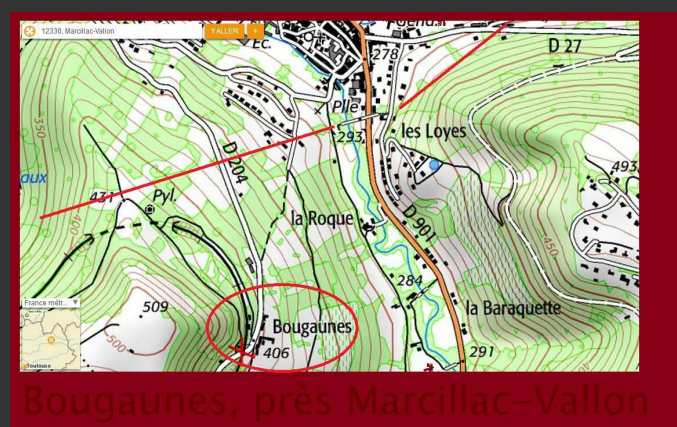




Bonnecombe, en Aveyron

L'abbaye cistercienne de Bonnacombe, près de Rodez possédait comme toute abbaye des "granges", c'est-à-dire des domaines agricoles, suite à donations. C'est ainsi que les moines de Bonnacombe étaient à Marcillac, tout près de notre Route du Fer ! L'abbaye se visite.



Le domaine qui nous occupe était situé à Bougaunes. Il dominait la vallée. Des vignes devaient sans aucun doute appartenir au domaine.



Bonnecombe, abbaye cistercienne

Sous l'ordre de Cluny, les moines bénédictins abandonnent peu à peu le travail manuel pour ne s'adonner qu'au travail intellectuel et à la récitation de l'office liturgique qui peuvent occuper jusqu'à 10 heures par jour ! La réforme cistercienne recommande un retour au travail manuel. Saint Benoît dit ainsi : « Ils seront véritablement moines lorsqu'ils vivront du travail de leurs mains. » Règle 48.8

Jusqu'à la fin du XIII^{ème} siècle, parallèlement à la mise en culture des terres du monastère, donations et achats permettent à l'abbaye de constituer un important temporel, qui est par définition l'ensemble des biens possédés, dont une partie est aménagée en domaines agricoles appelés « granges ».

Ces granges ne doivent pas être à plus de 15 à 20 kilomètres de l'abbaye et distantes l'une de l'autre d'au moins 8 kilomètres pour éviter tout conflit.

Le temporel est constitué de terres, de forêts, de vignes, parfois même de bâtiments d'exploitation agricole, de droits de justice. Chaque domaine est dirigé par un maître grangier lui-même dépendant du cellérier, l'économe de l'abbaye.

Les abbayes cisterciennes, après la période de fondation et de constitution du patrimoine agricole, et de création des granges, recherchent le moyen d'assurer l'autonomie de subsistance.

Elles acquièrent alors des maisons plus lointaines, au-delà de leur diocèse ou de leur zone d'influence pour s'approcher des sources d'approvisionnement qui leur manquent.

C'est ainsi qu'en 1246, l'abbaye de Bonnecombe acquiert les dépendances de Bar (Moularès), Bernac dans le Tarn mais aussi, à plus de 100 kilomètres des rives du Viaur, une maison à la porte de Bossanella, à Lodève.

Le sel et l'huile d'olive sont des matières premières essentielles à cette époque pour la salaison, la conservation des aliments et la cuisine.

La maison de Lodève, proche de la Méditerranée, est le relais nécessaire à l'acheminement du sel et à l'approvisionnement en olives.

Avec ce vaste temporel, l'abbaye de Bonnecombe joue un rôle déterminant dans l'économie du Rouergue au Moyen-Age.

Si l'implantation des granges se fait au rythme des donations, leur extension est articulée autour de bâtiments agricoles préexistants. Cette disposition permet aux cisterciens de développer une agriculture céréalière, maraîchère mais aussi l'élevage et la viticulture.

Ces exploitations doivent permettre de subvenir aux besoins de la communauté. Le développement d'une agriculture diversifiée reposant en majorité sur les céréales et les jardins est la clef de l'autosubsistance des cisterciens.

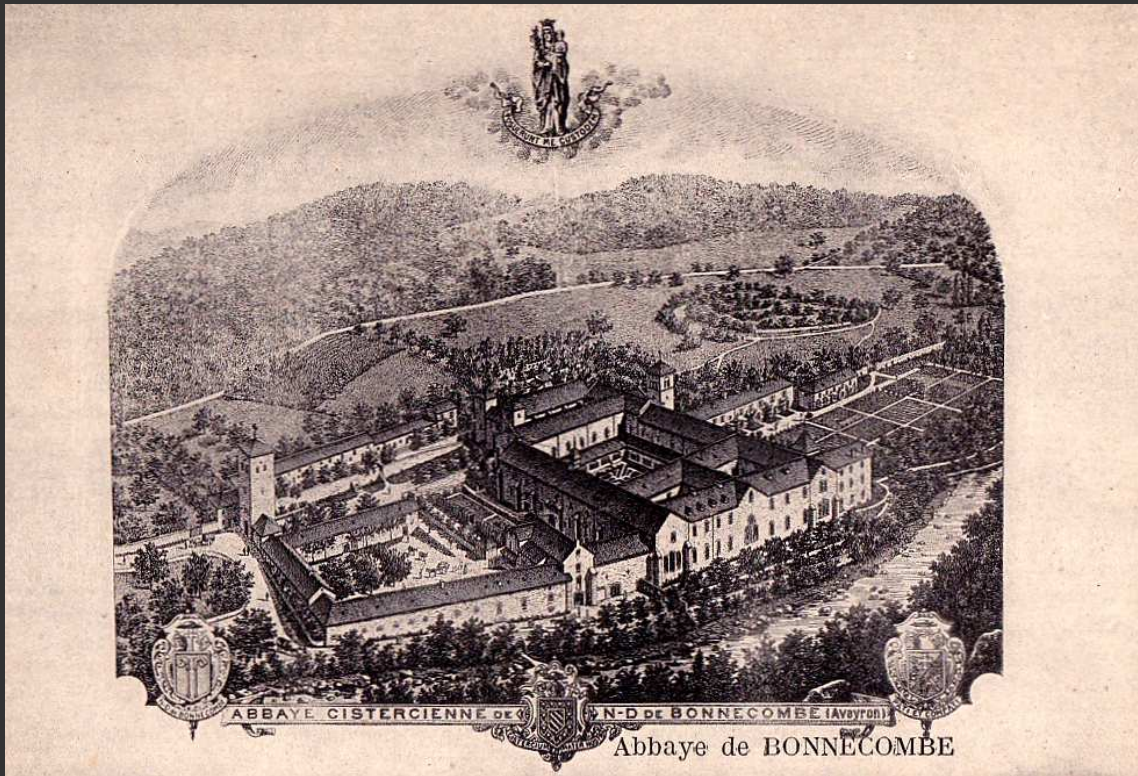
Dès les débuts de l'activité agricole de Bonnecombe, deux céréales sont privilégiées : le seigle et le blé associés à l'avoine. Si dans le Midi de la France, l'assolement biennal est le mode de culture reconnu, dès la fin du XII^{ème} s, les moines de l'abbaye instaurent le système triennal. Deux cultures différentes se succèdent les deux premières années. La terre est mise au repos la troisième année. Cette nouvelle technique de mise en culture permet d'augmenter les rendements.

Les cultures céréalières sont associées aux jardins et aux vergers. Malgré leur taille réduite, les jardins potagers fournissent les éléments de l'alimentation quotidienne des moines : fèves, pois, oignons, lentilles, navets, choux ...

Même si la consommation de viande est interdite par la règle cistercienne, les granges développent l'élevage. Les granges possèdent d'importants troupeaux de bovins, d'ovins, de porcs, de chevaux et de mulets, véritables outils de travail et biens d'échange. Un grand vivier, alimenté par le Viaur, permet la consommation de poissons frais toute l'année.

La pratique de la viticulture permet à Bonnecombe de subvenir à ses besoins quotidiens avec un vin de table et de célébrer la messe avec un vin différent.

Bonnecombe,
abbaye cistercienne



carte postale ancienne, non documentée