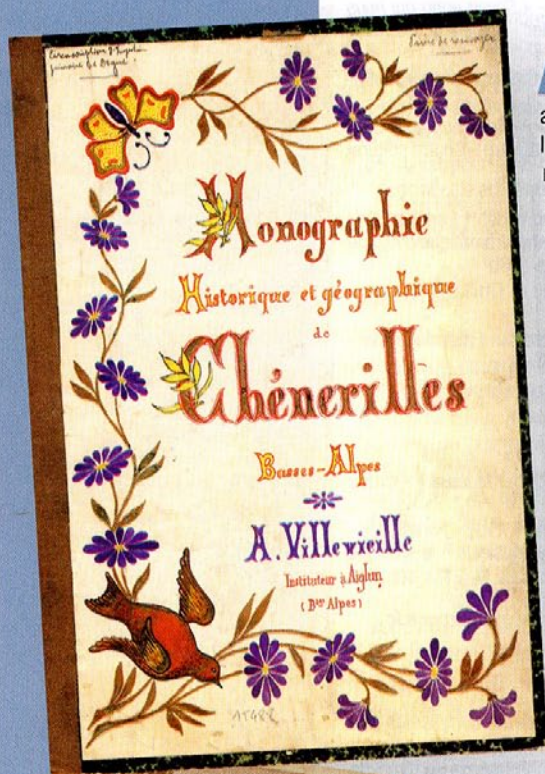


## Histoires d'archives

Les Archives départementales racontent...

### Les temps changent...

La commune de Chénerilles décrite par son instituteur en 1912



Auguste Villevieille mit du soin à décrire sa commune perchée au-dessus de la Bléone. Il suivit les directives du ministère de l'Instruction publique qui, depuis le Second Empire, demandait aux instituteurs de rédiger des « monographies ». À partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les rédacteurs se transforment en de véritables historiens locaux.

Né à Barrême, Auguste Villevieille est passé par l'école normale d'Avignon. Chénerilles est son deuxième poste. Tels les hommes de sa génération, il combat quatre ans dans l'infanterie durant la Grande Guerre. Deux fois blessé, c'est un soldat exemplaire. Un

inspecteur de l'enseignement souligne que c'est un « remarquable éducateur, si doux, si modeste, utilisant ses loisirs, en dehors de son travail de classe, à de savantes recherches personnelles et à des travaux d'érudition ».

effet, « la population tend à descendre dans la vallée à cause des commodités, pour voyager, pour transporter les marchandises... pour s'approvisionner ». Car Chénerilles est frappée par l'exode rural : 80 habitants en 1836, 33 en 1912, à cause de l'aridité de son sol, de la petitesse des exploitations et du désir de « vivre un peu mieux ».

L'état de l'agriculture y semble peu engageant. Les habitants cultivent des céréales – blé, orge et avoine – et un peu de vigne. Des arbres fruitiers apportent un complément. L'élevage des moutons est important avec, précise-t-il, « l'engraissement des agneaux ». La commune dispose d'un cheptel qu'il évalue à un cheval, douze mulets, 400 moutons environ, 20 porcs et 60 chèvres, mais aucune bête à corne, ni âne. Chaque année, 300 agneaux sont exportés vers Digne ou vers Oraison et, de là, à Marseille et Aix. Localement, la consommation régulière de viande tend à être la norme : vingt porcelets, dix cochons gras et une cinquantaine de chevreaux sont vendus lors de foires ou à des bouchers locaux. Œufs et poussins servent à la consommation familiale et à approvisionner les marchés, ceux de Digne, des Mées et de Malijai. C'est là que les habitants achètent pain, viande, café et sucre en particulier.

**Exode rural et amélioration des conditions de vie : l'instituteur témoigne des grandes transformations de son temps.**

L'instituteur raconte que le village et les hameaux ont été abandonnés et qu'il ne demeure que des fermes isolées. En

