**Le paysan libre et sa famille sont installés sur une terre louée à un seigneur, la tenure. Les menaces de guerre l’obligent régulièrement à se réfugier au château.**

**Une petite chaumière**

Durant les mois d’hiver, les paysans restent dans leurs chaumières, faites de pierres et de bois, et recouvertes d’un toit de chaume. En général, elles ne sont constituées que d’une pièce. On se tient la plupart du temps près de la cheminée, source de chaleur et de lumière. Dans le fond, une grande paillasse fait office de lit unique. Les bêtes sont parquées dans une salle attenante, la chaleur animale s’ajoutant ainsi à celle du foyer.



**Une soupe et du pain**

Le pain est la base de l’alimentation. Cuit dans le four du seigneur, il est bis, mêlé de froment et de son, ce qui lui donne une couleur brune, peu appréciée par la noblesse. Quotidiennement une soupe de légumes, souvent de chou, mijote dans la marmite, laissée dans l’âtre.

Manger de la viande est rare. Parfois du lard vient améliorer l’ordinaire. Le cochon est une véritable richesse. Engraissé de glands à l’automne dans les forêts du seigneur, il sera tué entre la Toussaint et Mardi gras. L’absence de mouches à cette période est la garantie d’un meilleur début de conservation dans le sel.

**Les travaux des mois**

Avec le retour des beaux jours, les [paysans](https://www.lumni.fr/article/la-vie-des-paysans-au-moyen-age) peuvent de nouveau s’occuper du jardin potager et préparer les semailles. Le moment est venu de tondre les moutons. Le berger leur fait traverser plusieurs fois la rivière pour bien nettoyer leur toison avant de couper la laine à l’aide de gros ciseaux à ressort, les forces.

En juin ou juillet, l’herbe a bien poussé et les paysans commencent les foins. L’herbe coupée, bien séchée au soleil puis engrangée, nourrira les bêtes durant tout l’hiver.

Septembre est le mois des vendanges. C’est un dur travail mais aussi une grande fête. Les raisins sont rassemblés dans une grande cuve en bois. Hommes et femmes, pieds nus, les foulent en dansant pour en extraire le jus qui, quelques mois plus tard, donnera un bon vin.

**Des récoltes médiocres**



Les champs ne sont pas tous cultivés. Un sur trois est laissé en jachère. Les blés, coupés à la faucille, sont battus sur l’aire du village, pour faire tomber les grains des épis. Une partie est réservée aux futures semailles, l’autre, portée au moulin du seigneur, donnera de la farine.

Mais les menaces de guerre incitent les [paysans](https://www.lumni.fr/article/la-vie-des-paysans-au-moyen-age) à ne semer que le minimum et à partir à la première alerte se réfugier en un lieu sûr et fortifié : le château, l’abbaye ou la ville. Les récoltes restent médiocres, sensibles aux variations climatiques. A plusieurs reprises des disettes ravagent le pays.