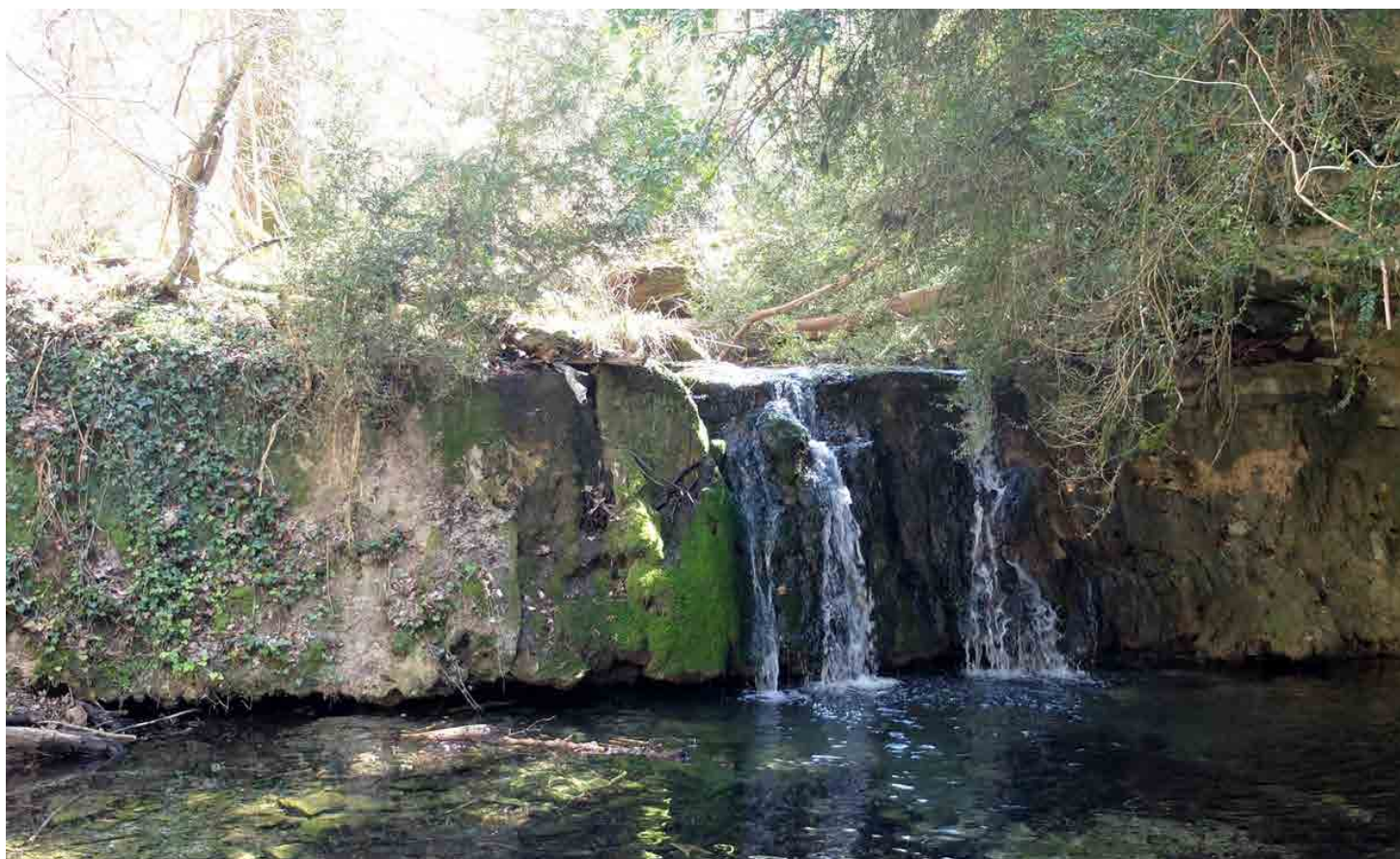


**Rapport pour le Conseil Départemental de Vaucluse**

## **HISTOIRE DU TERRITOIRE AGRICOLE DE L'ENS DE LA FORÊT DE SIVERGUES**



**Pierre Sèche en Vaucluse**

**Février 2020**

# HISTOIRE DU TERRITOIRE AGRICOLE DE L'ENS DE LA FORÊT DE SIVERGUES

## Table des matières

<b>I</b>	<b>PRESENTATION DU TERRITOIRE .....</b>	<b>3</b>
<b>II</b>	<b>QUELQUES JALONS HISTORIQUES .....</b>	<b>3</b>
II.1	LES PREMIERS HOMMES DU LUBERON .....	3
II.2	DES OPPIDUMS CELTO-LIGURES .....	3
II.3	DE LA ROMANISATION JUSQU'AU HAUT MOYEN-ÂGE.....	4
II.4	DU MOYEN-ÂGE A NOS JOURS, UN LONG HERITAGE AGRICOLE .....	4
<b>III</b>	<b>USAGES ET SAVOIR-FAIRE LIES A L'OCCUPATION DU SOL .....</b>	<b>6</b>
III.1	HABITAT.....	6
III.2	AGRICULTURE .....	7
III.3	LA RESSOURCE EN EAU .....	11
III.4	L'ELEVAGE .....	12
III.5	LA FORET .....	13
III.6	LES CHEMINS VICINAUX.....	15
III.7	ARTISANAT-INDUSTRIE .....	16
<b>IV</b>	<b>ANNEXES .....</b>	<b>18</b>
IV.1	RELEVES .....	18
IV.2	FEUILLETS AGRICULTURE .....	31
IV.1	BIBLIOGRAPHIE .....	38

## I PRESENTATION DU TERRITOIRE

**La situation** : entre le plateau des Claparèdes et le Grand Luberon, la haute vallée de l'Aiguebrun s'étend sur 5 km, entre ses sources (Combe de Bade Lune et secondairement Vallon de Pétaresse) et l'auberge des Seguin. Elle reçoit des vallons affluents aux eaux irrégulières. Cet encaissement a permis l'essor d'un milieu abyssal frais et humide propice à une flore d'une grande originalité pour la région. La commune de Sivergues se situe au centre de ce bassin de l'Aiguebrun, avec ses 939 ha elle est l'une des plus petites communes du pays d'Apt.

Le sous-sol du territoire de Sivergues est entièrement de l'ère tertiaire, période du Miocène. Sur la ligne de crête, des lanières de tertiaire Oligocène s'infiltrèrent dans le vallon de Paris. Dans le vallon Nord, émergent des calcaires karstiques du secondaire, faciès urgonien.

**Quelques détails géologiques** : vers -20 millions d'années, et durant près de 10 millions d'années, la mer du Miocène dépose une importante série de calcaires bioclastiques (calcaire riche en débris organiques). Les forts courants de cette mer chaude transportent, sur le relief, des sédiments sous forme d'immenses dunes, qui, aujourd'hui consolidées, constituent la « molasse » calcaire. Puis, le massif va s'élever au moment de la surrection des Alpes (vers -6 millions d'années) et l'Aiguebrun, déjà présent, creuse progressivement une vallée profonde, dégageant des alluvions qui permettront l'installation d'une riche ripisylve. Au quaternaire, sous l'action de l'érosion, les falaises se sont creusées en de nombreuses cavités (les baumes).

## II QUELQUES JALONS HISTORIQUES

### II.1 Les premiers hommes du Luberon

C'est près de l'Aiguebrun que sont apparus les premiers hommes du Luberon de -125.000 à -130.000 ans.

Vers -50.000 ans (au Paléolithique moyen, Moustérien), on a retrouvé de nombreuses traces de peuplement **temporaire** : la Baume des Peyrards, en amont du hameau des Seguin, est un vaste abri sous roche long de près de 50 mètres ; la Baume de l'Eau, la Baume du Fort. La situation en hauteur de tous ces abris temporaires a dû limiter les risques liés aux abondantes crues de l'époque.

A l'époque du néolithique, les hommes du Luberon devinrent des agriculteurs et des éleveurs, certains s'installèrent sur le plateau des Claparèdes (à La Brémonde), mais ils conservèrent les baumes comme refuges, habitats occasionnels, lieux de sépultures et lieux culturels. Ces traces sont nombreuses dans le vallon de l'Aiguebrun, tant aux Seguin qu'à la Baume Chabaud, ou à la Baume de Buoux.

Il semble que la présence d'escargots en abondance sur les berges du cours d'eau a constitué une zone d'attraction pour le gibier que l'on ne pouvait se permettre de négliger.

### II.2 Des oppidums celto-ligures

Dès le V<sup>e</sup> av. J-C, le Luberon joue un rôle de frontière. Autour du II<sup>ème</sup> siècle av. J-C, les celto-ligures pratiquèrent, pour leur commerce, les voies naturelles reliant le Calavon à la Durance selon un parcours assez direct entre Rocsalère par le Castellans de Sivergues vers Vaugines et par un autre itinéraire depuis le Castellans par le Courtias (signifiant le grand enclos ou grande terre) qui permettait d'atteindre Cucuron. Ils établirent, le long de ces passages, des oppidums défensifs sur des points hauts. Un ensemble de « forts » contrôlaient le cours de l'Aiguebrun. Ces oppidums servaient aussi de

refuge à une population pratiquant l'élevage extensif et une agriculture d'autosubsistance et vivant dans des habitats dispersés sans doute construits en bois.

## II.3 De La romanisation jusqu'au haut Moyen-Age

Vers le I<sup>er</sup> siècle av. J-C, l'habitat, constitué essentiellement de *villae*, est dispersé sur les territoires. Les terres cultivées paraissent être de plusieurs catégories :

- Les meilleures, généralement celles exploitées par les populations autochtones avant la colonisation, leur furent enlevées au profit des colons : exemple, au Tourel, près de Saignon, une grande *villa* rurale a succédé à une ferme gauloise.
- D'anciennes friches recultivées étaient attribuées, à titre perpétuel et héréditaire, à des paysans en échange d'une contribution annuelle.
- Il est possible qu'à Sivergues, l'existence d'une ferme romaine, peut-être dépendante d'un domaine tel que Tourel, ait existé (mais non attestée) : la *villa severanica*, dans laquelle se seraient installées dans les premières années du V<sup>ème</sup> siècle, la femme et la fille de Castor, évêque d'Apt.

Les ressources de ces exploitations étaient probablement :

- Le blé, cultivé sur les plateaux voisins (cf. l'aire de Chantebelle située sur le plateau des Claparèdes).
- Des vergers de fruitiers dans les fonds de vallée où étaient installées ces *villae*.
- Surtout, l'élevage pour le compte de tiers, dans le cadre de « *transhumance* » des troupeaux « *et c'est pourquoi la mainmise de grands propriétaires urbains jusque sur ces zones reculées ne peut être exclue* ».

Des traces de la présence romaine au quartier des Crottes, à la Brémonde (territoire de Buoux).

Au V<sup>ème</sup> siècle, Castor, évêque d'Apt, aurait contribué à l'implantation d'un centre érémitique dans le vallon de l'Aiguebrun : Barruol suggère de se servir des vestiges qu'on trouve sur le domaine de Paris (cellules partiellement entaillées dans le rocher, trous de poutres et clayonnages divers) pour préciser les caractéristiques des aménagements rupestres de l'antiquité tardive en les comparant à ceux de Buoux dans la falaise du Moulin Clos.

Dans la période troublée des invasions barbares, qui a vu la fin de l'empire romain, le centre érémitique créé par Castor à Sivergues a vraisemblablement été remplacé par une petite communauté religieuse. Les domaines ruraux des zones les plus reculées ont été peu touchés par les pillages et ont conservé leur fonctionnement antérieur, entérinant ainsi une organisation sociale qui préfigure la société du moyen-âge.

## II.4 Du Moyen-Âge à nos jours, un long héritage agricole

Des documents (aujourd'hui disparus) attestent de l'existence du castrum de Sivergues dès le X<sup>ème</sup> siècle.

A cette époque Sivergues et Saignon appartenaient tous deux à la famille Bot. On ne sait pas à quel moment les seigneuries de Saignon et de Sivergues ont été séparées.

Le castrum est un habitat-refuge pour les populations aux abois pendant les incursions sarrasines de la fin du I<sup>er</sup> millénaire.

Dans la période troublée du XIV<sup>ème</sup> siècle, Sivergues semble avoir été un territoire voué à l'abandon, à part quelques terres difficilement entretenues pas très étendues et peu productives. Par exemple, en 1314, un jugement a fait saisir une terre au quartier du Fenouillet de « 6 émines et une poignardièrre » de conségel et de blé (correspondant à 48,26 ares).

**L'émine** et la **poignardière** sont des unités de mesure pour le grain (en volume).

**L'éminée** est une unité de mesure agraire (en superficie) fondée sur la surface ensemencée avec une émine de blé.

Il existait 3 niveaux de mesures agraires dont les noms et les valeurs variaient d'un village à l'autre.

L'éminée, dans le Nord des Bouches du Rhône et le Vaucluse, est comprise entre 7 et 12 ares.

Pour **Sivergues** :

La **salmée** (grande mesure) correspond à 63,04 ares.

**L'éminée** (moyenne mesure) correspond à 7,88 ares.

Et la **poignardière** (ou petite mesure) à 0,98 are.

Toujours pour Sivergues, l'émine est de 21,8 litres et la poignardière 2,7 litres.

Le **conségal** est un mélange de seigle et de blé à l'usage des plus pauvres.

Au début du XV<sup>ème</sup> siècle, le fief de Sivergues tombe dans le domaine des Comtes de Provence, ce qui a pour conséquence de mêler les villages du Luberon aux heurs et malheurs des royaumes de Provence, de Naples et de France. Les troubles se sont succédé : guérillas de successions, brigandages, grande épidémie de peste, famine depuis le milieu du XIV<sup>ème</sup> jusqu'à la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, vidant les villes et les villages de leur population.

### L'arrivée des Vaudois

Afin de pallier cette désertification, au XV<sup>ème</sup> et surtout au XVI<sup>ème</sup>, les seigneurs firent venir du Dauphiné, du Piémont et du Val Louise des familles vaudoises qui avaient la réputation d'être de bons travailleurs.

C'est dans ce contexte qu'en 1501, Joachim Conte, seigneur de Sivergues, face à un territoire déserté, l'a repeuplé avec huit familles vaudoises venues de régions où elles étaient déjà installées, et notamment du pays d'Aigues ; il leur octroie des emphytéotes.

Chaque chef de famille a reçu, par bail emphytéotique, perpétuel, un lot de terre, un emplacement à bâtir et des droits d'usage sur les terres gastes (terres seigneuriales peu productives concédées à la communauté), en échange de redevances et d'obligations strictement définies.

La demande d'installation semble avoir été forte de la part des gavots (gens venus des régions pauvres la montagne) sans terre qui avaient connu la région en venant chercher à s'y louer. Les nobles en ont profité pour demander des droits seigneuriaux assez élevés dans les villages ressuscités (notamment la tasque, pourcentage sur les récoltes).

Les droits seigneuriaux pèsent lourd dans la vie quotidienne des paysans : ils s'exercent par l'intermédiaire de taxes sur tous les actes liés « aux aliénations » et échanges, sur tous les grains et légumes recueillis dans le terroir. A partir du début du XVIII<sup>ème</sup> la vigne apparaît et le dixième des raisins recueillis reviennent au seigneur.

Grâce à l'étude des droits seigneuriaux établie par André Bruni, on peut avoir une idée des cultures complémentaires aux cultures traditionnelles. Par exemple un droit acquitté à Noël permettait à chaque chef de famille de « *disposer de terres cultivées ou de chenevier* (terrain propre à la culture du chanvre), *deux éminées de jardin ou deux journaux* (mesure de superficie correspondant à la quantité de terrain qu'un homme pouvait labourer entre le lever et le coucher du soleil). »

En 1545, lors de la répression menée par Jean Maynier, baron d'Oppède, il n'y a pas de trace de massacres, mais de pillages dans les fermes de Sivergues.

En 1682, à la veille de la révocation de l'édit de Nantes, Sivergues comptait 21 familles protestantes regroupant 94 personnes. Au début du XIX<sup>ème</sup>, sur 138 habitants on compte 110 protestants. Vingt ans plus tard, il n'en est recensé que 71.

**Au XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup>**, la mise en valeur de ces terres, souvent difficiles à travailler, se poursuit malgré la fuite temporaire de certaines familles lors de la révocation de l'édit de Nantes en 1685.

Vers 1850, s'amorce la baisse démographique principalement causée par la situation difficile de cette commune de moyenne montagne.

**Les années 1920** annoncent une ère nouvelle, les vastes domaines de la plaine mettent en œuvre de nouvelles pratiques culturelles, dynamisées par les nouvelles communications principalement le chemin de fer : ils concurrencent fortement l'agriculture de survie des terroirs de montagnes qui trouvent difficilement à se reconverter et laissent à l'abandon ces paysages de terrasses.

### III Usages et savoir-faire liés à l'occupation du sol

#### III.1 Habitat

A Sivergues, il n'y eut que très peu d'habitations, groupées, dans un premier temps, autour du Castellàs, puis abandonnées pour se regrouper autour de « l'Archidiacre » (aujourd'hui appelé la Sédiaque) sur l'emplacement du village actuel. C'est durant les XVI<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> qu'apparaissent les premières ébauches du village actuel.

L'habitat est dispersé, composé de fermes ou de bastides est majoritaire.

C'est le terme de bastide qui apparaît dans les acaptes qui sont les droits de mutation payés au seigneur pour un bail emphytéotique sur les immeubles et la terre, et pour le maintien des droits par le titulaire et ses héritiers.

L'ensemble de Chantebelle est l'exemple type d'un système de vie d'une communauté en autarcie : la bastide, ferme isolée, en partie troglodyte, est un élément d'un ensemble très ancien, probablement antérieur au XII<sup>ème</sup>. On y trouve un très astucieux système de captage par une mine de 30 mètres de long taillée à la base de la falaise. Des canalisations de pierre et un aiguier complètent cet ensemble. On y trouve, à l'aboutissement des terres exploitées sur le plateau, une belle aire à battre dallée, de 280 m<sup>2</sup> ainsi qu'une tour-silo.

Accolés à la falaise, les bâtiments, ajoutés entre le XVI<sup>ème</sup> et le XIX<sup>ème</sup>, sont les éléments les plus remarquables de la ferme : une bugadière, une cheminée avec un réduit pour les fumaisons. Le four à pain, à l'extérieur près du porche d'entrée de la cour intérieure, complète cet ensemble.

Au tout début du XVII<sup>ème</sup>, les constructions des fermes isolées de Sivergues, souvent vaudoises, sont typiques, caractérisées par l'ampleur nécessaire à la vie autarcique d'une famille nombreuse et fortifiées pour assurer sa protection lors de conflits.

Quelques éléments architecturaux témoignent de l'origine des vallées vaudoises piémontaises : passages ou escaliers sur voûte, contreforts, cheminées à chapeau.

**En 1833** le conseil municipal doit délibérer à la demande du sous-préfet sur la création d'une école primaire ou sur le rattachement à une autre commune pour l'instruction des enfants. Il est intéressant de lire la position du conseil : « ...notre commune est si faible en population qu'à peine elle fournira 3 ou 4 élèves ; se rapprocher d'une autre commune est une solution » ce à quoi un membre du conseil fait remarquer que « la situation topographique de la commune dont chaque habitation est isolée et entrecoupée de grands ravins qui rendent la communication très difficile, surtout en hiver, seule saison où l'école pourrait être suivie et vu l'éloignement des communes voisines avec lesquelles la réunion pourrait se faire, le conseil à l'unanimité dit que non seulement il y a impossibilité d'établir une école primaire sur la commune mais que la réunion avec les communes voisines présente tant de difficultés que c'est impossible. »

### La toponymie

Le nom des terres et bastides, lorsqu'il n'est pas patronymique, est antérieur à l'implantation des nouveaux habitants au XVI<sup>ème</sup> : Les Aspres, Fenouillet, Archidiacre (Sédiacre), Champ...

L'origine patronymique s'établit progressivement : Paris, Perrins, Goulin sont des patronymes vaudois et apparaissent des lieux reliés aux patronymes vaudois : Les Payots, plaine de Goulin, Draille de l'Angustin qui va de la ferme du Roucas aux Estruguets (terre épierrée pour être mise en culture).

## III.2 Agriculture

### En Provence

Les paysans provençaux ont vécu sous un climat et sur des substrats géologiques qui ont conditionné la topographie et l'exposition des versants, la nature des sols, l'état végétal originel, la présence de l'eau. Face à toutes ces contraintes, ils ont mis en œuvre moyens et techniques pour construire leurs espaces de production.

Le territoire agricole se distribue en fonction de la répartition locale du relief. Selon Livet « *En Provence, tout relief, si faible soit-il, tend à se dénuder, toute dépression, si menue soit-elle, tend à se remplir* ». Le système d'érosion méditerranéen emporte les sols des massifs, souvent réduits à une ossature rocheuse, vers les dépressions qui recueillent les colluvions. Cette morphologie a créé deux types de terroirs : l'un d'utilisation pastorale, lâche, l'autre voué aux cultures intensives. Le contraste classique qui oppose, dans le monde méditerranéen, la colline et le champ, le *saltus* et l'*ager*.

Pour compléter cette partition, en Provence, on peut schématiser l'utilisation des sols de la crête à la vallée :

**Les plateaux, les hautes terres** : le *saltus* et la *silva*, lieux de pâtures, de cultures temporaires.

Un véritable système agro-sylvo-pastoral occupe le plateau, la forêt de chênes blancs, pelouses sèches, landes à genévriers, landes à genêts et agriculture sèche (lavandes, céréales, fourrages, truffières...) se partagent équitablement l'espace. Mais de nos jours, avec la déprise agricole, la friche s'installe et derrière elle, les bois. La sécheresse de ce plateau contraste avec la verdure du vallon de l'Aiguebrun.

**Les versants, les piémonts** : l'*ager*, lieu d'une agriculture de pente en terroirs suspendus.

Les vallées, les valats : l'autre « *ager* », des cultures des champs. On retrouve partout le système traditionnel de culture qui correspond à la « triade méditerranéenne », associant pour l'essentiel le blé, la vigne, l'olivier.

### La construction des terrasses

Avant de le cultiver, le paysan bâtit son champ de pierre, de terre et d'eau. Transformer une pente en terrasses de culture est le fruit de nombreux et lourds travaux.

- Le terrassement, d'abord, consiste à creuser une succession de fossés, le déblai du deuxième servant à combler le premier, et ainsi de suite. La construction du mur de soutènement se fait au fur et à mesure du comblement derrière celui-ci.
- Le défoncement, ou effondrement s'il s'agit d'un sous-sol pierreux, consiste ensuite à approfondir la couche meuble du sol. Le but est d'approfondir le sol, mais aussi d'améliorer la qualité de la terre en substituant à la terre superficielle de la terre plus profonde.
- Avec l'épierrement, on écarte les pierres les plus grosses issues de l'effondrement. C'est une tâche qui se répète à chaque saison : on épierre éternellement. À preuve les grands *clapas*, reliefs artificiels des champs.
- Le nivellement est destiné à aplanir la surface de chacune des planches.

Au long des années, pour compenser l'érosion des parcelles, surtout due au ruissellement des eaux, les paysans remontent la terre à la hotte ou à l'aide de corbeilles portées par une mule, puis ils la répandent : ils « marnent » la parcelle.

La grande harmonie des terroirs de terrasses démontre la permanence des techniques utilisées au cours des siècles et aussi que l'ensemble des choix techniques n'est pas le fait d'un individu, mais d'une communauté rurale : l'interdépendance au niveau du versant, pour la gestion des eaux, pour l'entretien des murets de soutènement et des chemins exige une organisation collective et une main-d'œuvre importante.

Sur les terrasses, dont la construction a demandé de si formidables travaux, les agriculteurs ont installé des cultures à forte valeur ajoutée : l'olivier, avec en bordure des vignes, et entre vignes et oliviers des tubercules, des légumes secs. Une polyculture organisée autour de l'« arbre-pain ».

### A Sivergues : Les pratiques agricoles du XI<sup>ème</sup> au XVIII<sup>ème</sup>

Dès le XI<sup>ème</sup>, le pain avait supplanté les « bouillies » dans l'alimentation, aussi la production de céréales s'est développée avec une rotation biennale méditerranéenne des cultures. Les céréales d'hiver (pour l'essentiel du blé dur) précédaient, d'une année sur l'autre les céréales de printemps (avoine, orge). L'année suivante, une jachère reposait la terre, tandis que les troupeaux, laissés en libre pâture, l'engraissaient.

Au XIII<sup>ème</sup>, une forte augmentation de la population a nécessité de nombreux défrichements. Mais les pratiques ont peu progressé, en particulier la fumure des terres est restée très maigre, c'est ce qui explique, sans doute, la progression toute relative des rendements, qui étaient encore au XIII<sup>ème</sup>-XIV<sup>ème</sup> entre 2 et 4 mesures récoltées pour 1 mesure semée. C'est le buis qui a fourni, jusqu'au XIX<sup>ème</sup>, l'engrais le plus abondant ; l'engrais d'origine animale demeurait sur les terres en jachère pâturées.

Dans la remarquable étude qu'il a consacré aux terrasses du Luberon, Martin Guillemot décrit bien le vallon situé derrière Sivergues « *orienté S.E-N.W, où l'on trouve plusieurs sources et où l'on distingue encore de nos jours trente-huit terrasses étagées de la montagne vers l'Aigue Brun* ».

A Buoux, une charte du début du XVI<sup>ème</sup> siècle entre le seigneur Ange de Pontévès et les nouveaux habitants nous éclaire sur les rapports que la communauté entretenait avec le seigneur. Elle souligne le profit que les nobles ont tenté de retirer à tout prix de leurs petites communautés rurales.

Les habitants de Buoux devaient porter leur blé à moudre au moulin seigneurial et leur pain à cuire au four banal, l'entretien du four et du chemin y conduisant étant à la charge du seigneur. En contrepartie chacun lui devait, deux émines (42,65 litres) de blé de l'année mais c'était aux habitants d'apporter le bois de la cuisson. Toutefois, il était permis à chaque famille de construire un four à ses fins personnelles, néanmoins la redevance de deux émines de blé subsistait malgré tout.

Les habitants de Buoux devaient faire fouler leur blé sur l'aire avec les juments du seigneur, moyennant le vingtain (vingtième) des blés et grains, l'entretien des juments incombant là aussi au seigneur.

Il leur était défendu de chasser sans la permission du seigneur, et même avec cette permission s'ils tuaient un sanglier ils lui devaient la hure, un morceau du cou et le quartier droit de derrière.

Il était interdit d'élever du bétail en dehors du leur et de celui du seigneur. Chaque chef de famille était autorisé à élever un trentenier de moutons et un trentenier de chèvres, six vaches et leurs veaux, autant de bœufs qu'il en était besoin pour le labour, trois juments et leurs poulains, ainsi que douze porcs.

Comme à Mérindol, les villageois avaient le droit de ramasser le bois mort pour brûler dans leur feu, de même que de prendre le bois nécessaire à leurs constructions, mais il leur était interdit d'en exporter.

S'ils possédaient au village plusieurs maisons ne se touchant pas entre elles, ils devaient payer pour chacune une émine de blé. Si elles se touchaient, une émine pour toutes.

Pour chaque jardin, ils devaient payer 3 gros (un quart de florin).

Ils devaient le huitain (huitième) des légumes, du chanvre et de la laine, et le tiers des fruits récoltés.

Enfin, en 1512, cinq habitants se sont vu accorder par Ange de Pontevès le droit de planter des vignes, et de les cultiver dans le terroir comme bon leur semblait. Pour trois d'entre eux, le seigneur se réservait le huitain du raisin qui devait être porté en sa maison et à sa cuve, pour les deux autres il se contentait du novain (neuvième) de la récolte.

**Au XVII<sup>ème</sup>**, les Vaudois poursuivent la mise en valeur de ces terres difficiles. L'entraide des familles protestantes n'est pas un vain mot et les habitants des villages à majorité protestante (Lourmarin, Cucuron, ou Cabrières) se déplacent régulièrement pour aider ceux qui mettent en valeur les terres, « y font des plantations, épierrent, construisent des terrasses... » Cela permet au village de vivre en quasi-autarcie.

L'agriculture est la seule activité importante de la commune qui demande saisonnièrement un grand nombre de bras, particulièrement lors des moissons. Sont alors réquisitionnés tous les habitants jeunes et vieux, hommes, femmes et enfants il est donc essentiel que chacun prenne sa part. Différentes délibérations évoquent ces contraintes et les solutions qui peuvent y être apportées par les autorités.

Le terroir, dont l'agriculture est basée sur la polyculture, ne produit que du seigle et « *quelques légumes de faible qualité, des noix, du bois...* ». Il y a peu d'élevage : brebis, chèvres, cochons, volailles, « *mais il semble suffire aux besoins des familles que la règle religieuse oriente vers une consommation frugale et limitée* ».

On pratiquait des labours multiples. Ils étaient en général au nombre de trois : deux labours successifs à une quinzaine de jours d'intervalle travaillaient la jachère qui allait être semée en blé d'hiver, le troisième labour retournait les chaumes de seigle ou de froment de l'année précédente avant de semer les céréales de printemps. Habituellement les semailles étaient suivies d'un hersage, effectué perpendiculairement aux raies, destiné à briser les mottes de terre et à mélanger les graines et la terre.

**Au XIX<sup>ème</sup>**, les états dressés sur l'agriculture entre 1792 et 1892 montrent une grande stabilité dans la diversité des cultures. En 1792, la population est de 160 âmes, dont 36 cultivateurs sur un terroir de 995 ha, dont 336 ha seulement cultivés en seigle et en blé, on ne trouve pas trace de cultures fourragères (voir les copies d'états en annexes).

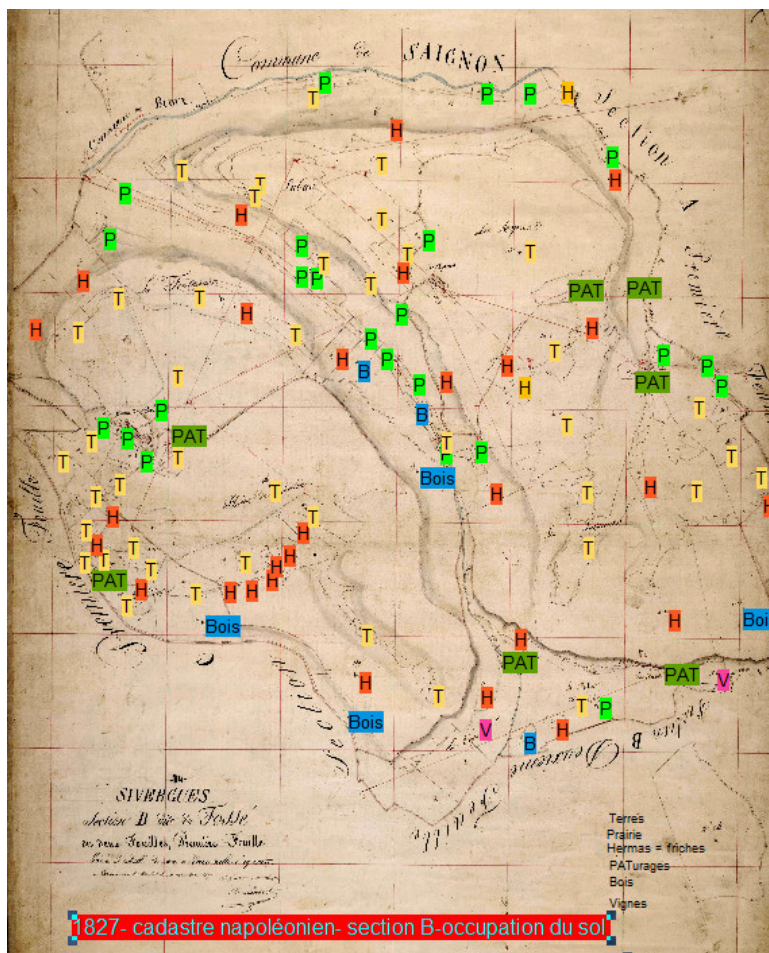
**En 1691** on trouve dans les comptes de la commune une dépense de 9 sous pour l'achat d'une paire de poulettes offertes en présent à l'évêque d'Apt lorsqu'il permit de travailler aux moissons le jour de la fête de Saint Jean Baptiste.

**Au XVIII<sup>ème</sup>** on trouve un arrêté des Affaires militaires qui accorde un congé temporaire aux sergents et soldats de la milice pour aller dans leur paroisse travailler à la récolte.

L'édile qui dresse état des lieux suivant évoque la grande pauvreté de la commune : « *notre commune a besoin de secours, le commerce en usage est la pioche et la charrue, nous préparons le travail de la terre, malheureux que nous sommes dans un mauvais quartier, l'entretien à la pioche et la charrue de mulet est un gros entretien dans nos terroirs, notre commune est perdue sans remède surtout cette année où on a peine à doubler nos semences, nous en remontons à votre justice... Les causes qui détiennent les terres dans un état inculte : la faute du bien inculte n'est pas la faute de cultivateur c'est la faute du rocher et du clapier et des pierres et d'avoir point de terre dans une grande partie où les eaux les emporte presque toutes et incultes elles servent pour le pâturage des moutons et brebis* ».

L'année 1802 n'est pas meilleure et les récoltes sont dévastées « *par les orages de Brumaire, les grands froids, le défaut absolu de pluies dans le printemps et l'été qui ont réduit cette commune à un état de misère dont elle ne pourra se tirer de longtemps.* » Une lettre du sous-préfet est d'ailleurs envoyée au citoyen maire de Sivergues pour les malheurs occasionnés par l'orage qui vient d'avoir lieu et enverra un vérificateur pour indemniser les « *malheureux habitants* ».

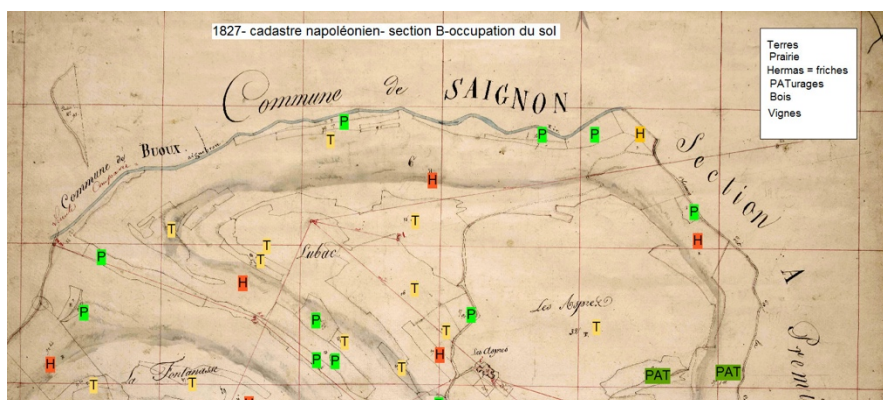
L'agriculture est la seule activité importante de la commune qui demande saisonnièrement un nombre de bras important particulièrement lors des moissons. Sont alors réquisitionnés tous les habitants jeunes et vieux, hommes, femmes et enfants il est donc important que chacun prenne sa part. Différentes délibérations évoquent ces contraintes et les solutions qui peuvent y être apportées par les autorités.



En 1847-1848 on note que la vigne est cultivée à Sivergues pour une surface de 187 ares 13 centiares répartis ainsi : le rocher 60,25 ares, Le Castellat 81,21 ares, Les Perrins 40,35 ares, la Plaine 15,12 ares, Les longs 50,25 ares.

La statistique de 1882 note, pour la première fois, l'importance des surfaces en prairies, 36 ha. Pour alimenter le bétail en hiver, le fourrage était essentiel (sainfoin, luzerne, vesce, trèfle...), il ne pouvait se cultiver que dans les terres de bas-fond qui pouvaient être irriguées. Les paysans installèrent donc au bord de l'Aiguebrun et le long des Grands Prés, des canaux d'irrigation et des bassins réservoirs. Cette irrigation permettait de pratiquer deux coupes dans l'année, la première début juin et si tout se passait bien on pouvait espérer un regain, voire une troisième coupe.

On trouve aussi au bord des grands Prés une baume, aménagée en pierre sèche, qui servait de fenil. Ensuite les fourrages étaient transportés jusqu'à la ferme dans des *bourrasses* (grands sacs en toile).



On remarque aussi les nombreuses variétés arboricoles : noyers, oliviers, amandiers et fruitiers.

Il est intéressant de remarquer que le fumier des animaux était transformé en tourteaux pour l'amendement des terres.

Le nombre de cultivateurs, 28, a légèrement baissé depuis 1792, ils se répartissent en propriétaires (12), en propriétaires cultivant en partie comme fermier (8) et en fermiers (8).

**1901** est une année charnière, la commune est enfin désenclavée grâce à la construction des chemins vicinaux lui permettant d'accéder aux marchés de proximité, le train arrivé à Apt permet l'écoulement rapide des productions périssables. On voit alors le développement des cultures de plain-champs : aubergines, laitues et chicorées, poivrons et piments ainsi que betteraves fourragères et légumineuses, légumes secs.

L'épeautre fait son apparition ainsi que la lavande qui occupe 80 ha.

En **1929** apparaît la **pisciculture**, production annuelle de poisson destiné à la vente provenant des étangs et des rivières : carpe, blanc, anguilles, truites.

Par contre, les ruches et le ver soie sont en forte régression.

### III.3 La ressource en eau

#### En Provence

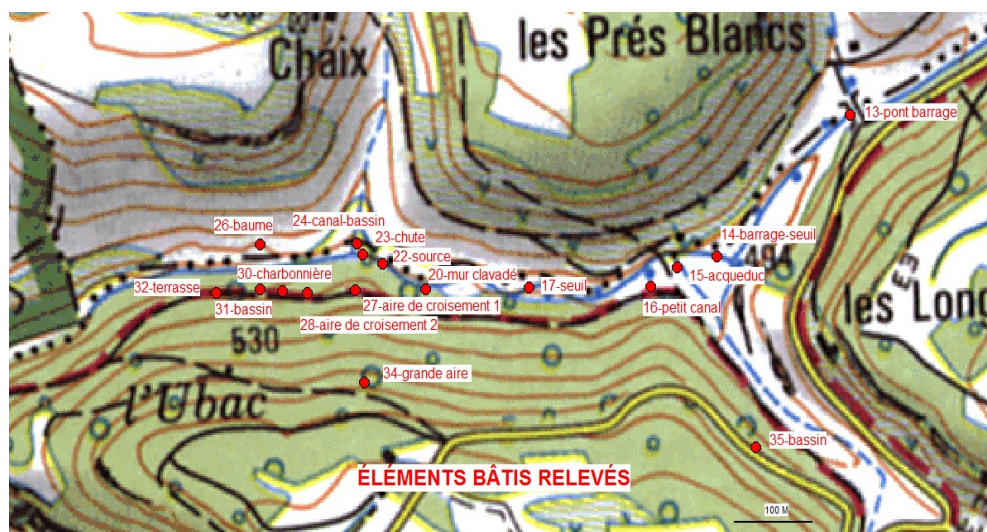
Les aménagements des versants sont fondés sur le contrôle hydrologique de l'eau : drainer les eaux de pluie hors de la parcelle pour éviter qu'elles n'entraînent la terre en dévalant la pente et les capter pour l'arrosage des cultures. Ces deux fonctions sont indissociables.

Les terrasses sont les premiers éléments de drainage. Par leur horizontalité, elles jouent un rôle anti-érosif : elles absorbent une partie de l'eau de pluie par infiltration, régulent ainsi son transfert et réduisent l'érosion. Les murs de soutènement, conçus comme de véritables réseaux d'assainissement, laissent passer l'eau grâce au drain de cailloutis placé derrière les pierres du parement. Des micro-fossés, au pied de chaque mur, permettent son évacuation latérale. Ces eaux sont amenées à des exutoires principaux qui correspondent, le plus souvent, à des talwegs, lits de ruisseaux intermittents ou permanents (valat). Dans ces fonds de vallons sont aménagées des terrasses qui constituent, au vrai sens du terme, les restanques provençales, souvent montées en « clavade ». Il s'agit de construire des murs-barrages qui forment des pièges à colluvions en travers des talwegs en sédimentant les limons. En bas de pente, des galeries drainent les eaux souterraines retenues par les molasses, qui fonctionnent comme de véritables éponges et alimentent des bassins d'arrosage.

#### A Sivergues

L'eau étant un problème récurrent, afin d'éviter la pénurie, les hommes construisaient puits, citernes, aiguiers, mais aussi des mines captant les eaux souterraines (on en trouve deux à la ferme de Chantebelle).

Dans le cours de l'Aiguebrun, on trouve quelques petits barrages permettant par des prises d'eau d'arroser les prairies du vallon.



On retrouve sur les éléments bâtis que nous avons relevés un ensemble d'aménagements le long du cours de l'Aiguebrun, dont le détail figure en annexes.

### III.4 L'élevage

#### En Provence

Partout l'élevage est associé à l'agriculture. Sur les hautes terres, on passe de l'*ager* cultivé au *saltus* temporaire. On y trouve la terre « gaste », domaine de l'élevage, qui est une sorte de communal dont tous les habitants ont l'usage.

Mais on cultive aussi des terres à céréales où de longues jachères permettent le parcours des troupeaux. Ici, on passe le temps de la moisson : on récolte, on bat le blé sur les aires de battage, on stocke le grain, puis on le descend au village.

De grandes drailles partent des piémonts vers les pâtures ; les troupeaux sont canalisés entre de grands murs, hérissés de pierres sur chant pour éviter que les bêtes ne ravagent les cultures.

#### A Sivergues

L'élevage tenait une grande place dans les exploitations paysannes.

**En 1804 1805**, on a le 1er tableau d'informations rurales concernant le dénombrement des animaux de la commune : principalement des mulets de labour (25), des bêtes à laine (400) dont 150 agneaux, des porcs à engraisser (30), quelques chèvres, des poules (200) pour la vente des œufs (4.000).

Il est intéressant de noter la présence de ruches en nombre important (100) qui permettent aux habitants d'avoir un revenu complémentaire non négligeable avec 300 kg de miel et la production de cire.

#### **1858 maladie épizootique du porc, précautions à prendre :**

Moyens hygiéniques ordonnés par le sous- préfet :

*On lavera tous les jours les auges avec de l'eau bouillante acidulée,*

*On fera blanchir les murs des étables au lait de chaux,*

*On fera des fumigations au plantes aromatiques,*

*On aura soin de tenir la toiture de l'étable propre,*

*On ne laissera pas séjourner le fumier, on devra jeter deux fois par jour de l'eau claire sur les murs et sur le sol,*

*On fera également sortir journellement les porcs et les pourceaux pour les conduire dans un endroit où l'eau se trouve en quantité suffisante pour pouvoir les laver à l'aide d'un gros bouchon de foin ou de paille. Leur nourriture habituelle devra être diminuée et on ne doit leur donner qu'une nourriture saine tel que du son avec de l'eau et des plantes émollientes. On aura soin de ne pas mêler au second repas les éléments du premier,*

*En outre je vous demande de prendre un arrêté sur les mesures de police suivantes que vous ferez publier :*

*Les animaux ne devront pas sortir des étables à moins qu'on ne les conduise à l'eau.*

*Les propriétaires ne pourront les conduire aux foires et aux marchés pour les vendre.*

*Les bestiaux qui succombent à la maladie devront être enfouis dans la terre à une distance de 50 m au moins de toute habitation et à trois mètres de profondeur.*

C'est à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle qu'est noté à Sivergues la présence du ver à soie (ce qui implique la culture des mûriers). La statistique de 1877 chiffre la production à 100 kg de cocons. Cette activité constituait un supplément monétaire non négligeable, comme le miel, dans une économie autarcique.

### III.5 La forêt

#### En Provence

En Provence, la forêt a, de tout temps, été intégrée à l'économie agricole des villages par l'exploitation de toutes ses ressources : coupes, ramassage de bois mort, glandage, cueillette diverses, pâture des troupeaux, chasse, truffes, ramassage des fagots pour les boulangers. Un seul arbuste peut assurer différents besoins : le buis fournit haies, rameaux pour les petites charpentes, litières pour le bétail, engrais vert, bois de chauffage. Mais surtout, l'exploitation de la forêt était essentielle pour de nombreuses activités, grandes consommatrices de bois au temps où il était une des principales sources d'énergie et de matériaux de construction : bois pour les forges de la métallurgie, les fours à chaux, la verrerie, les machines à vapeur ; bois pour la construction (bâtiment, navire...), traverses de chemin de fer.

L'utilisation ménagère du charbon de bois, a fondé une des exploitations les plus caractéristiques de la forêt provençale, les charbonnières. Cette exploitation s'est prolongée jusqu'à la seconde guerre mondiale : d'abord aux mains des paysans pauvres, puis d'auvergnats spécialisés dans les métiers de la forêt, puis exclusivité des immigrés italiens de Piémont (Pinerolo) et de Lombardie (Bergame) venus à partir de 1870.

#### A Sivergues



Cette multitude d'exploitations internes, cumulée à la conquête de terres de cultures, a été fatale à la forêt. Dès la fin du XIX<sup>ème</sup>, elle a presque disparu des massifs. Cette forte déforestation a participé à la crise écologique de la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> où inondations, crues, glissements de terrains vont se succéder, provoquant la dégradation des terres cultivées.

La photo ci-contre, prise en 1956, montre la couverture boisée du territoire étudié une décennie après la fin de la seconde guerre mondiale.

La progression de la forêt depuis est évidente, l'abandon des terres cultivées ou pâturées se traduit par une reconquête arborée spontanée aux dépens des landes et des prairies. Les reboisements soit spontanés, soit programmés par l'Office National des Forêts, principalement par la politique de RTM ont entraîné, actuellement, un surdéveloppement de la forêt.

**La forêt** constituait un apport économique non négligeable, les paysans y amenaient paître ovins, caprins et porcins, ils y récoltaient le buis, dont la récolte, strictement réglementée, était un élément pour la litière du bétail, mais aussi de fumure pour la terre, car très riche en azote.

Les paysans allaient ramasser du genêt qu'ils revendaient aux boulangers sous forme de fagots. La truffe représentait un bien précieux. Ainsi, afin de maximiser sa production, les paysans entretenaient des truffières. A cette époque les menus produits de la forêt pouvaient être cueillis du 15 septembre à fin avril, sauf la lavande qu'il était permis de couper durant sa floraison, mais seulement les mercredis et jeudis.

**La forêt : un conflit séculaire entre Saignon et Sivergues**

En 1200, les habitants de Saignon cantonnés sur un terroir stérile en bois, avaient pris l'habitude de couper et ramasser du bois sur le territoire de Sivergues, dépendant de la même seigneurie. Pendant plus d'un siècle cette pratique ne fut pas remise en question, elle devint ainsi un droit d'usage et lorsque la population de Sivergues, en forte croissance, voulut s'y opposer le droit était acquis. Il s'ensuivit un procès de plus de quatre siècles avant d'apaiser les tensions.

Dans une sentence arbitrale de 1316 on apprend que les habitants de Saignon avaient le droit d'aller à Sivergues couper le bois pour leurs usages familiaux (menuiserie, chauffage, charpente) mais avaient interdiction de prendre le bois pour le charbon de bois et les fours à chaux.

Ils pouvaient ramasser les glands pour les porcs, prendre la ramée pour les moutons, faire paître leurs troupeaux, et cueillir le thym et la lavande sur les terres de Sivergues exceptés « *sur le dessous dudit terroir* » où ils ne peuvent couper les chênes, noyers, amandiers, pommiers saules et toute sorte d'arbres fruitiers ainsi que dans les royères (les bruyères) et les deffens où ils ne peuvent tenir leurs brebis, cochons et autres animaux de la Saint Michel à Pâques.

Les conflits étaient journaliers et les autorités ne savaient à quel saint se vouer. En 1793, une pétition de la commune est adressée au Comité d'Agriculture, avec une lettre du maire déclarant « ... *le mal est à son comble ; on a commencé par attaquer nos propriétés communes ; en ce moment on ravage nos propriétés particulières ; dans tout le district d'Apt, les communes qui n'ont pas de montagnes ou des bois font des incursions journalières dans ceux des communes voisines ...* » Dans cette plainte c'est Saignon qui est tout particulièrement visé. Ce conflit se prolonge dans les années 1800 et la mise en place d'un garde champêtre apaise les dissensions.

**Le garde Champêtre, homme d'ordre probe et intelligent.**

Délibération 13 mai 1827 : Un garde champêtre « *qui est de la plus grande importance pour cette commune où les propriétés sont beaucoup divisées, où les étrangers sous prétexte de venir chercher du bois mort et objets d'engrais se permettent des abus infinis et des malversations de tout genre. Je ne saurais trop vous recommander ce point d'administration duquel dépend la sureté de vos propriétés et votre tranquillité* ». Le paiement peut se faire en sollicitant les 10 propriétaires les plus riches pour augmenter le paiement. « *Je vous engage à délibérer que la commune soit autorisée à imposer jusques à 200 f somme absolument indispensable pour le payement d'un garde champêtre probe et intelligent* ».

Il faut aussi noter la chasse et en particulier les battues au loup qui montrent la forte présence de cet animal. En 1812 un courrier du sous-préfet d'Apt au maire de Sivergues consigne la recette pour empoisonner les loups.

**Recette pour empoisonner les loups**

*Apt le 24 novembre 1812*

*Le sous -préfet de l'arrondissement d'Apt à Monsieur le maire de Sivergues*

*J'avais consulté Monsieur le préfet pour le prier de me dire si l'on ne pourrait pas employer d'autre viande que celle de chien pour empoisonner les loups qui nous font la guerre, il me répond de faire usage d'une recette qui me sera indiquée par Mr le lieutenant de louveterie de ce département. Je transmets ci-après cette recette de laquelle je vous prie de faire usage quelle que soit l'espèce de viande que nous avons employée parce que Mr le lieutenant de louveterie me l'annonce comme très efficace. J'ajoute qu'en employant les saucisses dont parle cette recette vous devez prendre les plus grandes précautions pour que les hommes ni les chiens n'approchent pas des lieux où vous les ferez placer.*

*J'ai l'honneur de vous saluer,*

*(signé) Terras*

### Recette

Pour 20 saucisses d'un quart de livre chaque.

Prenez 5 livres de viande, 10 onces de noix vomique bien râpées, une livre de verre blanc bien pilé, 5 onces d'éponge coupée de la grosseur du pouce frite dans l'huile de noix jusqu'à ce que le volume soit diminué des deux tiers.

Mêlez le tout dans la viande hachée, faites les saucisses et mettez-les dans la paille très propre dessus et dessous, couvrez d'un pied et demi de fumier de cheval, laissez-les pendant trois jours dans ce fumier, après cela placez-les dans les endroits fréquentés par les loups et qu'il y ait de l'eau à portée autant que possible.

Le 31 mars 1846, le sous-préfet de l'arrondissement d'Apt demande que soit organisée une battue aux loups dans le Luberon le plus tôt possible « *attendu que ces animaux font des ravages épouvantables dans les bois communaux de Bonnieux, Buoux, Sivergues, Vaugines, Lourmarin, Puyvert, Lauris, Ménerbes, Lacoste et Oppède* ». Sous l'autorité du lieutenant de louvèterie, le maire de Sivergues doit requérir 10 chasseurs et 30 traqueurs.

### III.6 Les chemins vicinaux

La circulation des biens et des personnes étant essentielles pour les échanges marchands, « *L'entretien des chemins et des ponts reste un souci constant des édiles, d'autant que ceux-ci ne sont pratiquement pas utilisables par les voitures* » avec l'obligation pour chaque propriétaire d'y contribuer par une à trois journées de travail.

La loi de **1837** institue pour chaque commune un classement des chemins afin de créer dans chaque département un réseau permettant un déplacement optimal vers les chefs lieu de canton et les communes avoisinantes. C'est grâce à ce réseau que les villages vont se désenclaver.

En **1860**, la création du chemin vicinal N°1 de Sivergues à Apt paraît peu intéressante pour Sivergues et le maire prend position pour un autre chemin, le N°2. Le 24 avril 1860, il imprime un fascicule distribué à tous ses administrés et au sous -préfet, pour les informer de sa position pour cette création :

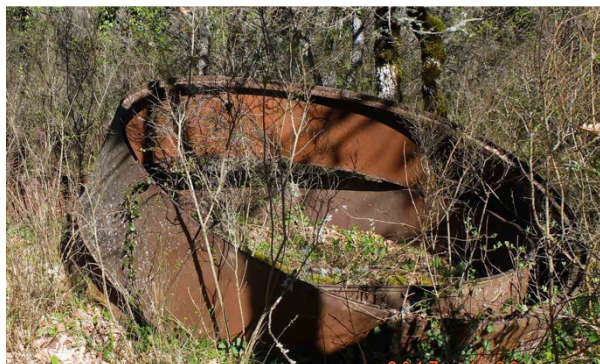
« *Les produits agricoles de Sivergues sont les céréales, les oléagineux et le bois ; de ce dernier on n'en retire presque plus rien ou du moins on en retire tout au plus la moitié de ce qu'on pourrait faire. Et pourquoi ? cela est facile à expliquer : avant la loi de 1837 sur les chemins vicinaux, tout se faisait presque à dos de mulet, aujourd'hui quel changement s'est opéré ? avec une mauvaise bête on rend avec moins de peine dix fois sa charge plus forte au lieu destiné qu'on ne pouvait le faire anciennement, on peut donc livrer la marchandise à meilleur compte et le territoire de Sivergues privé de voie de communication assez commode pour exploiter, comme les localités voisines, voit avec peine une décadence complète dans ses produits les plus assurés. Ce n'est rien, le mal est reconnu ? Nous sommes en retard de quelques années ; mais avec une volonté ferme, avec de nouveaux sacrifices dont chacun peut facilement s'acquitter nous acquerrons au territoire une plus-value d'un tiers au moins pour l'avenir : il nous faut un chemin, mais non pas un chemin qui desserve une extrémité de notre sol mais la **plus grande partie possible**. Pour arriver à ces fins nous avons deux projets, examinons de manière consciencieuse quel est celui qui offre le plus d'avantages. Nous devons nous rendre à Apt par la voie la plus courte et la plus belle. »*

Entre le projet 1 et le 2 il faut choisir le 2 « *l'avenir de la commune repose donc uniquement sur cet objet, il faut de toute nécessité qu'elle puisse entrer en concurrence avec les autres localités, fournissant les mêmes produits qu'elle, pour maintenir sa place dans le rang qui doit lui être assigné, progresser et augmenter son aisance le plus possible, les efforts de la majorité du conseil municipal tendent à ce but.* »

En 1875, une lettre du sous-préfet au maire de Sivergues indique « nous sommes dans l'intention d'introduire dans le réseau subventionné de la commune de Sivergues la partie du chemin vicinal N° 15 des Charbonniers compris entre l'Aigues Brun et le grand chemin de Saignon ».

### III.7 Artisanat-Industrie

#### Le charbon de bois



Restes de four à charbon de bois (point 30 des relevés)



Fours en activité au début du XX<sup>ème</sup>

La fabrication du charbon de bois a sans doute existé tout au long du XIX<sup>ème</sup> dans la partie boisée au-dessus des rives de l'Aiguebrun, nous n'en avons pas trouvé trace dans les archives. Mais il existe des restes de « marmites » ou « cocottes » en fer dans ces bois, traces d'une production de charbon de bois (point 30 des relevés ci-dessous ; les points 27 et 28 sont des aires de croisement pour les convois sur le chemin des charbonniers et sont détaillées en annexes).

Photo aérienne 1944

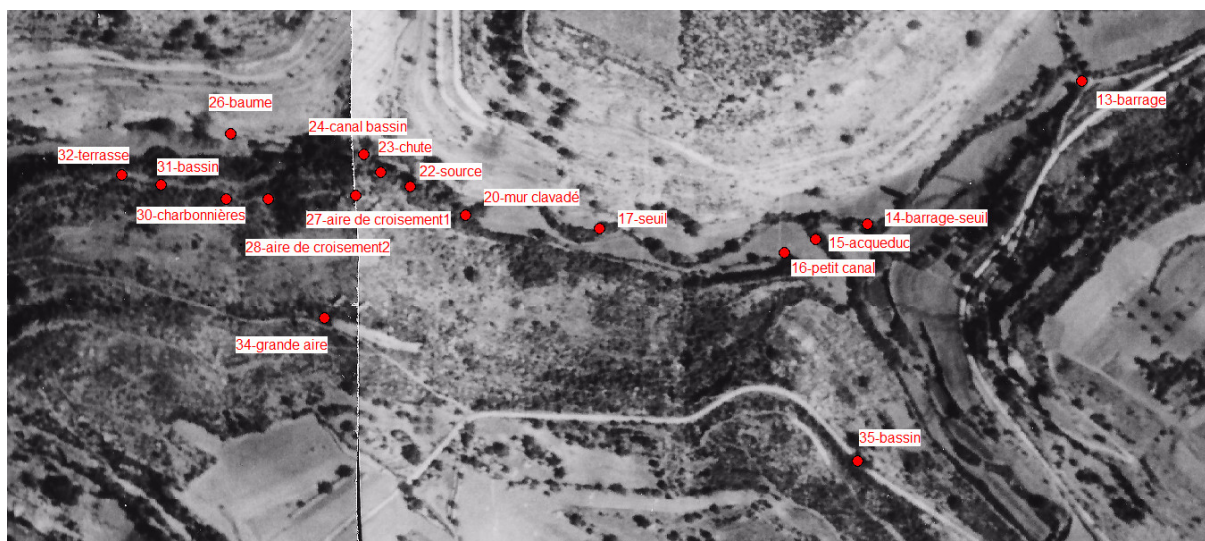


Photo aérienne 1944

La production de charbon de bois était généralisée dans les villages vauclusiens : riche en carbone (92%), plus léger que le bois et s'enflammant plus facilement, son pouvoir calorifique était supérieur (5.500 kilocalories/kg contre 4.000 kilocalories/kg pour le bois). La technique est relativement simple, il suffit, dans une atmosphère privée d'oxygène, de supprimer l'eau et les gaz volatils contenu dans le bois afin de garder uniquement et à un pourcentage élevé le carbone. Cette extraction était traditionnellement opérée dans des « meules » carbonisant le bois généralement de chêne.

Pour les « marmites » abandonnées dans le bois de Sivergues, nous n'avons pas d'informations, mais elles pourraient dater de la seconde guerre mondiale durant laquelle de fortes restrictions sur les matières premières relancèrent la production de charbon de bois pour alimenter les moteurs à gazogène.

**Extraits de *Les charbonniers de la Montagne Noire* de Jean Paul Calvet**

Les fours de charbonniers, ou « marmites » ou « cocottes »

Ces marmites en fer devaient être légères, transportables et surtout efficaces. Elles sont constituées de 4 éléments :

1/ la base inférieure qui forme une sorte de cylindre (sans fond et sans couvercle), elle mesure 2,20 m de diamètre pour une hauteur de 56 cm.

2/ la partie supérieure en forme de cône (qui se monte donc sur la précédente) est pratiquement identique à la partie inférieure (H : 68 cm Diamètre : 2,20m). Ces deux premières parties sont dotées de deux paires de poignées latérales.

3/ le couvercle en fer en forme de cône aplati, renforcé par de la cornière soudée, est doté lui aussi de deux paires de poignées. Un trou central est aménagé pour assurer la convection. Il était obturé par un petit couvercle pour assurer dans un deuxième temps la « carbonisation ».

4/ Un tuyau coudé était placé à la base du système. Il permettait le départ du feu et une convection nécessaire.

Le module inférieur était rempli de chêne coupé sur des longueurs de 0,50 m à 1 mètre environ pour un diamètre avoisinant les 10 centimètres. On préparait au niveau du sol des prises d'air assurées par des tuyaux en fer coudés. Puis on mettait en place le deuxième module.

La dernière phase de l'opération consistait à placer le petit couvercle pour couper complètement le tirage que l'on pouvait aussi réguler.

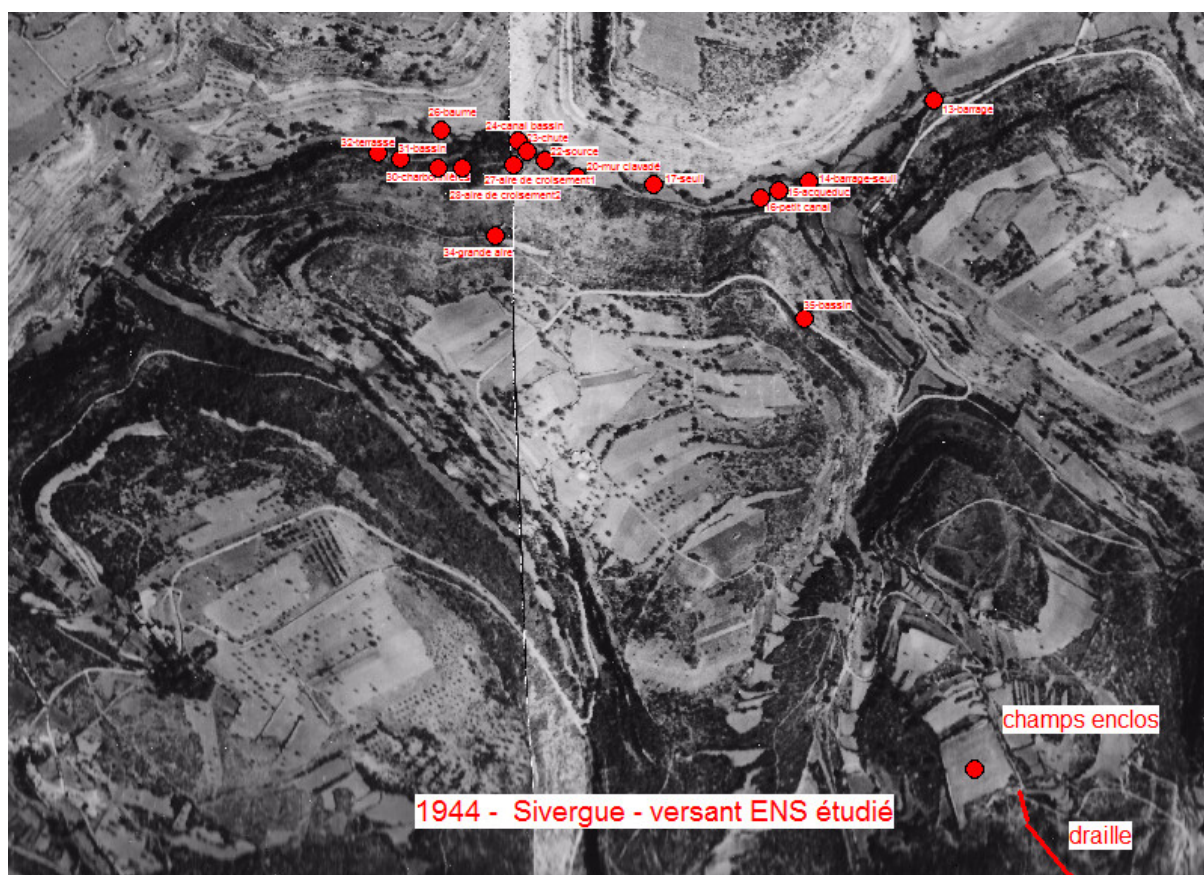
En prenant comme base 425 kilogrammes pour un stère de bois dur et 325 kilogrammes pour un stère de bois blancs ou de résineux, cette production donne un rendement moyen de 17 à 18 %.

**La forge**

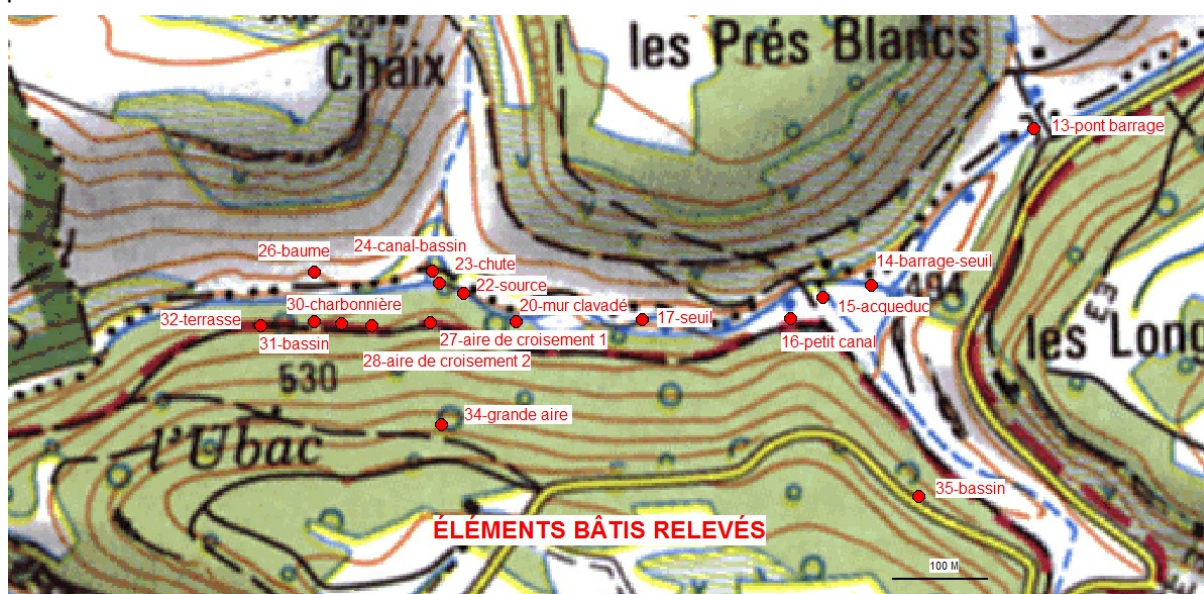
Dès 1643 « *on demande que la commune subventionne un maréchal à forge pour résider dans le lieu.* ». Cette fonction relève des emplois communaux. Un local est affecté à cet effet dès le XVI<sup>ème</sup> siècle. Mais on sait que de 1631 à 1640 cet emploi est tenu par Pierre Perrin et qu'il percevait salaire de la communauté.

## IV Annexes

### IV.1 Relevés

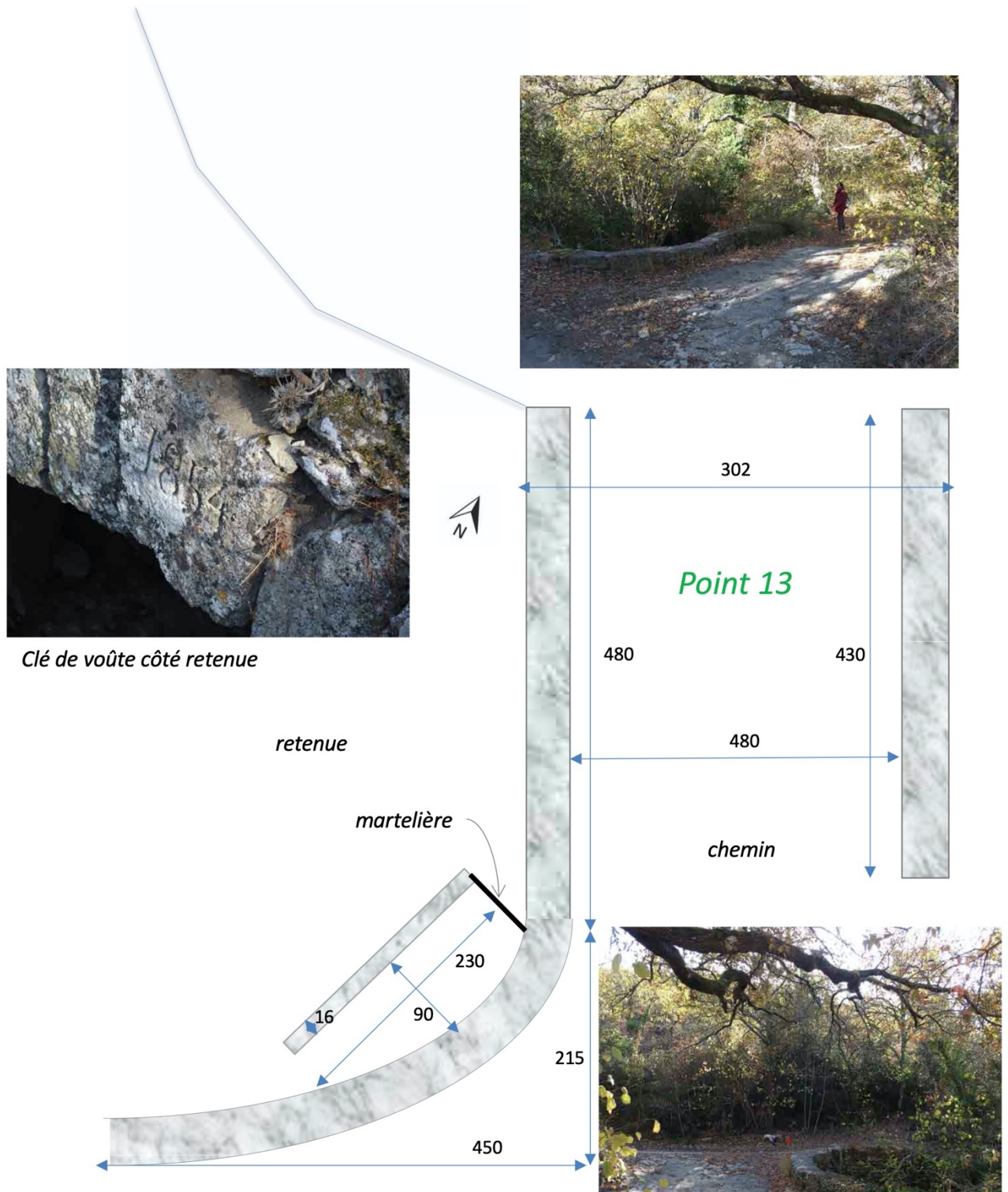


Les plans et illustrations qui suivent matérialisent les relevés réalisés sur le terrain par Pierre Sèche en Vaucluse. La situation de chaque ouvrage ou site est repérée par un numéro de points que l'on retrouve sur la photo aérienne ci-dessus et la carte ci-dessous. Le grand enclos, en bas à droite, est le point numéro 36.



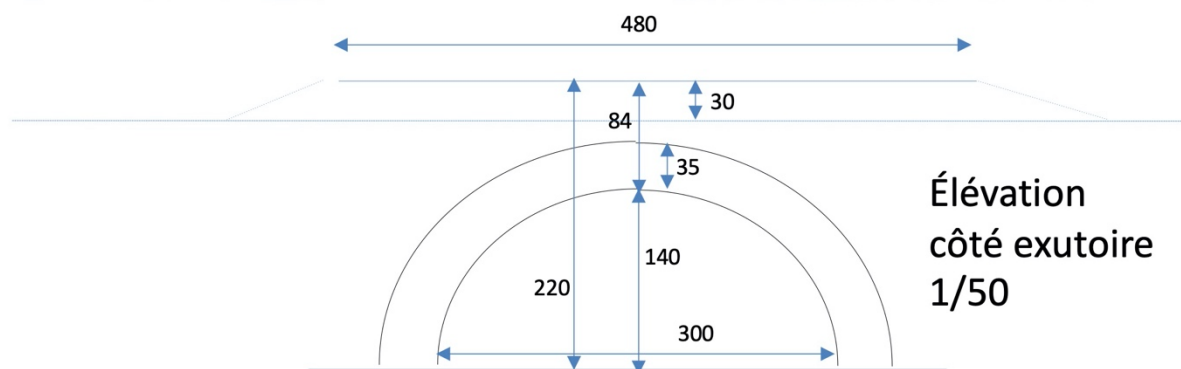
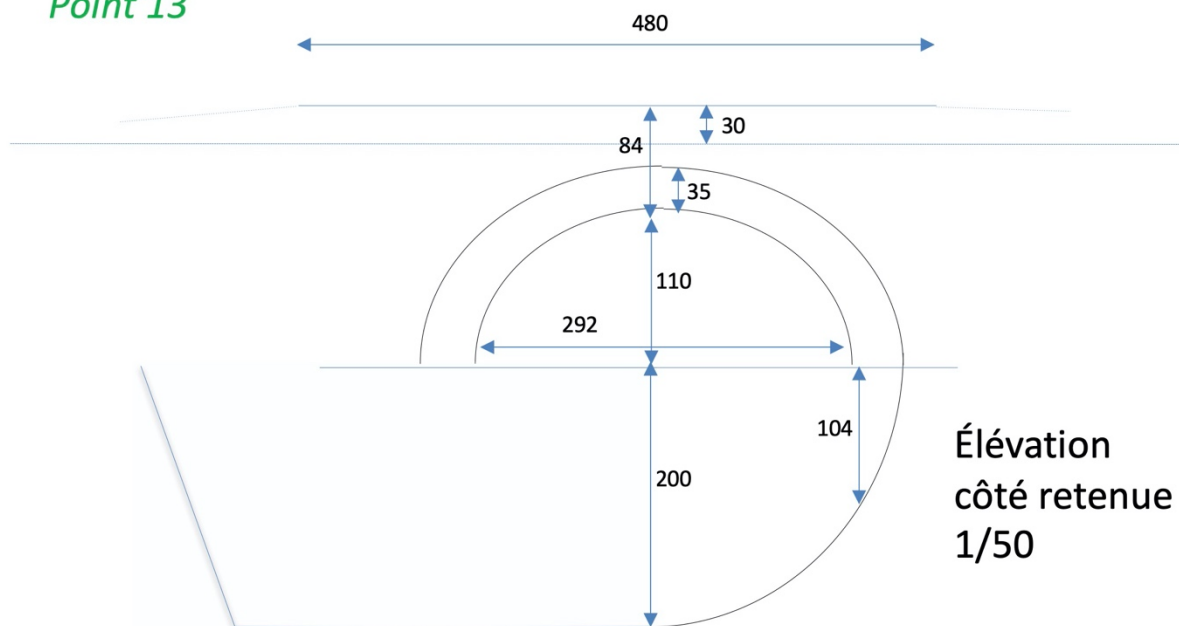
## Pont Barrage

Plan 1/50

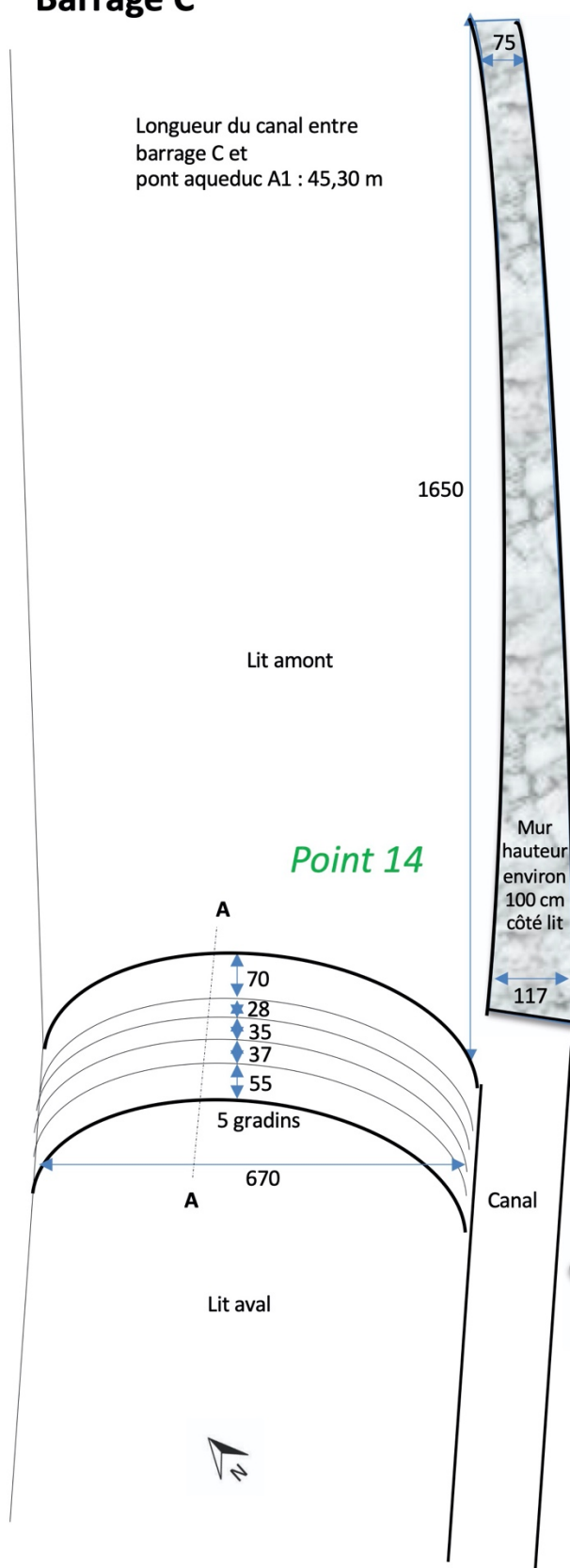


## Pont Barrage

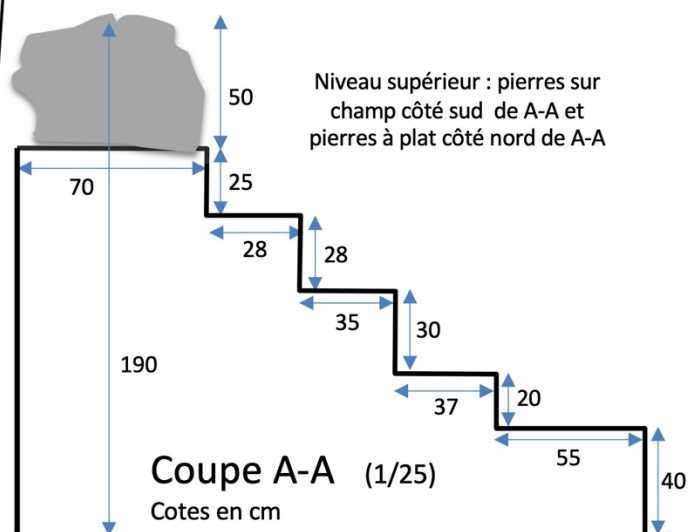
### Point 13



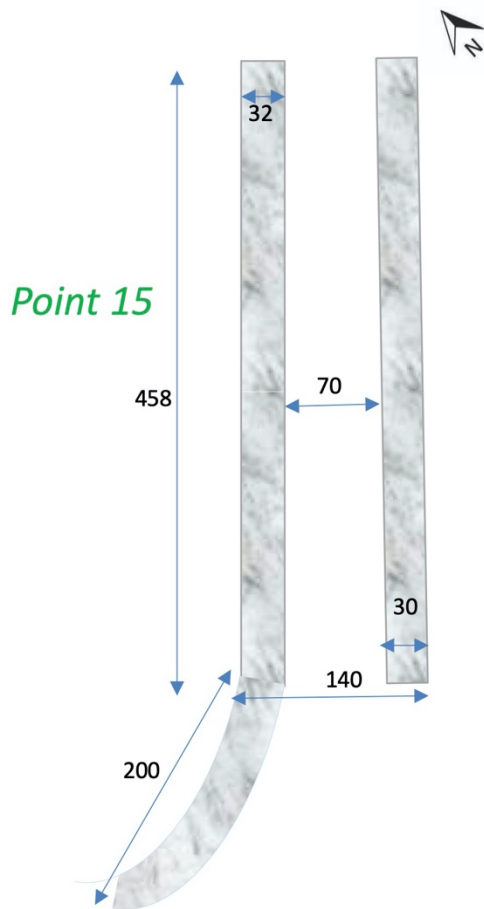
## Barrage C



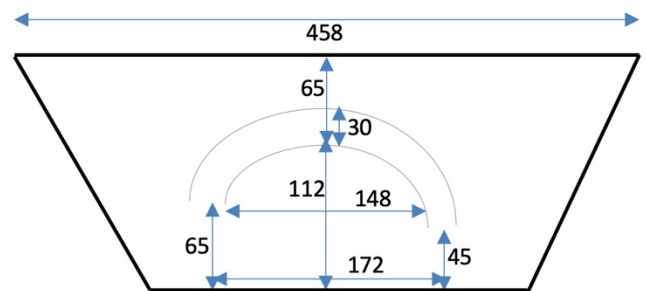
Plan (1/100)  
Cotes en cm



## Aqueduc A1 Plan 1/50

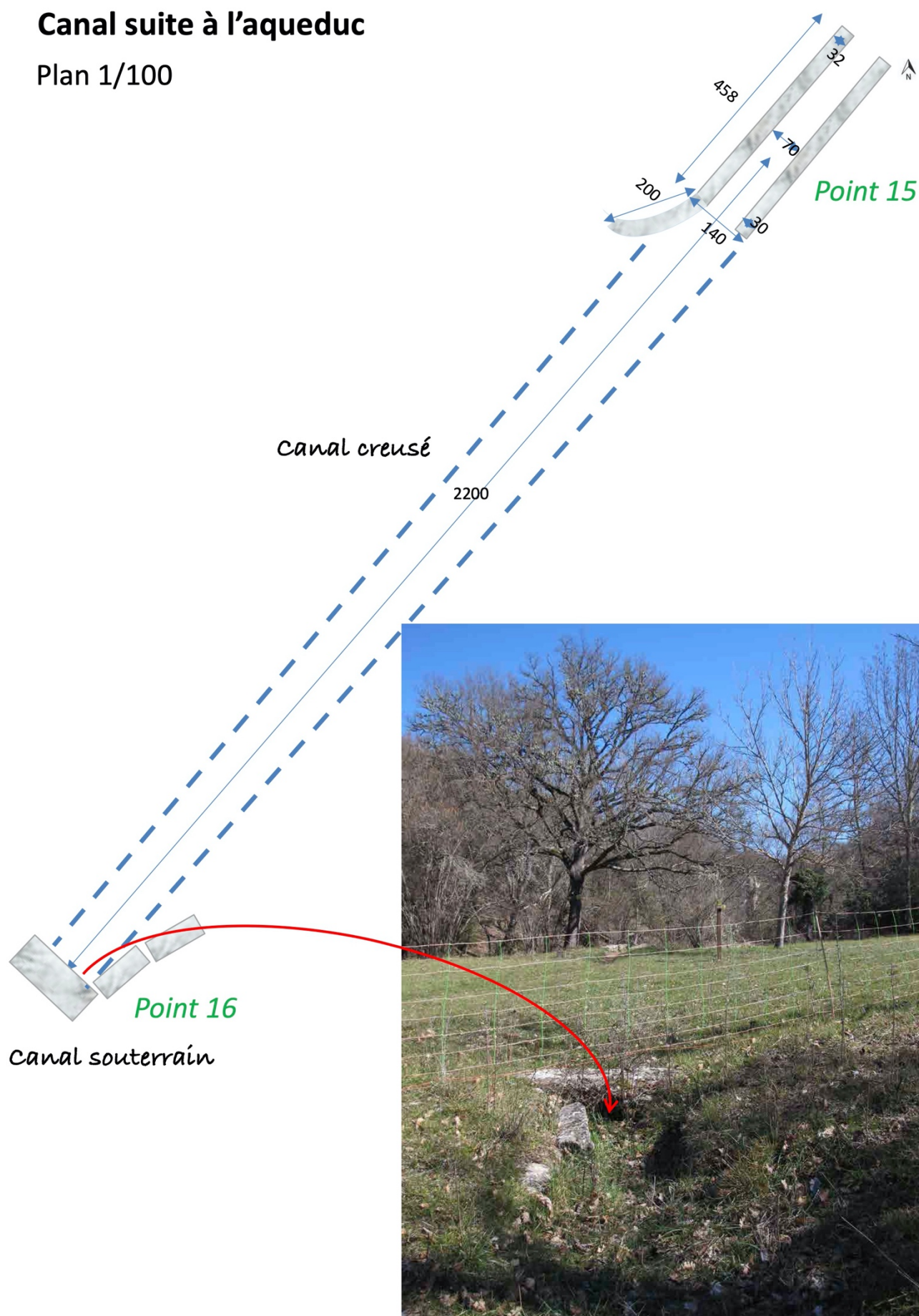


## Élévation 1/50



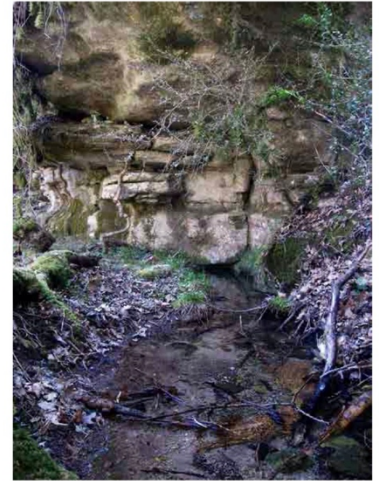
## Canal suite à l'aqueduc

Plan 1/100

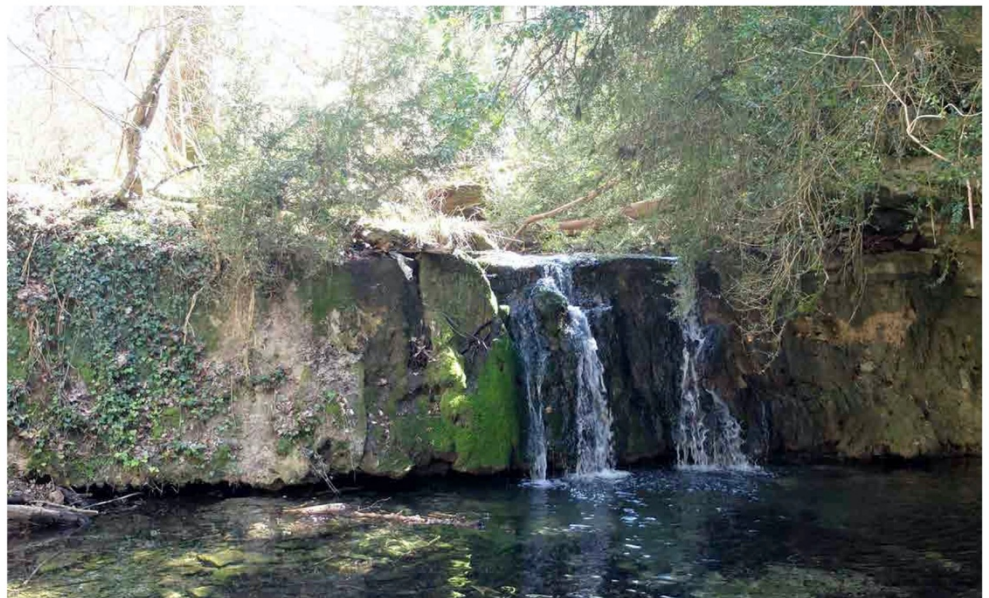


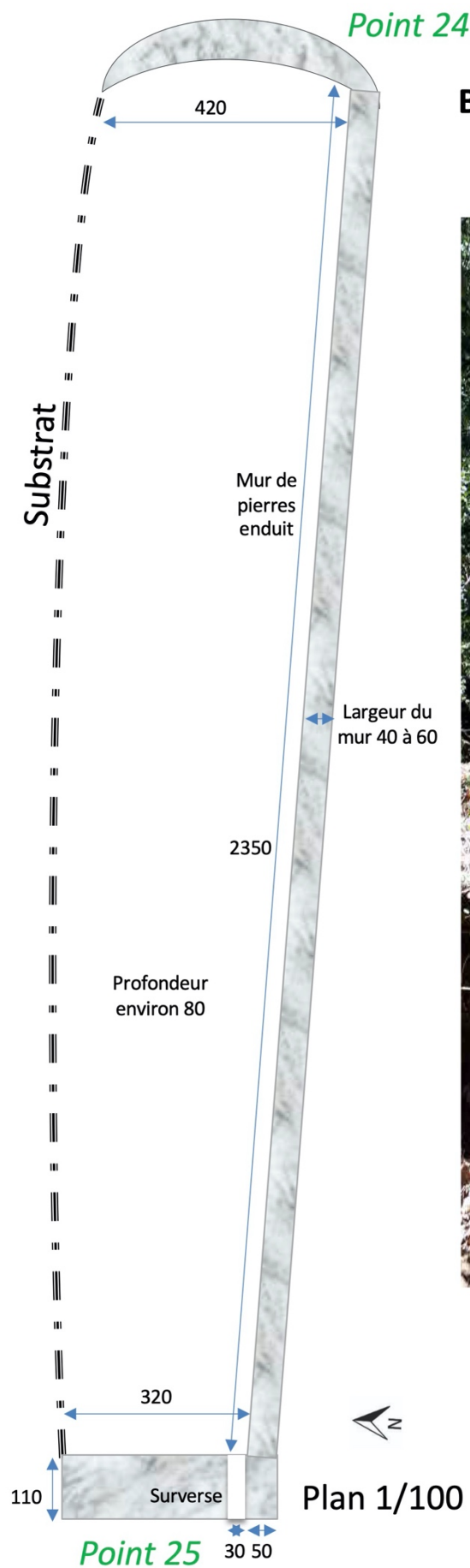
**Mur clavagé en arrondi***Point 20*

**Source** *Point 22*

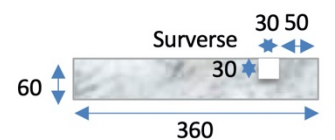


**Chute d'eau** *Point 23*



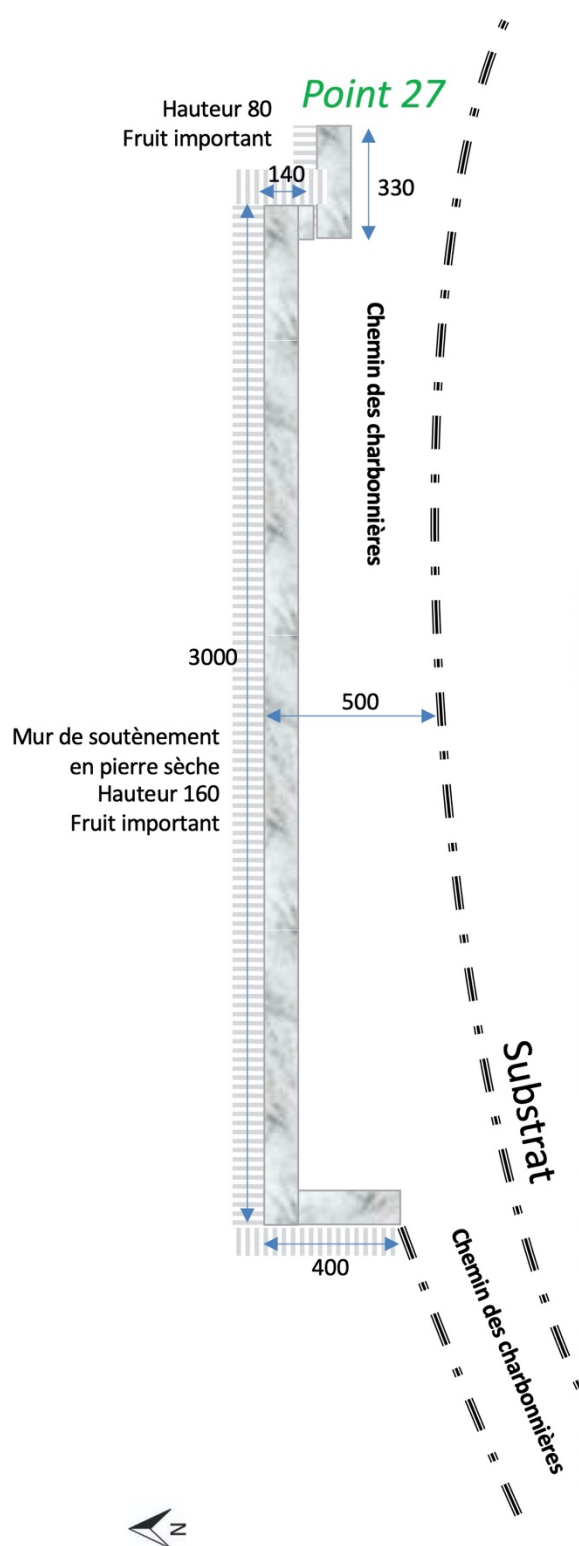


## Bassin rive droite près de la chute d'eau



Élévation mur ouest 1/100

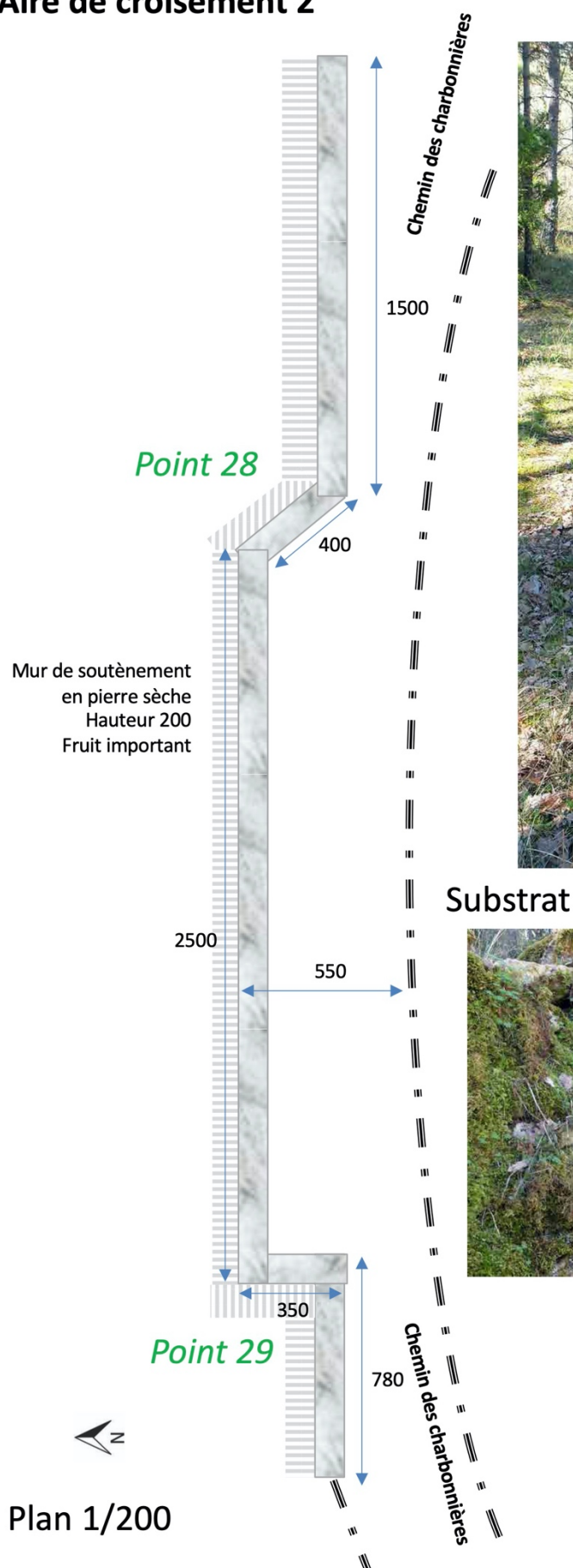
## Aire de croisement 1



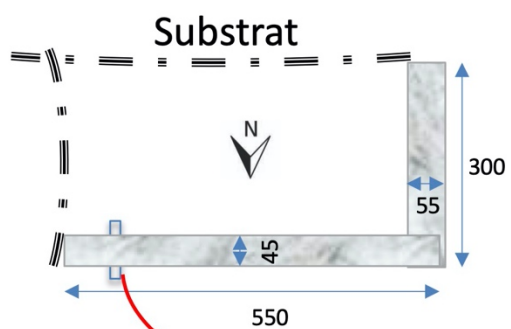
Plan 1/200



## Aire de croisement 2



## Bassin (restauré par l'APARE) *Point 31*

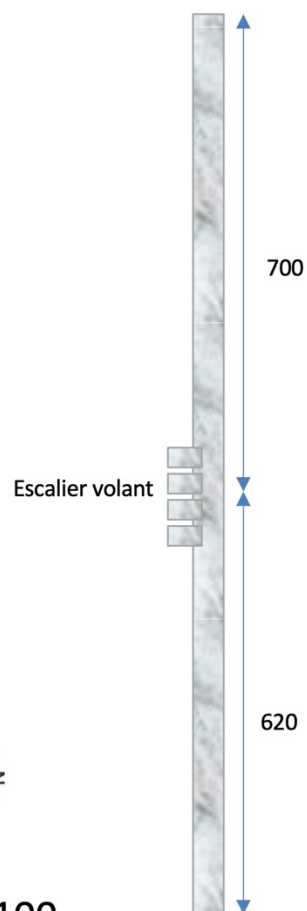


Plan 1/100

Évacuation en  
poterie  
vernissée  
(fragments)



## Mur de soutènement avec escalier volant



Plan 1/100

## Grand enclos

Plan 1/1000



## IV.2 Feuilles agriculture

Les statistiques agricoles envoyées par les Préfets aux communes annuellement permettaient d'avoir un regard le plus objectif possible sur les cultures produites sur leur terroir. Leur comparaison montre à la fois la pérennité de certaines cultures et l'introduction d'autres productions souvent expérimentales dans un premier temps telles la « culture » du ver à soie liée à la plantation de muriers ou de la lavande. Tous les dix ans, cette statistique s'intéressait aux animaux de la ferme, aux outils agricoles, au nombre de bras employés.

— 8 —

**VI.**

**12° Produits industriels dérivés de l'agriculture.**  
*Industrie agricole.*

DÉNOMINATION DES FABRIQUES.	NOMBRE d'usines ou d'usines.	QUANTITÉ DÉPOSÉE ANNUELLE de produits agricoles.				PRODUITS MOYENS ANNUELS obtenus par quantité de matières premières.				
		Blé ou seigle.	Orge.	Avoine.	Maïs.	Blé ou seigle.	Orge.	Avoine.	Maïs.	Blé ou seigle.
1° Sucreries de betteraves . . . . .										
2° Distilleries agricoles (soumises à une ferme) :										
— de betteraves . . . . .										
— de pommes de terre . . . . .										
— de grains . . . . .										
— de fruits . . . . .										
3° Distilleries industrielles (ne faisant pas partie d'une exploitation agricole) :										
Distilleries de betteraves . . . . .										
— de pommes de terre . . . . .										
— de grains . . . . .										
— de fruits . . . . .										
4° Fermentations agricoles (faisant partie d'une ferme) :										
— de pommes de terre . . . . .										
— de grains . . . . .										
5° Fermentations industrielles :										
— de pommes de terre . . . . .										
— de grains . . . . .										
6° Malteries agricoles :										
— de grains oléagineux . . . . .										
— de fruits . . . . .										

Rem. — Les distilleries et les fermentations agricoles sont les établissements dépendants d'une exploitation agricole et installés par un cultivateur à l'usage ou près de sa ferme pour manipuler ses produits ou y joindre quelques uns de ses voisins. — Sous le titre industriel comprennent tous les autres établissements.

**VII. — RÉCAPITULATION DES SUPERFICIES CULTIVÉES CI-DESSUS.**

		Superficie.
I.	A. Céréales . . . . .	304.75.10
	B. Autres grains alimentaires . . . . .	4.00.00
1°	Tubercules et racines . . . . .	13.00.00
II.	2° Fourrages annuels, prairies artificielles et prés, temporaires . . . . .	36.00.00
	3° Prairies naturelles et herbages permanents . . . . .	
III.	4° Plantes oléagineuses . . . . .	
	5° Plantes textiles et oléagineuses . . . . .	
IV.	6° Plantes industrielles diverses . . . . .	
	7° Cultures arborescentes et oléagineuses . . . . .	
V.	8° Autres cultures arborescentes . . . . .	
	9° Vignes . . . . .	
	10° Bois et bleds (non soumis au régime forestier) . . . . .	35.00.00
Total . . . . .		479.75.10

Statistique  
décennale 1882 p.4

DÉPARTEMENT  
*de Vaucluse*  
 ARRONDISSEMENT  
*de Sivergues*

**QUESTIONNAIRE**  
 DE  
**LA STATISTIQUE AGRICOLE DÉCENNALE**  
**DE 1892.**

Monsieur le Maire, Président de la Commission de statistique de la Commune  
*Sivergues*

Monsieur le Président, ainsi que vous en avez été officiellement informé, le Ministère de l'Agriculture effectuera pour 1892 une statistique agricole décennale analogue à celles qui ont été entreprises en 1840, en 1850, en 1860 et en 1880. Je viens faire appel à votre concours, en vous invitant, en votre qualité de président de Commission de statistique communale, à consacrer tous vos efforts, avec l'aide de vos collaborateurs, au relevé aussi exact que possible des renseignements demandés. Comme pour les enquêtes statistiques antérieures, les travaux des Commissions communales constitueront la base même de l'enquête à entreprendre. De leur côté, les Commissions cantonales sont chargées de recapituler et de résumer les éléments des Questionnaires communaux.

Les dispositions générales du Questionnaire se divisent en trois parties principales :

- I. Cultures;
- II. Animaux;
- III. Économie rurale.

L'expérience acquise et le besoin d'informations nouvelles m'ont amené à introduire dans le Questionnaire de 1892 quelques modifications sur lesquelles je crois devoir appeler votre attention. De plus, bien que la disposition rationnelle des cadres et les notes qui y sont imprimées me paraissent devoir vous éclairer suffisamment sur la manière de les remplir, certaines explications me paraissent nécessaires pour éviter toute équivoque.

### PREMIÈRE PARTIE.

Des renseignements nouveaux ou complémentaires sur l'horticulture et la viticulture sont ajoutés à l'ancien programme, et je n'ai pas besoin d'en faire ressortir l'importance. Je n'ai à insister que sur la définition de trois éléments principaux des cadres : Superficies. — Rendement. — Valeurs.

**SUPERFICIES.** — Base essentielle de toute statistique agricole, la superficie des cultures doit être relevée avec le plus grand soin. Il y a lieu, tout d'abord, d'établir une distinction toute particulière entre les prairies artificielles et les prés temporaires.

Les prairies artificielles sont des cultures dans la composition desquelles entrent la luzerne, le trèfle, le sainfoin, soit seuls, soit associés entre eux, et qui renferment d'autres végétaux tels que la pimprenelle, la minette ou même quelques graminées. Le caractère des prairies artificielles est d'être généralement fuchées et de rentrer dans l'assolement des cultures arables après un an, deux ans ou plusieurs années. Il faut entendre par prés temporaires des prairies à base de graminées, avec ou sans addition d'un peu de trèfle, de minette ou autres plantes; ces prés sont fuchés ou pâturés suivant les cas et rentrent dans l'assolement après un petit nombre d'années pour être labourés.

Les prairies naturelles sont permanentes, elles sont généralement fuchées une ou deux fois par an et sont composées principalement de graminées associées à quelques légumineuses et autres plantes vivaces. Les herbages et les pâturages (de plaine, de coteaux ou de montagnes alpêtres) sont des prairies naturelles habituellement pâturées. Ils sont fuchés exceptionnellement ou par partie pour fournir la nourriture d'hiver. Les herbages et les pâturages ne doivent pas être confondus avec les landes, pâtis, paquis, bruyères, lesquels sont constitués par des terrains qui, abandonnés à eux-mêmes, sans aucune culture, se recouvrent de végétaux ligneux, tels que l'ajonc, la bruyère, le cyste, le myrte, et autres arbustes et broussailles, entre les touffes desquels pousse une herbe rare utilisable par les animaux domestiques.

Appelez votre attention sur les lignes laissées en blanc, à la suite de l'énumération des cultures, avec la mention autres. Elles sont destinées à l'énoncé des cultures qui existent dans le canton quelle qu'en soit l'importance; comme exemple on devra y porter les betteraves à sucre pour graines, le sorgho à balai, la ramie, la cardère, le cornouiller, etc. Les commissions ne devront donc pas négliger d'utiliser ces lignes quand il y aura lieu. Elles comprendront qu'il n'était pas possible de tout renfermer dans des cadres destinés à servir de guide non seulement à tous les départements de France, mais même à nos colonies.

En ce qui concerne les jachères, on comprendra, sous ce titre, tous les terrains qui, après avoir produit une série de récoltes, restent en préparation ou en repos pendant une année, ne produisant pendant ce temps aucune récolte ou ne fournissant qu'un simple parcours pour le bétail. Par contre, on ne doit pas mentionner dans les jachères les terrains qui, pendant ce même espace de temps, auraient été momentanément ensemencés en graines fourragères ou autres, destinées soit à servir de nourriture au bétail, soit même à être ensaïées comme engrais vert. Ces terrains rentrent, suivant leur nature, dans les catégories de cultures auxquelles ils appartiennent.

pour relever, ou tout ou en partie, les renseignements

(1) On a la personne désignée par la Commission cantonale de statistique demandée pour la commune de

— 4 —

**2° Grains alimentaires autres que les céréales.**

DÉNOMINATION DES CULTURES.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	QUANTITÉ en tonnes par hectare.	RENDEMENT moyen par hectare en kg.	PRIX de l'hectolitre.	ANNÉE MOYENNE — RENDEMENT moyen.
Fèves et Haricots .....		tonnes, kg.	kg.	fr. c.	kg.
Haricots .....					
Pois .....					
Lentilles .....					
Autres (les désigner) .....					

**3° Tubercules, racines et autres cultures alimentaires.**

DÉNOMINATION DES CULTURES.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	QUANTITÉ en tonnes ou de grains par hectare.	RENDEMENT moyen par hectare en kg.	PRIX de tonnes.	ANNÉE MOYENNE — RENDEMENT par hectare.
Patates de terre pour l'alimentation (1) .....		kg.	kg.	fr. c.	kg.
Racines alimentaires: Carottes .....					
Pommes .....					
Navets, rutab., turneps .....					
Autres racines alimentaires (les désigner) (2) .....					

**II. — FOURRAGES, PRAIRIES, HERBAGES.**

**4° Betteraves et racines fourragères.**

DÉNOMINATION DES CULTURES.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	QUANTITÉ en tonnes ou de grains par hectare.	RENDEMENT moyen par hectare en kg.	PRIX de tonnes.	ANNÉE MOYENNE — RENDEMENT par hectare.
Betteraves fourragères pour l'alimentation du bétail (3) .....	4	4	4500	100	80
Racines fourragères: Carottes .....					
Pommes .....					
Navets, rutab., turneps .....					
Autres racines fourragères (les désigner) .....					

**5° Prairies artificielles et prés temporaires.**

DÉNOMINATION DES CULTURES.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	QUANTITÉ de tonnes par hectare.	RENDEMENT moyen par hectare en kg. (selon les usages assignés à l'usage m.).	PRIX MOYEN de tonnes de fourrage.	ANNÉE MOYENNE — RENDEMENT par hectare.
Prairies artificielles: Trèfles de toute nature .....		kg.	kg.	fr. c.	kg.
Luzernes .....					
Sainfoins .....	10	60	20000	8	25000
Mélanges de légumineuses .....					
Prés et pâtures temporaires (4) .....					

(1) Et non les pommes de terre pour féculerie et distillerie, qui doivent figurer dans le tableau (1), p. 4.

(2) Choux, rutab., asperges, etc.

(3) On ne doit indiquer dans ce cadre que les betteraves destinées à la consommation du bétail; les betteraves à sucre doivent être portées dans le tableau des cultures industrielles, p. 4, (1).

(4) Mélanges de grains de légumineuses et de grains en proportions variables ou même d'un ou plusieurs grains comme le ryegrass commun, le ryegrass d'Italie, etc.

— 8 —

## V. — VITICULTURE.

### 14° Vignes.

DÉSIGNATION.	NOMBRE d'ARBORES plantés en vignes.	NOMBRE d'ARBORES de plants de vignes par hectare.	ESPACEMENT MÈRES des plants de vignes plantés en Vigne.		RENDIMENT MOYEN en vin par hectare en litres.	PRE MOYEN de marchandise de vin à l'hectare.	ANNÉE OBTENUE. — Rendement moyen en vin par hectare.
			entre les lignes.	entre les vignes.			
Vignes pleines							
avec culture intermédiaire							
au plein rendement...							
au rendement moyen...							
au plein rendement...							
au rendement moyen...							

### RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES SUR LA VITICULTURE.

CATÉGORIES DIVERSES DE LA POPULATION VITICOLE.		INDIVIDUS EN VITICULTURE.	
		effectivement à la viticulture.	à la viticulture ou à d'autres cultures.
Chefs d'exploitation de vignes...	Propriétaires exploitants..... Métayers ou locataires exploitants.....		
Ades.....	Membres de la famille des chefs d'exploitation..... Employés et ouvriers. — Salaire moyen annuel (.....) Journaliers. — Salaire moyen par jour (.....)		

## VI. — SYLVICULTURE.

### 15° Bois et forêts.

(Non compris les régimes forestiers) (2).

SUPERFICIE ET PRODUCTION.	TAILLES		FUTAIE			TOTALS ou DIFFÉRENCES générales.
	BOIS de charbon.	BOIS de chauffage.	BOIS de charbon.	BOIS de chauffage.	BOIS de charbon.	
Superficie des bois appartenant						
aux communes et établisse- ments publics.....						
aux particuliers.....	239					239
Production annuelle des bois appartenant						
aux communes et établisse- ments publics.....						
aux particuliers.....	200					200
Production totale annuelle des bois appartenant						
aux communes et établisse- ments publics.....						
aux particuliers.....						
Production totale en litres des bois appartenant						
aux communes et établisse- ments publics.....						
aux particuliers.....						

Nombre des propriétaires de bois appartenant aux particuliers.... ( )

(2) Dans le cas où les vignes n'occupent que partiellement le sol, avec cultures intermédiaires entre les lignes, il faut, après avoir donné la surface totale, indiquer dans la 2<sup>e</sup> colonne l'espacement moyen des lignes de plants de vignes et mentionner en la colonne totale ou (15<sup>e</sup>) des grains et légumes cultivés dans l'inter-  
valle des lignes.)

(3) Ceci a été fait pour les bois des particuliers en tenant qu'il y a des parties du total des bois appartenant aux communes et établissements publics.

(4) Le produit annuel (moyen ou total) s'exprime en litres (mètres cubes avec ses décimètres) pour le bois de chauffage et en mètres cubes (sans décimètres) pour les  
bois d'œuvre, d'industrie, etc. On convertit le total en un seul chiffre de mètres cubes, par le pied moyen de 1 mètre et demi pour 1 mètre cube plein.

(5) Le produit total annuel s'obtient en divisant le produit d'une coupe par le nombre d'années de la révolution.

Statistique décennale 1892 p.8

II<sup>e</sup> PARTIE. — ANIMAUX.

## I. — EXISTENCES.

16<sup>e</sup> Animaux de ferme.

(Nombre. — Poids. — Valeurs. — Fumiers.)

DÉSIGNATION DES ESPÈCES.	AU 30 NOVEMBRE 1892 <sup>10</sup> — NOMBRE DE TÊTES.	POIDS MONT de l'animal en kil.	PRIX MOYEN de l'animal.	QUANTITÉ MONTÉE de fumier produit par un animal. quint. m.
<i>Espèce chevaline <sup>10</sup>.</i>				
Chevaux entiers de 3 ans et au-dessus.....				
employés exclusivement à la reproduction (étalons).....				
employés à la fois au travail et à la reproduction.				
Chevaux hongres de 3 ans et au-dessus.....	1	350	400	20
Juments de 3 ans et au-dessus.....				
Femelles employées uniquement pour la reproduction.....				
De travail.....				
Poulains et poulaines de 1 à 3 ans.....				
de l'année (au-dessous de 1 an).....				
<i>Malles et mules.</i>				
Animaux de 3 ans et au-dessus.....	1	400	400	20
Jeunes.....				
de 1 à 3 ans.....				
de l'année (au-dessous de 1 an).....				
<i>Espèce asine.</i>				
Ânes de 3 ans et au-dessus.....				
Ânesses de 3 ans et au-dessus.....				
Ânes et ânesses.....				
de 1 à 3 ans.....				
de l'année (au-dessous de 1 an).....				
<i>Espèce bovine.</i>				
Taureaux.....				
Boeufs.....				
de travail.....				
d'engrais.....				
Vaches.....				
Élevées de 12 à 36 mois.....				
Bovillons.....				
Génisses.....				
Élevées de 6 à 12 mois.....				
Veaux (au-dessous de 6 mois).....				
<i>Espèce ovine.</i>				
Beliers.....	100	80	30	5
Moutons.....	100	20	25	4
Brebis.....	300	25	20	4
Agneaux et agnelles de 1 an.....	80	20	20	3
Agneaux et agnelles de 1 an.....	20	15	15	3
Agneaux de l'année (au-dessous de 1 an).....	30	12	12	2
<i>Espèce porcine.</i>				
Verrats.....				
Truies.....	2	100	80	30
Porcs.....	15	120	100	30
Porcelet.....	20	30	20	1
<i>Espèce caprine.</i>				
Boeufs.....	10	20	20	10
Chèvres.....				
Chèvres.....				

<sup>10</sup> Voir Instructions générales.<sup>11</sup> Ne doivent pas être compris dans ce nombre les chevaux de ferme active ni ceux employés ailleurs que dans l'agriculture (chevaux des particuliers, des services de transport, des industries, du commerce, etc.). Indiquer ici ( ) le nombre total des chevaux entrant dans ces deux catégories.

— 2 —

## 2° Tubercules et racines.

DÉSIGNATION.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDE- MENT MOYEN par hectare en 1909. quintaux.	DÉSIGNATION.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDE- MENT MOYEN par hectare en 1909. quintaux.
Fannes de terre de pri- mier ordre.....			A reporter.....	12	
Fannes de terre (autres).....	5		Châtaignes à cuire.....		
Topinambours.....	7		Carottes fourragères.....		
Betteraves fourragères.....			Pommes.....	7	
Betteraves pour la sucrerie.....			Rutabagas.....		
Betteraves pour la distillerie.....			Navet, rutabaga.....		
Report.....	12		Rapports.....		
			Total.....	19	

## 3° Légumineuses cultivées en plein champ pour la graine (légumes secs).

DÉSIGNATION.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDE- MENT MOYEN à l'hectare en 1909. quintaux.	DÉSIGNATION.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDE- MENT MOYEN à l'hectare en 1909. quintaux.
Fèves.....			Report.....	2	
Fenouilles.....	2		Lentilles.....	2	
Haricots.....			Pois chiches.....		
Pois.....			Autres (non désignés).....		
A reporter.....	2		Total.....	5	

## 4° Légumes ou fruits cultivés en plein champ (1).

DÉSIGNATION.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDE- MENT MOYEN à l'hectare en 1909. quintaux.	DÉSIGNATION.	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDE- MENT MOYEN à l'hectare en 1909. quintaux.
Artichauts.....			Report.....		
Asperges.....			Navets potagers.....		
Carottes.....			Poissons.....		
Choux.....			Pois en cosues.....		
Choux à choucroute.....			Haricots verts.....		
Choux-fleurs.....			Oignons.....		
Courgettes.....			Tomates.....		
Courges et citrouilles pota- gères.....			Melons.....		
Citrouilles.....			Pastèques.....		
Echalotes.....			Fenouilles.....		
A reporter.....			Agaves (non désignés).....		
			Arbres fruitiers.....		
			Herbes et légumes secs.....		
			Poissons et poissons.....		
			Total.....		

(1) C'est-à-dire en terres qui ne sont pas continuellement affectées à la culture des légumes; dans le cas contraire il s'agit de jardins (tableau IV, p. 7).

## 5° Plantes à graines oléagineuses.

DÉSIGNATION	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDIMENT moyen à l'hectare en 1900.
Celaie .....		
Chillette .....		
Nerette .....		
Autres (les désigner) .....		
TOTAL .....		

## 6° Plantes textiles.

DÉSIGNATION	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	RENDIMENT MOYEN à l'hectare.		
		En tiges séchées.	En filasse.	En graines.
Lin .....				
Chanvre .....				
TOTAL .....				

## 7° Plantes médicinales et Plantes à parfums.

DÉSIGNATION	NOMBRE D'HECTARES cultivés.	QUANTITÉ TOTALE de produits récoltés.	NATURE du produit — (Fleurs ou feuilles) l'unique.
Tellou .....		kg	Fleur.
Camomille .....			Fleur.
Menthe .....			
Mélisse .....			
Levande .....	80	1.1622	
Aspic .....			
Sauge .....			
Fennel .....			
Clou de .....			
Renard .....			
Clou de .....			
Jaune .....			
Autres (les désigner) .....			
TOTAL .....	80		

Statistique décennale 1901 p.4

## IV.1 Bibliographie

**Audisio G.** (2002). *Sivergues, dans Guide historique du Luberon Vaudois*, Les Alpes de Lumière/Parc naturel régional du Luberon.

**Bruni R.** (1983). *Sivergues, monographie* Luberon-Nature

**Bruni R.** (1992), *Luberon. I : Auribeau, Bonnieux, Buoux, Castellet, Saignon, Sivergues. Barbentane*, Équinoxe

**Bruni R., Muret J.P., Gerbault M.**, *Sivergues un village vaudois*, Nouvelle édition Association « Pour le Luberon »

**Charbonner P.** (sous la direction de) (1994). *Les anciennes mesures locales du Midi Méditerranéen d'après les tables de conversion*, Clermont-Ferrand Université Blaise Pascal, Institut d'études du Massif Central.

**Livet R.** (1962). *Habitat rural et structures agraires en Basse-Provence*, Publication des annales de la Faculté d'Aix-en-Provence numéro 32, éditions Ophrys.

**Mehu J.** (2004-2008). Histoire du Luberon, des origines au siècle des Lumières, Cadenet : <http://www.histoireduluberon.fr/>

**Ossadat A-L.** (2008). *Haute vallée de l'Aiguebrun*, rapport de stage au parc Naturel Régional du Luberon

**Archives communales de Sivergues** (1868) *Inventaire sommaire des archives communales antérieures à 1790 de Sivergues (1538-1792)*, manuscrit.

**Archives communales de Sivergues** (1985) *Répertoire numérique détaillé des archives communales déposées (1521-1940)* Avignon, 50 p., dactylographié

**Archives de Vaucluse** (1638-1787), Cour seigneuriale de Sivergues, *Audiences (1638-1643), actes civils et procédures (1771-1787)*

**Archives de Vaucluse**, *Archives des institutions supprimées sous l'Ancien Régime et à la Révolution*, [http://earchives.vaucluse.fr/document/FRAD084\\_egf#description](http://earchives.vaucluse.fr/document/FRAD084_egf#description)

**Archives de Vaucluse** (1827), *Cadastre napoléonien*,

[http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84\\_3P2\\_128\\_003\\_H.jpg](http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84_3P2_128_003_H.jpg)

[http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84\\_3P2\\_128\\_004\\_H.jpg](http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84_3P2_128_004_H.jpg)

[http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84\\_3P2\\_128\\_005\\_H.jpg](http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84_3P2_128_005_H.jpg)

[http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84\\_3P2\\_128\\_006\\_H.jpg](http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84_3P2_128_006_H.jpg)

[http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84\\_3P2\\_128\\_007\\_H.jpg](http://v-earchives.vaucluse.fr/viewer/84-128/AD84_3P2_128_007_H.jpg)

**Archives de Vaucluse**, *Statuts communaux*

[http://earchives.vaucluse.fr/document/FRAD084\\_statuts\\_communaux](http://earchives.vaucluse.fr/document/FRAD084_statuts_communaux)