

ANCIENNES UNITÉS

25 juin 2013

Après l'avènement du système décimal, plusieurs auteurs ont répertorié les anciennes mesures en usage dans le département de l'Ain, et donné leur équivalence. Le travail le plus complet est certainement celui de Mamert Jarrin, ingénieur du Cadastre, réalisé à partir d'une enquête auprès des maires. Nous en avons extrait les éléments qui intéressent notre région du Bugey et les avons complétés par d'autres tirés de deux autres publications citées en bas de page. À partir de là, même si les écarts d'un village à l'autre sont parfois importants, il devient possible de quantifier de manière suffisamment précise les données rencontrées au hasard de la lecture des papiers anciens.

D'après Mamert Jarrin, on utilisait dans le canton de Poncin :

- pour les longueurs : la toise de 6 pieds et l'aune de Paris ;
- pour les surfaces : l'arpent de France (51 a 07 çà), journal* et seytime, bichette* et ouvrée ;
- pour le grain : bichette et mesure ;
- pour le bois de chauffage : le moule marchand de $\frac{1}{4}$ de pied et demi, ou le moule de 26 fagots ;
- pour les poids : la livre, le poids de marc et la livre de Lyon.

* utilisée aussi dans le canton de Saint-Rambert.

Nous avons noté que, dans les « *prisfaits* » de la fin du XVII^e siècle, les maçons utilisent la toise (toise-cube) de 8 pieds de Roy (1 pied de Roy = 324,8 mm) pour métrer les volumes des maçonneries.

Tableau plus complet des unités utilisées localement avec leurs équivalences et les sources.

Renvois du tableau indiquant les sources :

(1) *Tables des rapports des anciennes mesures agraires avec les nouvelles*, F. Gattey, 3^e édition, Michaud frères imprimeurs à Paris, 1812 . *Les anciennes mesures locales du Centre-Est d'après les tables de conversion*, Pierre Charbonnier, Presse Universitaire Blaise Pascal.

(2) *Manuel pratique des poids et mesures du département de l'Ain*, Mamert Jarrin, imprimerie Bottier à Bourg, 1820 .

(3) *Statistiques de la France – Département de l'Ain*, M. Bossi, Testu imprimeur à Paris, 1808.

(5) *Encyclopédie Méthodique-Arts et métiers mécaniques*, Tome 5, Panckroucke, Paris, 1787.

(6) Archives départementales de l'Ain, 3E 1719.

(7) Minutes des notaires du 17^e siècle.

(8) *Dictionnaire étymologique du patois lyonnais*, Clair Tisseur, Collectif.

(9) *L'usage des pays de Bresse, Bugey, Gex et Valromey*, Charles Revel.

Type de mesure	Dénomination	Équivalence	Source
Longueurs	Ligne	2,25 millimètres	(2)
	Pouce	2,70 cm	(2)
	Pied	0,324 m	(1)
	Toise de 6 pieds (canton de Poncin)	1,95 m	(2)
	Compas de 5 pieds	1,624 m	(1)
	Perche de 9 pieds	2,925 m	(1)
	Perche de 9 ½ pieds	3,086 m	(1)
	Perche de 18 pieds	5,847 m	(1)
	Perche de 22 pieds	7,146 m	(1)
	Lieue commune ou lieue de 25 au degré	4 445 m	(3)
	Lieue de poste	3 898 m	(3)
	Aune de Paris	1,188 m	(2)
	Aune de Bourg	1,162 m	(2)
Agraires ou de surfaces	Ambérieu-en-Bugey :	-	-
	Journal ou seytive	28 a 70 ca	(1) et (2)
	Mesure de terre ou bichérée	5 a 78 ca	(1)
	Ouvrée ou fossurée de vigne	3 a 16 ca	(1)
	Ambronay, Douvre, l'Abergement, St-Jean-le-Vieux :		
	Journal ou seytive	49 a 23 ca	(1) et (2)
	Mesure de terre ou bichérée	8 a 20 ca	(1)
	Ouvrée ou fossurée de vigne	4 a 10 ca	(1)
	Cerdon, Jujurieux, Mérignat, Poncin, St Jérôme :		
	Journal ou seytive, setorée, sytorée (aire qu'un homme peut faucher en 1 jour)	22 a 79 ca	(1) et (2)
	Mesure de terre ou bichérée	7 a 60 ca	(1)
	Ouvrée ou fossurée de vigne, soit ½ bichette	3 a 80 ca	(1)
	Mesure de terre adoptée par le cadastre lorsque la mesure de grain est du poids de 30 à 31 livres :		
	Ambérieu :	7 a 90 ca	(2)
	Nantua :	7 a 22 ça	(2)
	Canton de Poncin :	7 a 60 ca	(2) et (3)
	Bichette (de semailles), soit 1/3 de journal		
Notaire Laporte (St Jean le Vieux) en 1826 :			
Seytive	28 a	(6)	
Mesure	7 a	(6)	
Bois de Châtaignier : « Bateure » ou Batture	?	(7)	

Type de mesure	Dénomination	Équivalence	Source
Liquides	Ambérieu-en-Bugey :		
	Pot	1,08 litre	(2)
	Setier	54,34 litres	(2)
	Mâconnaise	190,19 litres	(2)
	Asnée	84,52 litres	(3)
	Ambronay :	-	-
	Tonneau	264,40	(2)
	Mâconnaise	185,08 litres	(2)
	Asnée	105,76 litres	(2)
	Setier	52,88 litres	(2)
	Bouteille	0,98 litre	(2)
	Pont-d'Ain :	-	-
	Mâconnaise	218,99 litres	(2)
	Tonneau	238,03 litres	(2)
	Lampe	1,64 litre	(2)
	Bouteille	0,95 litre	(2)
	Poncin :	-	-
Baril	34,34 litres	(2)	
Asnée	137,36 litres	(2)	
Pot	1,43 litre	(2)	
Jujurieux	-	-	
Pot	1,32 litre	(2)	
Grains	Bichet d'Ambérieu	2 dal 40	(2)
	Bichette d'Ambérieu et d'Ambronay	1 dal 91	(2)
	Bichette de Poncin	1 dal 87	(2)
	Mesure de St Jérôme	2 dal 01	(2)
	Picotin de Pont d'Ain	0 dal 74	(2)
	Mine (N. m. – Mesure la farine ou le grain)	½ setier	(5)
	-	-	-
	Coupe	½ bichette	(8)
	-	-	-
	Coupon ou copon	½ coupe	(8)
	-	-	-
Douzain	1/12 de coupe	(9)	
-	-	-	
Novesne ou Novaine	9 coupes	(L. Godefroy)	
Bois de chauffage	Moule de 4 pieds d'Ambérieu, Ambronay, Poncin, St Rambert...	2,19 stères	(2)
Poids	Grain	0,053 g	(2)
	Gros	3,82 g	(2)
	Once	30,6 g	(2)
	Livre	489,6 g	(2)
	Livre de Lyon (Ambronay, Poncin)	428,3 g	(3)
	Quintal	100 livres	

Pour Saint-Jean-le-Vieux

Le 28 février 1791, la municipalité donne au district de Saint-Rambert des informations relatives au commerce local :

- La commune ne possède pas d'étalon pour la mesure du vin ;
- L'ânée est composée de 4 barils ;
- Le baril de 24 pots ;
- Le pot pèse deux livres et 15 onces poids de marc.
- La mesure est la même que celle de Poncin qui pèse 28 à 30 livres de bled froment
- L'aune est le même que celui de Lyon qui porte 44 pouces l'aune pied de Roy ;
- Les poids en usage sont ceux de Marc.

Pour les liquides et les grains, il s'établit une bonne cohérence avec les valeurs données par le tableau ci-dessus, en prenant la livre à 489,6 g.

Source : Archives municipales de la commune de Saint-Jean-le-Vieux, série D, cote 1.

Mesurage des châtaigneraies

Quelle signification pour l'expression : « *un bois de châtaignier d'une contenuë de deux bateures* » ?

Généralement, la *contenuë* exprimait la quantité de grains nécessaire aux semailles d'une terre, ou encore une étendue susceptible d'être travaillée en une journée. Dans notre cas, c'est la seconde option qui est la bonne. Les mots *bateure*, ou *bature*, exprimaient l'action de battre, frapper (Dic. du Moyen-Français). La technique manuelle de récolte consiste encore de nos jours à battre le sous-bois, pour rechercher les bogues et à les ouvrir à l'aide d'un bâton à l'extrémité fourchue, puis à écarter les débris et les feuilles pour collecter les graines. Le mûrissement et la chute étant progressifs, les battues du sous-bois s'étalent sur une période de trois semaines environ. Dans l'esprit de ce qui vient d'être exposé, la *bateure* désignait donc logiquement la quantité de châtaignes susceptible d'être récoltées par un humain en une journée de travail. Des statistiques récentes indiquent que cette méthode de collecte manuelle permet de ramasser une quantité variant entre 80 et 150 kg de châtaignes par jour. Cette charge pouvait donc être facilement rapportée à la ferme sur un âne bête, en fin de journée. Jadis la production des châtaignes était conséquente dans le Bugey. Dans son cours d'agriculture, au chapitre « Châtaigne, châtaignier », Tome troisième, de 1784, François Rozier dit : « *Si nous parcourons le pays des montagnes du troisième ordre, nous trouverons dans les Vosges des marrons excellents ; à Aubonne, sur la chaîne des Monts-Jura en Franche-Comté, des marrons estimés, & dont il se fait un gros commerce ; les montagnes du Bugey offrent les mêmes productions.* ». Voir également dans l'*Explication des statuts de Bresse, Bugey, etc.* où Ph. Collet, livre III, section I, décrit, pages 72 et suivantes, la complexité des anciennes mesures locales.