets et autres victuailles que Ginette, si sympathique, et Léopold donnaient sans compter. Mr Lenoir préparait aussi des bûches qu'il apportait à Angoulême, nous permettant de ne pas avoir trop froid pendant les horribles hivers de 39 et 42.* »



Etienne de Labarre laboure et moissonne , vers 1930

- Une rente foncière significative

Les seigneurs de La Barre vivent essentiellement :

- du *domaine retenu* qu'ils exploitent eux-mêmes jusqu'à la révolution;

- des revenus issus de la location de leurs terres en mi-fruit, souvent payés en argent-métal et en volailles ;

- à partir du XVIII^e siècle, des importants revenus viticoles et fourragers ;

- des revenus complémentaires des droits seigneuriaux.

Le domaine produit une rente foncière significative. Elle connaît une progression régulière au cours du XVIII^e siècle. Les années centrales, de 1720 à 1770 sont de belles années permettant une hausse sûre et régulière des prix – prix des grains comme prix des loyers, ces derniers augmentant même sensiblement plus vite que les céréales.

Les droits seigneuriaux – les banalités, (four, pressoir), le cens* et surtout des lods-et-ventes* qui constituent une forme de taxe souvent importante lors d'une mutation de tenancier – sont fixes. Du coup, la forte inflation du XVIII^e siècle n'est pas répercutée et devient presque symbolique. Ces droits seigneuriaux sont exigés et payés comme à l'accoutumé et continuent à fournir de petits revenus. L'intérêt des droits seigneuriaux paraît donc souvent moindre et leur poids plus supportable pour le tenancier.

Jusqu'en 1796, les seigneurs de La Barre vivent également des revenus des trois autres fiefs *frères* et autres tenures dispersées. Les revenus de ces domaines sont moindres proportionnellement à ceux du domaine de La Barre.

L'ensemble des rentes foncières permet de faire vivre avec aisance une famille élargie et intergénérationnelle, avec sa domesticité. Les résidents transforment les produits de leur domaine et les consomment pour satisfaire une grande partie de leurs besoins alimentaires.

Les seigneurs vivent également de leurs charges ou de leurs pensions militaires – surtout au XVIII^e siècle – qui leur procurent des rentes permanentes et intéressantes. Les Horric et les Gourdin-Dubois sont issus de lignées ayant des charges rémunératrices qui leur ont permis de constituer un patrimoine, ou font des alliances avec des bourgeois aisés.

Au XIX^e siècle, les Dubois de Labarre vivent bien de la vigne jusqu'en 1880, et tirent parti de l'association des deux domaines de La Barre et de Puyfrançais.

On sait par ailleurs que Louis-Robert et Léo de Labarre font de belles alliances qui, lors d'héritages par leurs épouses, apportent de

nouvelles terres et donc de nouveaux revenus : des terres en Vendée, Charente-Maritime, en Limousin, en Picardie et à Livernant (sud Charente). Dans le cadre d'une affaire de saisie à Livernant concernant un beau-frère de Louis-Robert de Labarre – affaire qu'il aide à résoudre directement – une lettre retrouvée indique : « *Il apparaît que Labarre (Louis-Robert) s'est arrangé avec l'huissier. C'est un garçon des plus coopérants, heureusement qu'il est riche et qu'il a de quoi répondre* ».

On doit noter que le poids de la fiscalité avant la Révolution est important, surtout en matière de vin. Le cahier de doléances du tiers-état de la commune de Villejoubert (ainsi que de celui de l'ordre de la noblesse angoumoisine) est éclairant sur ce sujet. On note toutefois que l'Angoumois fait partie des provinces françaises où la pression fiscale des seigneurs est une des moins importantes.

➤ *Estimation des revenus du domaine de La Barre vers 1788*

Nous n'avons pas retrouvé de comptes consolidés des revenus pour La Barre. Des comparaisons peuvent permettre d'évaluer la rente foncière de La Barre, hors droits seigneuriaux.

Au XVIII^e siècle, certains marquis à la tête de plusieurs fiefs peuvent avoir une rente entre £140.000 (marquis de Romilly) ou £42.000 (comte de la Villehart). La majorité des seigneuries ont des rentes inférieures à £10.000. La seigneurie de Launay (150 ha) a une rente de £7.500, ou celle de Sion de £6.000. Les petites seigneuries, atteignent de l'ordre de £1.500 (Seigneur de Laye, 30 ha).

Pour La Barre, on a retrouvé un *reçu fiscal* de 1785 établi à 1/11^{ème} des revenus (£1.600) de certaines parcelles sises à Saint-Amant-de-Boixe, pour environ 6 ha. Par extrapolation, cela donnerait un revenu pour le domaine de l'ordre de £25.000 par an.

A la même époque, Les domaines du Chatelard, de Pouillac et de La Faye-Fenestre et des autres terres éparses pourraient compléter ces revenus à hauteur de £30.000.

Ces revenus – environ £55.000 – sont importants et s'expliquent par l'arrivée de Jean-Hélie Duboys de La Bernarde avec des revenus nouveaux liés à la vigne et au fourrage. A ces

revenus, s'ajoutent à partir de 1771 les pensions pour charge militaire de Jean-Hélie. Nous avons quelques informations sur sa pension militaire ²² entre 1762 et 1801 :

Année	Pensions *
1762	2.500 £
1763	1.800 £
1773	2.500 £
1778	6.000 £
1781	12.500 £
1788	14.500 £
1790	6.000 £ (retraite)**
1792	4.600 £
1801	2.600 Fr

(*) Avant prélèvements ; pension à laquelle s'ajoute la pension de chevalier de St-Louis (de l'ordre de 1.500£) ; (**) dont 4.000£ « en considération des services extraordinaires qu'il a rendus »

NOYER.	WESTER.	NOMS.	AGE.	ANNÉES.	SOMMES détaillées.	TOTAL des PENSIONS.	NOTIFS ET OBSERVATIONS.
					Report.....	2,308,610	
G.		DUBOSC DE RADEPONT.	64	1775 1782	4,000 6,000	7,000	Maréchal de camp, ci-devant capitaine au régiment des gardes françaises. La première, en considération de ses services. La seconde, quand il a été fait maréchal de camp, et lorsqu'il a réuni sa compagnie.
M.		DU BOTDERU (Hyacinthe).	37	1762 1786	479 3,600	4,079	Brigadier des armées navales, retiré. La première, y compris 72 livres d'intérêts d'arrérages, en considération de ses services en qualité de lieutenant de vaisseau. La seconde, sans retenue, pour sa retraite, et en considération de ses services.
G.		DUBOYS DE LA BEZENARDE.	74	1762 1767	1,800 4,200	6,000	La première, en qualité de lieutenant-colonel de dragons, ci-devant réformé, à la suite du régiment d'Orléans. La seconde, en considération des services extraordinaires qu'il a rendus.

État nominatif des pensions (Archives parlementaires) 1790.

		£	Fr
		.1788	.1853
chandelle	livre		1,2
sucré	livre		1,5
œuf	douze	0,3	0,50
Beurre	livre	0,3	0,7
sel 1 picoton	2,5 litres	0,65	
pain blanc	livre	0,11	0,22
savon	livre	0,75	1,2
2 poulets		0,8	1,3
huile olive	bouteille	2,5	6
vin rouge	pinte	0,3	1
logement	ville		60
eau de vie	pinte	1,15	5
soulier		4,5	7
costume		22,5	
savon		0,75	1,2
pomme de terre			0,3
SALAIRES			
1journalier agricole			1,70/jour
maçon			2,30/jour
menuisier			3/Jour
vendangeur		0,33/jour	
lingère		0,30/jour	
femme de lessive		0,20/jour	
cuisinière nourrie logée			350/an
domestique nourri logé			500/an
facteur			600/an
ouvrier spécialisé			800/an
jardinier non nourri non logé			600/an

en 1853, famille (salaires père, mère, enfants = 1000 elle dépense 800 Fr pour nourriture logement, il rest 200 Fr pour lumière, feu, habits...

Le coût de la vie en 1788 et en 1853

Au XVIII^e siècle, les seigneurs de La Barre semblent aisés. Pas étonnant que Jean-Hélie ait pu racheter des terres, financer les études de son fils, investir dans ses exploitations, entretenir trois résidences et mener un train de vie parisien, tout en restant modeste dans ses pratiques de vie.

²² Archives familiales et Archives parlementaires du 21 avril 1790, *pensions III^e classe*, où l'on trouve nommément Jean-Hélie Duboys.

Il est même généreux avec ses tenanciers : dans ses livres de comptes, il note les *lods et ventes* qu'il cède *gratis* en 1788 à nombre d'entre eux – avec don de sacs de pommes de terre. On a repéré d'autres *largesses* : dans une maison à Tourriers, « [...] J'y loge charitablement trois familles et j'y reçois les effets de la paroisse qu'on veut y loger. Le maire lui-même y a son foin [...] » ; don à l'hôpital de Lusignan ; « don à Catherine Massonnet (la nourrice de son fils) de Villejoubert avec une rente de 30 £ par an depuis 1777 » ; « Remise de rentes pour Martial et Besson, insolubles » ; « don de chevaux aux gendarmes ».

Un domaine agricole et viticole qui innove

Au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle – et ce dans toute la France – des gentilshommes agronomes expérimentent des techniques innovantes.²³ Ils participent à la création de sociétés d'agriculture et rédigent des traités d'agronomie. Voltaire se moque de cette élite : « [...] Vers l'an 1750, la nation rassasiée de vers, de romans, d'opéras, se mit enfin à raisonner sur les blés. [...] On écrit des choses utiles sur l'agriculture, tout le monde les lit, excepté les laboureurs. »

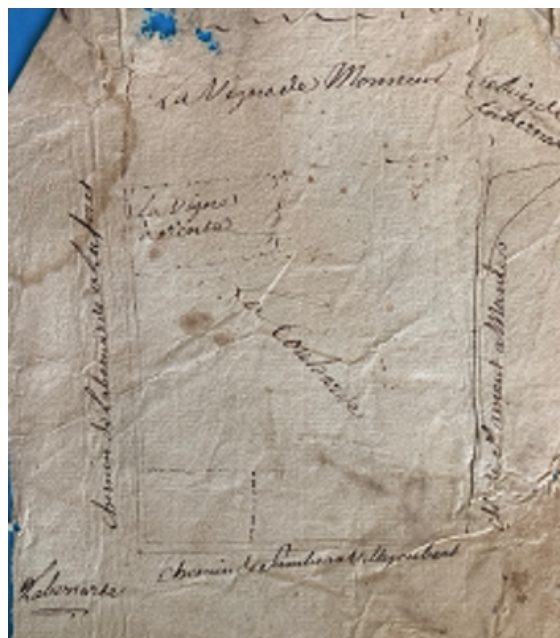
Malgré toutes les réformes techniques qu'il introduit au domaine, Jean-Hélie Duboys de La Bernarde ne s'identifie pas à cette élite. D'ailleurs, il conseille ainsi son fils : « N'imitiez pas cette foule de docteurs en agriculture qui, d'après leur savantes expériences faites à la surface d'un pot à fleurs, nous ont inondés de leurs brochures. Ne bornez point vos spéculations à l'enceinte de la capitale où l'immense concours de vertus et de vices des intérêts particuliers sont confondus dans la masse de l'intérêt général et, luttant sans cesse contre elle, forment un cahot difficile à débrouiller. Parcourez les provinces, les campagnes et ne vous laissez pas de vérifier, d'interroger, de réfléchir pour vous assurer de la vérité ».

De fait, il ne s'inscrit pas vraiment dans l'attitude ambivalente de la noblesse face aux questions agronomiques. « Si dans les salons, dans les esprits, on est souvent favorable aux innovations et aux changements agraires, il semble que l'on soit beaucoup moins empressé dans la pratique. On espère surtout des revenus nouveaux mais on n'ose pas prendre le risque de bousculer les habitudes anciennes. Ceux qui le font sont plus souvent des individus aux origines ou aux parcours

*atypiques parmi la noblesse, anoblis récents, officiers, parlementaires ou autres ».*²⁴

Pourtant, s'il n'y consent pas par posture conservatrice et par opposition de principe aux idées nouvelles, il s'avère en fait un *authentique et averti* agronome et il innove dans la conduite de l'exploitation de ses terres.

Au titre de ses missions militaires, il a acquis une connaissance experte sur la question des fourrages des bestiaux. Dans ce cadre, il a lui-même écrit – pour l'armée et finalement pour lui-même – des traités d'agriculture opérationnelle.²⁵ Il en tire parti dans sa vie civile. Dans les archives familiales on retrouve d'ailleurs des publications agronomiques du XVIII^e (fumure, prairies artificielles et conservation des fourrages).



Plan d'une pièce de terre de La Bernarde dressée par la main de Jean-Hélie et dédiée à la vigne et aux essais de pommes de terre. 1767

Jean-Hélie modifie sa pratique assez précocement, sans doute à l'occasion de sa période de repos forcé entre 1763 et 1773. Il fait des expérimentations sur les terres de son père à La Bernarde, qu'il prolonge sur ses terres du domaine de La Barre à partir de 1771. Il s'intéresse à la culture de la pomme de terre et du sainfoin, à la traction attelée, et à la transformation d'une partie de ses terres en prairies artificielles et en vignoble.

²³ Baudrillard (Henri), *Gentilshommes ruraux de la France*, Ed. Firmin-Didot, 1890.

²⁴ Vidier (Nadine), *Élites et progrès agricoles XV^e - XX^e siècles*, Ed. PUR, 2009.

²⁵ Cf. biographie de Jean-Hélie *chapitre 4*.

Mais ne surestimons pas le côté innovateur de Jean-Hélie. Il souhaite avant tout améliorer le patrimoine foncier de son fils tout en s'inquiétant des disettes répétitives dans sa région.²⁶ Il est concerné par la bonne exploitation de ses domaines agricoles, qu'il a confiée à son frère François Duboys de La Brune pendant ses périodes militaires actives. Il veille avec beaucoup d'attention à ses récoltes, à la bonification de ses terres et à l'accroissement de ses revenus.

Il reste aussi assez proche de ses métayers et de ses tenanciers, avec qui il trouve toujours des arrangements en cas de difficultés.²⁷

Jean-Hélie opère quatre grandes réformations dans la conduite de l'exploitation agricole de ses domaines.

- La production et la commercialisation de fourrages

Nous l'avons dit dans le chapitre consacré à Jean-Hélie Duboys de La Bernarde : pendant ses campagnes en Allemagne, Il est devenu expert en fourrage, ainsi qu'en gestion et approvisionnement des chevaux et bestiaux.

Dans un de ses traités sur les fourrages, il s'intéresse à la gestion des pâtures et à la culture des prairies artificielles (fourrage vert ²⁸), à l'approvisionnement en fourrage sec et en paille, aux conditions de conservation des stocks de fourrage lors des campagnes et déplacement des troupes, et au rationnement des chevaux. Dans le cadre des réquisitions auprès des paysans locaux, il est amené vers 1759 à étudier leur système de culture et à organiser un prélèvement intégrant les besoins de leurs propres cheptels.

Il rédige également des instructions militaires d'intendance, comme *les devoirs des préposés aux distributions des vivres* qui ont pour but d'organiser et de réglementer la gestion des bestiaux (vaches, veaux, moutons, poulets), tout au long de la filière : leur achat, leur pacage, leurs rations, la transformation par les bouchers, la gestion des abats, et la distribution aux troupes, ainsi que les *opérations de bureau* (comptabilité, statistiques). On y apprend notamment que l'armée, même en campagne militaire, récupère les peaux et le suif, et les revend.

Jean-Hélie met en œuvre ces pratiques dans son domaine et en transforme le système d'exploitation : organisation de la production et du stockage du foin, de la paille et du fumier sur l'exploitation, amélioration de l'alimentation des bestiaux, etc.

Les deux sources présentes sur le domaine irriguent des prairies permanentes de qualité (16 ha) et offrent des points de breuvage faciles pour le cheptel – peut-être étaient-ils accessibles aux laboureurs de la paroisse. C'est déjà un bel avantage dans ce pays « sec ».

D'abord pour des raisons agronomiques, Jean-Hélie introduit la culture de prairies artificielles, la gestion des regains d'herbage – complétant utilement l'alimentation des bestiaux – et la production de foin et de pailles de litière. Sur les prairies artificielles, Jean-Hélie développe la culture du sainfoin qui est bien adapté aux terres de La Barre. De plus, c'est une légumineuse qui apporte de l'azote aux sols.

Enfin et surtout, en introduisant ces nouvelles pratiques, il peut mettre en place progressivement un assolement quadriennal.

«²⁹ Pour supprimer les jachères, il faut des engrais. Pour se procurer des engrais, il faut des bestiaux. Enfin pour nourrir les bestiaux, il faut des prairies, soit naturelles soit artificielles. Tel est le cercle de l'économie rurale. C'est par analogie avec la révolution industrielle que la notion de révolution agricole a vu le jour. Elle concerne l'introduction des fourrages artificiels qui supprimèrent peu à peu les jachères, et l'utilisation des engrais qui permirent une forte élévation des rendements. Les deux phénomènes ne sont d'ailleurs pas liés l'un à l'autre dans l'histoire agricole : les fourrages artificiels ont précédé les engrais dans le temps, mais c'est leur conjugaison qui transforma radicalement l'agriculture ».

Mieux que tout commentaire, ce texte paru dans la *Feuille du Cultivateur* à la fin du XVIII^e siècle, exprime que la suppression des jachères et leur substitution par un assolement quadriennal – facilitées par la culture de prairies artificielles et l'élevage de bestiaux – sont les facteurs déterminants de la modernisation agricole observée au XIX^e siècle.

Jean Hélie s'avère être donc bien un agronome et un précurseur, même si, en apparence, il ne veut pas y consentir !

²⁶ Archives familiales, inventaire des lods année 1788 vendus gratis et avec dons de sacs de pomme de terre.

²⁷ Archives familiales. Cahiers de *comptes de la métairie et de la domesticité de La Barre*.

²⁸ Fourrage vert : les prairies, les prés ; fourrage sec : le foin.

²⁹ Texte repris de X. Julien-Labruyère, *Paysans charentais*, Ed. Rupella, 1982.

Il s'avère aussi être un bon entrepreneur : non content d'améliorer la qualité et la productivité de ses terres ainsi que d'assurer un croît significatif de son cheptel, il tire des revenus significatifs de la commercialisation du foin ainsi que de la paille de litière.

Le marché des fourrages et des pailles est en plein essor sur la région – on est à proximité de la nouvelle route Turgot Poitiers-Angoulême-Bordeaux. Jean-Hélie saisit l'occasion.

Ainsi, à partir de 1775, la vente importante de rations de foin – souvent couplée avec des barriques de vins et d'eaux de vie et avec des boisseaux d'avoine – peut atteindre des proportions importantes : en 1783, pour une vente à un aubergiste, cela représente 15.000 rations (soit environ l'alimentation quotidienne de 35 chevaux pour une année) ou, en 1810, 12.000 rations. On note aussi une vente *livrée* de foin, paille et avoine, avec *reprise du fumier* par le domaine, aux « *gendarmes de Churet pour leurs trois chevaux* ».

Ce commerce se fait essentiellement avec des aubergistes de proximité, à Tourriers, notamment et auprès de transporteurs sis à Port l'Houmeau- Angoulême – en lien avec le transport fluvial et les chevaux de halage.

- La traction attelée

Jusqu'en 1770, les labours et charrois s'effectuent essentiellement à l'aide de paires de bœufs dans le domaine (cf. annexe 24).

Dans son traité sur les fourrages, Jean-Hélie Duboys de La Bernarde s'intéresse en particulier aux questions de la traction attelée, bien évidemment aux chevaux ainsi qu'aux techniques spécifiques de harnais par rapport au joug des bœufs. Ses connaissances lui permettent de renforcer l'utilisation du cheval de trait sur ses domaines, que cela soit pour le labour ou pour la traction attelée – sans doute utilise-il des *mulassiers poitevins* ³⁰, race locale appréciée des

négociants de vin. Il agrandit son écurie en conséquence.

Dans la région, cette pratique est encore rare au XVIII^e siècle. On y préfère le bœuf bien sûr, l'âne, le mulet éventuellement.

Dans les années 1950, M. Rocton, le métayer ³¹, accueille au domaine des chevaux de courses, ce qui pouvait le « *mettre en pétard* ».

- La vigne

« *Dieu n'avait fait que l'eau, l'homme a fait le vin* » Victor Hugo ³²

Au domaine, on vinifie beaucoup et on produit des eaux-de-vie, et même du *vin doux* (pineau des Charentes ³³). On produit du vin rouge et du vin blanc. On fabrique des tonneaux.

Le vignoble du domaine de La Barre s'agrandit entre le XV^e siècle et au cours du XVIII^e. En 1686, le fief de La Barre bénéficie d'une extension de ses droits octroyés par le duc de La Rochefoucauld avec un droit *de prendre dans la forêt de Boixe les bois nécessaires à faire piquets, barriques, cuves et tonneaux*.



(Encyclopédie Diderot et cliché Didier Roy)

En 1782, Jean-Hélie Duboys de La Bernarde rachète différentes parcelles contiguës au domaine, pour environ 15 ha. Ces parcelles sont décrites dans un dénombrement et un acte d'anoblissement négocié en 1782 avec la duchesse d'Enville,³⁴ sa suzeraine. Il y plante des

³⁰ Race de cheval décrite annexe 14.

³¹ Anecdote racontée par Chantal Rocton.

³² ... Et les charentais ont inventé le cognac !

³³ Attesté dans une feuille de comptes de 1785. Le pineau est fruit du hasard : vers 1590, un vigneron versa du vin dans une barrique contenant encore de l'eau-de-vie. Lorsque la barrique fut ouverte plus tard, le pineau été né. Il ne sera commercialisé qu'à partir de 1921.

³⁴ Duchesse d'Enville (1716 - 1797) : Fille du duc Alexandre de La Rochefoucauld. L'absence de descendance mâle obligea le duc à négocier auprès du roi et du pape, la possibilité de faire reporter sur ses filles les droits et titres que ses fils auraient dû recevoir. Ces faveurs n'étaient que très rarement accordées, car en France la tradition salique voulait que seul le fils aîné reprenne le flambeau du père.

vignes. Leur production rejoint celle en cours sur le domaine pour 20 ha.

35 ha de vignes, c'est environ 37 % du domaine à la veille de la Révolution.

Jean-Hélie dispose du matériel nécessaire à la vinification : alambic, pressoir, barriques et tonneaux,³⁵ avec par exemple 200 barriques identifiées dans un bail de 1798.

En développant une viticulture de qualité, Jean-Hélie tire parti de l'augmentation du prix du vin et de l'essor du commerce des eaux-de-vie en Angoumois au XVIII^e siècle. Il commercialise son vin à des aubergistes, à des marchands de vin et à des négociants en eaux-de-vie. Des ventes sont repérées à Aigre (la famille Gauthier y est un important négociant implanté depuis le XVII^e siècle) ainsi qu'à Jarnac et à Port l'Houmeau (Angoulême).

Au XIX^e siècle, la production viticole du Domaine est amplifiée par les successeurs de Jean-Hélie, et ce jusqu'à la crise du phylloxera. Ceux-ci développent la commercialisation directe de leur eau-de-vie. En 1812, à titre d'exemple, Louis-Robert Duboys de Labarre achète cent futs en châtaignier et cinquante en chêne. Cette production viticole est gérée conjointement avec celle du domaine de Puyfrançais. C'est toutefois le domaine de La Barre qui assure la vinification.

On présente en *annexe 25* quelques statistiques sur la production viticole du domaine. On remarque que le domaine de La Barre vend sa propre *marque* (le *cognac La barre ou Puyfrançais ?*), sans doute marginalement, comme en témoignent des factures d'achat de bouteilles et d'expédition datées de 1862.

A noter que jusqu'en 1789, les vendanges sont fixées par le seigneur qui en annonce le *ban*, ou plus exactement lève le *ban*, c'est à dire lève l'interdiction de commencer à cueillir le raisin. Ce *ban* de vendange permet au seigneur de contrôler la perception de ses droits seigneuriaux et d'assurer ses propres récoltes en priorité, en utilisant le premier les équipes de vendangeurs étrangers, alors que les autres vignobles sont

exposés aux risques de pluie ou de pourriture. Après 1800, C'est le préfet qui annonce le ban.

- La pomme de terre à La Barre ³⁶

« *La pomme de terre, le légume de la cabane et du château* », Louis de Cussy

En 1762, Jean-Hélie Duboys de La Bernarde revient en Angoumois pour se reposer de ses campagnes de la guerre de Sept Ans. Comme Antoine Parmentier – qu'il a peut-être rencontré en Allemagne³⁷ –, Jean-Hélie rapporte des pommes de terre (kartoffel) dont il ravitaillait les troupes du Roi postées en Allemagne.

Dès son retour, il expérimente la culture des pommes de terre d'abord sur ses terres de La Bernarde, et, à partir de 1771 également sur le domaine de La Barre. En août 1773, il écrit à son frère François Duboys de La Brune : « *Fais-moi le plaisir d'aller à La Barre voir si Ravaré (un de ses métayers) a bien pris soin de chausser mes pommes de terre et de tenir en bon guéret* ³⁸, et dis-moi si elles sont belles ».

Il partage ses expériences avec le comte de Broglie, installé en ses terres de Ruffec et dont il est un proche.

Alors que la disette sévit en 1770 dans la région, le comte admoneste son curé et lui écrit le 6 avril 1770 : « [...] *Je suis véritablement touché, Monsieur, de ce que vous me mandez de la misère du peuple de nos cantons. [...] et suis très étonné que vous n'ayez pas imaginé de moyens de suppléer aux pommes de terre qui vous manquent. M. d'Angoulême, à qui elles manquent également, est parvenu à en faire à Vars, pour en donner tous les jours à 300 personnes. Cela valait bien la peine que vous y fissiez un voyage pour connaître sa méthode. Voyez donc à aller à Vars et à faire le plus tôt possible tout ce qui se pourra pour le soulagement des pauvres* ». ³⁹

Était-ce aussi sur les terres que possède Jean-Hélie à Vars ?

³⁵ Livres de comptes de Jean-Hélie, *succession de Louis-Robert Duboys*, baux de 1782/1798.

³⁶ Anecdote rapportée par Ludovic de Labarre au début du XX^e siècle, document dactylographié archives familiales.

³⁷ On peut l'imaginer : Antoine Parmentier, 1737 - 1813, pharmacien dans l'armée de Hanovre alors que Jean-Hélie est officier d'intendance en charge

notamment des vivres et de l'approvisionnement de l'armée.

³⁸ Guéret : terre qu'on a laissée se reposer pendant un an et que l'on laboure.

³⁹ Repris d'Alain Mazère, *Charles de Broglie, un ruffécois, espion de Louis XV et promoteur de La Fayette*, éditions Douin 2022.

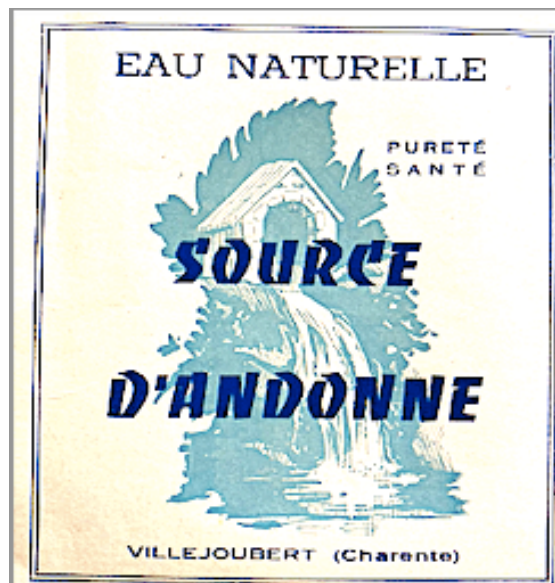
Le comte de Broglie – identifié ⁴⁰ comme ayant introduit la pomme de terre en nord-Angoumois – et Jean-Hélie Duboys de La Bernarde semblent bien à l'origine de la culture de ce tubercule dans la région. « [...] *Convenons que les deux militaires aux champs furent ensemble les précurseurs de l'implantation en Angoumois du fameux tubercule [...]* ». ⁴¹ On sait en tout cas que cette culture a mis du temps à s'implanter en Angoumois et qu'au mieux, elle servait en priorité à nourrir les cochons (*cf. annexe 26*).

Au domaine de La Barre, on met de l'eau en bouteille !

Le domaine de La Barre héberge deux sources, dont la source d'Andone. Cette dernière est au droit du Château à cent mètres. Un puits existait encore en 1868, comme le décrit Alcide Gaugué.⁴²

Vers 1960, Etienne de Labarre entreprend de valoriser cette source et fait des essais de production d'eau naturelle en bouteille. Son décès met fin au projet. Il en reste quelques

étiquettes. On ne peut s'empêcher de faire un rapprochement avec le blason de la famille Duboys de Labarre : deux colombes se désaltérant dans un calice.



étiquette d'une bouteille d'eau « La Barre » « Andonne »

⁴⁰ Roze (Ernest), *histoire de la pomme de terre traitée aux points de vue historique, biologique, pathologique, cultural et utilitaire*, Ed. Rothschild, 1898 (p.117-201).

⁴¹ Alain Mazère, *Op. cit.*

⁴² Gaugué (Alcide), *la Charente communale illustrée*, Ed. de la Tour Gile, 1868.



vers 1914, familles Duboys de Labarre et Rogues de Fursac au château de La Barre (on y reconnaît Ludovic de Labarre sur la gauche, sans doute Hubert et Henri de Fursac en costume clair). La source d'Andone est à 50 m du Château sur la gauche de la photo



(cliché Didier Roy)

