

Ancien Régime Société inégalitaire et métiers

La pauvreté

Le risque de pauvreté menaçait la plupart des gens.

Les « **bons pauvres** » étaient membres du village ou de la ville **bénéficiaient de l'assistance**, notamment de la nourriture, de la part des autorités ou de l'Église.

Les « **mauvais pauvres** » étaient souvent des **mendiants** ou des **vagabonds**, considérés comme des paresseux. **On refusait de les assister et on les faisait sortir des villes** par des personnes appelées « chasse-gueux ».

Le sel et la gabelle

Sous l'Ancien Régime, **le sel**, qui sert à donner du goût aux aliments, permettait surtout de les conserver. Grâce au sel, on **desséchait les aliments périssables comme la viande ou le poisson pour assurer leur conservation**. Le sel était aussi **nécessaire à la fabrication du fromage**, au traitement des peaux d'animaux ou à l'alimentation du bétail.

Au XVIII^e siècle, en Suisse, avec le développement de l'élevage du bétail et de la production du fromage, les besoins en sel ont augmenté.

Le sel était un **produit rare, source de richesse et de puissance**. L'État était le seul à avoir le droit d'en vendre et il en profitait pour prélever **un impôt : la gabelle**.

Le **sel** était utilisé comme **monnaie d'échange**, par exemple contre des soldats mercenaires.

Les mercenaires

Le travail manquait à la campagne. Des **soldats suisses**, qu'on appelait des **mercenaires**, **participaient à des guerres** au service d'armées étrangères **en échange d'une somme d'argent**. Malheureusement, la mortalité était très élevée : environ un soldat sur cinq mourait au combat ou de maladie.

La fabrication du fromage

À partir du XVII^e siècle, l'élevage et le commerce de bétail ainsi que la fabrication de fromages se sont beaucoup développés.



FABRICATION DU GRUYÈRE. L'Encyclopédie de Diderot et D'Alembert, France, 1751-1757.

Les **fromages**, comme le gruyère et l'emmental, étaient une **denrée de grande valeur**. Ils fournissaient un bon apport énergétique et étaient appréciés pour leur goût. Ils pouvaient être conservés longtemps, contrairement au lait.

Le fromage **coûtait cher** à cause des investissements nécessaires à sa fabrication, à son affinage et à son transport. Il restait donc un produit de luxe.

Les métiers

Chaque **métier de l'artisanat** correspondait à une activité spécifique. Les artisans de chaque métier étaient réunis dans différentes **associations professionnelles appelées des corporations**. Les corporations faisaient la **police du travail** : elles empêchaient les personnes non autorisées de pratiquer le métier, vérifiaient la formation des apprentis et fixaient les prix des produits.

On trouvait des barbiers perruquiers, des boulangers, des bouchers, des bonnetiers, des charcutiers, des charpentiers, des chaudronniers, des cordiers, des drapiers, des épingliers, des forgerons, des graveurs, des imprimeurs, des menuisiers, des meuniers, et bien d'autres métiers.



Jean-Siméon Chardin, *La Blanchisseuse*. France, ~1730.

Les **femmes** étaient la plupart du temps **exclues de l'artisanat**. Elles pouvaient pratiquer d'autres métiers, comme **marchandes de légumes, blanchisseuses, ou sages-femmes**. Dans certains secteurs de l'industrie, elles étaient employées comme **ouvrières** et elles étaient toujours **moins bien payées que les hommes**. Les jeunes paysannes étaient souvent engagées comme **domestiques**.

Un nouveau métier s'est développé au XVII^e siècle : **horloger**. Les montres étaient alors des **produits de luxe** destinés essentiellement à l'exportation.



Christoph Weigel, *L'Horloger*, Allemagne, 1698.

Les femmes participaient à la production des montres, mais ne pouvaient réaliser que des tâches moins importantes.