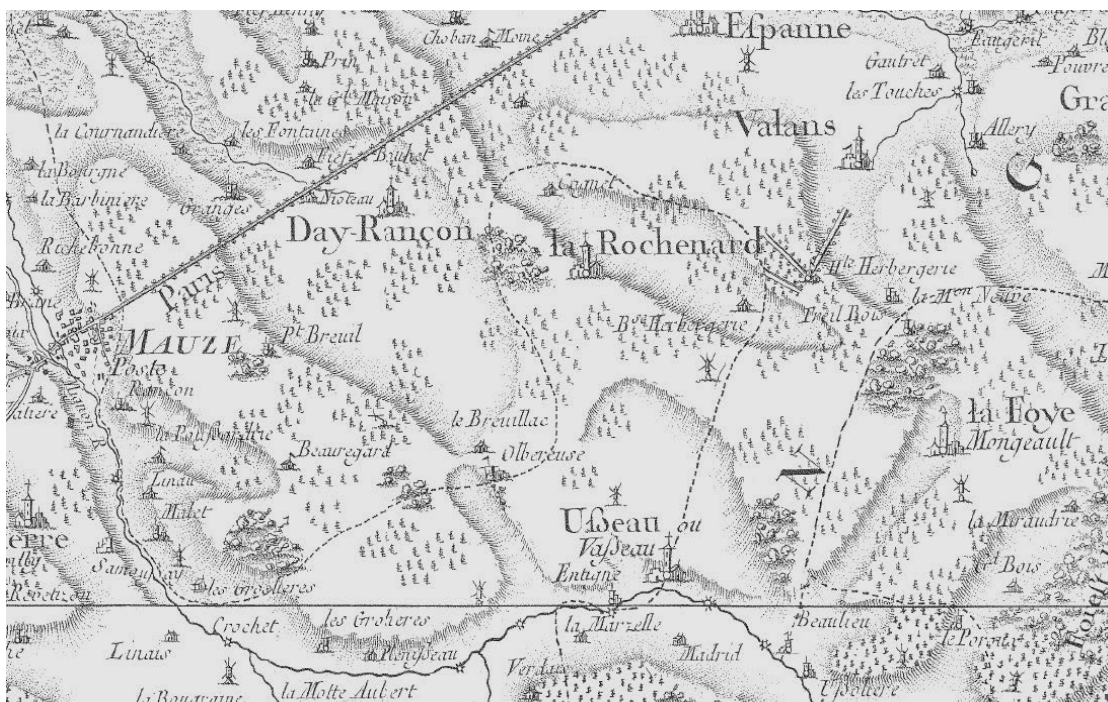


## Le sud-ouest des Deux-Sèvres



Extrait de la carte Cassini : communes limitrophes d'Usseau

### Céréales et vin, cultures traditionnelles

Établies sur les calcaires du jurassique, les cultures céréalières forment la base des activités agricoles. Les bleds (froment, avoine, seigle) nourrissent les hommes. Mais à côté de ces céréales les vignobles connaissent une grande expansion depuis le Moyen-Âge au moment des défrichements : les terrains peu aptes aux cultures se couvrent alors de vignes. Dans ce territoire de la plaine de Niort *les terres de groies peu épaisses, graveleuses sont propices à la culture de la vigne de même que les conditions climatiques avec des étés très lumineux et des hivers et printemps doux avec relativement peu de jours de gel*<sup>1</sup>.

Ainsi dès 1246 un document relatif à la Foye-Monjault décrit cette paroisse comme un immense vignoble partagé entre de multiples propriétaires, détenant pour la plupart moins d'un quartier de vignes soit 5 000 ou 6 000 ceps. Sont produits des eaux de vie et des vins d'assez bonne qualité, surtout ceux de certains coteaux de La Foye-Monjault et de Limouillas cités en 1534 par Rabelais dans *Les Grandes et inestimables chroniques du grant et énorme géant Gargantua*. L'écrivain raconte au chapitre XXXIV qu'en pleine guerre picrocoline, Gymnaste offre sa bouteille au capitaine en lui disant : *Tenez, capitaine, beuvez en hardiment, j'en ai fait l'essay, c'est vin de la Faye-Moniau*. Ces vins sont donc très tôt mais aussi très longtemps célèbres. De François I<sup>er</sup> à Henri IV, *ce fut vin de bouche des rois*. Un acte officiel mentionne qu'Henri IV se fait livrer au château d'Ambroise, entre autres, du vin de La Foye-Monjault. Depuis les années 1700, les exportations d'eaux-de vie sont réalisées vers la Grande-Bretagne et le Canada. Les vins font l'objet d'un commerce florissant. En 1750, les connaisseurs le comparent à du bordeaux de bonne qualité et jugent que le meilleur cru est celui de Limouillas. L'inventaire d'un marchand niortais Gabriault, en 1753, montre l'importance de ce

<sup>1</sup> Bernard G., Le vignoble de l'arrondissement de Niort : grandeur et décadence. Centre d'études et de recherches sur la vigne et le vin. Université de Bordeaux III, 1978

commerce : il possède 14 barriques de 210 litres de vin rouge et une barrique de vin blanc de la Foye-Monjault à 24 livres la barrique, et 10 barriques de vin du cru local, des coteaux niortais, de première cuvée à 12 livres la barrique.

Dans ce territoire du sud-ouest deux-sévrien, la superficie consacrée à la vigne s'accroît régulièrement tout au long des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, en lien avec l'augmentation de la consommation de vin rouge dans la région, le développement de Niort (de 11 515 habitants en 1792 à 20 037 habitants en 1856) et la production de vins blancs pour la distillation. Ainsi, dans l'arrondissement de Niort, la superficie en vigne passe de 6 000 hectares en 1788 à 10 410 en 1877.

L'économie repose alors sur deux productions essentielles, les céréales et le vin, la répartition pouvant varier d'une paroisse à l'autre. Le blé, l'orge et l'avoine sont les plus cultivées. Le vin rouge est réservé à la consommation et il est vendu à Niort alors que le vin blanc a un double usage : *potable, il est bu, sinon il est distillé en eau de vie*. Les récoltes dépendent des conditions météorologiques. Une année de sécheresse ou d'inondation ou de grand froid et les récoltes diminuent. Les prix flambent et les difficultés surviennent. Mais la double production de céréales et de vin permet d'atténuer les effets des aléas climatiques.

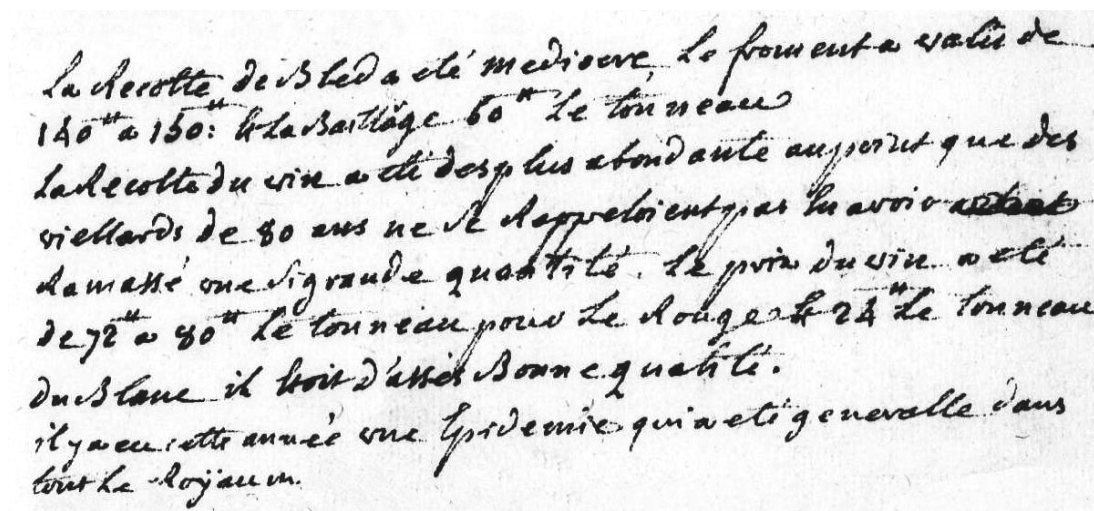
Comparé à la Basse-Marche, ce sud-ouest deux-sévrien, s'il n'échappe pas à l'état général de l'agriculture du royaume, présente des atouts importants. Aussi les conditions de vie sont-elles moins pénibles, la misère moins forte que dans d'autres territoires.

Nous disposons d'informations complémentaires sur l'économie de ce territoire grâce au curé de la paroisse de La Rochénard, Jean, Louis, Marthe, Angélique Suire. Sa paroisse est située à 4,6 km de la Foye-Monjault et à 4 km d'Usseau. Il prend possession de la cure de La Rochénard le 16 avril 1778. Et pendant treize ans, de 1778 à 1791, il annote sur le registre paroissial les événements économiques de l'année écoulée ainsi que le prix des principales productions.

### Les commentaires du curé Suire

1778<sup>2</sup> : le vin a vallu cette année de 19 à 22 pistoles et le bled<sup>3</sup> à peu près le même prix.

1779 :



La récolte de bled a été médiocre. Le froment a valu de 140<sup>u</sup> à 150<sup>u</sup> le baillarge 60<sup>u</sup> le tonneau. La récolte du vin a été des plus abondante au point que des vieillards de 80 ans ne se rappelaient pas l'avoir vu tant d'une si grande quantité. Le prix du vin a été de 72<sup>u</sup> à 80<sup>u</sup> le tonneau pour le rouge et 24<sup>u</sup> le tonneau du blanc il doit d'être d'une bonne qualité. Il y a eu cette année une épidémie qui a été générale dans tout le royaume.

<sup>2</sup> AD 79. E DEPOT 223 / 2 E 224-1

<sup>3</sup> Les céréales sont désignées sous le terme de bled. Le froment est le blé et le baillarge l'orge de printemps en Poitou. Les prix des céréales et du vin sont énoncés en livres ou en pistoles (p) pour un tonneau. La coutume de compter par pistoles date du mariage de Louis XIV car la dot de la reine, Marie-Thérèse d'Autriche, fille de Philippe IV, roi d'Espagne, est payée en pistoles d'or d'Espagne dont la valeur est de dix livres de France. On ne jugea pas nécessaire de refondre ces monnaies, et on les mit en circulation, sous leur nom espagnol, avec un cours de dix livres.

**1780** : la récolte en bled très modique, le froment a vallu dans le cours de l'année de 130 à 170 le tonneau. La baillarge de 110 à 130. L'avoine 100. Les bleds étaient de mauvaise qualité.

La récolte en vin a été bonne, les vins de médiocre qualité. Le rouge a vallu de 100 à 110 le tonneau pris sur le tain.

**1781** : la récolte du vin a été cette année d'une abondance au-dessus de tout souvenir ; elle a surpassé de plus d'un tiers celle de 1779 ; le vin rouge n'a vallu que 60 livres le tonneau pris sur le tain, le blanc pour la chaudière 4 livres la barrique<sup>4</sup>.

La récolte en bled a été assez bonne. Les Bled a vallu depuis la récolte jusqu'à la Saint André 160 livres et la baillarge 100 livres. Dans le mois de décembre le froment a monté jusqu'à 240 livres et la baillarge 150 livres.

**1782** : le froment a vallu cette année depuis le 1<sup>er</sup> janvier jusqu'à la récolte de 280 à 320 livres le tonneau et la baillarge de 140 à 160. Et le vin rouge de 80 à 90. Et le vin blanc 20 livres le tonneau pour la chaudière.

La récolte de vin cette année a été médiocrement abondante et le vin de mauvaise qualité. La récolte en froment a été abondante mais de très mauvaise qualité.

**1783** : la récolte en bled a été médiocre et de très mauvaise qualité ; le froment a vallu depuis le mois de janvier jusqu'au mois de mai de 210 à 230 livres et du mois de mai jusqu'au mois de décembre de 180 à 200 le tonneau. Et la baillarge de 120 à 140.

La récolte en vin a été cette année très mauvaise et le vin de médiocre qualité. Le vin rouge a vallu de 180 à 200 le tonneau et le vin blanc 120.

Il a regné cette année un brouillard journalier sur le soleil pendant trois heures après son lever et trois heures avant son coucher depuis le 15 juin jusqu'au 15 septembre 1783 et a suivis le bouleversement des anneaux de la Calabre.

Les années 1784, 1785 et 1786 sont marquées par des récoltes satisfaisantes en céréales sauf en 1785 que de mémoire d'homme même en 1709<sup>5</sup> en avoir si peu ramassé et de mauvaise qualité. La récolte de vin est aussi irrégulière, abondante et de qualité en 1784, abondante mais le vin sans couleur et de très médiocre qualité en 1785 et médiocre en 1786.

**1787** : la récolte de cette année a été très petite en vin. Il a vallu de 130 à 160 le tonneau. Le rouge et les blancs 120. Le vin a été de très mauvaise qualité au point qu'il en faut douze pour faire une bourrique d'eau de vie. Il y a eu cette année deux inondations très considérables en plusieurs endroits, les bleds ont été noyés deux fois. La récolte en froment a été assez bonne et très abondante. Le froment a vallu 200 livres le tonneau, la baillarge 100 et l'avoine 60.

**1788** : la récolte en bled a été médiocre cette année et le bled de médiocre qualité. Le froment a vallu de la récolte à Noël de 220 à 260 livres le tonneau et la baillarge de 120 à 150. Le printemps a été d'une très grande sécheresse. Nous n'avons pas eu de pluie depuis le 20 février jusqu'au 9 juillet. La récolte de vin a été d'une médiocre abondance. Le vin de bonne qualité... Le rouge a vallu de 100 à 120 le tonneau et le blanc 60. Le vin a eu une très grande recherche, il était au trois quart vendu à la Saint André.

Nous avons eu cette année un hiver des plus rigoureux et au dessus de tout souvenir. Les gelées ont commencé le 24 septembre et ont duré par vent d'est nord et jusqu'au 14 janvier 1789. La neige a esté sur la terre depuis le 28 octobre jusqu'au 14 janvier, jour du dégel. Le thermomètre de Réaumur<sup>6</sup> que

<sup>4</sup> Le vin blanc est bu ou distillé et transformé en eau-de-vie. Son prix est alors inférieur et spécifié pour la chaudière

<sup>5</sup> L'année 1709 fut catastrophique. Ainsi à Talcy (41), le curé écrit : *En la présente année (1709) la grande gelée 4 fois : aux rois, à la Chandeleur, à la mi-carême et à la St Mathias. Les espèces furent gelées dans le calice le jour de la St Mathias. Blés tout gelés, noyers et vignes. On ne cueillit point de blé et de vin en cette année. Le blé valut jusqu'à 40 livres le setier à la mesure de Beaugency. On ne reçut que d'orge en 1710.*

<sup>6</sup> Ce thermomètre a été conçu par le physicien René-Antoine Ferchault de Réaumur en 1731 sur une échelle de température à partir de la dilatation apparente de l'alcool. Cette échelle sera remplacée en 1794 par celle de Celsius.



jay toujours tenu à l'air libre est descendu le 18 décembre à 15 degrés et le 31 à 16 degrés et le 7 janvier à 16 degrés et demi ce qui surpasse d'un degré et demi le froid de 1709 appelé communément le grand hiver. Les rivières étaient toutes gelées dès le 13 décembre et on a vu dans la Sèvre de la glace de 31 pouces d'épaisseur. Plusieurs arbres ont été fendus par la gelée et au moment où j'écris, 15 janvier, nous espérons cependant que le peu de bled qui est en terre ne seront point endommagé.

Notre espérance a été frustrée, tous les froments ont été en grande et très grande partie gelés en lait et en herbes.

1789<sup>7</sup> :

La récolte du froment a été très mauvaise, le bled de  
mauvaise qualité. La récolte du Baillarge a été  
très abondante. Le froment a valu pendant tout le  
cours de l'année de 350<sup>l</sup> à 380<sup>l</sup>. Le tourneau de  
la Baillarge de 140<sup>l</sup> à 250<sup>l</sup>. L'été & l'automne ont  
été très pluvieux au point qu'on a pu semer les bleds.  
La récolte du vin a été si mauvaise, la quantité &  
la qualité, que de mémoire d'homme on ne se rapp-  
elle pas l'avoir eue de <sup>pareille</sup> si mauvaise : il n'y a eu dans le  
général que le huitième des années ordinaires.  
Le vin n'a eu aucune recherche, je ne peut la fixer le  
prix, car au mois de mars on je fais ces observations il n'y  
n'a pas eu quatre. Barriques de vendues dans la  
paroisse.  
il n'y a point eu d'hiver <sup>froid</sup> cette année, au point que  
nous n'avons pas eu une seule gelée.  
c'est le 17. avril de cette année que se sont tenus à  
conseiller les Etats généraux du Roy au me, qui ont  
amené des résolutions &ournant à mémorables  
dont le détail seroit trop long à détailler ici

Les années 1790 et 1791 connaissent une grande sécheresse entre juin et octobre. Les récoltes de céréales sont peu affectées mais celles du vin sont médiocres en quantité mais d'excellente qualité.

Années	1778	1779	1780	1781	1782	1783	1784	1785	1786	1787	1788	1789	1790
Vin Rouge	19 à 22 p	72 à 80	100 à 110	60	80 à 90	180 à 200	80 à 90	60	100 à 110 à Niort	130 à 160	100 à 120	-	24 à 28 p
Vin Blanc		24		4*	20*	120	50 à 60 8*	24	72	120	60	-	100 à 120
Baillarge		60	110 à 130	150	140 à 160	120 à 140	130 à 140	250 à 270	180 à 200	100	120 à 150	180 à 250	16 à 18
Froment	19 à 22 p	140 à 150	130 à 170	160 à 180	280 à 320	180 à 230	200	360 à 380	340 à 370	200	220 à 260	350 à 380	26 à 30 p
Avoine			100					250		60			

Tableau récapitulant les informations du curé Suire<sup>8</sup>

Les observations du curé de la Rochénard sont précieuses car elles rappellent combien, ici comme ailleurs, les cultivateurs et vigneron sont dépendants des conditions météorologiques. Pendant les mauvaises années, les paysans font le gros dos.

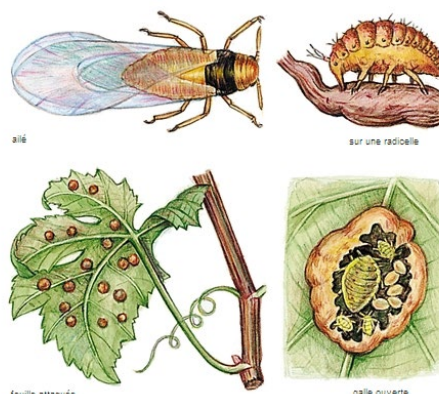
Les années normales ou exceptionnelles, après avoir reconstitué leurs réserves, ils peuvent améliorer leur exploitation, l'agrandir, l'équiper de nouveaux chais, etc. Les migrations temporaires des maçons bas-marchois apparaissent alors comme une solution adaptée à la réalisation de leurs projets de rénovation, d'agrandissement ou de construction de bâtiments. Les maçons locaux ne sont pas suffisamment nombreux pour répondre aux besoins en constructions.

## Au XIX<sup>e</sup> siècle, crise du phylloxera et conversion vers l'élevage

Cet équilibre économique du XVIII<sup>e</sup> siècle basé sur les céréales et le vin poursuit son développement au XIX<sup>e</sup> siècle.

Le vignoble s'étend, bénéficiant des nouveaux moyens de transport, de l'amélioration des techniques agricoles et de la croissance du commerce qui renforce la spécialisation des régions viticoles. Dans de nombreuses communes le stade de la monoculture est proche, affirme G. Bernard<sup>9</sup>. Les foires aux vins de Mauzé, de Beauvoir ont une grande réputation comme celle de la Foye-Monjault où les transactions durent huit jours.

La crise de l'oïdium vers 1845-1850, ce champignon qui pourrit les grappes, ne ralentit pas ce développement, ce qui fait dire aux observateurs que les vignerons traversent une *période dorée* où les parcelles de vigne valent de 2 000 à 3 000 francs l'hectare contre 1 000 à 1 200 francs pour les autres terres et que le vin se vend sur la base de 15 francs l'hectolitre. C'est la crise du phylloxera dans les années 1875 qui met fin à cette période faste au cours de laquelle les vignerons investissent dans l'amélioration de leur habitat et des bâtiments d'exploitation. Le phylloxera, un puceron originaire des Amériques, apparaît en 1875, introduit par des plants de vigne



<sup>8</sup> Le vin blanc est bu ou distillé et transformé en eau-de-vie. Son prix est alors inférieur et spécifié *pour la chaudière*\*

<sup>9</sup> G. Bernard, Le vignoble charentais – le vignoble de l'arrondissement de Niort : grandeur et décadence. Centre d'études et de recherches sur la vigne et le vin. Université de Bordeaux III. 1978

importés par bateau. Quand les premières taches font leur apparition, les vignerons croient à un coup d'orage.

Lors d'une enquête renseignée en 1878-1879, les maires indiquent percevoir les premiers signes de la maladie dans les vignobles et la plupart d'entre eux constatent une baisse significative du prix de l'hectare de vigne avec l'apparition du fléau.

	Le Bourdet	Deyrançon	Saint-Georges de Rex	Saint-Hilaire-la-Palud	La Rochénard	Mauzé	Priaires	Usseau
Présence du phylloxera	On ne le sait pas	Non	On le suppose	Non	Non	Non	Oui	Il a commencé
Superficie du vignoble (hect)	70	450	350	100	200	131	250	190
Superficie affectée (hect)			2 ares				2	1 hect
Prix de l'hectare avant (f)	2 000	2 000	2 000	3 000	2 000	-	2 000	2 000
Prix en 1878/79 (f)	2 000	1 000	1 500	900	2 000	1 000	500	1 200

*Développement du phylloxera en 1878-1879 dans les communes du sud-ouest des Deux-Sèvres*

Si en 1881 la récolte est excellente, la maladie, elle, gagne rapidement du terrain. Le domaine est totalement infesté. C'est une véritable catastrophe qui s'abat brusquement sur ce territoire. Les conséquences humaines et économiques sont considérables. Le vignoble de Mauzé passe ainsi de 2 890 hectares en 1882 à 61 en 1900. Les surfaces de la Foye-Monjault passent de 900 hectares en 1882 à 3 hectares en 1891 puis à 35 en 1896. Le prix de la terre baisse dans des proportions considérables : l'hectare de vigne à La Foye-Monjault passe de 5 000 francs en 1879 à 500 francs en 1884. Les viticulteurs ruinés partent : Beauvoir perd, en un quart de siècle, 22% de sa population.

Superficie en hectares	1882	1891	1900
Canton de Beauvoir	4 100	216	269
Canton de Mauzé	2 890	240	61

*Evolution du vignoble par canton entre 1882 et 1900*

Devant l'importance de la catastrophe économique, le préfet des Deux-Sèvres Grimalli, par l'intermédiaire du comité central du phylloxéra, organise des distributions gratuites de plants américains que certains vignerons attendent avec impatience. Ainsi, le 21 avril 1883, un vigneron d'Usseau écrit : *Je suis peut-être un des plus éprouvés de la commune par cet insecte dévastateur, Monsieur le Préfet, j'ai un morceau de vigne de 3 ha attaqué depuis 3 ans et presque disparu, puis un autre de 1,50 ha qui est sur le point de finir ... ces deux morceaux constituent l'espoir de ma vieillesse... je n'ose demander que 4 ou 500 bons porte-greffes*<sup>10</sup>.

Mais ces tentatives de replantation échouent et les vignerons doivent tourner la page.

<sup>10</sup> AD 79. 12 M 25

## Une réorientation vers l'élevage

**Maxime Arnaud**, agriculteur à La Rochénard, décrit en 1947 ce bouleversement de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>11</sup> :

*En 1878, la première tâche de phylloxéra fit son apparition dans la région de La Foye, dans le fief de La Brousse, entre Limouillas et Treille-Bois, dans une vigne appartenant à Arnaud Jacques, brigadier, dit Jacquet l'Ami. Personne ne voulait croire au phylloxéra et beaucoup attribuaient cette grande tâche jaune à un coup d'orage. L'année suivante, la tâche s'élargit et d'autres tâches apparurent dans les vignes voisines.*

*En 1881, il y eut une bonne récolte en qualité et en quantité. Les gens persistaient à dire que l'on n'avait jamais vu sonner de glas de vigne, que cette maladie ne serait que passagère. Les jeunes continuaient à s'outiller en matériel de chai et beaucoup empruntaient de l'argent pour le faire.*

*Les années 1882-1883 furent médiocres. Malgré l'espoir, la maladie s'accroissait, les gens commençaient à semer du blé dans les parties premièrement atteintes. En 1884, favorisée par un beau temps, la récolte fut bonne en qualité, mais la quantité fut faible. Ce fut la dernière récolte qui compta. En 1886, il n'y avait plus de vignes de rapport, ce fut la fin du vignoble de toute la région....*

*Et, cependant, il fallait réagir, poursuit Maxime Arnaud. Quelques jeunes, travailleurs et hardis, mirent carrément la pioche dans les vignes et firent faire des charrues, mal vus de certains vieux vigneron qui espéraient toujours et qui dépensaient leurs modestes économies pour faire la misère. Tous les maréchaux devinrent fabricants de charrues, les gens qui savaient travailler le bois faisaient la perche et l'avant-train, les maréchaux faisaient les socs et les ferrures ; il n'y avait pas de machines à ce temps-là ; tout le travail se faisait à la main. Les premiers labours à la charrue se firent à sillons. C'était plus facile de couper le blé à la faucille. Le pays se peupla de moutons qui allaient paître dans les chaumes ; c'était le seul produit.*

*Peu à peu, il se fit des prairies artificielles, et les premières luzernes vinrent de toute beauté. Après l'arrachage des vignes, les premières vaches apparurent, mais la plupart devenaient gouteuses. Il a fallu l'emploi des superphosphates pour enrayer la maladie. Les premiers engrais qui furent employés sur les blés furent les tourteaux de colza à la dose de 1 000 kilos à l'hectare. On allait les chercher à Niort, rue de l'Huilerie.*

*Les vignes finirent par s'arracher et, au fur et à mesure que la culture augmentait, les moutons diminuaient pour faire place aux vaches. Pour tirer profit des vaches, il fallait faire du beurre ; pour faire le beurre, il fallait s'outiller, acheter des pots de terre pour y mettre le lait afin de faire monter la crème, et de grandes casseroles en grès pour la brasser. Quel travail ! Beaucoup firent modifier les foyers de façon à faire un four pour réchauffer la crème l'hiver ; l'été, il fallait la descendre dans les puits ou les citernes pour la rafraîchir.*

*Que de temps il fallait brasser pour transformer cette crème en beurre, que, bien souvent, il fallait colorer avec du jus de carottes râpées pour lui donner une plus belle couleur et le vendre au marchand à 0,80 franc le kilo ; il fallait 24 ou 25 litres de lait pour faire un kilo de beurre.*



Laiterie d'Usseau construite en 1890

<sup>11</sup> Arnaud M., « Les souvenirs d'un vieux paysan - de la chandelle de résine à l'ampoule électrique », in Société mauzéenne d'Histoire locale, 2<sup>e</sup> trimestre 2001, n°121

*Pendant que la culture se modifiait dans la plaine, il fallait aussi modifier les habitations. Tout le matériel du chai : cuves, barriques, treuils ... fut détruit et en partie brûlé pour transformer les chais en écuries afin d'y loger les vaches, le pays n'ayant d'eau que dans les puits variant de 25 à 30 mètres de profondeur, les municipalités eurent à charge de faire creuser des mares pour faire des abreuvoirs.*

Peu à peu l'élevage laitier s'impose. Les laiteries coopératives, encouragées par l'essor des coopératives de panification depuis 1867, se multiplient et leur création s'effectue dès que 5 000 litres de lait sont collectés par jour. Le troupeau bovin triple en 30 ans. La main d'oeuvre locale qui n'est pas partie est renforcée par l'arrivée de paysans de Vendée qui, poussés par la misère, quittent leur département.

Dans le même temps les entreprises industrielles des peaux se développent, notamment à Niort. Dans certaines communes, comme à Usseau par exemple, s'installe à partir de 1850 la transformation du crin animal. Il s'agit de redresser les soies de porcs, de les rassembler en paquets pour ensuite les expédier à des fabriques de brosses ou fabriquer ces produits. Usseau dispose de sa fabrique car le notable local, Charles Brelay, en est l'instigateur : 50 femmes et 80 enfants y travaillent en 1855<sup>12</sup>.

\*\*\*\*

La crise du phylloxera, véritable cataclisme économique qui impose une conversion vers l'élevage laitier, génère ainsi de nouveaux besoins en termes de construction. De même la politique de l'Etat en matière d'organisation communale et d'éducation nécessite de nouveaux bâtiments. Ces éléments ont pour conséquence des transformations de l'habitat à Usseau et dans les communes environnantes :

- rénovation ou remplacement des chais par des étables et des granges. Le chai est en effet une construction particulière car la conservation du vin et de l'eau de vie exigent l'obscurité et des conditions d'hygrométrie particulières. « *Placée dans un local trop sec, l'eau de vie perd du volume de façon excessive et devient dure et sèche ; gardée dans un local trop humide, elle perd en degré et devient molle*<sup>13</sup> ».

- « révolution agricole » avec la suppression de la jachère au profit de culture de fourrages artificiels, l'utilisation d'amendements, l'utilisation de la charrue Dombasle en remplacement de l'aire ;

- développement de bâtiments à caractère public : halle construite en juin 1856 ; école communale publique construite en 1863 et complétée par un préau en 1872 ; mairie bâtie en 1866 à l'emplacement de la halle détruite cette même année ;

- construction de bâtiments industriels : laiterie bâtie en 1890 et équipée d'une chaudière par Louis Guilbot. Les bâtiments sont rachetés dès 1894 par la société coopérative ;

- rénovation et agrandissement de nombreuses maisons rurales : certaines sont suélevées d'un étage ou doublées en profondeur ;

A cela s'ajoute la construction de nombreux bâtiments de moindre qualité, des ateliers, des entrepôts dans le bourg et dans les hameaux, etc.

Pour mener à bien tous ces chantiers, les communes ne disposent pas de la main d'œuvre nécessaire et disponible et elles font appel à des ouvriers venant de l'extérieur, de la Basse Marche principalement.

<sup>12</sup> ADDS 10M17.1. Statistiques industrielles et commerciales [1804 ; 1889].

<sup>13</sup> R Delamain, Histoire du cognac, Paris, Stock 1935