



études
héraultaises

Hors-série, 2011

ISSN 0249 - 1664

**Vingt siècles de viticulture
en pays de Lunel**

Volume publié avec le concours du Conseil Général de l'Hérault

2011

©

 Etudes
Héraultaises

Études héraultaises

Hors-série 2011

Vingt siècles de viticulture en pays de Lunel

Textes réunis par
Claude Raynaud et Isabelle Cellier

à l'occasion des expositions
Vins, vignes et vignerons



Volume publié avec le concours du Conseil Général de l'Hérault

LES AUTEURS

Jean Ancette

Agriculteur retraité, ancien conseiller municipal à Saint- Nazaire-de-Pézan.

Isabelle Cellier

Professeur des écoles ; docteur en anthropologie, ancienne auxiliaire de recherche et d'enseignement, Université Laval, Québec.

Camille Clément

Doctorante allocataire Inra-SupAgro, UMR 951 Innovation et département de géographie Université Paul-Valéry Montpellier III

Vincent Millet

Conseiller municipal à Saint-Christol

Michel Périer

Chargé de cours, Université Montpellier III ; conseiller municipal à Lunel ; président de l'association *Pêcheur d'images*.

Claude Raynaud

Directeur de Recherches au CNRS, UMR Archéologie des Sociétés Méditerranéennes, Lattes/Montpellier.

Jean-Marc Touzard

Chercheur INRA, UMR 951 Innovation, Inra, Montpellier.

Jacques Sauvair

Viticulteur, adjoint au maire de Saint-Christol.

Mise en page : Virginie Teillet

Illustration de couverture : Vigne en Septembre à Saint-Christol (cliché Cl. Raynaud)

Illustration de 4^e de couverture : Vendangeur au mas de Castan (Lunel) vers 1900 (coll. J.-L. Girard)

Photos hors texte dans le volume : Sans titre (p. 6, 30, 100, 138, 160, 184 : clichés Cl. Raynaud et p. 4, 48, 64, 112 : CCPL)



Sommaire

Geneviève Gavignaud-Fontaine	
<i>Préface</i>	5
Claude Raynaud	
<i>Introduction</i>	7
Claude Raynaud	
<i>Le vin des Gaulois. Archéologie du vignoble languedocien (Antiquité et haut Moyen Âge)</i>	11
Claude Raynaud	
<i>Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel</i>	31
Claude Raynaud	
<i>Maisons et villages viticoles en Lunellois (XVII^e-XX^e siècles)</i>	49
Jean Ancette et Claude Raynaud	
<i>Saint-Nazaire-de-Pézan : l'histoire viticole au miroir municipal</i>	65
Claude Raynaud et Isabelle Cellier	
<i>Le château de Lunel-Viel, domaine viticole. Histoire, cadre de vie et gestion (1843-1987)</i>	83
Jean-Marc Touzard	
<i>Les caves coopératives dans la transformation du vignoble languedocien</i>	101
Isabelle Cellier et Claude Raynaud	
<i>Images de vendange, vendange d'images. Un siècle de photographies, lecture anthropologique</i>	113
Jacques Sauvaire	
<i>Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité</i>	129
Miche[Périer	
<i>Louis Feuillade et Georges Rouquier. Filmer les vendanges en Pays de Lunel</i>	139
Camille Clément	
<i>Quand la ville rencontre la vigne : le Lunellois</i>	161
Extraits d'entretiens par Isabelle Cellier, Vincent Millet et Jacques Sauvaire	
<i>Mémoire et avenir de la viticulture.</i>	
<i>Enfants et viticulteurs : regards croisés sur la viticulture</i>	175



Préface

La Revue Études héraultaises publie en ce millésime 2011 un ensemble de textes sur la vigne, les vigneron, et le vin dans le Lunellois, présentés par Claude Raynaud. Directeur de recherche au CNRS, cet archéologue de métier met ainsi sur le devant de la scène l'un des terroirs historiques de la viticulture languedocienne. Par ces temps de guerre économique désastreuse pour les fleurons de la tradition française en toutes régions, la réalisation et la publication de ce dossier sont à saluer à plusieurs titres.

D'abord, parce qu'il porte la signature de divers contributeurs, qu'ils soient universitaires (archéologues, anthropologues, géographes, économistes, cinéphilés...) ou enracinés dans la société civile locale (vignerons, élus). Cette ode polyphonique à la culture de la vigne et du vin en Lunellois concourt à réaliser, de façon tantôt impressionniste, tantôt classique, un intéressant panorama de l'activité vigneronne de la plus haute antiquité jusqu'à nos jours.

C'est un autre mérite de l'étude. Du passé millénaire aux temps actuels, d'un pas décidé non exempt de projections d'avenir, les auteurs font revivre les grandeurs et les misères d'une production qui gratifie autant qu'elle éprouve ceux qui font dépendre leur vie de ses grappes. Comblé par la nature d'aptitudes à fournir de précieux nectars, ce pays de Lunel a la mémoire longue. Sa gratitude s'exprime à l'abbé Bouquet qui, depuis son mazet, a su rallier ses compatriotes à la culture du muscat. Elle s'étend à la famille Manse du château qui domine de sa tour crénelée ce qu'il reste aujourd'hui du vignoble environnant. La gratitude des auteurs englobe aussi les cinéastes qui, de leur œil avisé, ont su fixer sur la caméra les traits les plus représentatifs d'une terre et de ses gens. Pour le plus grand régal des spectateurs comme en a témoigné la table ronde festivalière du 6 mars 2010.

Formé à cette école du pays, autant qu'à l'université de Montpellier, le maître d'œuvre de cette

étude à plusieurs mains, sait aussi combien est estimable l'apport des générations précédentes pour la connaissance de la civilisation vigneronne en Languedoc-Roussillon. En ces heures où chacun s'estime apte à refaire à sa façon l'histoire, sinon le monde, rendre aux prédécesseurs la part qu'il leur revient dans l'édification régionale d'un bien commun oh combien précieux, est une attitude qui mérite d'être soulignée. Elle n'altère en rien la louable volonté de mettre ses propres talents à contribution pour poursuivre la tâche mémorielle. Et, à l'orient de l'Hérault, les initiatives se succèdent.

Déjà, à l'occasion du Centenaire de 1907, l'association *Litoraria* avait organisé à Aimargues une journée de fructueuses études commémoratives. Depuis, d'autres lieux du Lunellois ont successivement accueilli diverses expositions, régionales ou locales, toutes à la louange de la divine boisson ; en la fin de l'été 2010, c'est à Marsillargues que fut inaugurée la vitrine documentaire préparée par Claude Raynaud et la dynamique équipe d'amis du vin, de la vigne et des vigneron qu'il anime.

Autant de raisons qui font que, même si sur tel ou tel point, les auteurs sont moins convaincants qu'innovants, le lecteur ému par l'accent d'un pays à nul autre pareil extraira de leurs pages l'intarisable nectar appelé Lunel. Jean Ancette, Isabelle Cellier, Camille Clément, Vincent Millet, Michel Périer, Jacques Sauvare, Jean-Marc Touzard ont uni leurs compétences pour le préparer. Et si ces pages pouvaient aussi rendre l'espoir aux nombreux vigneron déstabilisés depuis l'an 2000 par de vives attaques sur le marché...

Geneviève Gavignaud-Fontaine
Professeur des Universités à Montpellier



Introduction

Claude Raynaud

Caveaux, domaines, coopératives, dégustations... À mi-chemin entre les deux métropoles du littoral languedocien, la signalétique propose au voyageur une halte œnologique en Lunellois, au bord de routes qui traversent une région en cours d'urbanisation, dans un paysage où la vigne se fait discrète. Dans cet espace interurbain, il faut quitter les grands axes et prendre le chemin des collines pour découvrir le paysage viticole.

Vingt siècles se sont écoulés depuis la plantation des premières vignes autour des agglomérations gallo-romaines d'Ambrussum et Lunel-Viel. Vingt siècles de viticulture ont forgé un paysage et une économie qui jadis occupaient l'ensemble de la société et de l'espace et qui, depuis deux décennies, cèdent du terrain. Et pourtant les vins, rouges, rosés, blancs et muscats, n'ont jamais été aussi appréciés, certains producteurs connaissant

une notoriété internationale grâce au choix de la qualité. Paradoxe de la restructuration d'un vignoble longtemps adonné à la production de masse et qui a su se recentrer sur ses fondamentaux : des terroirs aux qualités éprouvées depuis le Moyen Âge.

Voilà décrite une situation que connaissent tous les vignobles du bas Languedoc, touchés à des degrés divers par les arrachages et les restructurations au cours des vingt dernières années du XX^e siècle. Tout aussi marquée apparaît l'évolution sociologique de la région du bas Vidourle, où s'érode la part des actifs agricoles, submergés par les néo-ruraux qui désormais dominent la population villageoise ainsi que celle de la ville de Lunel. Des pratiques citoyennes, des formes d'entraide, toute une sociabilité ancienne se trouvent ainsi mises en question, transformées, enrichies aussi,



Fig. 1. Le vignoble autour de Véragues en juillet 2005 (cliché CC Pays de Lunel).

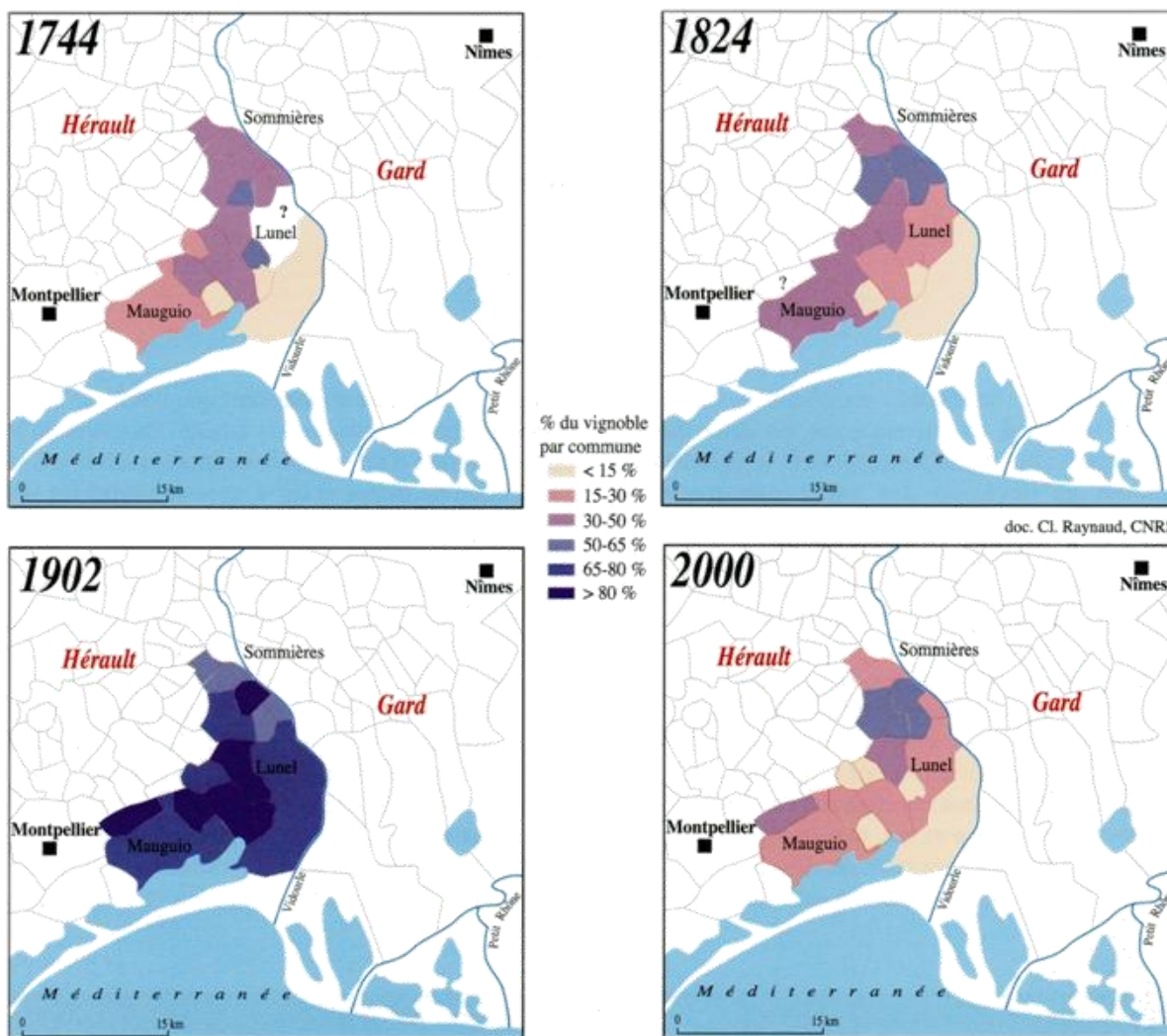


Fig. 2. Extension et rétraction du vignoble Lunellois depuis le XVII^e siècle (doc. Cl. Raynaud).

jusqu'à voir les familles qui parfois depuis plusieurs générations « tenaient » les villages, devenir minoritaires.

Cette ample mutation s'est opérée en moins de deux décennies. Est-elle bien mesurée par tous, anciens qui perdent leurs repères, nouveaux qui cherchent les leurs dans un paysage en recomposition ? Certains signes s'effacent progressivement, ainsi les coopératives démolies, provoquant la colère ou l'incompréhension des générations pour qui elles symbolisaient la solidarité au travail et les luttes sociales : il s'agit d'expliquer leur histoire à la fois pour éclairer les conditions leur création voici un siècle et comprendre pourquoi leur réseau n'était plus adapté à la situation présente. D'autres témoins sont bien là mais souvent détournés de leur sens premier : une cave privée transformée en salle polyvalente, des maisons vigneronnes devenues résidentielles. D'autres adoptent de nouvelles fonctions : des chemins

ruraux intégrés à des circuits de randonnée traversant un paysage viticole qu'il faut connaître afin de le préserver. D'autres encore se montrent en ordre dispersé et brouillent la lecture, ainsi ces photos de vendanges anciennes que l'on présente épisodiquement dans une salle municipale, sans analyser leur contexte social et culturel. D'autres témoins ne se font pas entendre, ces viticulteurs retraités dont il faut écouter et fixer la mémoire par l'image et le son.

Agissant dans plusieurs champs culturels, une dizaine de personnes, épaulées par quatre associations, se sont réunies de 2008 à 2011 pour conduire un projet de valorisation du patrimoine viticole de cette région. Historiciser des pratiques agricoles et sociales, expliquer un paysage, donner la parole aux viticulteurs, tels sont les objectifs du projet. Par-delà le devoir de mémoire et d'histoire, il s'agit d'ouvrir des chemins et d'enraciner l'initiative de la Communauté de Communes du

Pays de Lunel : la création d'un pôle de tourisme œnologique près du village de Saint-Christol, au cœur du vignoble.

Sociologie, histoire, anthropologie, économie et écologie ont été successivement ou simultanément abordées par ce projet, avec pour objet de valoriser les documents d'archives et d'archéologie, les témoignages photographiques et sonores, le cinéma, le bâti viticole, l'outillage, le paysage, les paroles vives. Le croisement de ces champs et des documents nourrissait une riche thématique qui a donné lieu à plusieurs expositions en des lieux emblématiques de l'histoire viticole. Chaque exposition s'est nourrie de dossiers et d'analyses qui fournissent la teneur des articles du présent ouvrage.

Après les grandes synthèses régionales sur l'histoire viticole (Gavignaud-Fontaine 2000 ; Gavignaud-Fontaine, Larguier 2007), ce dossier d'études lunelloises propose donc un « retour au terroir » par l'approche monographique. Parce que l'histoire de la viticulture repose sur une tension permanente entre singulier et universel, entre concentration de l'ouvrage vigneron et mondialisation de son produit (déjà dans le monde romain...), l'approche locale, au plus près du terroir, doit conserver sa place et affirmer sa cohérence. Le vin s'élabore en des finages qui portent l'histoire, toute l'histoire des hommes, une histoire qu'il faut savoir ausculter à la loupe sur des aires sélectionnées pour les conditions qu'elles offrent à l'élaboration d'une connaissance « d'origine contrôlée » ! De par la masse documentaire réunie, de par la diversité des approches et des thèmes traités, le Lunellois s'affirme comme l'un de ces laboratoires où l'exploration peut s'enraciner, au plus grand bénéfice de l'histoire régionale.

Jugeons-en par l'itinéraire proposé. C'est d'abord l'archéologie qui, des vignes d'Ambrussum romaine à celles de Lunel médiévale, éclaire la genèse d'un vignoble local et permet de mesurer sa place dans l'économie de la Gaule Narbonnaise. Trente années de fouilles d'une rare intensité nourrissent un bilan nuancé. S'ouvre ensuite l'histoire au long cours du muscat, si bien aimé et si mal connu que l'on ne saisit ni sa date ni son contexte d'émergence. Dans la longue durée, il s'agit de tracer les tendances lourdes — Le Roy Ladurie parlait de *trends* — pour repérer orientations durables et ruptures, structures et conjonctures, toujours à l'échelle locale mais avec un regard panoramique. Comme ses voisins languedociens, le muscat de Lunel qui traverse les âges et ne cesse de s'adapter au contexte fluctuant du goût et du marché.

La société vigneronne se révèle encore à travers son habitat, étudié dans les villages de Lunel-Viel et Saussines. Depuis sa version la plus modeste sous

l'Ancien Régime de petite viticulture, jusqu'à la mutation consécutive à l'établissement de la viticulture de masse, la maison vigneronne exprime des choix culturels et un environnement économique. Même dynamique et même temporalité guident la mue du château de Lunel-Viel, demeure aristocratique d'Ancien Régime devenue sous le Second Empire un domaine viticole, lieu de production autant que cadre de vie et expression sociale.

Retour au local ensuite, au très local même avec l'étude d'une toute petite communauté rurale, Saint-Nazaire-de-Pézan. Là, l'histoire viticole s'examine au miroir des délibérations municipales depuis le XVIII^e siècle : une façon de voir comment le local reflète, absorbe ou ignore le global.

Les caves coopératives passent ensuite sous la loupe de l'économiste qui en éclaire les ressorts et cherche les voies de l'avenir dans un présent bien incertain. Cathédrale villageoise, la coopérative a longtemps porté des valeurs de solidarité sociale et d'efficacité économique. L'affaiblissement de cette institution, sa disparition dans certains villages, sa restructuration dans d'autres, parle de la mutation du vignoble et de la nouvelle société vigneronne.

Terroir d'excellence depuis des siècles, Saint-Christol est aussi abordé sous l'angle le plus contemporain, entre tradition et innovation. Le regard anthropologique vient ensuite scruter les images de vendanges collectées dans l'ensemble du Lunellois : un siècle de photos en dit long sur la société viticole, ses codes et ses usages au travail. Le septième art lui aussi tient sa place dans le vignoble, particulièrement en Lunellois où, de Louis Feuillade à Georges Rouquier et à nos jeunes réalisateurs, la vigne fait son cinéma !

Rural, urbain, rurbain ? La géographie elle aussi a à faire au vignoble pour en mesurer les mutations et fournir aux aménageurs les moyens d'une évolution maîtrisée. Le Lunellois, c'est d'abord un vignoble en transition : s'il recule face à l'extension des villages, faut-il pour autant accepter sa disparition et l'emploi qu'il soutient, certes de plus en plus mal ?

Après vingt siècles de viticulture, le périple se clôt momentanément avec l'interrogation du proche avenir à travers les entretiens réalisés auprès de différentes générations vivant du vignoble ou le côtoyant. Passé, présent, avenir : tout est lié dans nos vignes. L'anecdote qui suit résume la situation présente. Les vigneronns qui plantaient, voici soixante ou quatre-vingts ans, l'alicante bouschet, raisin teinturier chargé de compenser la faible coloration de l'aramon pinardier, pouvaient-ils penser que la loi imposerait quelques décennies plus tard l'arrachage de ce cépage ? Ironie de l'histoire, les rares vieilles vignes

Claude Raynaud

ayant échappé à la disparition donnent, en ce début du XXI^e siècle, un vin étonnant, puissamment charpenté et à nul autre pareil, n'en déplaise aux censeurs de l'INAO ! L'histoire du vignoble continue, à la fois rassurante et déconcertante, pour le plus grand plaisir de nos papilles !

Les expositions réunies sous le titre « *Vins, vignes et vigneron* » étaient organisées en 2010-2011 avec le soutien de la Communauté de Com-

munes du Pays de Lunel, du Conseil Général de l'Hérault, de la DRAC Languedoc-Roussillon. Le projet était porté par une vingtaine de personnes émanant du milieu viticole ainsi que de plusieurs associations culturelles du Lunellois : *Archéologie et Histoire des Pays de Lunel et Mauguio*, *Livre et Culture (Saint-Christol)*, *Les Amis du Musée de Marsillargues*, *Marsillargues, il était une fois*, *Pêcheurs d'images (Lunel)*.

BIBLIOGRAPHIE

Gavignaud-Fontaine 2000 : G. Gavignaud-Fontaine, *Le Languedoc viticole, la Méditerranée et l'Europe au siècle dernier (XX^e)*, Université Paul Valéry, Montpellier, 568 p.

Gavignaud-Fontaine, Larguier 2007 : G. Gavignaud-Fontaine, G. Larguier, *Le vin en Languedoc et en Roussillon. De la tradition aux mondialisations, XVI-XXI^e siècle*, Trabucaire, Canet, 309 p.

Le vin des gaulois.

Archéologie du vignoble Languedocien

(Antiquité et haut moyen Âge)

Claude Raynaud

Les archéologues s'attachent depuis des décennies à mesurer la place de la vigne et du vin dans les sociétés antiques. Ils l'ont d'abord fait à travers l'étude des cartes de production et de diffusion des amphores qui contenaient ce breuvage. Ils se sont ensuite penchés sur les bâtiments et l'équipement technique permettant la vinification et le stockage du vin. Plus récemment ils se sont attelés (l'image s'impose!) à l'identification des techniques de plantation et de culture de la vigne. Cette « archéologie agraire » s'est considérablement développée au cours des vingt dernières années, particulièrement en basse Provence et bas Languedoc. Ces travaux ont produit une somme considérable de données matérielles et d'hypothèses qui renouvellent la vision de la viticulture antique, vision longtemps confinée à l'exégèse des textes agronomiques latins. Si les ouvrages de Varron (II-1^{er} s. av. J.-C.), Pline et Columelle (1^{er} s. ap. J.-C.) puis Palladius (IV^e s.) demeurent des sources incontournables, leur lecture et leur interprétation sont désormais revues à la lumière des découvertes archéologiques qui soulignent la singularité de ces textes, écrits à propos de l'Italie romaine, et clarifient certaines ambiguïtés.

Les recherches concernant la viticulture gauloise ont fait l'objet de plusieurs bilans auxquels je renvoie pour l'accès à la documentation de fonds (Monteil et alii 1999 ; Brun, Laubenheimer 2001). Je m'appuierai sur ces travaux pour dresser un état de l'art, marquer les avancées et pointer les questions qui restent posées. Tout en conservant l'approche micro-régionale qui préside au présent dossier, il s'agit d'embrasser largement les campagnes de la Gaule Narbonnaise afin de cerner, dans cette géographie, nuances et contrastes. Les recherches conduites entre Vistre et Vidourle, de Nîmes à Montpellier, ont participé au renouvellement documentaire et méthodologique régional. Ces travaux bousculent d'anciennes hypothèses trop vite érigées au rang de certitude, et établissent la singularité de ces terroirs ; ainsi l'approche locale vient-elle nuancer et nourrir l'interprétation régionale. Après l'*aggiornamento* opéré au niveau de la province de Narbonnaise, la progression des recherches impose désormais un changement de focale portant une attention accrue aux situations et aux choix locaux, afin de sortir des généralités pour entrer dans l'analyse des systèmes agraires.

Nous allons suivre la progression du vignoble en bas Languedoc durant plus de quinze siècles, depuis les premières plantations jusqu'à la charnière de l'an Mil, en ce haut Moyen Âge qui, au rebours d'idées reçues, assume sans faiblir l'héritage de l'Antiquité. Pour autant, l'histoire de la viticulture antique apparaît tout autre qu'un fleuve au cours tranquille...

1. INFLUENCES, CONCURRENCES :

DE LA GRÈCE À MARSEILLE ET À ROME

La naissance de la viticulture en Gaule méridionale repose sur l'idée, nourrie par la lecture des auteurs antiques, selon laquelle les Gaulois du Midi auraient appris à cultiver la vigne à l'exemple des vigneron marseillais, qui eux-mêmes tenaient cet art des colons grecs ayant fondé la ville vers 600 avant J.-C. Cependant, avant la fondation de Marseille les Gaulois avaient pris goût à la consommation du vin que diffusaient commerçants puniques, grecs et étrusques: des amphores provenant d'Étrurie, de Carthage et de Grèce ont été retrouvées dans les principaux habitats du littoral gaulois. Les travaux archéologiques ne cessent de conforter cette analyse et le Languedoc oriental paraît à cet égard tout à fait représentatif de la situation régionale : à Nîmes, à Calvisson et Espeyran, à Ambrussum comme à Lattes, Lansargues ou Le Cailar, dans les sites fortifiés comme à la campagne, des milliers de fragments de coupes à vin et d'amphores étrusques et grecques, témoignent de ces échanges économiques et culturels.

L'histoire de la viticulture gauloise commence vers la fin du VI^e siècle, lorsque, grâce à son dynamisme, la viticulture de *Massalia* supplante les importations méditerranéennes et parvient à commercialiser son vin dans tout le Midi puis dans une large partie de la Gaule. *Massalia* occupe ainsi le rôle d'avant-poste dans la diffusion du vin, accompagnant l'avancée de la culture méditerranéenne, comme le fera plus tard le vin des Romains. Phénomène culturel, la viticulture était indissociable de la ville où l'aristocratie cultivait l'art de vivre et celui de boire ; que boire, sinon du vin ?



Fig. 1. Sur le site de Port Ariane, à Lattes, après le décapage les fosses de plantation se détachent en sédiment clair sur fond sombre, dessinant un réticulé de plantation ; fin III^e s. - début I^{er} s. av. J.-C. (cliché : C. Jung).



Fig. 2. Fosses de plantation et de provignage de deux rangs de vigne sur le site de Port Ariane; fin III^e s.- début I^{er} s. av. J.-C. (cliché : V Léa).

Les archéologues suivent la diffusion de ce breuvage grâce à l'identification des emballages jetés et brisés : des amphores façonnées dans une argile bien particulière que l'on ne trouve qu'aux

alentours de Marseille. Acheminées par voie maritime, fluviale et terrestre jusqu'aux sites les plus retirés, remontant la vallée de la Saône et jusqu'au Rhin, ces amphores ont laissé dans les sites archéologiques de Gaule des millions de fragments qui constituent de précieux témoins sur la propagation d'un produit pas tout à fait comme les autres : breuvage certes, aliment aussi, le vin est plus encore un signe culturel et social, un rempart contre la « barbarie ». Cette valeur culturelle ressort de nombreux écrits antiques : l'usage que l'on fait du vin, entre consommation raffinée et ivrognerie, permet de distinguer le civilisé du « barbare »¹.

La Gaule entre ainsi dans le concert des « nations civilisées » et en devient rapidement l'un des bastions. La vigne en effet s'y implante largement et durablement. Si ce constat ressort désormais de l'évidence, à travers la diffusion des amphores de Marseille, la localisation et l'organisation des premiers vignobles n'apparaissent pas encore clairement. C'est seulement à partir du IV^e ou du III^e siècle, que des vestiges de plantation ont pu être identifiés dans les fouilles, en premier lieu près de Marseille sur le site de Saint-Jean-du-Désert (Boissinot in Brun, Laubenheimer 2001, 47-48), puis près de Lattes lors des travaux préalables à la construction de Port Ariane (Daveau dir. 2007). En ces lieux, deux opérations d'archéologie préventive ont mis au jour des dizaines de tranchées de défonçage du terrain ainsi que des milliers de fosses de plantation et de provignage (fig. 1 et 2). Creusées à la pioche, larges de 20 à 25 cm pour 40 à 60 cm de longueur, les tranchées

1. Sous la plume de l'historien les mots « barbare » et « barbarie » ne relèvent d'aucun jugement de valeur ; ils ressortent d'une terminologie antique, celle que les civilisations de culture écrite appliquent aux peuples ne parlant ni le grec ni le latin.

et les fosses dessinent le plan de vignobles plantés en rangs régulièrement espacés. À Port Ariane, la plantation a été réalisée au carré à intervalle de 0,96 m entre chaque pied et chaque rang, selon une organisation qui a longtemps prévalu en bas Languedoc. Ces vignobles, les plus anciens connus en Gaule à ce jour, témoignent d'emblée d'une maîtrise de la plantation et de la conduite d'un vignoble à forte densité, comptant près de 10 000 pieds à l'hectare à Port Ariane. S'ajoute à cela l'extension de la plantation, qui a pu être reconnue sur plus de 2,4 ha sans que les limites du vignoble aient été atteintes par les fouilles. On est donc confronté, dès la période préromaine, au déploiement d'un vaste vignoble autour de Marseille et *Lattara*, comme autour des autres agglomérations où, seul, le hasard des zones fouillées peut expliquer l'absence de ces découvertes. À Nîmes, c'est seulement quelques décennies plus tard que des traces de plantation viticoles sont identifiées, mais on ne peut douter que le développement des fouilles livre à l'avenir des attestations antérieures (Monteil et *alii* 1999).

Si le Lunellois n'a pas encore donné lieu à de telles découvertes, il est très probable que comme Lattes, l'oppidum d'*Ambrussum* possédait, dans la plaine du Vidourle, son propre vignoble. C'est en effet dans les plaines que semble s'implanter ce premier vignoble, essentiellement destiné à l'approvisionnement des agglomérations autour desquelles il restait cantonné, sur des surfaces encore modestes.

Défoncement du sol, fertilisation, conduite de la vigne, densité et organisation du vignoble sont désormais connus grâce à l'analyse méthodique des fosses et tranchées ainsi que de leurs sédiments. Ainsi apparaît la cohérence des pratiques culturelles qui, au-delà de la diversité des cas d'espèce, traduisent l'émergence d'une viticulture solidement organisée, bien loin des tâtonnements que l'on aurait pu attendre. Faut-il expliquer une telle maîtrise par l'application rigoureuse de préceptes donnés par les colons grecs et italiens, ou bien considérer que la première phase d'essais et de tâtonnements, échappe encore à l'archéologie ? On peut penser en effet que des plantations antérieures ont existé, dont la disposition moins régulière et la moindre extension rendent plus difficile l'identification. Voilà une question stimulante pour la poursuite des études sur ces premiers siècles de la viticulture gauloise : transfert immédiat de la technique grecque, ou bien tâtonnements et adaptation progressive aux conditions locales et aux savoir-faire indigènes ?

Après plusieurs siècles d'hégémonie sur le marché gaulois, le commerce du vin marseillais voit sa diffusion se rétracter progressivement à partir du III^e siècle av. J.-C., tandis que s'affirme la présence du vin de Campanie — la région de Pompéi —, le vin romain diffusé dans un nouveau type

d'amphore, lui aussi reconnaissable à la composition de l'argile dans laquelle elles ont été façonnées. En moins de deux siècles, le vin de l'Italie romaine supplante le vin de Marseille. Témoignant de cette intense commercialisation, des Alpes aux Pyrénées des dizaines d'épaves de navires jalonnent le littoral méditerranéen, chacune contenant plusieurs milliers d'amphores de vin italien : pour tous ces naufrages, combien de vaisseaux parvinrent à bon port ? Sans que l'on puisse parler de concurrence politique — Marseille fut longtemps l'alliée de Rome — les négociants italiens prennent le pas et la production des amphores massaliotes décline puis s'éteint vers le milieu du I^{er} siècle avant J.-C. Les archéologues s'interrogent sur cette évolution : fut-elle provoquée par une réorientation de l'agriculture marseillaise au détriment du vignoble, par une véritable concurrence commerciale, ou bien par un changement du goût, la production romaine étant désormais plus prisée ? Ce dernier argument, sans être démontré, attire l'attention sur l'importance du goût dans le processus de production ; puissance montante, en passe de dominer la Méditerranée, Rome parvint-elle — probablement sans l'avoir cherché — à imposer le goût de son vin aux régions conquises ? Produit à haute valeur culturelle, le vin ne pouvait manquer de se trouver impliqué dans le mouvement de l'histoire politique (Tchernia 1986). En ce sens, on peut dire que la Gaule méridionale, bien avant d'être annexée, fut conquise par les négociants romains.

La concurrence de Rome ne fut probablement pas le seul facteur d'affaiblissement du négoce marseillais car, concurremment au déclin de la diffusion des amphores massaliotes, le Midi voyait se concrétiser les indices d'un essor et d'une diffusion de la viticulture. À Marsillargues, à Lattes et à Maguelone, les « carottes sédimentaires » prélevées dans les dépôts lagunaires et étudiées par les environmentalistes, montrent de façon convergente que les pollens de vigne deviennent réellement abondants dans les couches alluviales datant du second Age du Fer, principalement à partir du III^e siècle avant J.-C. L'archéologie confirme amplement cette observation puisque c'est à cette époque que se multiplient, dans les sols de terre battue des habitats, surtout à Lattes, les découvertes de pépins de raisins de *vitis vinifera* : la vigne à vin. Parallèlement, on observe dans les maisons, à Lattes ou à Nages, moins nettement à *Ambrussum*, la diminution des amphores massaliotes et la multiplication des *doliums*, grandes jarres servant à conserver l'huile, les céréales et surtout le vin.

Cause ou effet de l'affaiblissement marseillais ? Est-ce le développement de ces vignobles locaux qui brida la diffusion du vin de Massalia, ou bien inver-

Claude Raynaud

sement une baisse de l'offre marseillaise qui suscita la plantation ? On ne peut encore trancher entre les deux hypothèses. Quoi qu'il en soit, l'essor du vignoble des peuples Volques marque l'infléchissement d'une agriculture vivrière et le début d'un nouveau modèle économique pour la région, un siècle et demi avant la conquête romaine. L'emprise croissante de la production vinicole connaît une étape décisive lorsque des potiers établis à Agde, produisent au II^e siècle des amphores imitant les modèles jusqu'alors importés du monde gréco-italique. Ces amphores — et bien sûr le vin qu'elles contenaient — connaissent une diffusion dans la vallée de l'Hérault où elles concurrencent les produits italiques, marquant le début d'un renversement de la situation. À la même époque, c'est aussi dans la vallée de l'Hérault qu'est attesté le plus ancien chai connu en Gaule Narbonnaise, près d'Aspiran (Mauné 2009, 6-8).

Sans que l'on mesure encore pleinement la part du vignoble dans l'économie régionale, cette culture s'implante solidement et durablement, diffusant sa production au point qu'au I^{er} siècle avant J.-C. le Sénat romain s'inquiète de la concurrence gauloise et prend des mesures pour la limiter afin de ménager les profits des négociants italiens, comme le montrent ces mots de Cicéron :

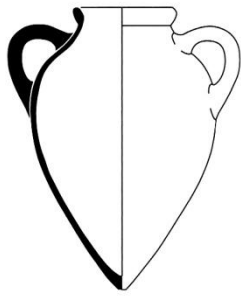
« *Nous sommes les plus justes de tous les hommes, nous qui défendons aux nations qui habitent au-delà des Alpes de cultiver l'olivier et la vigne : nous voulons ainsi augmenter la valeur de nos oliveraies et de nos vignobles. On dit que cette conduite est sage, non qu'elle est juste* » (De Republica, III, 9, 16). Cette interdiction fut-elle réellement appliquée et suivie d'effets ? On peut en douter car rien ne change : captant progressivement le marché régional au détriment des importations italiques qui s'étiolaient au I^{er} siècle avant J.-C., le vin gaulois prend ensuite une part croissante sur le marché romain, au début de l'Empire. Là prend fin le second cycle de l'histoire viticole, celui du vin des Romains, et débute le cycle de la viticulture gauloise. L'histoire du vignoble antique est ainsi faite : un peuple installe son excellence et/ou sa puissance commerciale, s'ouvre des marchés sur lesquels il suscite l'imitation, puis la concurrence, puis l'éviction.

2. ROME ET LE VIGNOBLE DE LA GAULE NARBONNAISE

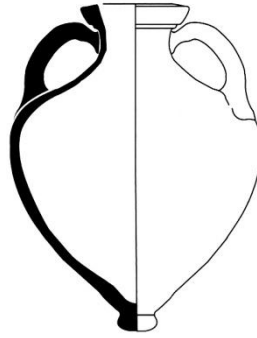
Selon un scénario qui se répète à travers l'histoire du vin, le vignoble colonial en vient donc à concurrencer celui de la métropole. Peu à peu, au cours du I^{er} siècle avant J.-C., les arrivages d'amphores de vin de la péninsule italique faiblissent puis s'étiolent, tandis qu'émerge une puissante viticulture dont le signe le plus palpable est l'apparition, sous

Auguste, d'une nouvelle gamme d'amphores gauloises. Échappant à l'emprise marseillaise, ces productions s'établissent aux quatre coins de la province et manifestent l'extension du vignoble. Au cours des années 20 à 40 après J.-C., dans les domaines viticoles ou dans des ateliers spécialisés, des potiers commencent à produire par milliers ces emballages destinés au transport du vin. Dans un premier temps, les potiers imitent les formes italiques, notamment l'amphore dite Dressel 2/4, un type produit dans plusieurs régions méditerranéennes et destiné, semble-t-il, au transport des vins de qualité. Et de fait, c'est sur une amphore gauloise de ce type que fut découverte, à Rome, l'inscription désignant un « vin vieux de cinq ans de Béziers » (Mauné 2009, 28-32). Imitation encore, des amphores du type Pascual 1, mis au point par les producteurs de la province voisine de Tarraconnaise, sont produites dans l'atelier de Saint-Bézard, près d'Aspiran, où officie le fabricant *Laetus*, connu aussi pour son activité à *Barcino*-Barcelone. Qui plus est, ces imitations sont réalisées avec une argile granuleuse qui rappelle la couleur et l'aspect des modèles Tarraconnais, au point qu'on en vient à envisager la volonté, de la part des potiers gaulois, de capter des marchés par une stratégie opportuniste, nous parlerions aujourd'hui de contrefaçon !

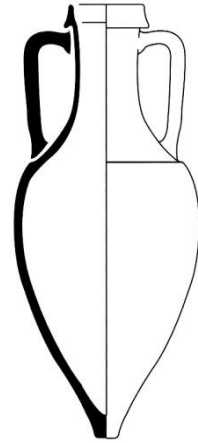
Puis, la production prenant de l'ampleur au I^{er} siècle après J.-C., les potiers s'affranchissent des imitations pour produire des emballages originaux, d'une technique très maîtrisée : des amphores ventrues à fond plat, pesant une dizaine de kilos et contenant une trentaine de litres (fig. 3). Produites selon quelques modèles standardisés par une centaine d'ateliers répartis dans toute la province de Narbonnaise, ces amphores vont imposer l'image — nouvelle — du vin gaulois. Fragiles du fait de leur forme ventrue et de leur pied étroit et instable, ces amphores réalisent par contre l'exploit technique d'abaisser le poids de l'emballage au tiers de celui du contenu, tandis que les amphores romaines représentaient jusqu'alors un poids égal à celui du liquide. Tenant compte de la fragilité de ces nouveaux emballages perdus, les Gaulois mettent au point un paillage qui les protège des chocs, comme on le fera plus tard pour les bonbonnes de verre. Outre ce gain appréciable en regard de la charge à transporter, le changement de forme et de taille des emballages pose la question de l'identification des produits : les viticulteurs gaulois prirent-ils l'initiative de ce changement pour construire l'image de leur production, ou bien leur fut-il imposé par les négociants italiens soucieux d'éviter les contrefaçons de la concurrence ? Aucun document ne permet de trancher mais on comprend à cette observation que le vin est déjà, aussi, une affaire d'image, l'image d'une qualité et



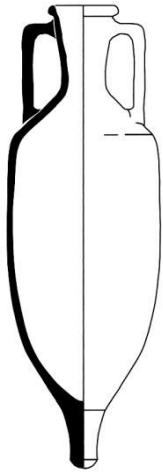
Etrurie (VI^e-V^e s. av. J.-C)



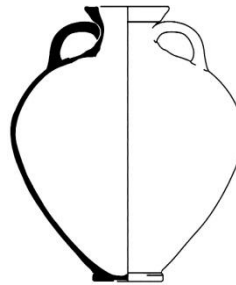
Massalia (V^e-III^e s. av. J.-C)



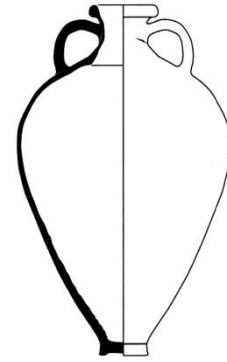
Italie (II^e-I^{er} s. av. J.-C)



Dressel 2/4 (20 av-50 ap. J.-C)



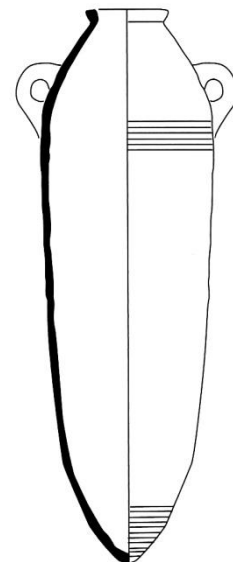
Gauloise 1 (I^{er}-II^e s.)



Gauloise 4 (I^{er}-III^e s.)



(*Texte illisible*)



Palestine (Gaza, VI^e-VII^e s.)

Echelle : 1/10^e environ

Fig. 3. *Typologie comparative des amphores étrusques, massaliètes, italiques, gauloises, africaines et orientales.*

Claude Raynaud

d'une origine revendiquées. Ainsi le vin de Gaule Narbonnaise prend sa place sur le marché méditerranéen et s'exporte très loin : les amphores gauloises sont attestées sur de nombreux sites, surtout urbains, au nord jusqu'aux camps légionnaires de la frontière du Rhin, en *Britannia*, la Grande-Bretagne, au sud en Italie et en Hispanie, puis en Afrique du Nord, en Égypte et même au-delà du monde romain, jusqu'au Soudan et en Inde !

Le déploiement d'un vignoble en Gaule méridionale n'a pas manqué d'attirer l'attention des agronomes de l'époque, sénateurs influents et généralement propriétaires de vignobles, curieux des pratiques de la concurrence. Ainsi au I^{er} siècle, Pline l'Ancien s'intéresse à la conduite du vignoble gaulois :

« *En certaines provinces, la vigne se tient droite sans échelas, ramassant l'arc de ses sarments et grossit aux dépens de sa longueur. Ailleurs, les vents interdisent cette technique, par exemple en Afrique et dans certaines régions de la Narbonnaise, où l'on permet le développement des seuls coursons; elle se traîne à terre comme les herbes, sans cesser de ressembler aux vignes nouvelles...* » (Hist. Nat., XIV, 13-14). Adaptation de la conduite au régime des vents, voilà qui est bien observé; on a aussi proposé de voir dans ce choix des Gaulois l'héritage des vigneron grecs qui taillaient la vigne au plus près du sol, contrairement à leurs confrères étrusques qui, en Italie, pratiquaient la conduite en hauteur, sur des échelas ou sur les arbres.

La qualité des vins et les contrefaçons, supposées ou avérées, n'échappent pas à la curiosité de Pline :

« *Luna donne le meilleur vin d'Étrurie, Gênes de Ligurie, Marseille des Pyrénées aux Alpes avec ses deux qualités dont l'une, plus chargée, qu'elle appelle vin de sève, sert aussi aux coupages. La réputation du vin de Béziers ne dépasse pas les Gaules. Des autres vins de Narbonnaise on ne peut rien affirmer car il s'en est monté des fabriques où on le maquille à la fumée; plutôt au ciel que ce ne fût pas aussi avec des herbes et des ingrédients nocifs, puisque des négociants usent même d'aloès pour en altérer le goût et la couleur* » (XIV, 68).

Inquiet tout autant de la concurrence que de la production des denrées de première nécessité, l'empereur en vient même à édicter une mesure protectionniste, comme le rapporte Suétone à propos d'un édit de l'empereur Domitien en 70 ap. J.-C. : « une année où le vin était en abondance, alors que le blé manquait, estimant que la culture exagérée de la vigne faisait négliger les terres, il interdit d'en planter davantage en Italie et donna l'ordre de couper les ceps dans les provinces, en n'en laissant que la moitié; mais il ne fit pas exécuter cet édit. »

Les historiens discutent encore du sens de cet édit et de son abandon : protectionnisme, mesure

en faveur de l'approvisionnement ? L'État se préoccupe de régler la production, bien en vain semble-t-il car on n'a encore jamais cultivé la vigne, en Gaule Narbonnaise, autant qu'en cette fin du I^{er} siècle. Le processus économique est évidemment porté par un changement culturel : si la production explose c'est qu'elle est tirée par une consommation qui s'étend en gagnant les couches sociales les plus modestes. Si les meilleurs crus restent réservés à une clientèle aristocratique, le vin devient un produit d'usage courant pour une part croissante de la population et prend place parmi les habitudes alimentaires, au point de figurer sur le décor de nombreuses pièces de vaisselle et d'objets de la vie quotidienne.

C'est entre les années 80 et 130 de notre ère que l'on connaît la plus forte production d'amphores et que les domaines viticoles atteignent leur plus vaste extension dans la Gaule Narbonnaise. Partout dans « la Province », comme la nomment parfois les Romains pour marquer leur attachement à cette région, naissent de grandes exploitations viticoles. Ces villas sont particulièrement nombreuses dans la région de Béziers et Narbonne — déjà une spécialisation ! C'est dans cette région que se trouve le plus ancien domaine viticole connu en Gaule, la villa de Saint-Bézar, près d'Aspiran (Hérault), fouillée par S. Mauné. Là, au début du I^{er} siècle après J.-C. Quintus Iulius Primus, propriétaire d'origine italienne, bâtit au cœur de son vignoble une vaste demeure dotée de thermes et attenante à un chai de 155 doliums, pouvant contenir au total 2 000 hectolitres de vin. Encore cette capacité est-elle un minimum, la moitié des bâtiments restant à fouiller, ce qui laisse envisager une contenance deux fois supérieure (Mauné 2009). Fouloir en maçonnerie, pressoir à vis en bois, pompe à piston : l'installation est dotée des techniques italiennes les plus élaborées. Près de là, des potiers sont installés et produisent, à partir de l'argile locale, toute la vaisselle liée au transport et à la consommation du vin : amphores, jarres, cruches, pichets...

Près de Paulhan, la villa de Vareilles, récemment fouillée par S. Mauné à l'occasion de la construction de l'autoroute A75, offre l'exemple le plus impressionnant de ce type d'exploitation. Construit vers l'an 40 après J.-C., cet établissement dispose dans un premier temps d'un chai de 350 doliums qui lui donnent une contenance d'environ 7 000 hectolitres, tandis que plusieurs pressoirs assurent la transformation de la récolte. Prospère, l'exploitation s'étend vers la fin du I^{er} siècle puis encore au début du II^e siècle où est bâti un nouveau chai, l'ensemble allant jusqu'à compter 475 doliums, soit une capacité de 8 500 hectolitres



Fig. 4. Plan du domaine viticole de Vareilles (Paulhan) dans la première moitié du II^e s. En bleu le ruisseau de Vareilles et le réseau d'adduction d'eau ; en violet les dolia pour le stockage du vin (S. Mauné del.).

(fig. 4). En moins d'un siècle, l'établissement de Vareilles devient l'une des plus importantes exploitations viticoles connues à ce jour, surpassant les capacités couramment observées dans les villas romaines, entre 700 et 2 000 hectolitres (Mauné 2003).

À côté de cette production massive dans le cadre de l'économie domaniale, la viticulture était

aussi le fait de petits vigneron aux exploitations dispersées dans la campagne ou regroupées en petites agglomérations. À côté des grands établissements comme Vareilles ou Saint-Bézard, la région biterroise comptait aussi des fermes viticoles comme celle des Jurières-Basses, près de Puissalicon, dont S. Mauné estime la capacité de stockage entre 200 et 300 hl. Cette diversité des exploitations

Claude Raynaud

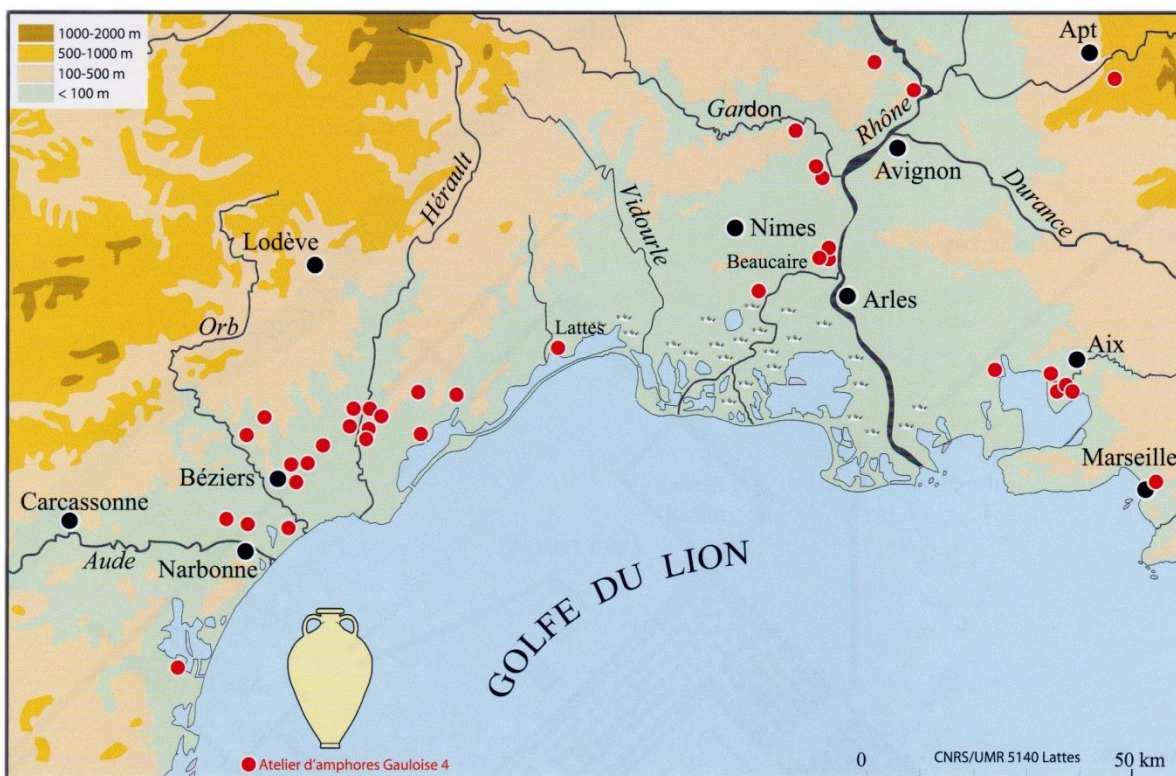


Fig. 5. Carte des ateliers d'amphores de type Gauloise 4 aux I^{er}-II^e siècles (d'après Mauné 2009).

en dit long sur l'enracinement de la viticulture à tous les niveaux de la société.

Avec les installations viticoles, les ateliers d'amphores, à l'exemple de celui d'Aspiran, témoignent de l'ampleur de cette viticulture dont tout indique la puissance commerciale. Quel meilleur témoignage en donner que la carte de la soixantaine d'ateliers découverts en Gaule méridionale, d'où est issu l'essentiel de la production, celle du type Gauloise 1 ? Si elle n'est pas complète, car on peut attendre de nouvelles découvertes, cette carte n'en demeure pas moins très suggestive et montre une répartition inégale des ateliers. D'un côté se distinguent des régions à forte densité, Biterrois et vallée de l'Hérault à l'ouest, basse vallée du Rhône à l'est, possédant chacune plus d'une dizaine d'ateliers. Entre les deux, la région entre Nîmes et Lattes reste vide. Cette différence de densité des ateliers, si elle reflète correctement la réalité, semble donc opposer des régions à haute production et des régions où la viticulture resterait au second plan, ne suscitant pas de grandes installations (fig. 5).

Aux abords mêmes de Nîmes, la viticulture n'apparaît pas prépondérante. Sans être catégorique, car de futures découvertes pourraient apporter des éléments contradictoires, on doit souligner les modestes capacités des domaines agricoles de l'aire nîmoise. Aux portes de Nîmes, le

domaine de Codols possédait un chai mais sa capacité de stockage n'a pu être mesurée, faute d'installation identifiable. Dans le couloir rhodanien, le domaine de la Ramière à Roquemaure, disposait dans la seconde moitié du I^{er} siècle d'un chai d'une capacité de 360 hl, capacité portée à près de 780 hl après un agrandissement réalisé à la fin de ce siècle. On reste bien en deçà des milliers d'hectolitres évoqués à propos des domaines biterrois. C'est probablement l'effet d'un autre choix économique, celui de diversifier une production qui reposait en large part sur l'arboriculture. En effet, des dizaines de grandes fosses de plantations d'arbres (des oliviers ? on ne peut l'affirmer) ont été identifiées aux abords du domaine de la Ramière, marquant l'emplacement de deux vergers qui composaient, avec la vigne et les cultures annuelles, une exploitation de polyculture.

Ainsi se nuance l'image d'une viticulture, certes puissante et localement dominante, mais qu'il faut se garder de calquer sur l'image du vignoble de masse des XIX^e et XX^e siècles. Lorsque l'on observe la carte des zones à forte production d'amphores, l'attractivité des axes de transport apparaît, particulièrement la voie du Rhône et le littoral, ainsi que la proximité urbaine : le vin est un produit de marché, il faut pouvoir le transporter aisément et loin.

L'approche régionale révèle aussi la diversité des situations et invite à s'interroger sur la répartition géographique du vignoble autant que sur sa structure foncière et son mode d'exploitation. Si la viticulture domaniale impose d'emblée sa puissance et son haut niveau d'équipement, quelle était la part de la petite exploitation: le ratio entre ces deux types ainsi qu'avec la production des agglomérations, encore mal cernée, permet-il de définir différents vignobles au sein de la province de Narbonnaise? Venons-en maintenant à l'échelle locale pour affiner l'observation. Produit de terroir et expression de structures socio-économiques, la vigne s'accommode mal de la généralisation. De ce point de vue, le Lunellois offre un observatoire intéressant, autant du fait de la densité des recherches réalisées que de la singularité de ses orientations agricoles.

3. QUEL VIGNOBLE EN LUNELLOIS ?

Charbons de bois résidus de foyers, pépins de raisin, pollens : sans surprise les analyses montrent que l'on cultivait la vigne à *Ambrussum*, à Lunel-Viel ou à Dassargues (près de Lunel), durant l'époque romaine (André et *alii* 1995). L'agglomération de Lunel-Viel est même l'un des lieux où les archéologues ont mis au point la méthode d'identification des fosses de plantation de vigne, dès 1989 (Raynaud dir. 2007, 49). Malheureusement, les secteurs fouillés autour de ce village, qui recouvre une petite bourgade gallo-romaine, n'ont pas permis d'identifier une installation vinicole, de sorte que l'on reste incertain quant à l'organisation de la viticulture locale : grands propriétaires ou petites exploitations ?

La même question se pose à *Ambrussum* où les fouilles pratiquées durant plus de 40 ans n'ont pas livré un seul bâtiment vinicole: dans ce cas, l'étendue des recherches laisse à penser que cette absence doit refléter une certaine réalité. La vigne

était cultivée sur les berges du Vidourle, on ne peut en douter, mais à quelle échelle ? L'analyse paléo-botanique des résidus carbonisés découverts dans les dépotoirs a permis de découvrir bon nombre de pépins de raisin et de préciser que ces raisins étaient conservés en grappes, comme s'il s'agissait de raisins secs (Fiches, dir. 1989, 175). Production locale ou achat au marché ? On peut en effet s'interroger sur l'activité agricole pratiquée dans cette agglomération tournée vers l'accueil des voyageurs sur la via Domitia. Dans les niveaux d'occupation d'une maison occupée au 1^{er} siècle, a été découverte une étiquette d'emballage, tablette de plomb portant la mention VVAS ASEN..IO AMINI A AOIDONNE : si le premier mot ne pose aucun problème de lecture, uvas, des raisins, la suite de texte, qui désignait peut-être la qualité du produit et sa provenance, n'a pu être traduite (Fiches 1986, 104) (fig. 6). Ces raisins provenaient-ils d'une vigne voisine ou d'un vignoble plus éloigné, comment s'organisait cette production ? Ce qui apparaît néanmoins et qui ne peut nous surprendre, c'est que le vignoble n'était pas totalement tourné vers la vinification ; une part au moins de la production était destinée à la table. Spécialité lunelloise ou plus largement partagée dans la région ? Attendons d'autres documents pour avancer sur cette piste.

Une autre observation permet de compléter l'image de la viticulture locale : en dépit des prospections systématiques pratiquées en Lunellois durant plusieurs décennies, on ne connaît pas le moindre atelier d'amphores dans la vallée du Vidourle et à sa périphérie. Malgré l'intensité des investigations, la viticulture semble donc rester une activité secondaire. Au cours des années 1990, un programme de fouilles sur l'équipement agricole antique a mis au jour plusieurs installations de dépiquage des céréales, contre une seule aire de vinification sur le site de la Mougère, près



Fig. 6. Étiquette en plomb découverte à *Ambrussum*, mentionnant des raisins (VVAS ASEN..IO AMINI A AOIDONNE) ; 1^{er} siècle (cliché J.-L. Fiches).

de Mauguio (fouille K. Roger). En ce lieu, à l'écart de tout établissement, une petite installation munie d'un pressoir, était encadrée d'une quarantaine de *doliums* pouvant contenir 400 à 500 hectolitres au total. L'état d'arasement des vestiges par les labours modernes rend difficile l'interprétation de cette installation mais on sait, grâce à l'identification de tranchées de plantation, qu'elle se trouvait au cœur du vignoble, un vignoble bien restreint si l'on en juge par la modestie de l'ensemble. S'agissait-il d'une aire de stockage provisoire à distance d'un domaine où la récolte était ensuite acheminée, ou bien d'une petite exploitation dont les bâtiments n'auraient pas été identifiés ? Si l'on hésite entre les deux hypothèses, l'impression qui domine est celle d'un faible investissement dans l'équipement viticole (fig. 7).

C'est la même lecture qui s'impose près de Lunel, au Mas de Fourques où préalablement à la construction d'un lycée, une fouille préventive conduite par M. Ott a mis au jour trois bâtiments attribuables à une petite exploitation occupée aux I^{er} et II^e siècles ap. J.-C. Construit vers les années 70 ap. J.-C., de façon sommaire et sans confort, un petit bâtiment d'habitation était encadré à l'est par une étable et à l'ouest par un chai (fig. 8). Ce bâtiment, qui n'a pu être fouillé complètement, couvrait au minimum 220 m² et contenait une quarantaine de *doliums* (dont 27 dans la partie fouillée) d'une contenance de 12 à 16 hl chacun, soit au total une capacité de stockage de 480 à 640 hl. Un dépôt de résine a pu être identifié sur les parois d'un *dolium*, technique d'étanchéité qui permet d'identifier une production vinicole car elle ne s'impose pas pour la conservation de l'huile. Une cuve de recueil du moût, d'une contenance de 11 hl, occupait le centre de l'une des deux pièces dégagées, ainsi que le sou-

La taille et l'aménagement du bâtiment le situent dans la catégorie des petites installations viticoles connues à l'époque romaine. En prenant comme base de calcul un rendement entre 30 et 40 hl/ha, fourchette communément admise pour la viticulture antique (évaluation peut-être surévaluée car issue des exemples d'Italie), on peut estimer que le vignoble exploité couvrirait entre 12 et 21 ha. Cette évaluation est évidemment sujette à discussion, le chiffre même du rendement pouvant varier du simple au double selon que l'on envisage des plantations sur la Costière voisine, à faible rendement, ou au contraire dans la plaine vers le sud, plus généreuse en quantité.

Où se trouvait ce vignoble ? Si quelques tranchées de plantation de vigne ont pu être identifiées à proximité des bâtiments, l'essentiel des vignes n'est pas localisé. Une trentaine de fosses de plantation d'arbres fruitiers (oliviers, amandiers ?) encadraient les constructions et l'allée d'accès. Avec l'étable voisine, ces arbres fruitiers complètent l'image d'une petite exploitation familiale de polyculture, aux antipodes de la production spécialisée des villas du Biterrois.

Des villas en Lunellois, on en connaît peu et aucune n'a encore fait l'objet de fouilles : pourquoi ? Balayons d'emblée l'explication géographique : dans la plaine littorale, à moins d'une journée de marche de Nîmes comme de Lattes, tout près de la lagune et de la mer, parcourue par plusieurs axes majeurs de circulation, la région lunelloise était connectée au réseau et dotée en terroirs propices à l'établissement de grands domaines, tout autant que le Biterrois ou la vallée du Rhône. Pourquoi la production de cette région se singularise-t-elle de la sorte ? : serait-ce en raison



Fig. 7. *Installation viticole de plein champ au I^{er} s. à La Mougère de Mauguio : la cuve, le pressoir et les doliums ont été tronqués par les labours modernes (cliché : K. Roger).*

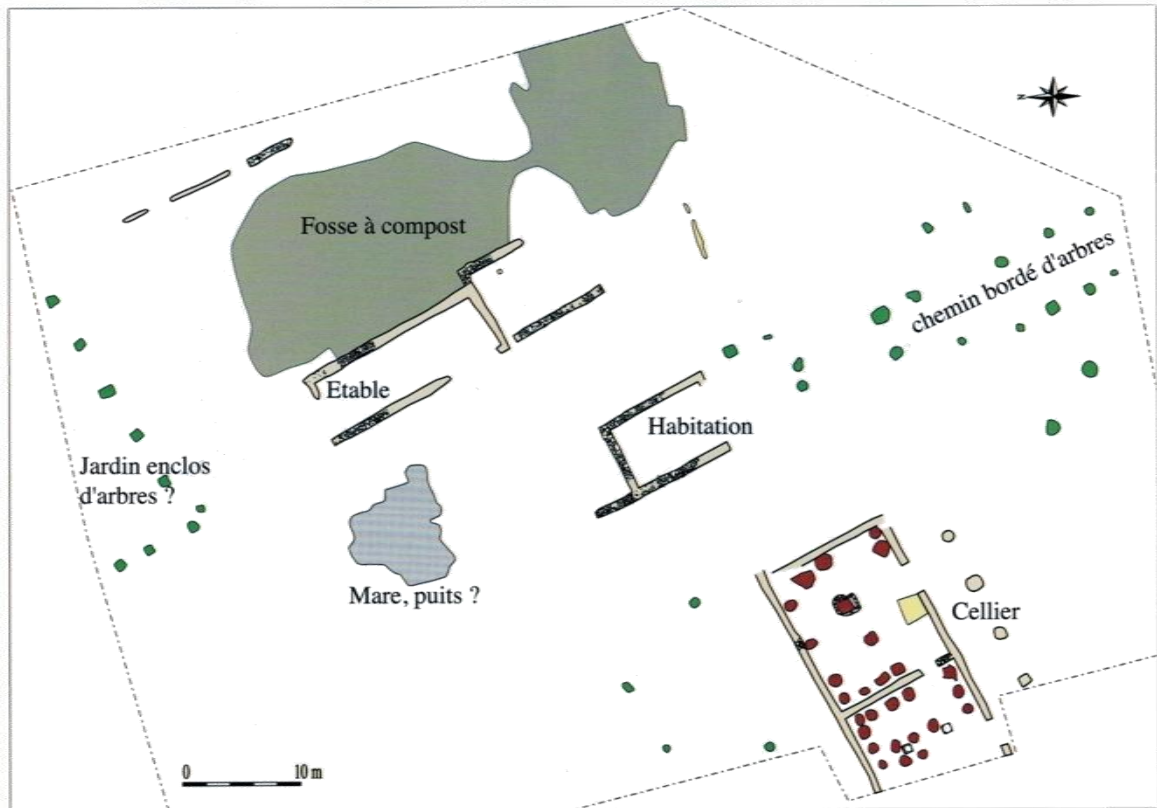


Fig. 8. Lunel : plan de l'exploitation gallo-romaine du Mas de Fourques, 1^{er}-III^e s. (plan M. Ott, INRAP).

d'une structure sociale et foncière ? Retard, sous-développement ? Ces notions modernes sont peu opérantes à l'égard de l'économie antique.

En réalité, depuis plus de trente ans que sont fouillées les agglomérations d'Ambrussum puis de Lunel-Viel, apparaît une société gallo-romaine empreinte de tradition. Cela se marque tant au niveau de la vie quotidienne et de la conception des maisons, qu'en regard des noms de leurs habitants qui conservent une forte dominante gauloise et paraissent moins influencés par la mode des noms romains que d'autres territoires, tels ceux de Béziers ou Narbonne, plus « italianisés », voire même italiens pour certains grands propriétaires. Peut-être doit-on parler en territoire nîmois d'un traditionalisme économique qui s'expliquerait par un phénomène politique et social : tandis qu'à Béziers l'état romain avait massivement saisi les terres des Gaulois après la conquête, pour les attribuer à des citoyens italiens, la cité de Nîmes n'avait pas connu un tel phénomène. Ainsi peut-on mesurer un mode de développement original, fondé sur un contexte sociopolitique marqué par le dynamisme des communautés rurales qui, anciennes comme Ambrussum ou nouvelles comme Lunel-Viel, conservaient une place dominante dans les campagnes. Par sa structure foncière et ses choix culturels, cette région laissait au second

plan le grand domaine spéculatif et les cultures de marché.

Et pourtant, il y avait bien des doliums à *Ambrussum* ! Deux exemplaires furent découverts anciennement, dans une fouille dont on n'a pas le plan, de sorte que l'on ne connaît pas leur fonction : vin, huile, production, commercialisation ? (fig. 9). N'en doutons pas, on buvait du vin dans les maisons d'*Ambrussum* et de Lunel-Viel où des dizaines de milliers de fragments d'amphores gauloises ont été découverts, sans qu'aucun indice n'atteste cette production localement. Ces emballages montrent que le vin régional circulait autant à l'intérieur de la province que vers l'Italie et les provinces de l'Empire.

Où se trouvaient les vignobles qui ont laissé leurs pollens et leurs charbons de bois ? Et les serpettes de vendangeurs découvertes dans les couches gallo-romaines à Lunel-Viel, à quoi servaient-elles ? À vendanger, assurément, mais de petites vignes (fig. 10). Les fouilles conduites dans ce village ne laissent aucun doute à cet égard : des tranchées de défonçage et de plantation y ont été creusées au 1^{er} siècle ap. J.-C.

La fouille de ces traces permet d'affiner la connaissance du vignoble, son évolution, sa densité et sa



Fig. 9. Dolium d'Ambrussum anciennement présenté devant la Maison Carrée (cliché : musée de Nîmes).

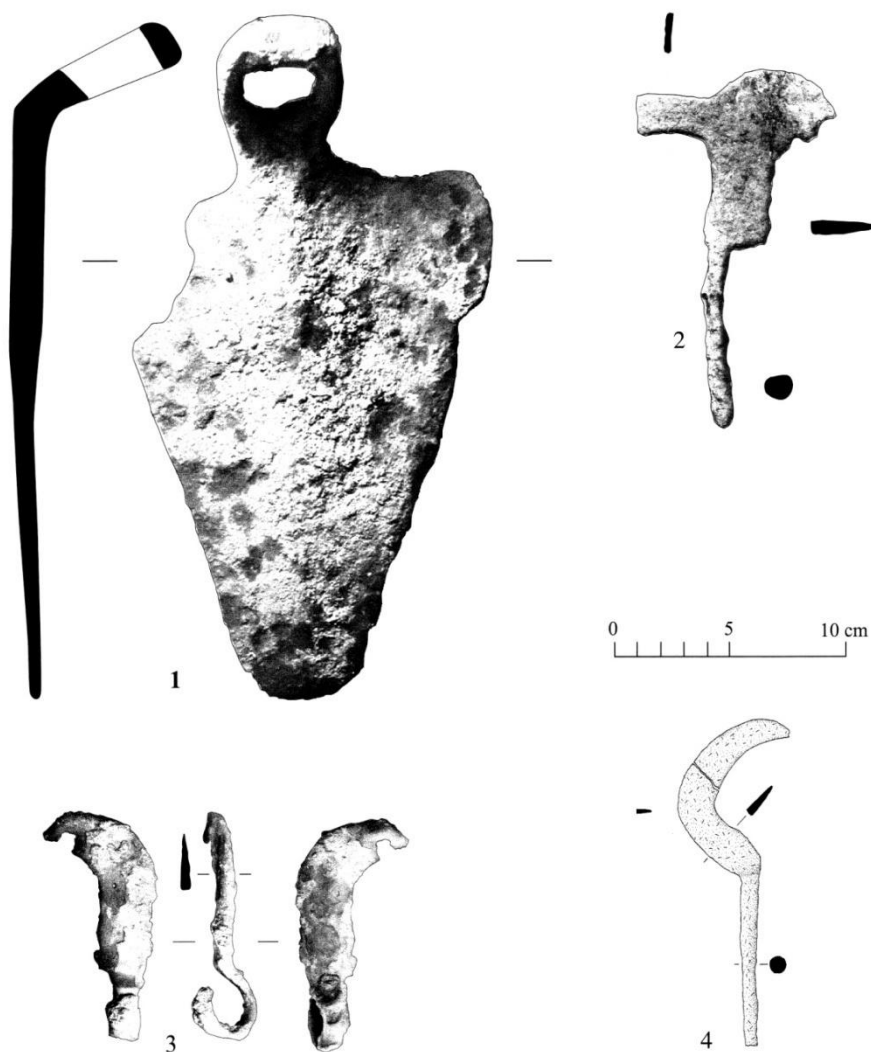


Fig. 10. Outils de vigneron gallo-romains découverts à Lunel-Viel. 1 : houe pointue (années 580-650). 2 : serpe à tailler (secteur agricole du Roucagnier). 3 et 4 : serpettes à vendanger (dépotiers d'habitat, I^{er} et fin du II^e s.) (dessins : Cl. Raynaud-M. Ott).

LA PLANTATION DE LA VIGNE À LUNEL-VIEL AU I^{er} SIÈCLE

La fouille des soubassements d'une maison du II^e siècle a mis au jour des vestiges antérieurs à la construction : un ensemble de saignées entamant profondément le sol. Au sein de ces multiples creusements apparaissent des axes perpendiculaires dessinant un quadrillage régulier.

Longues de 0,5 à plus d'un mètre, larges de 12 à 14 cm et profondes de plus de 50 cm, ces saignées ont été creusées à la pioche pour y planter des pieds de vigne. Dans un premier temps, la plantation se fait en rangs espacés de 2 mètres, puis la vigne est multipliée par provignage (ou marcottage), technique qui consiste à enterrer dans une tranchée une branche du pied mère qui donne naissance à un pied secondaire, le provin. Ce provignage s'opère latéralement, dans des saignées perpendiculaires aux rangs initiaux, ce qui permet de resserrer l'intervalle des rangs à 1 m, doublant la densité des pieds qui peut atteindre de 5 000 à 10 000 à l'hectare.

Ameubli à la pioche, le sédiment de ces tranchées contient de petits fragments de poterie du I^{er} siècle, vestiges d'un apport de compost destiné à fertiliser le sol. Tous ces éléments rejoignent les conseils donnés par les agronomes latins pour favoriser la plantation de la vigne.

Soixante ans environ après sa plantation, cette partie de la vigne fut arrachée pour y construire une nouvelle maison du village gallo-romain, mais d'autres vignes restèrent longtemps cultivées autour de cet habitat (Raynaud dir. 2007, 49).

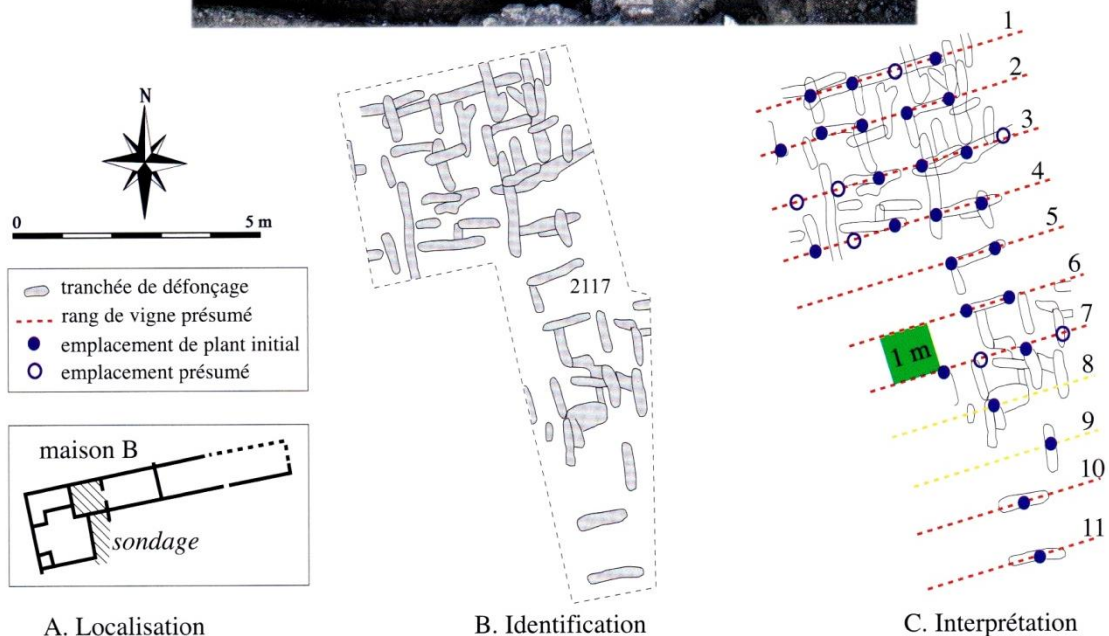


Fig. 11. Fosses de plantation d'une vigne. Lunel-Viel, années 70 ap. J.-C. (cliché et plan : Cl. Raynaud).

conduite. La multiplication des chantiers de fouille depuis une vingtaine d'années permet de s'en faire une idée approximative. Si les tranchées de plantation sont bien présentes aux abords de l'habitat de Lunel-Viel, elles sont par contre absentes dans les tènements plus éloignés où des fouilles ont révélé des aménagements agricoles plutôt tournés vers la culture des céréales. Plus que le choix des terroirs et des sols, c'était probablement la proximité des habitations qui dictait l'implantation du vignoble dans la couronne des cultures de proximité, au plus près des habitations, voire même dans les jardins.

On ne sait encore rien des vignes d'*Ambrussum* mais il serait étonnant qu'une fouille prochaine n'en révèle pas l'emplacement. Sur les coteaux, de Saint-Christol à Saussines, on ne dispose jusqu'à ce jour que de peu d'informations. Seule, une fouille de diagnostic réalisée avant l'aménagement du Pioch Lion, à Boisseron, a mis au jour une plantation de vigne gallo-romaine (Y. Manniez, INRAP). Les prospections et sondages réalisés dans ces collines laissent envisager la précarité de l'occupation gallo-romaine. Contrairement à la plaine où le peuplement s'enracine, sur ces coteaux aucune implantation agricole ne paraît durable : ce secteur semble avoir connu une désertion précoce, peut-être consécutive à l'érosion des sols. Les recherches restent à approfondir afin de connaître l'évolution de ces terroirs, devenus aujourd'hui les plus propices à une viticulture de qualité.

Ainsi, l'archéologie du Lunellois invite à nuancer l'idée première d'une viticulture omniprésente dès l'époque gallo-romaine. Si la vigne est cultivée dans la basse vallée du Vidourle, elle semble rester au second plan, après les cultures vivrières. Certains indices montrent cependant que des îlots viticoles existaient. Ainsi près de Valergues, des prospections permettent d'envisager la présence d'un domaine viticole sur le site des Cazals, où l'accumulation des fragments de dolium marque l'emplacement d'un chai. D'autres domaines sont envisageables aux abords de l'étang de l'Or, à Saint-Just, ou à l'est de Marsillargues autour du Mas de Favet. Des fouilles en ces lieux préciseraient le paysage agricole gallo-romain.

4. CRISE ET RESTRUCTURATION À LA FIN DE L'EMPIRE

Culture de marché, la vigne peut offrir des profits substantiels lorsque celui-ci offre de bons débouchés, mais elle connaît aussi, comme toutes les activités spéculatives, de douloureux retours de conjoncture. Les viticulteurs gaulois en firent l'expérience au terme d'un siècle de prospérité.

Après avoir connu sa plus large expansion au début du II^e siècle, le domaine viticole de Vareilles entre en déclin à partir des années 150 : chais

abandonnés les uns après les autres, canalisations bouchées, bâtiments dégradés. Puis c'est l'abandon et la démolition vers les années 230. Ainsi les considérables investissements réalisés un siècle auparavant, marquant la réussite du vignoble, se trouvent-ils réduits à néant. À la villa de Saint-Bézard, où l'occupation se poursuit jusqu'à la fin de l'Antiquité, les pressoirs et le chai sont condamnés dans la seconde moitié du III^e siècle et le domaine se recentre sur d'autres activités. Un scénario voisin frappe à la même période des exploitations viticoles plus modestes qui déclinent puis s'effacent, comme l'établissement du Mas de Fourques, près de Lunel. D'autres se maintiennent en abandonnant ou en réduisant la production viticole. Ainsi la villa des Prés-Bas à Loupian, fameuse pour ses mosaïques, se restructure profondément dès le II^e siècle et semble elle aussi réduire sa production viticole.

Sans surprise, les ateliers d'amphores gauloises subissent la même évolution et disparaissent les uns après les autres, les derniers éteignant leurs fours au III^e siècle. À Lunel-Viel comme à *Ambrussum*, les dépotoirs qui ont livré des centaines de milliers de fragments d'amphores et constituent les « archives économiques » du Lunellois, soulignent cet affaïssement de l'approvisionnement en vin régional, dès la fin du III^e siècle (fig. 12). La diffusion des amphores gauloises hors de la province épouse cette évolution : encore bien représentées en Italie au début du III^e siècle, en Afrique du nord et jusqu'en Égypte, ces exportations fléchissent ensuite et s'effacent progressivement après les années 250.

Comment interpréter ce processus : crise viticole ou crise générale de la production ? La première hypothèse retient généralement l'attention des archéologues qui insistent sur la fragilité d'exploitations trop spécialisées, pour l'opposer à la stabilité d'exploitations aux activités plus diversifiées. Une mévente ou la chute du prix du vin aurait condamné les domaines viticoles, tandis que les exploitations de polyculture résistaient mieux et pouvaient se restructurer. Pourtant, des exploitations aussi peu spécialisées que celle du Mas de Fourques, à Lunel, ont aussi disparu dans cette « crise » dont les péripéties restent difficiles à cerner et plus encore à expliquer.

Ce qui est plus net c'est la cause de la « crise » : la concurrence. Dès la fin du II^e siècle et plus encore au III^e siècle, la vigne, poursuivant son péripète continentale, gagnait des régions plus septentrionales, occupant jusqu'aux coteaux de Moselle. Progressivement, les producteurs de ces régions parvinrent à évincer les vins méridionaux sur l'énorme marché des légions qui gardaient la frontière du Rhin. Et comme un malheur ne vient jamais

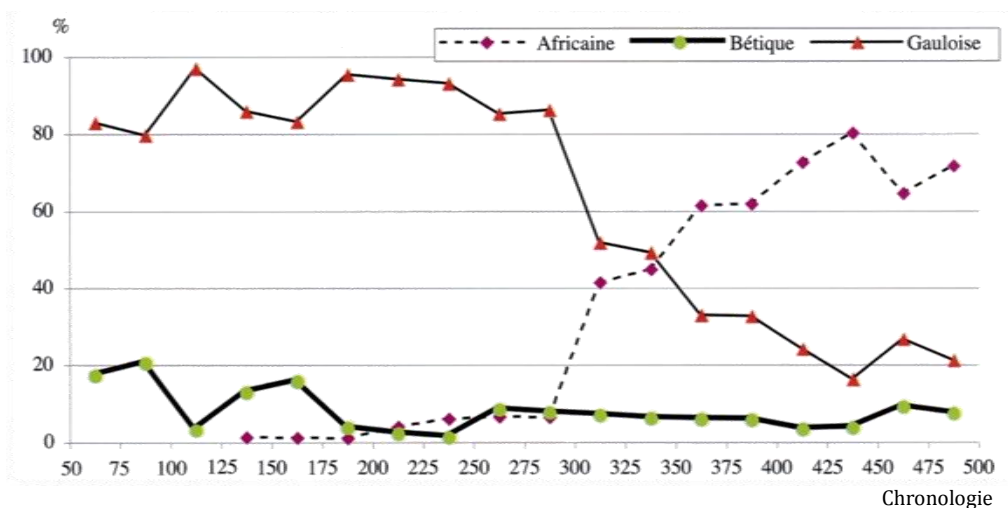


Fig. 12. Les importations de vin (amphores gauloise et africaine) et d'huile (amphore bétique) à Lunel-Viel à l'époque romaine : courbes quantitatives des 27 000 fragments d'amphores découverts dans les fouilles (d'après Raynaud 2007).

seul, la tenaille se refermait au sud avec l'arrivée, au début du III^e siècle, de volumes croissants de vin de la province de Byzacène, l'actuelle Tunisie ! La part des amphores gauloises dans la consommation amorce un long déclin : dès le début du IV^e siècle, les amphores dites « africaines » sont plus nombreuses et deviennent bientôt majoritaires. Ainsi donc, perdant des marchés au nord, la viticulture de Gaule Narbonnaise doit affronter une redoutable concurrence sur ses propres terres : produits à plus de 2000 km de distance, les vins africains traversent la mer et irriguent une région jusqu'alors grosse productrice.

Comment expliquer ce paradoxe ? Le problème tient d'abord à la chronologie des deux processus : arrivée croissante de vin africain et déclin de la production méridionale. Malgré l'affinement des datations archéologiques, il reste difficile de dire quand se croisent les deux phénomènes : est-ce le déclin de la production régionale qui ouvre la voie aux produits nord-africains, ou bien la concurrence de ces derniers qui ruine le vignoble ? La mesure de ce déclin s'avère d'autant plus difficile du fait d'un changement technique intervenu dans le conditionnement du vin : invention gauloise, le tonneau supplante progressivement le dolium. Dès la fin du II^e siècle le domaine de Loupian restructure son chai, remplaçant les antiques doliums par une cuverie en bois, cessant de produire des amphores pour commercialiser son vin en tonneaux, qui alors se généralisent. Comment s'en étonner : c'est un contenant hautement performant, léger, de grande capacité, facile à manipuler, résistant aux chocs et réutilisable ; l'étonnant est que l'on n'y ait pas pensé plus tôt ! Or, le tonneau n'aime guère les archéologues et leur tend un piège : désaffecté, ses douelles sont recyclées ou servent de combustible ; abandonné, il se décompose dans le sol. Comment dès lors comparer le volume d'une production africaine

qui conserve cet emballage archaïque, l'amphore, à la production gauloise qui opte pour un emballage périssable que les archéologues ne retrouvent qu'exceptionnellement ?

On ne peut encore répondre à cette question mais un constat s'impose malgré tout : si la production gauloise devient difficile à mesurer et même à identifier à partir du III^e siècle, le déclin viticole paraît indiscutable. Indiscutable et durable, puisque la dépendance à l'égard des importations s'accroît encore à la fin du IV^e puis au V^e siècle avec l'arrivée des amphores des provinces orientales, particulièrement la Palestine avec le vin de Gaza que l'on consommait à Nîmes et à Narbonne, plus localement à Maguelone, Loupian et Lunel-Viel, certes en petites quantités. Si elle décline, la production régionale se poursuit néanmoins, comme le montrent de nombreux indices. Pour n'en citer qu'un, prenons le témoignage d'un grand personnage : Sidoine Apollinaire, aristocrate qui décrit dans sa correspondance les domaines de ses amis Tonantius et Ferreolus, dans le Gard, et cite la présence de vignobles dans leurs exploitations, au V^e siècle. Reserré, peut-être limité à l'usage d'une classe aisée, mais aussi valorisé par sa valeur liturgique dans une Gaule en voie de christianisation, le vignoble demeure présent dans les campagnes. L'installation vinicole de la villa de la Gramière fouillée par L. Buffat, près de Castillon-du-Gard, témoigne de la permanence de cette viticulture domaniale jusqu'aux derniers temps de l'Antiquité.

Ainsi s'achève le second cycle de la viticulture gauloise, sur une crise et sur la fin d'une production de masse, effondrée sous son propre poids ou sous l'effet de la concurrence, on ne sait trop... Les effets de cette crise durent marquer différemment

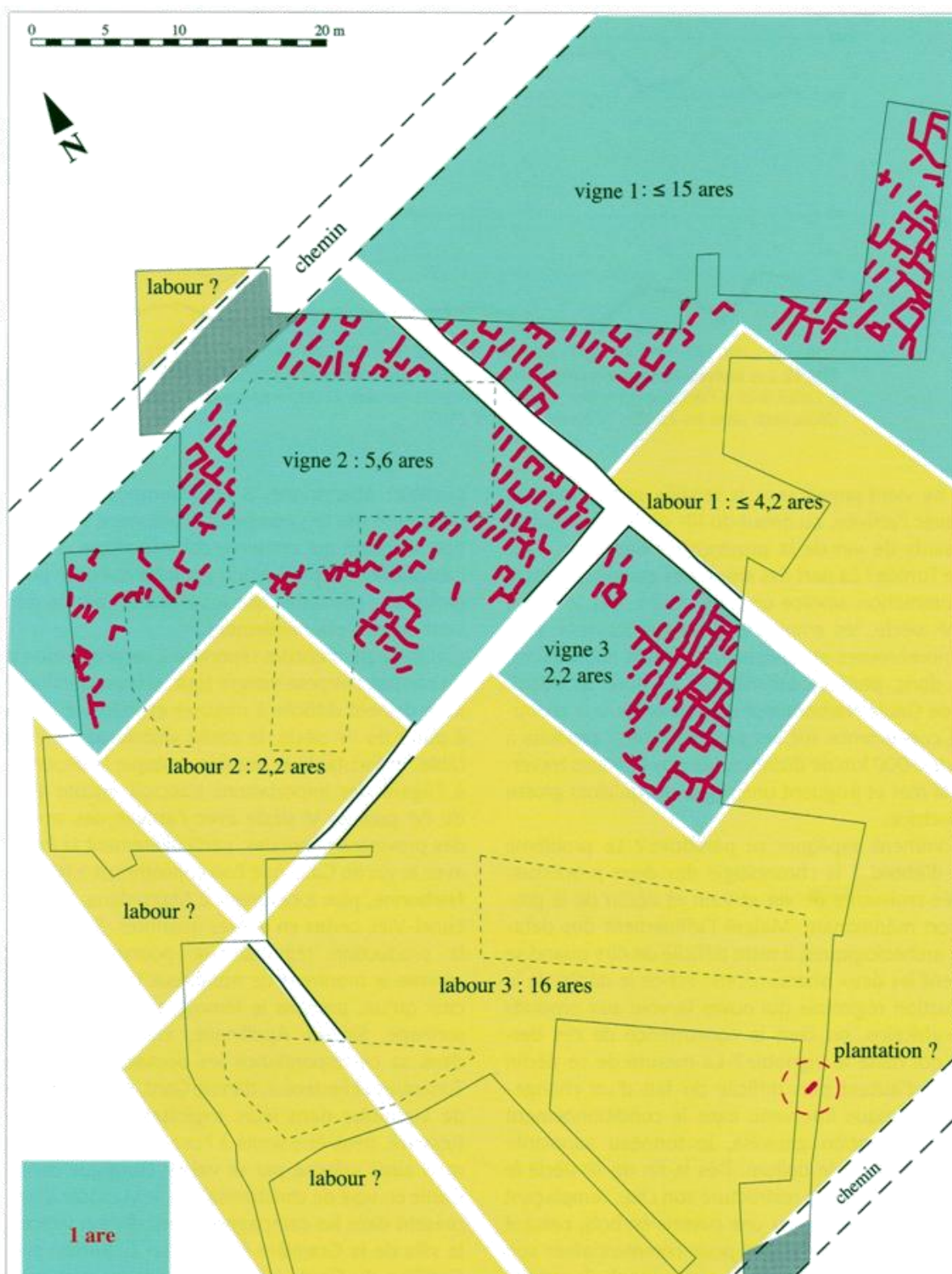


Fig. 13. Parcelles agricoles au haut Moyen Âge dans la plaine du Vidourle, d'après les fouilles de Dassargues près de Lunel (Cl. Raynaud).

LA VIGNE AU HAUT MOYEN ÂGE DANS LA PLAINE DU VIDOURLE À DASSARGUES

Sans textes et sans plan cadastral, comment mesurer la place de la vigne au sein du terroir ?

Le plan du secteur nord des fouilles de Dassargues montre la méthode. En mettant au jour des fossés de délimitation (traits noirs) et des chemins de service (en gris), les archéologues délimitent le découpage parcellaire. Grâce à l'étude des fragments de poteries et par le carbone 14, cet ensemble d'aménagements est daté entre le VII^e et le XI^e siècle. Dans ces parcelles, on peut observer la présence ou l'absence de tranchées de plantation de la vigne (en rouge); on mesure ainsi la proportion respective des cultures annuelles, céréales ou légumineuses (en ocre), et de la vigne (en vert).

Ce plan reste très partiel mais il donne une estimation raisonnable. Sur une surface d'un demi-hectare retenue pour la démonstration, la vigne occupe trois parcelles couvrant 22,8 ares au minimum, contre cinq parcelles pour les labours, soit 30 ares. Dans ce secteur de plaine, le vignoble est donc bien représenté puisqu'il couvre plus de 40% de la surface cultivée. Ce n'est qu'un exemple évidemment, mais les autres secteurs de fouille donnent une proportion voisine. Comme à l'époque romaine, la vigne est bien établie dans la plaine du Vidourle. Par contre, ni les textes ni les fouilles n'accordent une place à l'olivier qui reste, comme à l'époque romaine, une culture très secondaire.

les zones de spécialisation viticole comme le Biterrois, où les abandons de domaines furent massifs, tandis que dans les zones de polyculture comme la vallée du Vidourle, l'effondrement économique semble moins radical. La concurrence, une fois de plus, occasionne la perte de marchés et engage même le recours aux importations. Mais, dira-t-on, tout ce vin africain et oriental, contre quelle production régionale était-il acquis ou échangé ? Céréales, élevage, artisanat ? L'archéologie bute sur cette question, à ce jour insoluble, de la commercialisation des autres denrées.

5. LE HAUT MOYEN ÂGE N'EST PAS UNE RUPTURE

À propos de l'histoire du vignoble dans le haut Moyen Âge, s'impose souvent l'idée selon laquelle l'Église, avec ses évêchés et ses abbayes, aurait favorisé, pour les besoins liturgiques, la permanence de la viticulture. Une telle vision repose sur une interprétation catastrophiste établie au XVIII^e siècle par les historiens et ressassée depuis dans les manuels scolaires.

Cette vision tient à l'idée d'une décadence universelle et d'un effondrement économique, social

et culturel, idée elle-même fondée sur les témoignages littéraires des contemporains, tous dignitaires religieux. Pour ne prendre qu'un exemple, l'un des plus fameux témoignages est celui de l'évêque Grégoire de Tours qui, à la fin du VI^e siècle, écrit dans son *Histoire des Francs* (VIII, 30) :

« Ceux (*une armée franque*) qui avaient attaqué Nîmes (la région est sous domination wisigothe), après avoir dévasté toute la région, brûlé les maisons, incendié les moissons, saccagé les oliviers et coupé les vignes... ».

Au cours des dernières décennies, relisant ces textes de façon critique et les confrontant aux découvertes archéologiques, les historiens ont mesuré le caractère orienté et souvent excessif de ces écrits anciens qui cultivaient le sensationnel à l'égard de ravages bien réels mais dont l'étendue apparaît plus limitée qu'en première lecture. Imagine-t-on une armée en campagne occupée, des mois durant, à détruire les millions de ceps que comptait alors le vignoble de la Septimanie ? C'est une vue de l'esprit que ne peut retenir quiconque s'est trouvé confronté, matériellement, au long et pénible travail d'arrachage de la vigne : cette destruction ne pouvait être que symbolique et localisée au passage de l'armée.

Tout ne disparut pas après l'effondrement de l'Empire et l'économie, certes déclinante et plus cloisonnée qu'auparavant, ne fut pas engloutie dans l'anarchie. Dans chaque région, autour des villes et des vallées stratégiques accablées de raids guerriers, existaient des secteurs prospères dont le peuplement et l'organisation entamaient une lente mutation. Dans ce cadre, les terroirs conservèrent l'essentiel de leur cohésion et de leur activité.

Sur ce point, l'archéologie a joué un rôle décisif au cours des quinze dernières années, particulièrement en Lunellois qui a bénéficié de recherches modifiant notre perception de la période du V^e au X^e siècle. Dans un premier temps, l'inventaire méthodique du canton, commune par commune, a révélé la densité des habitats toujours occupés à la fin de l'Antiquité, mais aussi la création de nouveaux centres de vie, précisément au V^e siècle, moment où l'on attendrait l'effondrement. Cette période se distingue aussi par une géographie du peuplement en mutation. Le meilleur témoignage de cette transformation se lit dans les destinées contraires des deux agglomérations d'*Ambrussum* et de Lunel-Viel : tandis qu'*Ambrussum* décline depuis le III^e siècle, avant d'être abandonnée au V^e siècle, Lunel-Viel connaît la stabilité et semble devenir le chef-lieu du territoire. Or, si *Ambrussum* occupe les collines et Lunel-Viel la plaine, l'évolution du réseau suit la même tendance : tandis que

Claude Raynaud

les collines se désertifient, la plaine se densifie. De Gallargues à Marsillargues, jamais la basse vallée du Vidourle n'avait été aussi peuplée qu'entre les V^e et X^e siècles.

La vie rurale durant ces périodes wisigothique et carolingienne est désormais mieux connue grâce aux recherches réalisées autour de l'habitat de Dassargues, près de Lunel. Ce lieu est mentionné dans une charte révélant que le 17 janvier de l'an 788, un prêtre nommé Elderedus a fait donation à l'abbaye de Psalmodi, de biens situés dans la villa de Dassargues. Le texte de cette donation précise que sont concernées : l'église Sainte Marie qu'Elderedus a fait lui-même construire, des maisons voisines ainsi que des terres et des vignes. La charte ne précise pas la proportion des différentes cultures mais des fouilles archéologiques comblent cette lacune.

En 1992 et 1993, les travaux préalables à la création du centre commercial des *Portes de la Mer* ont occasionné une grande fouille préventive couvrant près de trois hectares (Garnier *et alii* 1995). Ce fut l'occasion d'étudier non seulement l'habitat du haut Moyen Âge mais — plus original — une vaste étendue du terroir environnant. On y a retrouvé tout un aménagement agricole : chemins, fossés de drainage, cabanes, aires de travail, silos, ainsi qu'une multitude d'informations sur l'économie rurale, notamment des outils. Desservies par les chemins, délimitées par les fossés, des parcelles agricoles ont été identifiées : dans plusieurs d'entre elles on a pu identifier des plantations de vigne du IV^e, du V^e siècle, puis des replantations successives durant le haut Moyen Âge. Indiscutablement, dans la plaine du Vidourle, on n'a jamais cessé de cultiver la vigne entre la période romaine et le Moyen Âge.

D'autres éléments liés à la viticulture du haut Moyen Âge ont été mis au jour près de Lattes sur le chantier de Port Ariane : conservées dans l'eau, des racines de vigne ont pu être datées par carbone 14 entre les VIII^e et IX^e siècles. Le contexte de découverte ne permet pas d'être catégorique mais ces pieds de vigne appartenaient très probablement à une vigne cultivée (Daveau dir. 2007, 567-570).

Les découvertes archéologiques invitent donc à relire les textes médiévaux et à reconsidérer l'évolution du vignoble régional. Si elle ne donne pas de détail sur l'organisation du terroir, la donation d'Elderedus en 788 montre ce qui se passe alors à Dassargues : un prêtre fait don à son abbaye de biens familiaux et des cultures qui s'y trouvent, dont des vignes.

Cet exemple de donation montre, parmi des milliers d'autres mentionnées dans les archives de la période, que la plantation de la vigne ne doit rien à l'action de l'abbaye qui ne fait que recevoir ce don pieux, comme elle a reçu la majeure part de ses possessions. Partout dans la région, les familles aisées comme les petits agriculteurs cultivaient la vigne, ainsi qu'ils l'avaient cultivée durant la période romaine. Si les monastères et les évêchés ont joué un rôle dans l'histoire du vignoble, cette action ne peut être que plus tardive, dans une éventuelle amélioration de la production qui reste à démontrer sur d'autres éléments que des idées reçues. L'histoire ne se satisfait pas de « ce qui va de soi » ! Cessons d'imaginer monastères et évêchés du haut Moyen Âge comme des îlots de prospérité dans un océan de misère et d'incurie. Les découvertes archéologiques, comme la relecture des textes, soulignent au contraire la permanence de la vigne à travers les siècles du haut Moyen Âge. Les questions qui se posent touchent plutôt aux orientations de cette viticulture et à sa place au sein du paysage : une fois corrigée l'idée reçue d'une viticulture antique triomphante et omniprésente, le contraste s'atténue entre Antiquité et Moyen Âge.

CONCLUSION

La connaissance de la viticulture antique sort considérablement enrichie et nuancée par vingt années de recherche. Une chronologie affinée, des connaissances précises sur les techniques de plantation et de production, l'identification des exploitations, les nuances locales du système agraire et les cycles économiques apparaissent désormais. D'autres questions se posent avec insistance, notamment celles des cépages cultivés et des vins produits. À la question des cépages, les études pluridisciplinaires conduites avec les biologistes apportent de premiers éléments de réponse ; ainsi la parenté présumée des vins blancs réputés du Biterrois et de la fameuse clairette d'Aspiran, est en passe d'être confirmée par les analyses biométriques des pépins de raisins, et — mieux encore — par l'extraction d'ADN fossile de grains de raisin conservés dans l'eau de puits gallo-romains. Quant aux vins, si les amphores n'ont encore livré aucun résidu de vin gaulois, on peut mentionner les expériences réalisées au domaine des Tournelles, près de Beaucaire, pour recréer le goût du vin romain à partir des recettes d'Apicius. Voilà de quoi satisfaire à la fois la curiosité et le palais de l'honnête homme !

BIBLIOGRAPHIE

- André et alii 1995** : J. André, L. Chabal, B.-T. Mai et Cl. Raynaud, Habitat et environnement autour de l'étang de l'Or au premier millénaire. Approches pluridisciplinaires, *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 28, 1995, p. 85-121.
- Brun, Laubenheimer dir. 2001** : J.-P. Brun, F. Laubenheimer, La viticulture en Gaule, *Gallia*, 58, 2001.
- Daveau dir. 2007** : I. Daveau, Port Ariane (Lattes). *Construction deltaïque et utilisation d'une zone humide lors des six derniers millénaires*, Lattara 20, Lattes, 2007, 634 p.
- Fiches dir. 1986** : J.-L. Fiches, *Les maisons gallo-romaines d'Ambrussum (Villetelle, Hérault)*, Documents d'Archéologie Française, 5, 1986, 137 p.
- Fiches dir. 1989** : J.-L. Fiches, *L'oppidum d'Ambrussum et son territoire*, Monographies du CRA, 2, 1989, 286 p.
- Garnier et alii 1995** : B. Carnier, A. Garnotel, C. Mercier et Cl. Raynaud, De la ferme au village : Dassargues du V^e au XII^e siècle (Lunel, Hérault), *Archéologie du Midi Médiéval*, 13, 1995, p. 1-78.
- Mauné 2003** : St. Mauné, La villa gallo-romaine de Vareilles à Paulhan (Hérault). Un centre domanial du haut Empire spécialisé dans la viticulture ?, *Revue Archéologique de Picardie*, 203, 1-2, p. 309-337.
- Mauné 2009** : S. Mauné, *Recherches récentes sur les ateliers de potiers en Gaule Narbonnaise (I^{er} s. av. III^e s. ap. J.-C.)*, Habilitation à Diriger des Recherches, Montpellier, 2009, 3 volumes.
- Monteil et alii 1999** : M. Monteil, S. Barberan, M. Piskorz et L. Vidal, Culture de la vigne et traces de plantation des II^e-I^{er} s. av. J.-C. dans la proche campagne de Nîmes (Gard), *Revue Archéologique de Narbonnaise*, 32, 1999, p. 67-123.
- Ott 2008** : M. Ott, *Mas de Fourques (Lunel)*, rapport final d'opération, fouille préventive, INRAP-Méditerranée, 2008.
- Raynaud dir. 2007** : Cl. Raynaud, *Archéologie d'un village languedocien. Lunel-Viel du I^{er} au XVIII^e siècle*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, Lattes, 2007.
- Tchernia 1986** : A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine, essai d'histoire économique d'après les amphores*, Rome-Paris, 1986, 410 p.



Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel

Claude Raynaud

De Rivesaltes, Saint-Jean-de-Minervois, Miraval, Frontignan, Beaumes-de-Venise ou... Lunel : faites votre choix. Le meilleur des muscats, c'est toujours celui... que l'on préfère !

Écrivant l'histoire des muscats languedociens voici plus de dix ans, Alain Laborieux (1997) s'interrogeait longuement sur l'origine de ce vin musqué, ce nectar dont on voudrait reconnaître l'arôme capiteux dans les vins maintes fois mentionnés par Homère lorsqu'il narre le périple du roi d'Ithaque. « Vin doux », « vin fleurant le miel », « vieux vin de liqueur » qu'il faut couper d'eau si l'on veut le boire... Ce nectar, Polyphème le cyclope ne s'en prive pas, succombant à la douce somnolence qui rendra à Ulysse sa liberté !

C'est une affaire entendue, le muscat nous vient d'une vieille famille de vins liquoreux dont l'origine remonte à la plus haute Antiquité, vins mythiques, vins de fêtes et de rois. Mais la caution d'Homère ne répond pas aux questions : où, quand, comment le raisin muscat fut-il acclimaté en Gaule, puis vinifié, puis réputé ? Les auteurs grecs et latins ne nous apprennent rien à cet égard le « guide des vins » de la Gaule Narbonnaise reste, en large part, à écrire, et c'est probablement l'archéobotanique qui nous donnera la clé de cette origine obscure. Depuis peu en effet, les biologistes, associés aux archéologues, apprennent à déchiffrer le code génétique des fragments de bois de vigne et des pépins découverts lors de fouilles. Il y faut cependant des conditions particulières : découvrir des bois conservés dans l'eau depuis l'Antiquité, dans des puits, des sources ou des cours d'eau. Lorsque les conditions sont réunies, les analyses permettent d'identifier des familles de cépages (fig. 1).

Quant au muscat, on ne dispose pour l'heure d'aucune indication sur son introduction dans la région : le cépage vint-il du Proche ou Moyen Orient comme on le suppose, était-il cultivé dès l'Antiquité, doit-on penser à une innovation médiévale ? Nulle évidence ne s'impose à cet égard et si l'origine antique est la plus attendue, une introduction médiévale n'aurait rien d'improbable en regard des nombreux échanges méditerranéens qui se sont perpétués. Ne tranchons pas trop vite et laissons à la science le temps de progresser...



Fig. 1. *Le muscat petit grain, cépage exclusif de l'appellation Muscat de Lunel.*

1. UN VIGNOBLE LIMITÉ À L'ÉPOQUE GALLO-ROMAINE

En 2006, avant la construction du nouveau lycée de Lunel, une fouille préventive a révélé les vestiges d'une ferme gallo-romaine sur un coteau à muscat, face au mas de Fourques où Jean Hugo vinifia longtemps le raisin doré... Dans l'un des bâtiments mis au jour, un pressoir et des alignements de jarres attestent qu'aux I^{er} et II^e siècles on vinifiait., quoi ? Aucun résidu de fabrication ni

1. Cette fouille était conduite par Mathieu Ott (INRAP) que je remercie pour les informations communiquées.

aucun bois conservé n'a permis de pratiquer une analyse génétique. Patience... !

Cultivée dès le I^{er} siècle autour de l'agglomération de Lunel-Viel où l'on a pu fouiller de nombreux vestiges de plantation et découvrir des outils de vigneron, la vigne était certainement aussi présente près d'*Ambrussum*. D'autres fouilles réalisées près de Boisseron ont mis au jour des fosses de plantation de la vigne à partir du I^{er} siècle. N'allons pas pour autant imaginer un immense vignoble, à l'image de ce qu'il était au XX^e siècle, époque de la monoculture. Les fouilles montrent au contraire que l'agriculture de la vallée du Vidourle restait diversifiée et dominée par les cultures vivrières, et l'élevage ovin-caprin. La vigne restait au second plan et l'exploitation du Mas de Fourques souligne la diversification des bâtiments d'exploitation: bergerie, étable et chai témoignent en ce sens. Quelques pieds de muscat occupaient-ils déjà les coteaux autour d'*Ambrussum* et au nord de Lunellum/Lunel-Viel ? Cela n'a rien d'impossible mais les éléments manquent encore pour l'affirmer comme pour le réfuter.

2. PREMIÈRE ÉVIDENCE AU MOYEN ÂGE

Le doute cède la place à la certitude au Moyen Âge lorsqu'à la fin du XIV^e siècle le terroir de Lunel fait l'objet d'un inventaire systématique des biens et des cultures, pour établir le compoix, registre d'imposition (fig. 2). La vigne est largement répandue autour de la ville mais le muscat, appelé *vinha mustadela*, occupe une place plutôt symbolique avec trois minuscules parcelles, représentant au total moins d'un hectare, sur les coteaux (Scriepic 2007). Peut-être le muscat était-il mieux loti sur les terroirs voisins de Lunel-Viel, Vêrargues et Saturargues, mais on n'a encore découvert aucun document médiéval qui en témoigne.

Ce sont des médecins de l'université de Montpellier qui nous donnent les premières informations sur l'usage du muscat. Le premier, Arnaud de Villeneuve (vers 1235-1313) préconise un certain nombre de vins aromatisés aux plantes médicinales, thym, romarin, sauge... Sur les vertus du muscat, on lui attribue des propos restés fameux à

défaut d'être authentiques : « *Sur les conseils du roi d'Aragon, seigneur de Frontignan, je bois depuis des semaines deux verres de muscat de Frontignan, et déjà je me sens rajeunir de dix années ; je vais continuer de me traiter par ce merveilleux vin jusqu'à ce que je n'ai plus que vingt ans !* » Après lui, Guy de Chauliac (vers 1300-1368) revient dans sa « *Grande Chirurgie* » en 1363, sur les vertus fortifiantes du « *merveilleux muscat de Frontignan* ». Au siècle suivant, Rabelais vante encore les vertus du muscat, cette fois de Mirevalux (Mireval).

Et à Lunel ? Le muscat ne tarde pas à accéder lui aussi à la notoriété puisqu'il est parfois servi à la cour pontificale d'Avignon, notamment pour l'avènement du pape Clément VI, en 1342. Parce qu'il provient de vignes à faible rendement mais aussi du fait de son arôme et de sa capacité à se conserver, le vin muscat est un produit coûteux : nul doute que l'ouverture de ce marché privilégié dut favoriser le développement du vignoble, à Lunel mais aussi à Vauvert, Mauguio et Pérols où il était cultivé de même. Le muscat n'est pas une culture banale. Son coût élevé le destine à une clientèle aisée, essentiellement urbaine.

Un siècle plus tard, les registres de l'armateur Jacques Cœur témoignent de la permanence de la production : en 1447 il expédie depuis son comptoir de Montpellier, 232 tonneaux de vin rouge de la région, une vingtaine de vin muscat et quatorze de vin nectar. Si l'origine de ces vins n'est pas précisée, nul doute qu'ils provenaient des terroirs voisins. Malgré ce témoignage, la commercialisation des vins du bas Languedoc semble rester modeste et à faible distance : à la même époque les registres de navigation d'Aigues-Mortes mentionnent quelques barriques embarquées vers Gênes ou Rome, principale clientèle d'exportations dont on a du mal à évaluer le volume mais qui paraissent limitées. De la Provence à la Catalogne, les régions voisines sont productrices et, hormis Avignon, les marchés urbains s'approvisionnent localement. Quant aux régions nordiques, qui constituent désormais le cœur du développement européen et la clientèle la plus exigeante, il n'y faut pas songer : les Bordelais tiennent

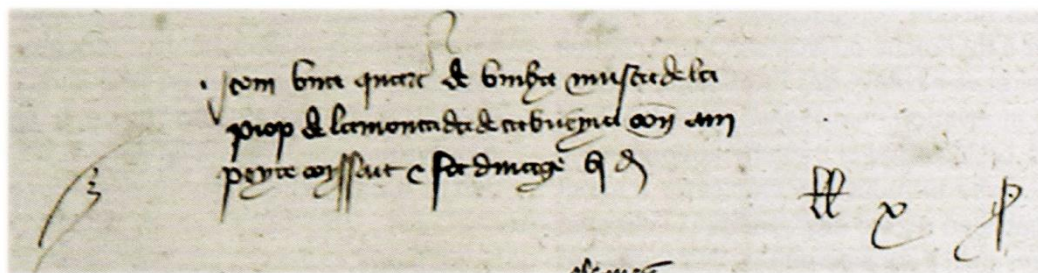


Fig. 2. Extrait du compoix de Lunel du XIV^e siècle mentionnant la vigne mustadela (cliché : Cl. Raynaud).

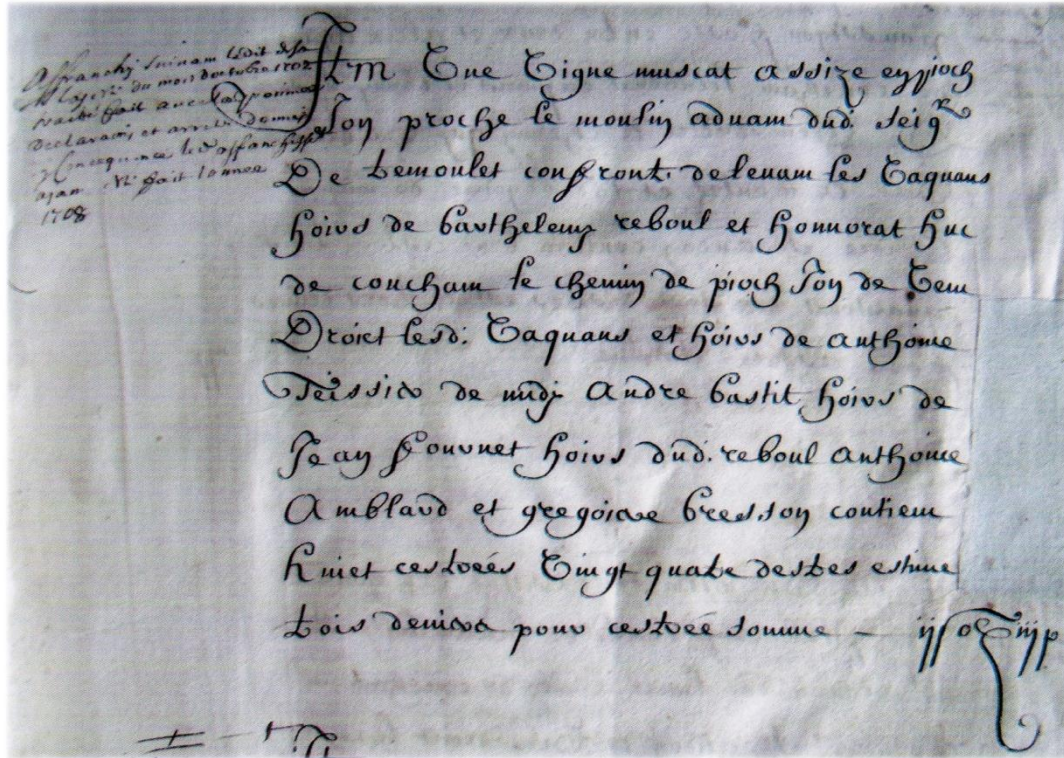


Fig. 3. Extrait du compoix de Lunel-Viel de 1681 mentionnant une vigne à muscat (cliché Cl. Raynaud).

le verrou de la Gironde et ne laissent rien filtrer, protégeant leur privilège de vente à l'Angleterre accordé au XII^e siècle par Richard Cœur de Lion. La voie Rhône-Saône elle aussi est fermement tenue par les Bourguignons qui dès le Moyen Âge développent un vaste vignoble, captant le marché des grandes cours royales et princières de l'Europe du Nord.

Sans débouchés fixes et sans clients huppés, que valait ce muscat ? On sait bien que la qualité d'un vin tient, autant et plus qu'aux qualités de son terroir et au soin apporté à sa production, à la solvabilité et à la stabilité d'un marché. Force est de constater que, pour le muscat de Lunel, ce marché restait à créer ou à développer.

3. TEMPS MODERNES : TOUJOURS UN SUCCÈS D'ESTIME

C'est encore entre les lignes d'une documentation clairsemée qu'il faut lire l'histoire de notre muscat. En 1552, Félix Platter, venu de Bâle pour étudier la médecine à Montpellier, livre de nombreuses observations pittoresques : « *En quittant Nîmes, la route traverse une plaine plantée d'oliviers jusqu'à Lunel où je bus le premier vin de muscat...* » (Platter, 23). L'année suivante, il note au gré de ses découvertes : « *Mon maître me conduisit à sa vigne... La vigne était toute rampante, et chargée de gros raisins rouges : on n'en cultive guère de blancs, en dehors du muscat, qui est doré et exquis* (ibid., 57-58). L'hôte de Félix, Laurent

Catalan, était maître apothicaire ; cela ne l'empêchait pas, en bon Montpelliérain, de posséder sa propre vigne. En ville comme à la campagne, la vigne n'était pas seulement une culture mais elle était partie prenante de l'économie domestique et constituait, comme le jardin, un prolongement de la maison. Artisans, commerçants, métiers libéraux : beaucoup possédaient leur vigne, si modeste fut-elle. Quelle était la place du muscat dans les vignobles lunellois : quelques pieds plantés parmi d'autres cépages, comme c'était souvent le cas dans ces anciens vignobles, ou bien de véritables vignes ? On rencontrait probablement les deux cas sur les coteaux du Vidourle au Dardailhon, mais dans de minuscules parcelles à très faible rendement, entre 5 et 10 hectolitres à l'hectare selon toutes les estimations.

Un siècle plus tard, c'est à un hôte de haut rang que la ville de Lunel rend les honneurs en lui offrant « *de beaux raisins servants, des pommes grenades et deux bouteilles de vin, outre le muscat qui fut donné par M. le Juge* » (Millerot, 340). Tout cela pour le Grand Condé, général de Louis XIV, qui en 1647, partant en guerre en Catalogne, traverse le Languedoc. Comment s'organisait alors le vignoble, entre plaine et collines ? Deux compoix conservés aux archives de Lunel-Viel, l'un de 1604 et l'autre de 1681, ont permis à A. Laborieux de suivre en détail l'évolution des plantations, que je résume ici (fig. 3). Encore discret en 1604 où il couvre près d'un hectare (Laborieux 1997, 140-147,

le muscat se déploie plus largement en 1681 sur les coteaux au nord du village, où l'on a pratiqué de nombreux défrichements (Raynaud dir. 2007, 190). Vingt propriétaires, les plus notables du terroir, se partagent alors 27 parcelles, des lopins le plus souvent mais couvrant au total une vingtaine d'hectares sur les coteaux de Pioch Larboux,

la Devèze et l'Amétlier de Navarre. Sans connaître encore la situation à Vérargues et à Saturargues dont il faudrait étudier les compoix, on peut suivre l'essor de la vigne muscate, qui se confirmera au cours du XVIII^e siècle (fig. 4).

Dans les compoix de Lunel-Viel et Montels, A. Laborieux a relevé une progression sensible : le muscat



Fig. 4. Carte de Cassini, parue en 1781. La vigne (arbustes en rangées) occupe principalement les terroirs de « la Côte » entre Gallargues et Valergues, c'est-à-dire les coteaux qui marquent la transition entre garrigue et plaine. Par contre, la vigne reste peu présente à Saint-Christol, ce qui constitue un oubli notable des cartographes.

prend sa part, la plus large peut-être, dans le grignotage des garrigues longtemps laissées à la dépaissance des troupeaux : il occupe toujours de modestes parcelles mais devient omniprésent sur les collines entre Montels et Lunel-Viel, couvrant une trentaine d'hectares au début du XVIII^e puis près de 70 hectares dans les années 1770 (Laborieux, 141-148). L'essor est moins sensible à Lunel où le muscat demeure marginal : aucune mention au XVII^e siècle, 6 ha au milieu du XVIII^e s. À cette faiblesse relative, A. Laborieux cherche une explication dans l'introduction, vers 1780, du cépage aramon qui, promettant d'opulentes récoltes, mit un frein à la recherche d'une qualité qu'on ne pouvait obtenir qu'à faible rendement. Il est aussi vrai qu'à cette époque, les chaudières de Lunel distillaient à plein régime. Qualité, quantité ? Se posait déjà le séculaire dilemme du vigneron languedocien !

Et le marché ? Une partie de la récolte de muscat se vendait à Lunel, en raisin frais ou séché, le vin alimentant les débits de boisson. Le marché local était sévèrement encadré par les règles héritées du Moyen Âge. Ainsi, en 1665 la communauté de Lunel statue sur une infraction : « *un sieur Rebout ayant fait entrer, pour être vendus de la ville, quelques tonneaux de muscat non récolté dans son terroir, ce qui était contraire aux privilèges de la communauté, le conseil décide que le dit muscat sera brûlé avec les tonneaux pour l'exemple et la conservation des dits privilèges* » (AC Lunel, BB10, f° 191 verso). Nouvelles infractions en 1668, nouvelle délibération et réitération de la sanction: on brûle (AC Lunel, BB1 1, f° 96 verso).

La bataille de la qualité est loin d'être gagnée au XVIII^e siècle. Craignant de voir les vins de Languedoc se discréditer auprès des acheteurs mécontents de la qualité et perdre ainsi des marchés, la Chambre de Commerce de Montpellier édicte en 1728 un règlement, selon les modèles en vigueur à Bordeaux et en d'autres vignobles. Un inspecteur, le sieur Grangent, est désigné et appointé par les États de Languedoc ; il a pour tâche, avec ses adjoints, de vérifier la qualité des vins et eau-de-vie exportés des ports de Beaucaire, Cette et Béziers, ainsi que la contenance et le bon état des tonneaux, sur lesquels il appose après le contrôle une marque au feu.

Tout cela ne se fit pas sans protestations, résistances et récidives. En 1730, les enquêteurs signalaient diverses malfaçons « *pratiquées au moyen de grappes, de terre, de lie de vin., qui produisaient des déchets regrettables* ». Les eau-de-vie n'étaient pas exemptes de malfaçons, régulièrement dénoncées ; les procédés de distillation étaient même jugés défectueux. En 1767, des producteurs de vins blancs et de muscats furent accusés de négliger le filtrage et de pratiquer des coupages frauduleux. L'intendant du Languedoc, pour sa part, re-

çut des plaintes de négociants de Brabant et de Flandre, dénonçant la qualité des produits ou la contenance réelle des futailles, inférieure à celle annoncée et facturée. En 1788, l'Intendant Balaïnwilliers note dans ses mémoires : « *on a cru longtemps que les vins du Languedoc n'étaient pas susceptibles de transport; c'est un préjugé occasionné par les manœuvres frauduleuses des marchands qui, à force de mixtions, les ont quelquefois discrédités dans l'esprit des étrangers* ». Ces préoccupations gagnaient peu à peu du terrain et l'on vit en 1785 le Conseil de la Commune de Saint-Christol instaurer une marque sur les tonneaux, afin d'éviter les contrefaçons.

Fondé en 1666 mais longtemps entravé par l'ensablement, le port de Cette prenait alors son essor et constituait, avec l'axe Tarn-Garonne-Bordeaux, le principal débouché du vignoble. Les petits ports lagunaires hérités du Moyen Âge, Frontignan, Lattes et Lunel, drainaient les terroirs et assuraient le transfert des meilleurs produits jusqu'à Cette, pour les expéditions lointaines. Un mémoire de 1768 mentionne le succès à l'exportation des muscats de Lunel, Frontignan, Montbazin et Balaruc, des vins rouges de Saint-Georges-d'Orques, Saint-Christol, Saint-Drezéry et Assas, des vins blancs du bassin de Thau et de la basse vallée de l'Hérault. On prétendait — à Montpellier — que ces vins, gardés quelques années, pouvaient rivaliser avec les bons vins du Rhône, de Bordeaux..., même avec celui de Bourgogne !

Le muscat de L'abbé Bouquet

« *Le vin muscat est assez connu principalement dans cette Province qui le produit et qui en envoie dans les pays les plus éloignés... C'est une boisson agréable, d'un parfum et d'un goût délicieux qui assaisonne les derniers plaisirs de la table et qui mérite la préférence sur tous les vins.* » Ainsi commence un mémoire sur le vin muscat, rédigé en 1740 par un certain Fournier, et qui montre que l'on accorde désormais un plus grand soin à la qualité (ADH, D 184). Depuis le choix du sol jusqu'à la vinification et la préparation des tonneaux pour le conserver, puis sa commercialisation, chaque étape est décrite en détail, montrant le soin (nouveau ?) que l'on accorde désormais au vin.

En Lunellois, le muscat constituait une ressource appréciable, quoique secondaire et inégalement répartie entre les terroirs. Le vin muscat était certainement servi dans les auberges comme celle de la Bégude Blanche à Lunel-Viel, en déclin depuis que Platter s'y était restauré et supplantée par l'auberge du Pont de Lunel, l'une des plus réputées de la région. Jean-Jacques Rousseau dans

ses Confessions ne tarit pas d'éloges lors de son passage en 1737 : vins fins et fort bonne chère, le tout pour un prix modéré ! Le marché s'étendait aussi hors de la région comme le montre la vente, en 1718 : « à un Lionnois la quantité de quatre pièces de vin muscat faisant un muid et un tiers... au prix de cent soixante livres le muid vandu (sic) au lieu de Compz près Beaucaire » (ADH, G 2180). La même année, le vin rouge de Lunel-Viel s'était vendu 30 livres le muid, soit cinq fois moins que le muscat : le prix compensait-il le faible rendement des vignobles des coteaux caillouteux ?

Depuis le Moyen Âge, le muscat de Lunel-Viel — comme on le nommait alors — demeurait au second plan, n'atteignant pas la notoriété des vins de Mireval et Frontignan. Si au XVI^e siècle, Félix Platter avait goûté à Lunel son premier muscat, dans les écrits des frères bâlois, Frontignan occupait toujours le premier plan. Cela tenait peut-être moins à la qualité des vins qu'au volume de la production — donc à l'enjeu économique — ainsi qu'à la conscience d'une image à préserver. Bien organisés, relayés par les consuls de leur ville, les vigneron de Frontignan valorisaient depuis des siècles la qualité de leur muscat : en 1718, ils obtinrent du Parlement de Toulouse le droit d'apposer au fer rouge une marque d'origine sur leurs tonneaux, afin d'éviter les contrefaçons (Tudez, 143). On n'observe rien de tel en Lunellois où le laisser faire l'emporta longtemps. L'effet de ces disparités ? En 1740, lorsque Fournier rédige son mémoire, il croit devoir préciser que s'il parle principalement du vin de Frontignan, on en produit aussi dans « certains cantons de Lunel-Viel... aussi parfait et aussi délicieux que le véritable Frontignan ».

C'est au XVIII^e siècle que le muscat de Lunel étend sa notoriété, en grande partie grâce à l'action de l'abbé Bouquet, personnage resté dans la mémoire locale sans que sa vie ni son action soient bien connues. Jean Guillaume Bouquet est né à Lunel en 1714 dans une famille de marchands bourgeois. Sa personnalité et sa carrière de vigneron restent obscures, éclairées seulement par quelques mentions de ventes et d'achats de biens dans les registres notariés (ADH 2C 994-995). Vendant ses biens à Lunel, notamment quelques-unes des rares vignes à muscat du lieu, il acquiert à Lunel-Viel plusieurs parcelles plantées en muscat sur le coteau de Coste Belle, où il s'établit dans les années 1740. Sur la colline qui domine le village, il bâtit un mazet, un petit mas au curieux profil en forme de chaise, qui donnera son nom au terroir, la Côte du Mazet (fig. 5). Là, à force de soins prodigués à ses quelques hectares de vigne et d'attention portée à la vinification, Bouquet développe les qualités gustatives du muscat qui atteint un niveau apparemment inégalé en son temps. Mieux encore, son vin conserve son bouquet en vieillissant,

au point qu'une réputation légendaire se constitue autour d'un secret qu'il aurait détenu ! En réalité, lorsqu'à sa mort on découvrit le secret dans ses papiers, il tenait en peu de mots : « *maturité et propreté, voilà mon seul secret pour faire l'excellent vin muscat* ». Pour obtenir le meilleur muscat Bouquet cueillait « à l'assiette », c'est-à-dire littéralement dans une assiette afin de trier les grains de raisin, un savoir faire certainement hérité de sa famille.

Pourtant... Pourtant une aura sulfureuse entoure encore le personnage : n'a-t-on pas observé que les pierres de son mazet sont scellées au plomb, selon la pratique des alchimistes dans leurs laboratoires ? Alchimiste ?, cela paraît difficile à admettre chez ce contemporain de Lavoisier et Chaptal, mais curieux de physique et de chimie et pratiquant des expériences dans l'étonnante tour qui domine le bâtiment : pourquoi pas ? Le personnage ne cesse d'intriguer et mériterait une étude plus poussée.

Sa production restait limitée si l'on en juge par la modeste surface de son vignoble, autant que la lenteur et le coût de la vendange à l'assiette, mais elle se vendait au prix fort, expédiée dans les grandes cours d'Europe centrale sans que l'on sache encore par quel réseau de relations Bouquet parvint à établir sa renommée et ses débouchés : qui fréquentait-il, comment assurait-il ses expéditions, quels volumes et à quel prix vendait-il ? Doit-on aussi lui reconnaître, selon une tradition insistante, l'introduction du cépage Tokay en Languedoc ? Peut-être ses liens avec l'Europe centrale...

Quelque peu obscur aujourd'hui, le personnage fit parler de lui en son temps. Quelques années après sa mort survenue en 1781, Bouquet se trouve le protagoniste d'un poème tragi-comique dédié à Scarron, *La Lunéliade*, édité à Lunel en 1784, dont un exemplaire est conservé à la Bibliothèque Municipale de Montpellier. On y trouve l'histoire d'un âne qui fut mangé lors d'un banquet, un jour de jeûne et d'abstinence... abstinence bien vite rompue car :

*« ... Il prit de suite une bouteille
Du divin muscat au Mazet
Cueilli sur le fonds de B... uet
Bien meilleur ne vous en déplaie,
Que celui qui vient de Falaise
Même que le vrai Saint-Perrai,
Ou le fameux vin de Tokai
Quoiqu'il ait moins de renommée
Mais tout cela n'est que fumée,
Chaque chose a ses partisans.
Voilà donc nos deux opposans
A l'entour d'une table ronde,
Comme une des deux mappe-monde,
Ou la servante mit soudain*



Fig. 5. *Le mazet de l'abbé Bouquet: délaissé, délabré, isolé au milieu du vignoble, le petit mas de l'abbé Bouquet se dégrade. Comment sauver de la ruine ce haut lieu du vignoble lunellois ? (cliché : Cl. Raynaud).*

*Ladite bouteille et du pain.
.../...
Lorsque la femme de Bouquet,
Qui vit son muscat disparaître
Et qu'on n'avoit, pour se repaître,
Que la tête de l'animal,
Se mit à faire un bacchanal
Qui déconcerta l'assemblée.
Alors chaque femme troublée
Sagement gagna son logis ;
Il ne resta que les maris
Qui, pour bien finir la partie,
Allèrent en cérémonie
Offrir la tête de l'ânon
À certain marquis du canton
Défunté depuis cette époque... »*

Si l'on s'interroge encore sur sa véritable position ecclésiastique — il prit femme, étant probablement diacre — Bouquet reste pour les Lunellois l'abbé du muscat : vocation irréprochable ! Et son mazet, bien délabré à présent, veille toujours sur

les vignes à muscat: on l'aperçoit au loin, qui invite à visiter la Coste Belle !

Tout au long du XVIII^e siècle, après Rousseau d'autres illustres voyageurs surent apprécier le muscat de Lunel. Le premier fut l'anglais Sterne, visitant la région en 1760, puis Thomas Jefferson en 1788, diplomate des États-Unis avant d'en devenir le président. Il note : « *Lunel est célèbre pour ses vins de muscat blanc que l'on appelle Lunel ou vin de muscat de Lunel... On le produit avec le raisin muscat en faisant fermenter le moût séparé de la rafle. Si on laisse celle-ci dans la cuve on obtient du vin de muscat rouge... mais alors on diminue la valeur du vin. Quand on leur demande un muscat rouge, les vigneronns préfèrent colorer leur vin avec un peu de vin d'alicante* »... « *En ce qui concerne le raisin muscat avec lequel on fait le vin, il y en a deux variétés, la rouge et la blanche. La première a une peau rouge et un jus blanc* » (cité par Galtier 1952). Dans son ouvrage sur l'histoire des muscats, A. Laborieux se perd en conjectures sur la nature de

ce « muscat rouge » : certainement pas du muscat de Hambourg, piètre vinificateur, peut-être une hybridation du muscat blanc ? La culture en est oubliée depuis longtemps...

Dès lors, l'extension du vignoble de muscat préfigure celle qu'on lui connaît aujourd'hui : une part principale à Lunel-Viel, deux parts secondaires à Vérargues et Saturargues, des miettes à Lunel et à Villetelle (ADH C1114, 285). Limitée par son faible rendement, la production devait rester modeste. Jefferson note : « à Lunel, la pièce de 240 bouteilles, après soutirage et prête à la mise en bouteille, coûte 120 à 200 livres pour la première qualité, s'il s'agit de vin nouveau. On ne peut d'ailleurs se procurer de muscat vieux. La demande est suffisante pour que la récolte soit toute vendue la première année. » Jefferson donne ensuite les noms des deux producteurs les plus réputés : le seigneur Trémolet et le sieur Bouquet, revoilà notre abbé de la Lunéliade, du moins l'un de ses héritiers, que Jefferson ne semble pas avoir rencontré. Si le diplomate américain appréciait particulièrement le muscat, qu'il consommait à Philadelphie, il réserva sa clientèle à Frontignan...

Avec les coteaux du Montpelliérais, avec les côtes du Rhône gardoises, le muscat de Lunel contribuait ainsi au nouvel élan du vignoble languedocien, lentement tiré vers une production de meilleur aloi qu'au cours des siècles précédents. Cet élan fut de brève durée...

4. PERMANENCES ET RUPTURES : LE XIX^e SIÈCLE

En 1824 est publiée à Montpellier la *Statistique* du préfet Creuzé de Lesser, grande enquête donnant un état des lieux très détaillé. Parmi les cépages cultivés dans le département, on retrouve sans surprise de grands classiques : terret, piquepoul, aramon, œillade, verdal, mourastel, clairette, picardant, muscat. Rendements moyens : 22 hectolitres à l'hectare pour les « vignes rouges », 16 pour les blanches et 11 pour le muscat.

Comme au XVIII^e siècle la production reste dominée par les vins de chaudière : sur deux millions d'hectolitres produits dans le département, plus de 60% sont distillés, 20% sont consommés sur place et moins de 20% sont exportés en vin. Les prix moyens sont connus : 54 F l'hectolitre de muscat de Lunel, 12 F le rouge de Saint-Christol et 6,4 F le rouge à distiller. A ces prix-là, le choix de la qualité à faible rendement était intéressant : tandis que l'hectare de muscat pouvait produire 594 F de revenu et le rouge de Saint-Christol 264 F, les petits vins de chaudière atteignaient seulement 140 F à l'hectare. Encore fallait-il pouvoir

investir dans la restructuration et supporter les cinq années improductives d'une replantation...

Mention spéciale au muscat de Lunel !

La Statistique de Creuzé de Lesser fait l'éloge du muscat de Lunel. On apprend que le vignoble de Bouquet, délaissé par ses héritiers, fut acquis en 1800 par un autre Lunellois, M. Gauthier, qui en rétablit la réputation et étendit le vignoble. Il connaît un vif succès et reçoit une forte demande. « Quant aux autres vignes de Lunel-Viel et de Lunel, on ne peut disconvenir que si les propriétaires voulaient donner à la confection de leur vin les mêmes soins que M. Gauthier, ils ne parvinrent à présenter une qualité égale à la sienne ; mais ces propriétaires ne faisant et ne pouvant faire, à cause du peu d'étendue de leurs propriétés, qu'une seule cueillette, n'attendent presque jamais

LETTRE DE MADAME JEAN-JACQUES LOUIS DURAND À SON FILS RAYMOND, CONSUL DE FRANCE À VENISE

Le 7 novembre 1827

Je ne sais pas si je t'ai marqué que les pluies énormes qui ont eu lieu tout le temps des vendanges ont fait dans tout nos pays beaucoup de mal. Mais surtout dans nos environs nous avons fait notre vendange avec le double de frais. Nous avons failli y perdre toutes nos mules et nous avons eu demi-récolte de mauvais vin, dont une partie même, ayant eu plusieurs fois la rivière sur elle, a du être donnée. J'ai vendu ces jours-ci une petite partie de vin de chaudière qu'il a fallu donner à 30 F le muid, parce qu'il ne valait rien. Les muscats ont eu pluie sur pluie de sorte que le meilleur est resté à la bataille et le reste ne vaut rien. De plus il était sorti très peu de muscats et quand tout se serait passé le mieux du monde, nous n'aurions pas eu tout à fait demi-récolte, nous en avons eu en tout 8 pièces appelées tiercerolles (tonneaux de 230 litres) ; cet objet se vendra tant bien que mal au commerce mais ne peut être vendu en caisse.

Ainsi voilà deux années de suite que nous n'avons pu faire de bons muscats. Heureusement que nous en avons de l'année précédant ces deux dernières pour servir ceux qui nous en demandent. Mais depuis ton départ de Paris, j'ai eu une commission de 20 bouteilles. Est-ce que le Consul de Trieste ne pourrait pas encore nous offrir encore quelques débouchés qui donnassent de l'écoulement à cette branche de nos maigres revenus...

(Archives de la famille Durand, Montpellier)



Fig. 6. Plan terrier d'un parcellaire viticole entre Valergues et Montels à la fin du XVIII^e s. ; on relève plusieurs mentions du muscat sur de minuscules parcelles (Archives de Lunel, cliché : Cl. Raynaud).

une parfaite maturité, tandis que M. Gauthier fait toujours trois et jusqu'à quatre cueillettes, en ne prenant successivement que le fruit le plus mûr... » (457-459). Mention subsidiaire pour le muscat de Frontignan : « il a plus de corps que celui de Lunel ; cependant il est d'un prix moins élevé... ; en vieillissant il perd une partie de son parfum ». Retournement de situation ; c'est désormais Lunel qui sert d'étalon pour mesurer la qualité. Dans sa tombe, l'abbé Bouquet devait se trémousser d'aise !

La concurrence devenait rude en effet, au point qu'en 1818 les producteurs de Frontignan avaient demandé au préfet Creuzé de Lesser, l'autorisation de prendre des mesures contre les vins doux produits hors de son terroir. Pourtant, malgré sa qualité, la production lunelloise reste confidentielle au tournant du XIX^e siècle. Alain Laborieux a mesuré l'évolution à partir des registres cadastraux : en 1812 à Lunel-Viel, le muscat occupe autour de 70 ha, chiffre déjà atteint dans les dernières décennies du XVIII^e S.

Le changement est ailleurs, dans le renouvellement des familles possédantes. On trouve certes des familles ancrées localement depuis des générations, les Poussigou, Allary, Pioch,

Laborieux, Vidal, qui ont conservé ou nouvellement planté leurs lopins de muscat (fig. 6). Le fait majeur réside cependant dans l'envahissement du vignoble par la bourgeoisie urbaine. Le négociant et maire de Montpellier J.-J.-L. Durand avait ouvert la voie au début de la Révolution, achetant le domaine des seigneurs Trémollet. Depuis Montpellier, sa veuve gère désormais la propriété où l'on trouve 4 ha de vigne muscate. Sa correspondance avec son fils Raymond, Consul à Venise dans les années 1820, montre les difficultés d'une telle exploitation, révélant aussi la façon dont ces grands propriétaires usaient de leurs relations pour écouler leur muscat. Quant à l'illustre Côte du Mazet anoblíe par Bouquet, le notaire Gauthier, de Lunel, désormais propriétaire, en double la superficie en acquérant la colline voisine du *Truc de Brama-Ferre*, devenant avec 16 ha, le premier producteur de muscat.

Avec près de 18 % de son vignoble planté en muscat, Lunel-Viel s'affirme comme le premier producteur du canton. C'est même le seul si l'on en croit les registres cadastraux : rien à Lunel ni à Saturargues, pas le moindre lopin de muscat, nulle source encore étudiée à Vérargues. Curieusement, si de nombreux habitants de la ville de

Lunel, modestes comme le serrurier Caussel ou le cordonnier Gal, ou plus aisés comme les négociants Allier ou Castan, cultivent le muscat, c'est sur le terroir de Lunel-Viel et pas chez eux ! S'étonnant de cette absence qui ne peut être le fait du hasard ni ne s'explique par la nature du sol, identique sur ces communes, A. Laborieux envisage une orientation de la viticulture vers le vin de chaudière. À Lunel, la distillation ne cesse de s'étendre depuis le XVIII^e siècle : le docteur Émile Rouet, premier historien de la ville de Lunel et fils d'un distillateur, sait de quoi il parle lorsqu'il mentionne une vingtaine d'alambics en 1822, contre un seul cinquante ans auparavant ! Le canal aidant grâce à sa modernisation en 1821, les petits vins trouvent là un exutoire commode, auquel la veuve Durand, dans la lettre à son fils, n'a cependant recours qu'à regret. Pendant que l'on songe, d'un côté, au moyen d'augmenter de quelques bouteilles la diffusion du muscat, de Paris à Venise, d'un autre on envoie à pleines barriques l'eau-de-vie dans le port d'Amsterdam.

Lie ou nectar, art vigneron ou industrie, bourg contre village : d'une commune à l'autre s'affiche l'ambivalence d'un vignoble qui, en ce début du XIX^e siècle, cherche sa voie. Ouverte par Bouquet, la recherche de la qualité est sans cesse menacée par la concurrence déloyale et l'appât du gain rapide : dès 1815 la chaptalisation se développe et permet de produire dans les entrepôts du port de Sète (Cette à l'époque) du faux Madère, du faux Porto, du faux muscat, à des prix imbattables évidemment... Plus grave encore, Creuzé de Lesser note que la région de Béziers produit en grand des muscats de bas étage servant à doubler les muscats de Frontignan et de Lunel. Effets immédiats : mévente, baisse des prix en 1818, raidissement des producteurs de Frontignan. La viticulture industrielle affûte ses méthodes...

En 1845, le train de Sète et Montpellier entre en gare de Lunel. Progressivement, au cours des décennies suivantes la plupart des villages du canton auront aussi leur gare. Le chemin de fer assure désormais la diffusion du vin de consommation courante, qui avait longtemps pâti des lenteurs et du coût du transport... En quelques heures le vin est acheminé de Montpellier à Lyon : il en coûte de 7 à 10 F pour le muid de 360 litres en 1858, contre 50 F en 1840 ! La course à la quantité est ouverte, même si la production de qualité se maintient avec deux produits d'excellence en Lunellois, le muscat, dont les prix se redressent et qui vers 1850 se vend à 380 F l'hectolitre, et le vin rouge de Saint-Christol, autour de 100 F. Le reste alimente la distillation : sur 15 000 hl produits à Marsillargues en 1836, 13 500 sont transformés en eau-de-vie, le reste ne suffisant même pas à la consommation du village : entre quantité et qualité, la partie reste inégale. Le bas Languedoc

devient une usine à vin, selon l'expression consacrée...

Heurs et malheurs du muscat

Et le muscat ? On ne peut pas dire que l'expansion du vignoble et les crises successives lui aient été favorables. Pourtant, l'attrait pour les vins liquoreux ne se dément pas au long du siècle. En témoignent les prix, qui se sont redressés après le fléchissement de 1818 et se tiennent jusqu'au milieu du siècle. Autour de 1860, alors que les vins courants du Languedoc se vendent à 25 F l'hectolitre, le vin muscat se débite à 2 F le litre, à Paris, un rapport de 1 pour 8 en faveur du muscat, de quoi compenser la différence de rendement à l'hectare, de 8 à 12 hl pour le muscat contre 35 hl (en coteau) à 75 hl (en plaine) pour les vins courants. Depuis les années 1820, Louis Bouschet conduit dans son domaine, près de Mauguio, des expériences sur la vinification et l'amélioration des cépages. Si les vigneron se souviennent de son alicante-Bouschet, cépage colorant naguère fort répandu, on sait moins que cet expérimentateur obtint de nouvelles variétés de muscat : muscat-Bouschet, créé en 1856 à partir d'un croisement de Petit-Bouschet et de muscat Noir, muscat Gris de la Calmette issu en 1858 du muscat Noir du Jura et du Chasselas Violet..

Si ce chercheur prolifique n'a finalement pas fait école, c'est peut-être que le temps était venu de sacrifier à la productivité, au détriment de la qualité qui ne s'obtient qu'au moyen de rendements modérés. Chargé par Napoléon III de dresser une « *Étude des vignobles de France* », le docteur Jules Guyot, de Saint-Gilles, parcourt les régions vinicoles de 1860 à 1867. À propos du muscat, le docteur note après son enquête en Languedoc : « *Je ne sais pourquoi la production des muscats est réduite à une aussi faible proportion, car rien n'est plus fructifère en treille et en taille longue que les muscats noirs et blancs ; et les sarments des vignes que j'ai vues plantées en ces cépages m'ont paru assez vigoureux pour qu'on ne doive pas craindre de les mettre un peu plus à fruit. Cette restriction est sans doute intentionnelle : elle doit tenir à la perfection que l'on veut obtenir dans les moûts.* » En faveur de rendements accrus, contre la taille en courson, conduite basse traditionnelle en Languedoc, le docteur préconise une taille à long bois qui depuis porte son nom. Guyot cependant reste attentif à la tenue des vignobles méditerranéens de qualité, qu'il estime menacés d'invasion par les cépages généreux, aramon et terret.

Quant à la vinification du muscat, on doit à Henri Marès, chimiste-vigneron, membre éminent de la Société d'Agriculture de l'Hérault, une description détaillée des pratiques appliquées au milieu du XX^e

siècle. D'abord, la propreté des vendanges qui se pratiquent par cueillettes successives et tardives, entre le 20 septembre et le 5 octobre (on vendange aujourd'hui le muscat dès le début septembre) : « *On élimine avec soin les raisins gâtés, verts ou moisissés, et l'on obtient alors des moûts très droits de goût.* » L'abbé Bouquet disait-il autre chose au siècle précédent ? Puis la vinification, réalisée par mutage, c'est-à-dire en ralentissant la fermentation par ajout d'alcool afin de conserver arômes et sucres. Le vin est ensuite entouré de tous les soins : filtrages et soutirages « *afin de séparer les lies qui se forment incessamment et dont les dépôts renferment les ferments par lesquels sont provoquées les fermentations secondaires. Le vin muscat, une fois clarifié, est inaltérable. Il se colore dans des fûts ou des bouteilles en vidange, mais ne pique pas et ne contracte pas de mauvais goûts.* »

Si dès 1853, Henri Marès jure l'oïdium grâce au soufrage, le raisin aux grains d'or s'avère cependant plus sensible aux attaques du mycélium qui fait éclater les baies et les dessèche. Pis encore, le soufre, si efficace sur les cépages courants, se révèle moins actif à l'égard du muscat. La maladie s'ajoutant au faible rendement du muscat, les années 1860 sont celles du doute : le vénérable vignoble survivra-t-il à l'inexorable montée des cépages à forte productivité ? Aramon contre muscat, le combat s'annonce inégal ! Pourtant, certains vigneron s'attachent à faire vivre le cépage noble, comme en témoigne la médaille d'argent décernée en 1872 au muscat des coteaux de Sainte-Catherine, près du Grès Saint-Paul (Laborieux, 226).

Le muscat de Lunel trouve même un ambassadeur en la personne de François Sabatier d'Espeyran qui le fait connaître dans les milieux les plus huppés de l'Europe. Issu d'une famille montpelliéraine à la solide fortune terrienne, François Sabatier vit d'abord une jeunesse dorée d'artiste montmartrois, évoluant dans un milieu occupé de littérature et d'art. En 1841, son mariage avec Caroline Ungher, cantatrice viennoise de renom, ancienne élève de Beethoven, constitue un tournant dans sa vie. Lors de séjours au domaine de la Tour de Farges, près de Lunel-Viel, François Sabatier se passionne pour la culture du muscat sur l'un des meilleurs terroirs lunellois, où il n'a de cesse de développer son vignoble et d'en établir la renommée. En Allemagne, en Autriche, en Russie, les relations de Caroline font merveille : Meyerbeer, Liszt, Schumann apprécient le muscat de Lunel, de même que les hôtes de Sabatier à la Tour de Farges, au nombre desquels le grand historien Jules Michelet ou Karl Marx. Introduit par ces relations artistiques et intellectuelles, le muscat de Lunel figure sur la carte des meilleurs restaurants de Paris, Dresde, Salzbourg et des grandes villes

d'Europe, où il est savouré par les plus illustres personnalités.

En 1857, Gustave Courbet est l'hôte de François Sabatier et découvre les paysages du Lunellois ; c'est alors qu'il peint une *vue de la Tour de Farges*, toile conservée au Musée Fabre, au premier plan de laquelle figurent des vignes, probablement de muscat. Ainsi s'accomplit et s'enracine le patient travail de valorisation entrepris par l'abbé Bouquet un siècle auparavant puis laissé en friche par ses successeurs : faire du bon muscat demande des soins, certes, mais encore faut-il en assurer la réputation qui le fait vendre. Une nouvelle fois, à l'égard de ce produit à haute valeur culturelle qu'est le vin, s'affirme la nécessité d'établir l'image du produit par la qualité du discours (on parlerait aujourd'hui de leader d'opinion !). Le muscat de Lunel était lancé ; il fit florès jusqu'à ce que la Grande Guerre n'entrave la circulation, autant celle des produits que des idées qui souvent les devancent.

5. XX^e SIÈCLE : DE LA RÉSURGENCE À LA DIVERSIFICATION

Après le phylloxéra, les cépages nobles à croissance lente et à faible rendement eurent à souffrir de la reconstitution du vignoble. Malmené à Frontignan où il conserva cependant une position minoritaire, le muscat faillit disparaître en Lunellois. Les statistiques agricoles conservées dans les archives municipales ne l'identifient plus comme tel au sein d'une production où seuls comptent désormais les lourds bataillons d'aramon, de Carignan et d'Alicante. De 1879 à 1899, la replantation et le greffage de plants américains signe la relégation des vieux cépages qui avaient donné au Languedoc ses meilleurs crus : picardans, clairettes, picpouls. Le muscat, s'il survit, n'est guère mieux loti...

Sauver Le muscat de Lunel !

À la Tour de Farges, François Sabatier d'Espeyran jette toute son énergie et son savoir-faire dans la reconstitution du vignoble. Il se documente, participe aux conférences de Montpellier en 1879 et contribue aux débats sur la survie du vignoble. L'un des premiers, il comprend la nécessité d'adopter les plants américains comme porte-greffe des anciens cépages, qui sans cela seraient voués à disparaître. Il participe à la reconstitution du vignoble en mettant au point une machine à greffer (Laborieux 1997, 236). En pure logique comptable, le vin muscat n'a plus sa place dans la nouvelle viticulture qui émerge après la crise du phylloxéra. C'est à l'action désintéressée de Sabatier, qui disposait de bien d'autres ressources que la vigne, que l'on doit d'avoir

conservé, essentiellement à Lunel-Viel, quelques vignes de muscat.

À la fin du siècle, selon les évaluations d'A. Laborieux, cette commune compte seulement 13 hectares de muscat, émiettés en lopins aux mains de plusieurs propriétaires : nous voici revenus à la situation du XVII^e siècle, avant l'expansion du vignoble ! La production à l'hectare a certes progressé grâce au développement des engrais, mais le muscat reste désormais confiné au titre de curiosité locale...

Le goût pour les vins doux ne s'est pas perdu cependant, quelques négociants lunellois assurant encore une commercialisation difficile à quantifier mais sans grande ampleur. La concurrence se fait rude, particulièrement avec le développement industriel des muscats et vins liquoreux italiens, du type Moscato Spumante. À la production de vins doux naturels comme le muscat, s'opposent les « vins d'imitation » produits depuis le début du XIX^e siècle, principalement à Cette mais aussi dans les bourgades viticoles, par coupages, par ajout de sucre ou d'alcool aux meilleurs vins courants. Après la reconstitution du vignoble, ces produits se diversifient en utilisant des arômes végétaux, plantes ou racines, et occupent une part grandissante du marché sous les appellations nouvelles d'apéritif, quinquina ou vermouth, tentant de contenir la puissante concurrence italienne. L'engouement pour le quinquina est vif à Lunel où cinq fabricants se disputent le marché à grand renfort de réclame dans la presse locale. Ainsi le journal local *Le Fanal* proclame, dans son édition du 4 février 1900 :

*Si tu veux comme moi longtemps jouir sur terre
D'une bonne santé et d'un bonheur entier
Sois libre, indépendant, reste célibataire,
Bois avant le repas du Kina Chevalier.*

Pour sa part, Lunel Kina, mélange de quinquina et de muscat, se présentait comme remède souverain : « C'est le parfum, la santé, la vie » ! Avec une telle antienne, comment s'étonner que Lunel Kina ait été servi à la buvette de la Chambre des Députés : quel dommage que la recette en soit perdue ! Le muscat transformé en Kina : il n'a donc pas disparu, mais quelle avanie !

Quelques années plus tard, à une lettre du maire de Frontignan qui s'inquiétait peut-être de la « concurrence » et demandait combien de muscat on avait récolté à Lunel en 1923, le maire de cette ville répondait :

« J'ai l'honneur de vous faire connaître qu'on ne récolte presque plus de muscat à Lunel. Aucune déclaration n'a été enregistrée l'année dernière » (AC Lunel, 3F4). L'année suivante, le compositeur de la chanson *Le muscat* adresse sa partition au maire de Lunel, accompagnée d'une lettre regret-

tant « ... *que notre muscat pourtant si réputé dans le monde entier est oublié, beaucoup ignorent même son existence au Codex, adopté par la science...* ». En 1927, le maire de Lunel reçoit de la société de courtage H. Bertrand et C^o, à Bordeaux et Londres », un courrier lui demandant de lui faire parvenir quelques bouteilles de muscat pour le faire connaître. Ce courrier précise que « *le Sunday Times et le Wine Trade Review ont publié le 14 courant des articles sur certains vins jadis réputés en Grande-Bretagne et oubliés aujourd'hui et citent parmi ces derniers les muscats de Lunel, Frontignan ainsi que celui de Rivesaltes : c'est une belle occasion de les y ressusciter...* » La suite de la lettre est révélatrice de la désuétude du muscat outre manche ; malheureusement, les archives ne gardent pas trace de la réponse du maire...

Le muscat de Lunel survivait difficilement à la marée des vins courants; en ce début du XX^e siècle sa production stagnait au niveau le plus bas, il était devenu une curiosité, un élément du folklore local. Alain Laborieux a suivi l'écoulement infinitésimal du muscat dans cette période d'étiage : une expédition annuelle d'un négociant de village, une douzaine de bouteilles commandées à l'occasion d'un mariage, un tonnelet troqué contre une livraison de foin pour les chevaux... Plusieurs décennies s'écouleront encore avant que la production de muscat ne retrouve un certain volume et toute sa saveur...

Aramon en tête, les cépages gros producteurs maintiennent la production de fleuves de vin de consommation courante, toujours considérés comme plus rémunérateurs que les vins fins (fig. 7). Et le muscat, dans ces conditions ? Contrairement aux vigneron de Frontignan qui, dès 1912 s'étaient groupés en coopérative pour promouvoir leur muscat et maintenir sa qualité, la production lunelloise reste léthargique. La statistique agricole de 1929, enquête minutieusement conduite, éclaire la situation : « ... *les muscats étaient autrefois produits dans plusieurs régions du département. Ces vins sucrés étaient aussi bons que ceux de Frontignan : tels étaient ceux de Lunel, Maraussan, Cazouls-les-Béziers... Actuellement, des propriétaires replantent ou plutôt greffent quelques coins de leurs propriétés, avec des bois de muscat blanc de Frontignan. Puissent ces tentatives s'accroître et les anciens crus réapparaître !* » (Statistique Agricole, 171). Le choix de la qualité n'est donc toujours pas à l'ordre du jour. Si à Saint-Christol, à Saussines, dans les grès de Lunel-Viel, Vérargues et Saturargues, une poignée de producteurs produisent quelques milliers d'hectolitres de « vins de café », de bon rapport mais peu valorisés et généralement débités sous des appellations fallacieuses de Côtes-du-rhône, Beaujolais ou Bordeaux, partout ailleurs c'est le gros rouge qui l'emporte...

Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel



Fig. 7. Tonneaux de vin sur le quai du port de Lunel au début du XX^e siècle (carte postale, coll. Menteynes).

1930-1960 : de La crise au renouveau

La viticulture de masse demeure toujours menacée par la surproduction et la saturation du marché, d'autant qu'à partir des années 30 s'enclenche un lent recul de la consommation. L'année 1934 marque le fond de la crise avec un cours du vin à 45 F l'hectolitre, chiffre nettement en deçà des coûts de production qui atteignent 60 à 100 F ! Dans ces conditions les viticulteurs vendent à perte et le chômage agricole s'étend. L'une des mesures du « Statut viticole » établi en 1935, le déblocage progressif des récoltes pour ne pas engorger le marché, débouche rapidement sur la constitution de stocks énormes que l'on ne peut plus espérer écouler : il ne reste plus qu'à distiller. Cette distillation obligatoire des excédents ne fait en réalité que repousser le problème car le marché de l'alcool se trouve à son tour vite saturé ! Dans la conclusion d'une étude d'histoire économique, Maurice Tudez envisage diverses reconversions, sans grande conviction, pour revenir à la vigne dont il regrette que tout y soit tendu vers la production de masse, facteur de surproduction et de faible prix :

« Que sont devenus nos vins rouges si réputés de Saint-Drézéry, de Saint-Christol, de Sussargues, nos clairettes des environs de Montpellier, nos muscats de Lunel et de Montbazin ?... Pourquoi nos vins du Montpelliérais ne seraient-ils pas autant estimés à l'étranger que ceux de Champagne, de Bourgogne ou du Bordelais ? » (Tudez 1934, 311).

Ainsi pensait-il en 1933, comme d'autres économistes avant lui. Les idées cheminent lentement : en 1935 une loi institue l'Appellation d'Ori-

gine Contrôlée, label de qualité attribué à certains terroirs sur de sévères critères d'encépagement, de mode de culture et de vinification, de rendement et de degré alcoolique. Encore faudra-t-il, pour que le choix de la qualité s'avère payant en termes de revenus, que de nouveaux circuits de vente soient mis sur pied pour échapper à la mainmise des intermédiaires de la mise en marché. Trois décennies seront encore nécessaires avant que l'on emprunte cette voie (fig. 8).

Toujours dynamique au milieu du XX^e siècle, le mouvement coopératif va inscrire un nouveau fleuron à son palmarès au début des années 60 : la renaissance du muscat de Lunel, rien de moins ! La production de muscat végète depuis qu'à la fin du XIX^e siècle le déploiement du vignoble de masse a marginalisé les cépages à faible rendement. Pourtant, certains propriétaires s'acharnent, à Lunel-Viel, Lunel et Vérargues, à cultiver quelques parcelles. Depuis des années certainement, ils méditent la leçon des vigneronns de Frontignan qui, dès 1912, ont su développer leur production de muscat en créant une coopérative ; en 1936 ils ont même obtenu le label d'Appellation Contrôlée (Ferras, Lauraire 2000, 41-50) : pourquoi pas à Lunel ?

En 1942, un groupe de producteurs entrepreneurs adresse au Ministère de l'Agriculture une demande d'Appellation d'origine « muscat de Lunel », mettant en avant l'ancienne renommée du vin et la qualité du terroir qui le produit. L'Appellation est accordée par décret en 1943. C'est un premier pas mais le temps n'est pas encore aux grandes entreprises ; l'économie de guerre n'est



Fig. 8. Gardien de la tradition : le pied de muscat taillé en gobelet et accompagné de deux provins, selon la méthode millénaire (cliché : Cl. Raynaud).

guère propice à la création de la coopérative. Dans le cas du muscat, le projet apparaît plus complexe car, avant de bâtir une cave, encore faut-il reconstruire le vignoble qui est en miettes, et relever une image bien ternie. Un exemple ? Le domaine du Mas des Caves, héritier de l'abbé Bouquet et sanctuaire de la qualité, n'est que très partiellement planté en cépage muscat : « du temps de Barbe (c.à.d. les années 1930-1950) les vignes étaient bien partagées en trois, un tiers en muscat, un tiers en clairette et un tiers en grenache. Ça, c'était sur le haut, en tirant vers Brame fer. Le bas, qui allait de la Chaise à la route (de Saint-Geniès) était en aramon... /... On pressait et on mutait (adjonction d'alcool pour stopper la fermentation) au mas et puis ça partait en muscat de Frontignan. C'était le courtier Nardon qui prenait tout (tém. oral E. Raynaud). Le muscat de Lunel n'existe plus !

Douze années d'efforts et de concertation seront nécessaires jusqu'à ce que se tienne l'Assemblée Générale Constitutive de la Coopérative du muscat de Lunel, en août 1956 à Lunel-Viel. Neuf producteurs se lancent dans l'aventure, vinifiant 186 hl la première année, au château de la Devèze qui héberge la coopérative en attendant qu'un bâtiment soit construit. La production débute timidement, sur une vingtaine d'hectares, mais le succès venant, l'aire s'étend sensiblement durant les années 60, passant à plus de 63 ha en 1965 pour atteindre 200 ha au début des années 1980 (fig. 9).

Dernière venue, la coopérative du muscat - qui entre dans ses murs en 1961 - est aussi la plus innovante : elle s'inscrit d'emblée à rebours du vignoble

de masse pour développer une politique de qualité sévèrement encadrée : parcelles soigneusement sélectionnées, taille basse en gobelet, récolte sourcilieuse à pleine maturité, rendement limité à 40 hl. À rebours du chauvinisme de clocher, elle possède par ailleurs la particularité d'une aire d'Appellation étalée sur quatre communes et couvrant aujourd'hui plus de 500 ha : 210 ha à Lunel-Viel, 160 à Lunel, 78 à Vérargues et 70 à Saturargues (fig. 10).

C'est une véritable renaissance que connaît le muscat de Lunel, avec un volume de production et une qualité sans précédents. Portés par des prix rémunérateurs, particulièrement durant la décennie faste des années 1990, les producteurs de muscat s'inscrivent à contre-courant des arrachages et des restructurations massives qui frappent alors le vignoble languedocien. La région perd plus de 100 000 ha de vigne entre 1976 et 1996 ; le recul est plus ample encore en Lunellois où l'on passe de 4 700 ha à 2 245 ha : une réduction de plus de 50% ! La plaine littorale est profondément touchée par cette évolution qui voit régresser puis disparaître les vignobles de production courante : les communes de Marsilargues et Saint-Just perdent plus de 75% de leur vignoble, celle de Lunel plus de 50%. Le recul est moins marqué dans les coteaux où les arrachages définitifs restent inférieurs à 50% tandis que plus de 20% des vignes connaissent restructuration, arrachage et replantation en cépages de qualité. C'est grâce à leur classement en secteurs d'Appellation Contrôlée que ces terroirs conservent leur vocation viticole, autour de

Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel



Fig. 9. Au cœur du vignoble, la coopérative du Muscat de Lunel (cliché : Cl. Raynaud).

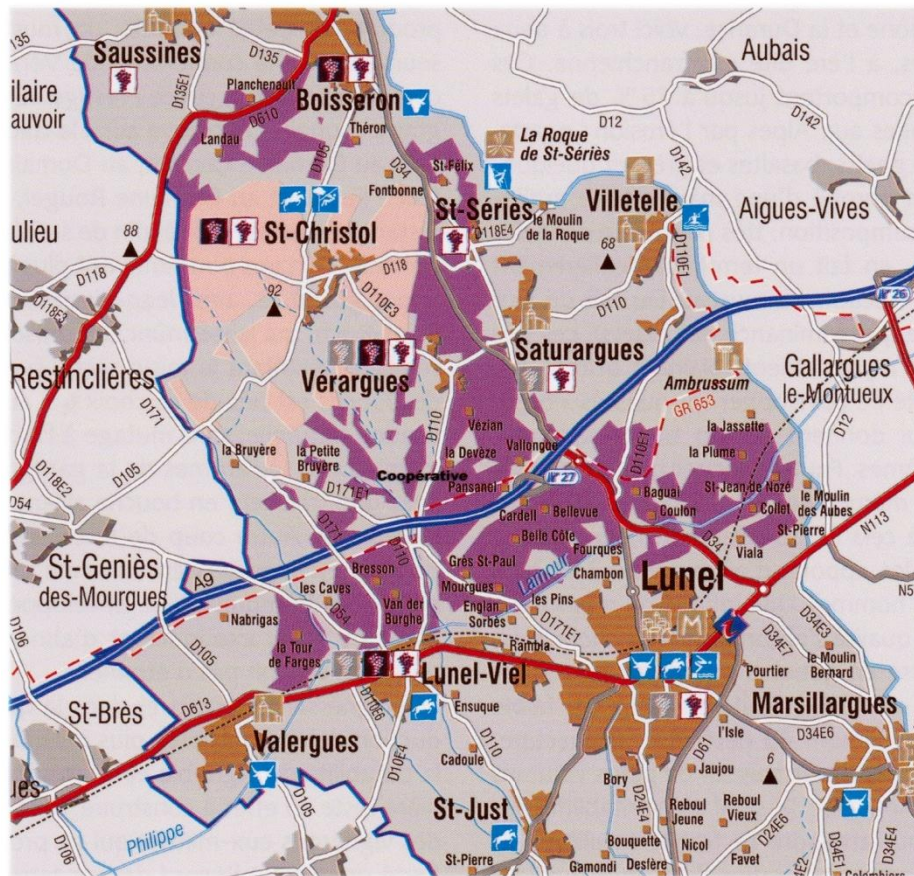


Fig. 10. Carte de l'aire d'appellation "Vin Doux Naturel" du muscat de Lunel sur les communes de Lunel-Viel, Lunel, Vérargues et Saturargues. La cave coopérative "les Vignerons du Muscat de Lunel" est le principal producteur. Les caves particulières se répartissent dans les domaines de la Côte du Mazet, les Caves (les deux se partagent l'ancien vignoble de l'abbé Bouquet), la Tour de Farges, le Grès Saint-Paul, Pioch-Ferrat, Mas de Collet (domaine Rouger), Lacoste, la Devèze, la Croix Saint-Roch (Saint-Sériès) et Château de Vérargues (carte : CCPL).

Claude Raynaud

deux pôles de qualité, les Coteaux du Languedoc de Saint-Christol et le Muscat de Lunel, qui jouent en faveur de la restructuration qualitative.

Le nouveau vignoble

Nouveau, vraiment, le visage du vignoble en ce début du XXI^e siècle ? Sa physionomie s'est en effet profondément transformée avec le repli sur les meilleurs terroirs, où la vigne était cultivée bien avant le déploiement de la viticulture de masse. La géologie offre au muscat des terroirs de grande qualité que l'on nomme les « Grès », coteaux et collines aux sols de galets bien drainés. Précisément analysés et cartographiés, les caractères de ces sols ont présidé au choix des cépages et à la délimitation des appellations lors des replantations.

Le vignoble se développe sur « la Coste », la Costière lunelloise, terrasse alluviale dans le prolongement de la Costière du Gard. Cet ensemble de coteaux et de glacis couvre le nord des territoires de Lunel et Lunel-Viel, la commune de Vérargues et partiellement celle de Saturargues. Il s'agit d'une terrasse alluviale formée par le Rhône et la Durance, voici trois à deux millions d'années, à l'ère dite villafranchienne. Ces dépôts fluviaux comportent jusqu'à 75% de galets de roches arrachées aux Alpes par l'érosion : quartz, calcaire, granite, gneiss, basaltes et grès, et quelquefois silex, le tout enrobé d'une maigre terre argilo-sableuse. Cette composition, très proche de celle des Côtes-du-rhône, en fait un terroir particulièrement chaud, terrain d'élection du muscat. Du fait de leur richesse minérale (prédominance des galets), ces sols emmagasinent le rayonnement solaire et offrent à la vigne la possibilité de développer ses qualités « organoleptiques » qui donnent au vin bouquet, moelleux, corps et arômes. Faut-il préciser que chaque sol donne, pour un même cépage, d'amples variations, et que s'ajoute à cela l'ensoleillement, l'humidité, le vent dominant, les apports d'air maritime ? Et bien sûr le travail de l'homme ! Une infinité de nuances...

Le retour à la qualité s'accompagne de choix drastiques : taille basse en gobelet, interdiction du palissage, vendange manuelle, tout cela pour un faible rendement, au maximum 40 hectolitres à l'hectare. La production repose désormais sur de petits volumes difficiles à concilier avec le seuil de rentabilité des exploitations. Pour atteindre ce fragile équilibre, les vigneron sont contraints à rationaliser au mieux leur exploitation. L'une des solutions consiste à remembrer le vignoble en grandes parcelles qui réduisent les temps de déplacement mais imposent en contrepartie la suppression de fossés, de talus et de terrasses qui stabilisaient les sols. Ces transformations perturbent l'écoulement des eaux de pluie et accentuent l'érosion par ruissel-

lement. Les mutations du paysage peuvent être plus marquées encore lors de la plantation de vignes sur les sols caillouteux d'anciens pâturages qui n'avaient jamais été mis en culture auparavant.

Sur la Costière, sans fin s'affirment les raffinements d'un vieux cépage que l'on croyait fossile ! Depuis le palais des papes en Avignon jusqu'à celui de nos grand-pères, le muscat réjouissait les papilles par sa douceur, sa rondeur et la puissance de ses arômes. Puis les goûts ont changé et le temps est venu du muscat léger : délesté de son sucre, dépouillé de sa robe ambrée, le muscat se boit désormais sec et frais, vinifié en vin blanc. La plupart des producteurs ont pris acte de cette évolution des papilles et privilégient le muscat sec, une façon qui exprime mieux encore la saveur pénétrante du cépage musqué. Avec les fruits de mer et le poisson il fait merveille, ainsi qu'à l'heure de l'apéritif.

Que les gardiens du temple se rassurent néanmoins : avant le repas ou pour accompagner un gâteau, ils trouveront toujours leur muscat doux dont chaque vigneron préserve jalousement la tradition, désormais produite en petite quantité, un must pour connaisseurs. C'est à la coopérative de Vérargues qu'il faut communier avec la cuvée *Prestige* aux riches arômes, gras à souhait. On trouve aussi la tradition bien assumée au Domaine Lacoste, au Domaine des Aires, au Pioch Ferrat et au Domaine Rouger, chaque produit restant très personnalisé afin de satisfaire ses inconditionnels. Certains pourtant vont plus loin dans la mise à jour gustative, ainsi Jean-Pierre Boissier à la Croix Saint-Roch, qui laisse mûrir son muscat jusqu'au passerillage, récoltant le raisin séché sur pied. La cuvée des Piochs est née de ce choix qui autorise une vinification naturelle, sans mutage à l'alcool : s'imposent alors au nez les arômes de la garrigue et du figuier, avec une fraîcheur en bouche alliant abricot et pamplemousse. Autre coup de force au Grès Saint-Paul où Jean-Philippe Servièrè mitonne sa cuvée *Rosanna* passée en barrique où se développe un riche complexe de fruits exotiques et d'abricot. Moderne, le muscat n'en finit pas d'étonner !

Gagné sur le terrain et dans la qualité de la production, le combat reste plus incertain en regard de la durabilité du vignoble et de son image. Cette dernière reste en effet à construire, d'abord dans l'esprit des vignerons eux-mêmes qui ne professent pas une fierté unanime à l'égard de leur terroir. En témoigne le fatalisme qui a accueilli le projet de construction d'une ligne de TGV, annoncé au début des années 1990 sans causer trop d'émotion, à l'exception de quelques exploitants vigilants. Pourtant, traversé de part en part par la voie ferrée, le vignoble de muscat va perdre une trentaine d'hectares, près du dixième de son

Histoire d'un nectar : le muscat de Lunel

aire d'extension, ainsi que l'essentiel de sa qualité paysagère. Contrairement à ce qui s'est passé en Bourgogne ou en Côtes-du-rhône dans une situation analogue, aucune mobilisation ne s'est manifestée pour protester contre cette amputation et exiger l'étude d'un tracé alternatif. À l'opposé de ces régions où de puissants lobbies viticoles sont organisés de longue date, les producteurs lunellois paraissent désemparés face à une telle situation.

Voici près de cinq siècles, en 1652, arrivant de Suisse, Félix Platter dégustait à Lunel son premier muscat. Voilà 150 ans, Gustave Courbet peignait

les vignes de muscat du domaine de la Tour de Farges. Il y a 50 ans, les paysages viticoles du Lunellois inspiraient à Jean Hugo quelques-unes de ses plus belles toiles. Demain, le TGV emportera plusieurs dizaines d'hectares du terroir du muscat de Lunel, traversant l'aire d'appellation d'Est en Ouest. Une nouvelle fois, l'avenir du muscat s'obscurcit. À l'ère du tourisme œnologique, le Lunellois risque de perdre l'un de ses paysages emblématiques... Le nectar est menacé, plus radicalement que les fois précédentes : gageons que les vigneronns sauront surmonter cette nouvelle agression.

BIBLIOGRAPHIE

Ferras, Lauraire 2000 : C. Ferras, R. Lauraire, *Le muscat de Frontignan, un vignoble entre tradition et modernité*, Montpellier, 2000.

Galtier 1952 : G. Galtier, *La viticulture de l'Europe occidentale à la veille de la Révolution française, d'après les notes de voyage de Thomas Jefferson*, Montpellier, 1952 (réédition in *Bulletin de la Société Languedocienne de Géographie*, 1968, p. 43-86).

Laborieux 1997 : A. Laborieux, *Muscats. Des vins, des terroirs, une histoire*, Montpellier, 1997.

Platter 1892 : F. et Th. Platter, A Montpellier. *Notes de voyage de deux étudiants bâlois*, Montpellier, édition de 1892 (plus facile à trouver : E. Le Roy Ladurie, *Le voyage de Thomas Platter*, Paris, 2000).

Raynaud 2007 : Cl. Raynaud, *Archéologie d'un village languedocien. Lunel-Viel du 1^{er} au XVIII^e siècle*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, Lattes, 2007.

Rouet 1822 : E. Roüet, *Essai sur la topographie physique et médicale de Lunel*, Faculté de Médecine de Montpellier, 1822, 99 p.

Scripiec 2007 : E. Scripiec, Lunel et son terroir d'après le compoix de la fin du XIV^e siècle, *Archéologie du Midi Médiéval*, 25, 2007, p. 85-103.

Tudez 1934 : M. Tudez, *Le développement de la vigne dans la région de Montpellier du XVII^e siècle à nos jours*, Montpellier, 1934, 323 p.



Maisons et villages viticoles en Lunellois (XVII^e-XX^e siècles)

Claude Raynaud

Cela se passe vers 1910 dans le village de Saint-Just, trois kilomètres au sud-ouest de Lunel. En bras de chemise, en veston ou gilet, casquette ou chapeau plat, onze hommes posent devant la chambre noire tandis que deux enfants sont assis au premier plan. Ils entourent un pressoir garé dans une rue du village¹. Au second plan, une femme, la main posée sur la manivelle d'une pompe catalane, montre comment, du pressoir, le moût gagne la cave (fig. 1). Cette cave,

on n'en voit que la porte, une étroite ouverture de deux mètres de haut. Le pressoir est monté sur un chariot afin de gagner, à tour de rôle, la maison de chaque vigneron qui en fera la demande au propriétaire qui loue ses services.

Scène familière des vendanges languedociennes de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle, ce cliché met l'accent sur la modestie de l'équipement vinicole des villageois. Ils vinifient dans un petit cellier situé au rez-de-chaussée de leur maison, local si exigu qu'il faut laisser le pressoir dans la rue, un pressoir loué pour quelques heures de travail. C'est évidemment l'effet d'une structure foncière, celle de la micropropriété héritée des temps anciens. C'est aussi l'image d'une monoculture en plein essor qui bouleverse le cadre et les

1. Il s'agit d'un modèle « à corde », peu souvent représenté car il disparaît vers la fin du XIX^e siècle, remplacé par le pressoir à claies plus performant.



Fig. 1. *Pressoir à corde dans une rue de Saint-Just, vers 1910. En gilet au premier plan, pose Eugène Salvet, dit « Grand Toutou » (coll. J.-L. Quissargues).*

fonctions de l'habitat ancien. Comme d'autres clichés pris dans les villages voisins, la scène de Saint-Just souligne l'inadaptation de l'habitat villageois à la viticulture industrielle. Comment en est-on arrivé là, quelles solutions les vigneron s'auront-ils trouvés pour dépasser cette contradiction ? Voilà toute la problématique de l'habitat des régions viticoles : depuis l'agencement de la maison jusqu'à la topographie du village, héritage et innovation s'entrecroisent. Du village agricole au village viticole, de la maison de vigneron à la maison vigneronne, de la production vivrière à la viticulture de masse, quelles trajectoires ?

1. GÉOGRAPHIE DE LA « MAISON VIGNERONNE »

Posons d'abord la question : qu'est-ce qu'une maison vigneronne ? Si au cours des dernières décennies, sous l'effet de la civilisation des loisirs, les hommes ont tenu à dissocier leur logement de leur lieu de travail en modifiant leur cadre de vie, il n'en a pas toujours été ainsi durant les siècles précédents. L'exemple du pressoir de Saint-Just met en lumière la complexité du rapport entre fonction domestique et fonction productive, entre sphère privée et domaine public, entre famille et communauté. Si la maison des périodes pré-industrielles s'adapte souvent à l'activité de ses habitants, à la ville comme au village, ce n'est pas une règle générale ni permanente. Cela se vérifie particulièrement en ce qui concerne la maison des vigneron s qui nécessite un équipement particulier : on ne fait pas du vin comme on élève des moutons ou des vers à soie. Et pourtant, ces maisons vigneronnes ne s'imposent pas au premier regard, il faut observer certains indices que les rénovations successives ont souvent fait disparaître. Il faut aussi définir leurs contextes historique et technique : la viticulture du XVIII^e siècle n'est pas celle du XIX^e siècle, de sorte que l'organisation de l'activité implique une incessante adaptation des bâtiments d'habitation et de travail. Maison vigneronne ou maison de vigneron ?, mais quand, pour quelle exploitation, quel mode de faire-valoir ? On voit comment la maison s'insère à la croisée de questions complexes et qu'elle ne peut être posée à priori comme un type intangible.

Ce n'est donc pas hasard si depuis la fin du XIX^e siècle, géographes (Demangeon 1956) et anthropologues (Rapoport 1972) ont consacré leurs efforts à définir dans chaque région, les types de ces maisons, leur répartition géographique et ce qu'elles nous disent des activités de leurs occupants. En 1955, l'historien Charles Parrain dresse un bilan d'étape de ces recherches foisonnantes, à l'échelle nationale (Parrain 1955). Ce bilan met en avant trois types principaux de maisons vigneronnes « traditionnelles », c'est-à-dire antérieures à la révolution agri-

cole survenue au milieu du XIX^e s. Du sud vers l'ouest et le nord, cette étude distingue (fig. 2) :

- la maison en hauteur, dotée d'un cellier voûté au rez-de-chaussée ; ce type est perçu comme le plus ancien et les différents auteurs y voient une adaptation des celliers de l'Antiquité, tels qu'ils apparaissent dans les premiers vignobles gallo-romains, en Provence, Languedoc et Roussillon ;
- la maison à cellier non voûté, qui serait une variante du type précédent, diffusé selon des axes vers les Pyrénées, la vallée du Lot, le Massif Central jusqu'en Limagne, le sillon Rhône-Saône jusqu'au sud de la Bourgogne, puis la vallée du Doubs et du Rhin, jusqu'en Alsace ;
- la maison à cave creusée dans le sous-sol, qui se déploierait d'abord en Champagne avant de se diffuser vers le sud, Bourgogne, Allier et Val de Loire, célèbre pour ses caves troglodytes.

Une telle classification pose de sérieux problèmes de méthode car la maison est un objet complexe et ne se laisse pas réduire à des modèles trop simples. G. Calvet a mis en garde contre l'ambiguïté de toute tentative de classement (Calvet 1975). De quoi parle-t-on lorsque l'on classe : du seul aspect de la maison, dans une perception *naturaliste*, comme l'on classerait des papillons en fonction de leur morphologie et de leurs couleurs ? On oublie ainsi que derrière les façades vivent des familles et que la maison est aussi un conservatoire des personnes et des biens. Conservatoire ?, mais alors l'emporte une vision *culturaliste* aboutissant à figer les types : la maison provençale, la maison caussenarde... bien, mais de quelle époque ? : l'histoire est ainsi évacuée.

Les géographes, à la suite de P. Vidal de la Blache, ont pour leur part développé une approche *instrumentale*, technique, celle de la *maison-outil*. C'est dans cette approche que se situe la classification de Ch. Parrain lorsqu'il s'attache à définir les types de la maison vigneronne : aux vins alcoolisés, gardés peu de temps et souvent distillés, les celliers du Sud et du Sud-Ouest, voûtés ou non ; aux vins plus fragiles des régions plus fraîches, les caves souterraines qui assurent une longue conservation.

On l'aura compris, chaque classement comporte efficacité et lacunes. À l'historien qui s'aventure - assez peu, regrettons-le - sur ce terrain, apparaissent de nombreuses incertitudes quant à l'ancienneté des types et de leur diffusion géographique. L'archéologue quant à lui ne peut accepter que l'on enjambe tranquillement les siècles, voire les millénaires. En 1955, lorsque Ch. Parrain attribuait aux celliers provençaux ou languedociens un modèle antique, il ignorait à quoi pouvaient ressembler les celliers gallo-romains de ces régions, pour une raison toute simple : nul n'avait encore été mis au jour ! Ces celliers,



Fig. 2. Carte des zones de diffusion des différents types de caves, d'après Parrain 1955.

on les connaît depuis une vingtaine d'années seulement grâce au développement de l'archéologie agraire, et rien, absolument rien ne les rapproche des celliers des XVIII^e-XX^e siècles que Ch. Parrain avait sous les yeux. Les celliers antiques (voir celui de la ferme du Mas de Fourques au chapitre de l'archéologie) étaient généralement distincts du bâtiment d'habitation. Ils disposaient d'une vaiselle vinaire en céramique, inamovible car enterée, et d'un pressoir permanent, lourde installation ancrée dans le sol. Les celliers « traditionnels » du bas Languedoc, que je décrirai plus loin, s'opposent en tous points à ce modèle antique : étroite imbrication dans l'habitation, vaiselle vinaire en bois que l'on retire du cellier après la vendange, absence de pressoir ! Si l'on cherche l'origine du cellier « traditionnel » languedocien, c'est donc plutôt à la fin du Moyen Âge que l'on peut penser. Quant au pressoir, n'allons pas chercher trop loin et laissons aux villageois le temps d'en disposer: avant le XV^e siècle ni l'iconographie

ni les textes ne le mentionnent ; étonnant silence, parfois comblé par l'expression sibylline ; *pro vindemia trulhandia*, c'est-à-dire littéralement « pour trouiller la vendange » : un simple fouloir ? (Bourrin-Derruau 1987, 2, 398). Dans les maisons qu'ils fouillent, les archéologues cherchent encore la trace du pressoir médiéval !

Terminons cette entrée en matière par un récit qui rejoint la scène de Saint-Just. « *Au moment des vendanges, un énorme travail s'opère à Montpellier et tout marche au galop. Le raisin se transporte à dos de mulets ; chaque bête porte deux grands baquets et va toujours au pas de course, surtout à vide. C'est aux passants à se garer car le conducteur ne fait attention à rien ; aussi les accidents ne sont pas rares. Quand le raisin a séjourné quelque temps dans la cuve, il est mis sur le pressoir. Il y a des gens qui font métier d'en louer de petits portatifs, allant d'une maison à l'autre, pour presser le raisin dans les rues. Le vin est mis dans des tonneaux que des portefaix descendent dans les caves, avec une habi-*

leté surprenante. » Cela se passait en 1595 et l'auteur du récit, Thomas Platter, jeune Bâlois venu étudier à Montpellier, découvrait la région (Platter 1892, 199-200).

Finalement, si la classification de Parrain conserve son efficacité c'est pour décrire une réalité précisément bornée, celle du système agraire des temps dits « modernes », du XVI^e au premier XIX^e siècle. Quant aux origines antiques ?, les raccourcis historiques égarent souvent le chercheur...

2. LA MAISON VIGNERONNE LANGUEDOCIENNE, DU CLICHÉ À LA RÉALITÉ

Indiscutablement, les maisons villageoises antérieures aux années 1850 entrent dans le premier type de la classification : maisons en hauteur avec cellier voûté au rez-de-chaussée. Voilà une configuration banale en bas Languedoc, en Lunellois comme ailleurs. Mais sont-elles réellement « vigneronnes », ces maisons, au sens où elles seraient conçues et orientées pour abriter une activité spécialisée ? Ne s'agit-il pas plutôt de maisons où vivent et travaillent des vignerons occasionnels ? Voyons la question selon deux ap-

proches parallèles : d'une part l'approche morphologique, disons archéologique, qui consiste à analyser la distribution de l'espace domestique dans les maisons ayant subsisté jusqu'à nos jours, d'autre part l'approche archivistique, en dépouillant les inventaires après décès qui décrivent l'équipement des maisons et éclairent leurs fonctions dans les siècles passés.

Avant Le milieu du XIX^e siècle : des maisons aux multiples fonctions

Au nord du Lunellois, perché sur un éperon rocheux qui domine un petit bassin agricole, Saussines est resté depuis de longs siècles l'une des plus petites communautés du Lunellois (fig. 3). Peu touché par les modernisations du second XX^e siècle, le village a conservé en l'état de nombreuses maisons « anciennes » et offre de ce fait un observatoire privilégié pour notre approche. Autant que l'on puisse en juger par l'analyse des techniques de construction et par quelques dates gravées sur des linteaux de portes, ces maisons s'échelonnent entre le XVII^e et le milieu du XIX^e siècle (fig. 4). Ces maisons sont modestes, couvrant



Fig. 3. *Vue aérienne du village de Saussines en 2005. Les maisons du centre ancien se pressent autour de l'église romane Saint-Etienne et de la mairie dont l'horloge domine l'ensemble. Les chais de la fin du XIX^e siècle se distribuent en périphérie et se reconnaissent aisément par leur forme allongée et par leurs toits de tuiles rouges. Au fond, la masse de la cave coopérative, aux tuiles rouges elle aussi (cliché : CC Pays de Lunel).*

moins de 100 m² au sol et disposant généralement d'un seul étage auquel on accède par un escalier extérieur ; elles ne portent aucun signe ostentatoire, aucune de ces portes à encadrement orné qui signalent le notable de village. Leur configuration reste stéréotypée : rez-de-chaussée couvert d'une mauvaise voûte en pierre brute, sol de terre battue, avec pour seule ouverture une porte basse, parfois un petit portail de 2 m de haut, s'ouvrant sous l'escalier conduisant à l'étage (fig. 5). Si rustiques qu'elles paraissent, ces « vieilles voûtes » ne sont pas un héritage du Moyen Âge comme on le croit souvent. Là encore, les observations archéologiques permettent de corriger une idée reçue : nulle voûte dans les maisons médiévales (ou seulement dans des demeures aristocratiques) mais des planchers sur solives, plus tard remplacés par des voûtes d'arête, au XVI^e et surtout au XVII^e siècle. À l'étage court une galerie qui distribue les pièces, la salle à vivre et une à deux chambres. Au-dessus, les combles ou le second étage, quand il y en a, accueillent le foin et le couchage de certains membres de la famille. Voilà un caractère de l'habitat méditerranéen : les villages se tassent le long de rues étroites ; ne pouvant s'étaler, les maisons se développent en hauteur sur un à deux étages (fig. 6).

Délaissées par les familles villageoises dans les années 1970-80, ces maisons ont été réaménagées par des néo-ruraux arrivés au village au cours des années 1990, selon un mouvement migratoire opéré depuis Nîmes et Montpellier, touchant l'ensemble du Lunellois. Les celliers ont alors pour la plupart perdu leur aménagement intérieur, à l'exception d'une maison récemment aménagée en bibliothèque municipale. Avant la fin des travaux, le cellier conservait des signes tangibles de son utilisation : mangeoire à moutons, outils aratoires et vieilles barriques... mais pas de pressoir ! Cette observation ainsi que de nombreux témoignages oraux, confirment l'absence de spécialisation du cellier villageois. La maison elle-même témoigne de la pluri-activité de ses occupants et les ouvrages de synthèse sur l'architecture rurale régionale montrent que le modèle se retrouve sans changement notable en région de polyculture ou d'élevage, des Costières du Gard à la Montagne Noire en passant par les Cévennes (Lhuisset 1980, 148 ; Guibal, Raulin, 74). Exit les maisons vigneronnes, nous restent donc des maisons rurales polyvalentes.

Pour être complète et s'ancrer dans l'histoire, l'observation de ces maisons doit être étayée par des données datées. Certaines maisons portent au-dessus de leur porte une date gravée dans la pierre ; voilà qui est bien pratique, mais le plus souvent on ne dispose pas d'une telle précision et le meilleur



Fig. 4. *Vue aérienne du centre ancien de Saussines en 2005. C'est dans ce lacs de venelles et ces maisons émiettées qu'était pratiquée la vinification traditionnelle (cliché : CC Pays de Lunel).*



Fig. 5. *Saussines, rue des Sources, ancienne forge. Façade caractéristique de maison « traditionnelle ». Celle-ci ne porte aucune date, aucun caractère stylistique. La « cave » s'ouvre par un petit portail sous l'escalier et la galerie de façade. Le bâtiment abrite aujourd'hui la bibliothèque municipale (cliché : M. Dupin).*

moyen consiste à étudier parallèlement la structure des maisons et les textes d'archives qui en parlent. Ces textes sont nombreux depuis la fin du Moyen Âge. S'imposent en premier lieu les compoix, registres qui, depuis la fin du XIV^e siècle jusqu'à la Révolution, recensent les biens soumis à l'impôt, biens fonciers et immobiliers, et permettent d'identifier les maisons anciennes et leurs propriétaires. Mis à jour ou révisés environ une fois par siècle, ces registres offrent la possibilité de voir évoluer les biens des familles. Plus détaillés, les inventaires dressés par les notaires lors de successions ou de ventes, décrivent les pièces de chaque maison, leur mobilier et souvent même les outils qu'elles renferment. Enfin, l'archéologie offre la possibilité de mettre au jour

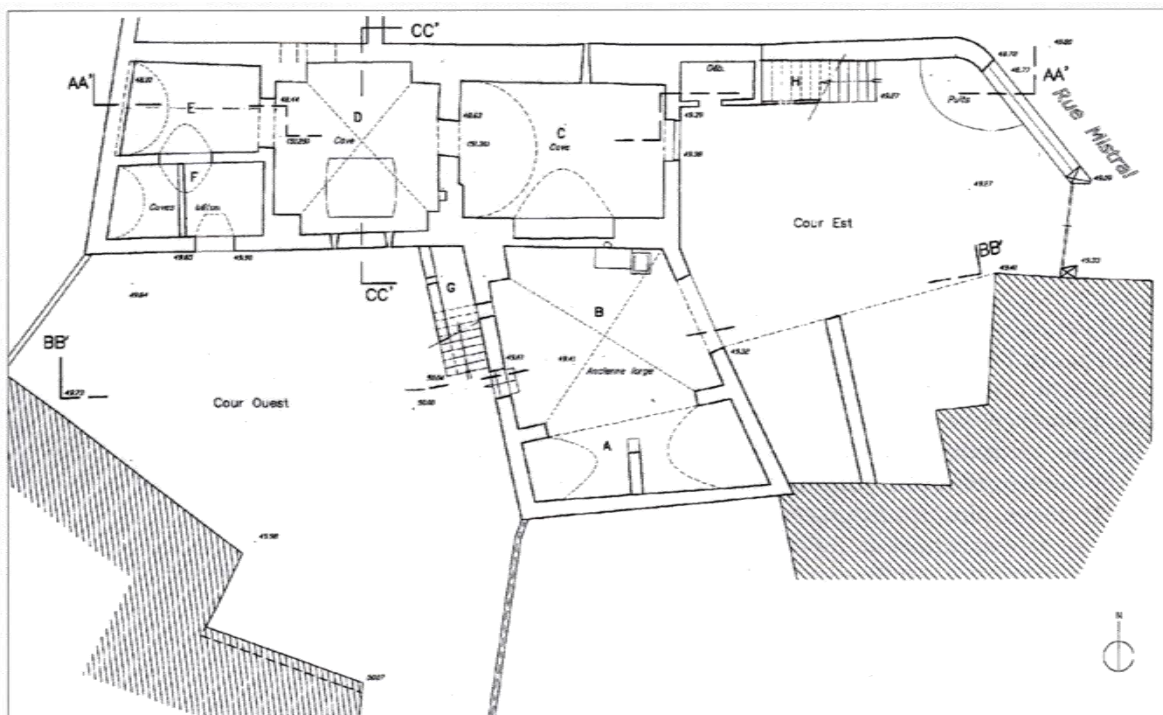


Fig. 6. Saussines, rue des Sources, bâtiments de l'ancienne Forge. Cet ensemble de deux corps, chacun desservi par un escalier et attenant à une cour distincte, résulte de la réunion de deux maisons du XVIII^e siècle (échelle 1/200^e; plan : M. Dupin).

des vestiges antérieurs à ce qui reste visible et de remonter ainsi jusqu'à des siècles dont les archives ne parlent pas forcément.

Les archives concernant le village de Saussines n'ont pas encore fait l'objet d'une étude ; c'est fort regrettable mais pas irrémédiable. Par contre, ce travail a été réalisé à Lunel-Viel où le compoix des années 1680, ainsi que treize testaments de la même période ont été dépouillés, livrant des données qui complètent l'approche des maisons villageoises. Plusieurs de ces maisons ont fait l'objet de sondages archéologiques qui ont montré des occupations depuis le XIV^e siècle, aujourd'hui indécélables par la seule analyse morphologique ou par l'étude des textes (Raynaud dir. 2007, 123-140). Plus peuplé, pourvu d'un terroir plus riche, le village de Lunel-Viel a par contre connu une « modernisation » qui le prive aujourd'hui de maisons aussi caractéristiques que celles de Saussines. N'ayant aucune raison de penser qu'à une dizaine de kilomètres de distance, les deux villages auraient connu des histoires différentes, mettons en regard les deux approches, celle du bâti à Saussines et celle des archives à Lunel-Viel.

Les inventaires concernant les maisons de Lunel-Viel révèlent que certaines pièces portent, du fait de leur usage, un nom particulier. Ainsi le cellier, qui jusqu'à la Révolution est nommé *tinal* (prononcé tinaou en Languedoc oriental) et con-

tient le matériel nécessaire à la fabrication et à la conservation du vin : *Première*ment (sic) une maison établie pallière tinal et court confronte de levan la Carrière et la place dudit lieu, de couchant hoirs de Barthélémy Reboul,... Ce paragraphe décrit un ensemble de bâtiments composant une métairie. Le *tinal*, local distinct de la maison, comportait généralement deux ou trois cuves en maçonnerie où fermentait le jus de raisin après la vendange. Le compoix de Lunel-Viel en cite seulement dix pour l'ensemble du village, alors que la plupart des contribuables possédaient une vigne, que cette culture couvrait 30% du terroir et que le vin ne manquait pas dans les celliers. Ainsi le sieur Jean Itier, qui n'a pas de *tinal*, possède tout de même 2,2 ha de vignes et une dizaine de tonneaux dont 6 demi-muids² ; item pour Jean Bruguière avec 60 ares de vignes, 8 tonneaux d'un demi-muid et 2 000 litres de vin ; item pour Jean Capmas : 6 muids. En fait, la rareté des caveaux s'explique par l'usage de cuves en bois, mobiles, que l'on trouve par exemple en 1685 dans le testament du sieur Grégoire Bresson³. L'inventaire du matériel vinaire est très clair à cet égard : on trouve dans chaque mai-

2. Le muid de Montpellier au XVII^e siècle contenait 692 litres.

3. ADH 2E 43/142 : Testament de Grégoire Bresson du 3 septembre 1685, notaire Jean Cambon.

son un équipement léger : *barrau* ou *barral* (barril), *semal* et *semalhen* (baquets), tombereau, *trouilladou* (bassin pour trouiller, c'est-à-dire fouloir), cuve en bois, tonneaux, *poudadouire* (serpe à tailler la vigne), *eissette* (herminette à réparer les tonneaux), et jamais de pressoir⁴. Cet équipement n'est pas individualisé et reste englobé dans le terme de « maison ». Il était vraisemblablement démonté et rangé après les vendanges avec le matériel aratoire ou lié aux céréales (Raynaud dir. 2007, 149, 393). Cas particulier ?, certainement pas si l'on compare à la situation en Vistrenque, entre Lunel et Nîmes. Étudiant la société rurale à partir d'actes de la fin du XVIII^e siècle, E. Jourdan relève les mêmes observations qu'en Lunellois : « *Presque toutes les maisons ont un escalier extérieur très rudimentaire, tout droit, raide et sans rampe. Il longe le mur de la façade. Le reposoir en haut s'appelle l'airette. Cet escalier permet de monter au premier étage, parfois au second, sacs de blé et jarres d'huile... /... Le vin bout dans la cuve sous la voûte sombre. Quelques tonneaux suffisent pour le transporter chez le plus proche distillateur. Dans cette maison tout est serré. Une pièce a plusieurs usages. Il reste peu de place pour l'habitation : une cuisine étroite, quelques chambres. Mais on vit dehors. Les enfants s'élèvent dans la rue. Les après-midi d'été, les femmes cousent à l'ombre devant la porte ou dans la fraîche remise. L'hiver les vieillards réunis bavardent au pied d'un mur bien ensoleillé* » (Jourdan 1941, 118-119). Même cadre de vie et de production en Côte du Rhône gardoise, où le village de Saint-Victor-de-la-Coste présente de grandes similitudes avec le Lunellois (Pélaquier 1996, 1, 344-347).

L'affaire est-elle entendue ? Poussant le paradoxe jusqu'au bout, je dirais qu'il n'existe pas de cellier à vin en bas Languedoc avant la fin du XIX^e siècle : ce que l'on trouve au rez-de-chaussée des maisons villageoises c'est une pièce sombre et rarement fraîche, généralement voûtée (mais pas toujours...) où l'on range les outils, où l'on abrite chaque soir la bourrique, les deux chèvres et les cinq brebis de la famille, où l'on s'occupe les jours de pluie. Près du coin de l'étable fermentée du vin durant quelques semaines d'automne. On y conserve ensuite les barriques jusqu'à la fin de l'hiver. La récolte bue, vendue ou distillée avant le mois d'avril - mois du vinaigre - les barriques sont lavées (parfois...), rangées, et le cellier s'apprête à recevoir d'autres récoltes, horticoles et céréalières. Depuis quand cela fonctionne-t-il ainsi ? Probablement depuis les derniers siècles du

Moyen Âge : il incombe aux archéologues de le préciser par de nouvelles fouilles. Archaïque, misérable, ce modèle ? En tout cas adapté à la micro-exploitation de polyculture qui prévaut dans la région jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Pour changer de cellier il faudra changer d'agriculture, nous allons le voir.

Apparition de La maison vigneronne au XIX^e siècle

Quelques ares de vigne, un à deux hectares pour les plus aisés et une dizaine au château de Lunel-Viel - la même étude reste à faire à Saussines - cela donne quelques hectolitres de vin chaque année, tout au plus une dizaine de barriques en cave. Situation stable, avec des fluctuations cycliques, aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles et à la première moitié du XIX^e siècle. Consommé par la famille, commercialisé en petite quantité ou encore distillé, le vin ne constituait pas une bien grande préoccupation dans l'organisation domestique.

Tout change dès lors que la production croît en proportion exponentielle et que, le chemin de fer aidant, le vin peut se vendre vite et loin. La suite est connue : le milieu du XIX^e s. voit les régions méridionales basculer d'une ancienne économie de subsistance à la monoculture de la vigne. Rien désormais n'est plus pareil dans les champs et dans les villages ; la vigne est partout, le vin coule à flots, à tel point que l'on ne sait plus où le mettre. La preuve en est ces cartes postales pittoresques du début du XX^e siècle montrant sur la place des villages les tonneaux que l'on ne sait où ranger en attendant le transporteur (fig. 7). S'étonnera-t-on si les cadres anciens explosent ?

Durant les dernières décennies du XIX^e siècle la viticulture de masse engendre une profonde transformation du cadre de vie. Multiplié par dix, par vingt ou par cent, le volume des vendanges impose la construction de véritables chais plus spacieux et mieux équipés que les celliers traditionnels. Parallèlement, l'élévation du niveau de vie marque les conditions d'habitation. Émerge alors une « bourgeoisie viticole » composée de propriétaires de 8 à 10 ha de vignes ou plus, à qui la vigne procure de confortables revenus au point qu'ils emploient des ouvriers et ne travaillent plus guère de leurs mains. Ainsi s'élargit l'éventail social, entraînant une certaine ségrégation spatiale de l'habitat.

Si les familles modestes continuent à s'entasser dans les maisons héritées de l'Ancien Régime, dans les vieux centres, les familles aisées bâtissent leurs demeures à la périphérie de villages, dans de nouveaux quartiers où elles recherchent espace et confort. Tandis que les maisons d'avant la Révolution couvraient en moyenne 140 à 200 m², cellier inclus,

4. Les testaments sont rédigés en français depuis le XVI^e siècle mais de nombreux termes techniques, particulièrement pour l'outillage, ont longtemps conservé leur forme occitane, parfois jusqu'au XX^e siècle.

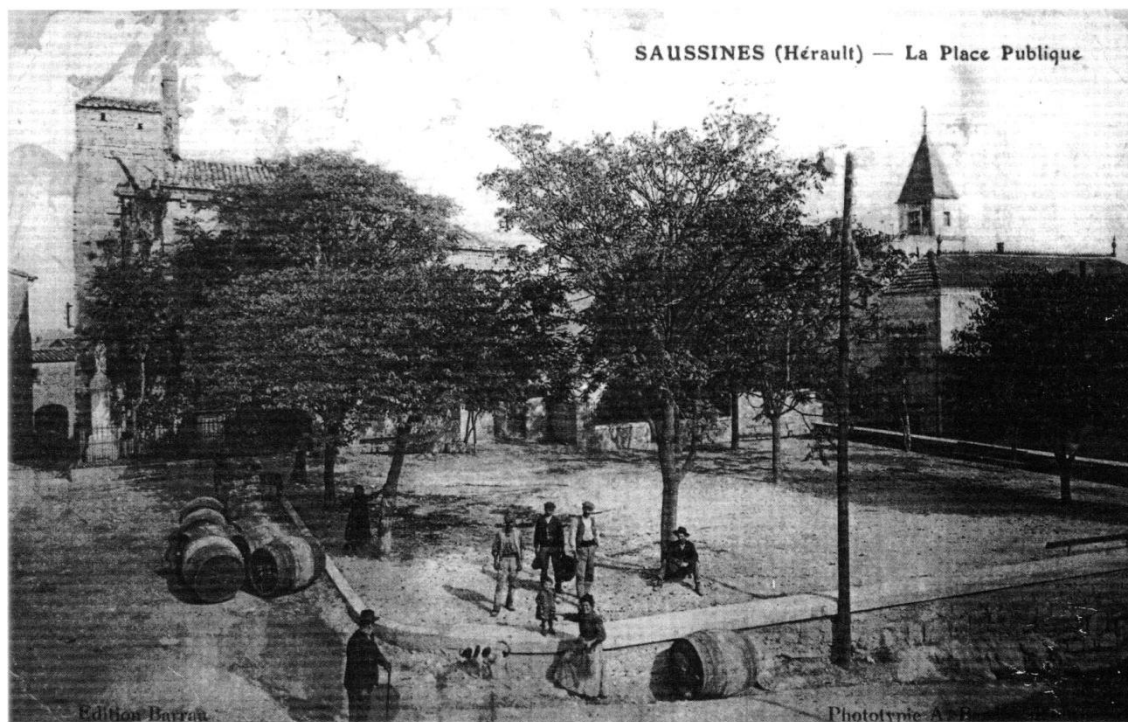


Fig. 7. La place de Saussines encombrée de barriques au début du XX^e siècle. La même pratique nous a été rapportée par plusieurs témoins jusqu'aux années 1930.

les nouvelles constructions occupent généralement des parcelles de 500 à 1 000 m². La maison d'habitation y est soigneusement dissociée des bâtiments agricoles, chai, écurie et grange, le tout distribué autour d'une cour (fig. 8). Les nouveaux logements construits à partir des années 1870, expriment l'adoption de valeurs bourgeoises qu'autorise une certaine aisance, en même temps qu'une grande monotonie d'aménagement que l'on retrouve sans grand changement dans des centaines de maisons, d'un village à l'autre. Une stricte symétrie règle la distribution des pièces, auxquelles le visiteur n'accède pas directement mais par l'intermédiaire d'un couloir axial, parfois précédé d'un hall, espace tampon entre la rue et la sphère privée qui s'affirme et se démarque plus que par le passé. Aux pièces strictement fonctionnelles d'antan, cuisine et chambres, viennent s'ajouter des pièces de réception, salon et salle à manger au rez-de-chaussée, prenant jour sur la rue ou le jardin en façade. La cuisine, autrefois salle à vivre largement partagée par la famille et les proches, se trouve désormais soigneusement dissociée et reléguée à l'arrière du logement, au bout du couloir d'où part aussi un escalier. On trouve la même distribution à l'étage où un couloir axial dessert deux ou trois chambres et un débarras, avant d'aboutir au balcon qui surplombe la porte d'entrée. Au-dessus, pas de grenier car le toit à faible pente n'autorise pas l'aménagement des combles. Seules certaines demeures de grands négociants ou d'in-

dustriels, autour de la gare de Lunel, disposent d'un second étage, abritant d'autres chambres et parfois un logement de domestiques. Dans ces logements fonctionnels et stéréotypés, si la décoration n'est pas absente, notamment dans les plafonds moulurés, les éléments de confort restent modestes : l'eau courante fait son apparition mais la salle de bains est loin de se généraliser. Quant au chauffage, on reste en Languedoc : les mois froids sont courts et l'on n'est guère frileux. Ostentatoires, des cheminées de marbre ornent salons et salles à manger, très rarement les chambres, et donnent plus de fumée que de chaleur ; hautes de plafond, ces pièces restent glaciales en hiver mais délicieusement fraîches en été à l'heure de l'absinthe apéritive...

La façade - elle aussi stéréotypée - bénéficie d'une attention particulière : encadrements de porte et de fenêtres en pierre taillée, les plus riches décorées de guirlandes végétales composées de grappes, feuilles et pampres de vigne, encadrant parfois un blason au chiffre du propriétaire, accompagné de l'année de construction ; portes massives encadrées de pilastres néo-classiques et souvent surmontées d'un balcon à balustrade de fonte, reprenant le thème du décor mural. Pour mieux marquer son quant-à-soi, la maison est fréquemment bâtie en retrait de la rue dont elle est séparée par un jardinet clos de murs bas et de grilles. On y trouve souvent, par paires, marronniers, mûriers, palmiers ou acacias.

Maisons et villages viticoles en Lunellois (XVII^e-XX^e siècles)

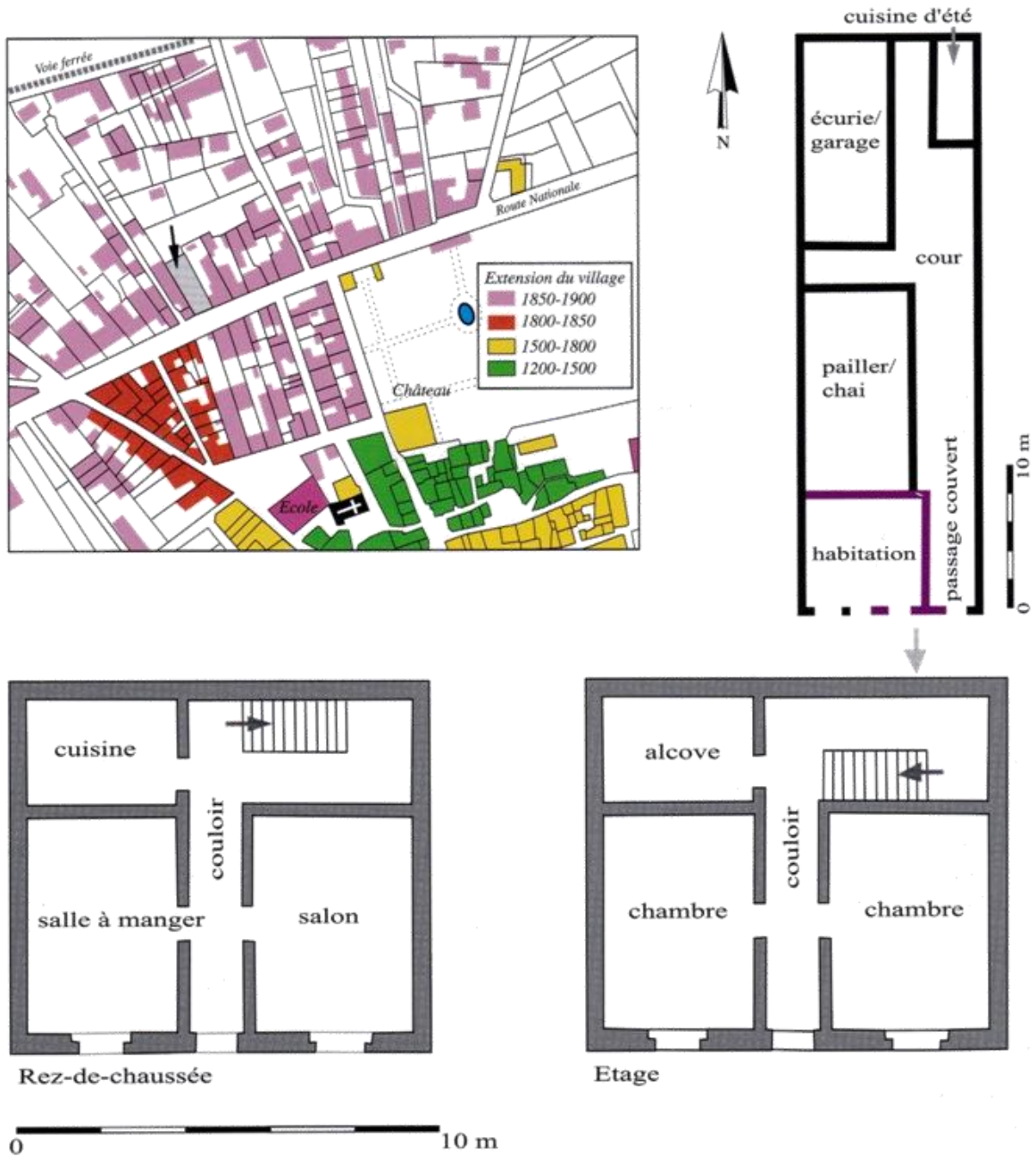


Fig. 8. Lunel-Viel, Route Nationale. Plan d'une maison vigneronne et de ses dépendances, années 1900 (doc. J.-L. Girard et Cl. Raynaud).

À côté de l'habitation s'ouvre la cave ou la cour, par un grand portail aux piliers de pierre de taille. Si elle ne s'ouvre pas en façade, la cave - nommée magasin en Biterrois et Narbonnais - se trouve au fond de la cour ou sur un côté, bordant la parcelle. C'est désormais un bâtiment soigneusement isolé de l'habitation, couvrant 200 à 300 m², soit deux à trois fois la surface de l'habitation. Ces chais spécialisés s'identifient aisément par leur masse, par la hauteur de leur toiture ainsi que par les soupiraux destinés à la ventilation qu'im-

posait la fermentation de centaines d'hectolitres (fig. 9). En Vistrenque voisine, E. Jourdan a établi un classement de ces nouvelles maisons vigneronnes (Jourdan 1941, 124) :

- petit logement dans le vieux village pour l'ouvrier et le petit propriétaire produisant moins de 100 hl ;
- maison neuve avec cave incluse ou mal détachée, pour les exploitations de 200 à 500 hl ;
- maison de maître avec cave séparée pour ceux qui produisent plus de 500 hl de vin.



Fig. 9. *Maison vigneronne à Boisseron dont les piliers du portail portent de petits foudres emblématiques ; la cave se trouve au fond du jardin (cl. Cl. Raynaud).*

Pour la plupart désaffectés depuis la fin de la viticulture de masse, ces chais sont aujourd'hui fréquemment transformés en logements mais ils continuent à marquer le paysage villageois.

Les demeures de notables

La prospérité viticole porte plus haut encore l'aisance de certains, négociants, distillateurs ou grands propriétaires. Voulant montrer leur opulence, ces parvenus font bâtir de grandes demeures qui, dans leurs parcs, se détachent nettement de la sphère productive, tout au moins dans leur topographie. Enchâssés dans leurs parcs, châteaux, villas et chalets manifestent une réussite sociale, élargissant encore l'éventail social tel que l'exprime le cadre de vie.

Nous sommes là presque au sommet de la pyramide, mais nettement en deçà des fortunes qui ont permis d'élaborer la synthèse des anciennes demeures nobiliaires et des valeurs bourgeoises, aux châteaux de Pouget, de Boisseron ou de Lunel-Viel. Se tenant à l'écart des bâtiments d'exploitation et de la cave, cet habitat nouveau s'établit au large, en marge des artères villageoises, assurant par son implantation, une vue imprenable sur le domaine du maître.

Château (c'est du moins le nom qu'on lui donne...) aux accents palladiens, la maison Héraud, à Saint-Nazaire-de-Pézan, s'impose par la symétrie néo-classique de ses ailes et par sa loggia à colonnes (fig. 10). Dans son hiératisme, cette maison bâtie en 1878 affiche l'aisance mais sans ostentation, assumant la sobriété néo-classique héritée de la fin du XVIII^e siècle. Ce cadre favorise la mise en scène de la photographie où l'on voit, au premier plan, le propriétaire et son épouse, union sur laquelle veille le curé qui campe sur la loggia, tandis qu'au fond à gauche la nounou garde la descendance à qui sera

transmis le domaine. Mieux qu'un savant commentaire architectural, l'image manifeste ici la vocation essentiellement patrimoniale de la demeure.

Cette sobriété n'est plus de mise à la villa des Roses à Saint-Christol, bâtie dans les années 1890 (fig. 11). Cette quinzaine d'années de décalage nous oriente dans une autre direction : à la raideur nobiliaire de la demeure Héraud, s'oppose l'éclectisme de la villa, un « chalet » comme on en construisit beaucoup durant la Belle Époque. La villa, selon la définition de l'architecte César Daly, c'est « *la maison de campagne de l'homme riche qui ne redoute ni un peu d'ostentation, ni un peu de mise en scène* » (Daly 1885, 15). Lourde toiture débordante ornée de pinacles, frise mosaïquée au faîte des murs, pignons, fenêtres à entablement, œils-de-bœuf, porte massive à linteau orné, balcon de pierre : tout y passe dans un élan consumériste aux antipodes de la maison précédente. L'important serait-il de montrer plutôt que de transmettre ? Même débauche de moyens pour la pose : la famille au grand complet s'entasse dans l'automobile ! A-t-on à faire, avec ces deux photos, à deux sensibilités familiales, ou bien faut-il expliquer le contraste par deux contextes, l'un d'aisance tranquille acquise dans la reconstitution du vignoble après le phylloxéra, l'autre d'opulence inquiète après les crises à répétition et la chute du prix du vin dans les années 1890 ? Si ces images ne permettent pas de trancher, du moins ouvrent-elles une piste de recherche : la chronologie et la typologie de ces demeures reste à faire plus systématiquement ainsi que leur contexte socio-économique et peut-être psychologique, comme j'ai tenté de le faire à partir de deux exemples. Étudiant ces demeures à la fin des années 1930, E. Jourdan s'interrogeait en ces termes : « *l'instabilité économique et la diversité des classes sociales, s'ajoutant à des fac-*



Fig. 10. Le « château » de Saint-Nazaire-de-Pézan construit en 1878 pour la famille Héraud, distillateurs à Lunel: photo des années 1890. Noter la pose symbolique : le couple des propriétaires assis près d'un guéridon, dominé par le curé qui ferme le triangle sur la terrasse. Au second plan à gauche de la maison, bébé au berceau et la bonne d'enfant (coll. M. Marre).



Fig. 11. La villa des Roses à Saint-Christol : carte postale de 1914. Le propriétaire pose en famille dans l'automobile (coll. M. Galibert).

Claude Raynaud

teurs ethniques, créent en Languedoc un état d'esprit particulier : épicurisme, désir de paraître, toilettes recherchées, amour des réceptions... /... Le vigneron languedocien est imprévoyant et vaniteux et les années de déficit sont nombreuses. Il a de l'argent en réserve, mais beaucoup moins que le luxe de son intérieur ne porterait à le croire. La maison a ordinairement un jardin d'agrément où poussent roses, chrysanthèmes, hortensias, un if, un oranger dans un grand vase. Les plus riches demeures sont accompagnées d'un petit parc... » (Jourdan : 1941, 42, 123-124).

3. DE LA MAISON AU VILLAGE : DEUX CADRES DE VIE

Saint-Christol, avenue de Lunel, 1914. Un couple âgé pose au premier plan à droite, auprès de deux enfants (fig. 12). Derrière eux un escalier dessert l'entrée d'un logement à l'étage, masquant à demi un portail bas : modèle connu, c'est celui des maisons villageoises de Saussines. La façade suivante est tout autre : grand portail en plein cintre, symétrie des fenêtres à encadrements moulurés, balcon central où du linge sèche ; faute de porte d'entrée on accède au logement par le « passage » que ferme le portail : type intermédiaire, essai imparfait de « maison vigneronne ». La troisième façade donne encore une autre solution : cette fois l'habitation se distingue bien (porte axiale, symétrie des fenêtres, balcon

centré) des bâtiments d'exploitation desservis par un portail dont on distingue les grands piliers sommés de sphères, à l'arrière-plan. Moins typées, les maisons du côté gauche de l'avenue répondent à la même gradation.

En ce début de XX^e siècle, le village, comme tous les villages du bas Languedoc, achève la grande mue commencée sous le Second Empire. L'habitat brise son enveloppe séculaire pour se donner de l'air. Maisons vigneronnes, chalets ou villas s'égrènent le long de nouvelles artères. Avant même que la coopérative ne vienne imposer sa présence à l'entrée des villages, l'activité viticole modifie profondément le cadre de vie. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, Lunel et les villages opèrent une ample mutation : en quelques années les maisons et les rues changent de physionomie, traduisant l'évolution de l'activité et des modes de vie. Obscures, vétustes, entassées le long de rues étroites depuis le Moyen Âge, les maisons villageoises ne conviennent plus au goût du jour. Deux cadres de vie se partagent désormais le paysage villageois.

Le nouvel habitat, très typé, aisément reconnaissable aujourd'hui malgré la disparition de l'activité viticole, rompt avec la compacité des vieux villages et s'égrène le long des grands axes, la route nationale et plus encore les rues conduisant



Fig. 12. *Passé, présent : télescope sur l'avenue de Lunel à Saint-Christol en 1914. Au premier plan à droite de l'avenue, maison « traditionnelle » à escalier extérieur et petit cellier ; suivent deux maisons vigneronnes à grand portail et façade symétrique à balcon ; au fond, toujours à droite, moyenne ou grande propriété avec portail à grands piliers desservant une cave séparée de l'habitation. Les maisons du côté gauche sont moins typées (coll. M. Galibert).*

Maisons et villages viticoles en Lunellois (XVII^e-XX^e siècles)

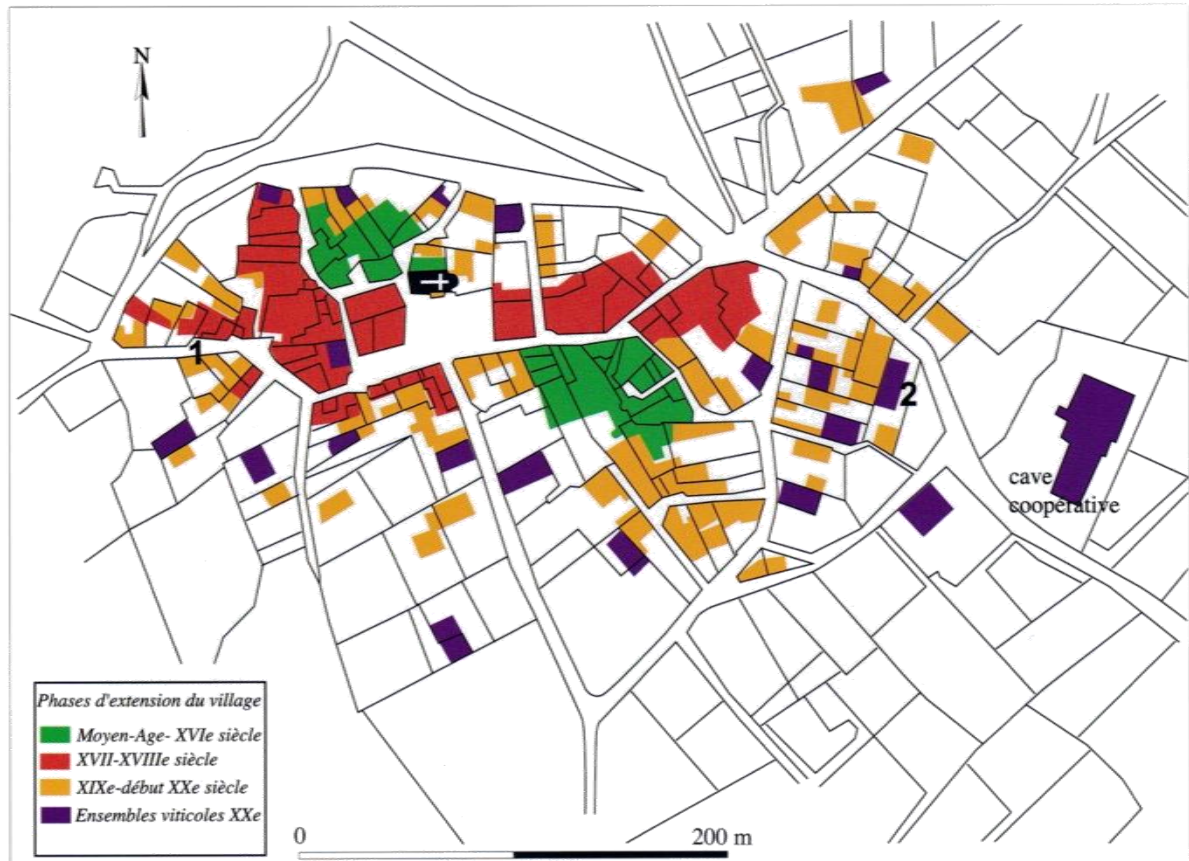


Fig. 13. Développement topographique du village de Saussines du Moyen Âge au XX^e siècle (doc. Cl. Raynaud). La maison Bruguière en 1802 (point 1, rue des Sources) puis vers 1910 (point 2, avenue de Boisseron).

à la gare, pour une raison évidente : tout est fait pour faciliter le transport du vin. Le développement topographique du village de Lunel-Viel apparaît l'un des plus significatifs à cet égard. Le château, longtemps posté à la lisière nord du village, se trouve progressivement englobé par un tissu de plus en plus dense (fig. 8). L'habitat s'étend d'abord autour de la place du 14 juillet, s'aligne de part et d'autre de la route nationale puis colonise la rue de la Gare, au bout de laquelle un vaste quai est aménagé pour l'embarquement des barriques de vin et le débarquement des wagons d'engrais organiques puis chimiques. Cette artère prend un caractère décisif pour l'économie viticole ; négociants et propriétaires aisés y font bâtir leurs « chalets » dans le style éclectique évolué plus haut.

Loin des routes à grand passage, privé du chemin de fer, le village de Saussines ne dépérit pas pour autant ! La gare la plus proche est à Boisseron, 2,5 km au sud, on y achemine le vin d'abord en charrettes puis en camions après la guerre de 14-18. Néanmoins, le développement n'est pas comparable ni dans sa forme ni dans son intensité, à celui de Lunel-Viel. Creusant les écarts sociaux,

la prospérité viticole instaure aussi une croissance à deux vitesses : aux villages de plaine, aux vastes terroirs fertiles et bien connectés au réseau, l'expansion rapide ; aux villages des collines, moins pourvus en terres productives et moins insérés, la croissance lente, que traduit une stagnation démographique.

À Saussines, l'absence d'axe structurant fort entraîne un déploiement plus diffus du nouvel habitat. Si les maisons viticoles, avec leurs chais séparés, évitent le vieux centre et s'établissent principalement en périphérie sud du village, c'est de manière opportuniste, sur les parcelles encore non bâties à la fin du XIX^e siècle. La densité s'élève particulièrement le long de l'avenue de Boisseron qui assure le meilleur accès à la gare voisine. Pour ne citer qu'un exemple, c'est vers 1910 au bord de cet axe que la famille Bruguière, quittant la vieille demeure exigüe de la rue des Sources (fig. 13 point 1), fait bâtir une nouvelle maison et un chai moderne, vaste bâtiment de 300 m² pourvu de deux cuves en pierre pour la vinification et de huit foudres de 90 à 110 hl pour le stockage (fig. 13 point 2). Ces nouvelles constructions adoptent le



Fig. 14. Exemple de chai et d'entrée à piliers à Saussines, avenue de Boisseron. La vigne vierge masque partiellement le soupirail et le portail vert (cliché Cl. Raynaud).

schéma standardisé déjà rencontré dans les villages de plaine : habitation à distribution symétrique, chai isolé dans la cour, accès par de grands portails à piliers ornés (fig. 14).

Dans ces habits neufs, les villages parviendront sans changement notable jusqu'au milieu du XX^e siècle. C'est alors que, sous l'effet conjugué de l'affaiblissement du revenu viticole et des impératifs de la modernisation technique, la plupart des propriétaires rejoignent la cave coopérative. De vigneron qu'ils étaient, les voilà devenus viticulteurs, abandonnant leurs caves particulières qui entrent dans une longue somnolence pour devenir garages et dépôts de bric-à-brac agricole... Tout en conservant leur forte singularité, fort prisée des néo-ruraux, les maisons vigneronnes perdent leur fonction économique, tandis qu'à partir des années 1990 débute une nouvelle mutation du cadre viticole lorsque les caves privées sont progressivement réhabilitées pour accueillir des logements. À de rares exceptions près, ces vastes bâtiments n'abritent plus aujourd'hui ni pressoir, ni cuves ni barriques, mais ils continuent d'imprimer la marque de l'histoire viticole dans la trame de l'habitat villageois.

CONCLUSION

Ainsi entre les années 1860 et 1890, le déploiement de la monoculture de la vigne fait éclater l'ancien cadre de l'habitat, tant au village qu'à la ville. Il faudrait évoquer plus longuement la croissance de la ville de Lunel où l'on observe les mêmes schémas mais à une échelle plus ample que dans les villages, du fait de la concentration des capitaux chez les artisans, négociants et distillateurs.

Durant ces décennies, la spécialisation viticole impose de nouveaux cadres tandis que l'élévation du niveau de vie, largement partagée quoique très inégalement, fait émerger de nouveaux modes de vie, marqués du sceau de l'hygiénisme et du confort. Depuis la fin du Moyen Âge ou plus certainement depuis les reconstructions consécutives aux guerres de Religion, jamais le cadre de vie n'avait connu une aussi ample mutation.

S'ajoutent aux nouvelles formes d'habitation tout un nouvel équipement public, édifié principalement sous la troisième République : mairies, bureaux de poste, gares, écoles pour une population qui s'accroît. De vastes quartiers se créent ainsi hors des centres anciens, devenus désuets et

délaissés par la classe aisée à qui la voirie étroite apparaît comme un signe d'inconfort et de manque d'hygiène. Dernière touche apportée à ce paysage viticole, la cave coopérative vient baliser l'entrée des villages de sa masse écrasante, entre 1910 et 1914 dans les villages de la plaine, puis à la fin des années 1940 dans les villages des collines.

En quelques décennies, entre le second Empire et la Grande Guerre, une vague de constructions a doublé la surface bâtie de la plupart des villages. Ainsi s'opère une polarisation socio-économique de l'habitat : aux ouvriers et aux petits propriétaires les vieilles maisons exigües du centre, aux grands et moyens propriétaires et aux négociants les orgueilleuses maisons de la périphérie et du quartier de la gare.

Ce contraste a dominé le paysage durant près d'un siècle, jusqu'à l'apparition des lotissements au cours des années 1970. Cette nouvelle étape d'urbanisation touche les villages de façon inégale selon leur localisation : rapide et massif dans la

plaine, le mouvement se fait plus tard et reste plus limité dans les coteaux. Dans une dynamique inverse, les années 1980 voient s'opérer un recul massif du vignoble sous l'effet des départs en retraite et des arrachages primés. La concomitance des deux mouvements bouleverse la sociologie des campagnes où, désormais, la population viticole devient minoritaire. Pourtant, en ce début du XXI^e siècle se pose encore la question de l'habitat vigneron qui, banalisé dans la forme des logements, exige de nouveaux bâtiments d'exploitation pour abriter des engins de plus en plus volumineux et plus encore pour la cuverie et l'accueil du public, chez ceux qui ont choisi de vinifier à la propriété. Exploitations et logements égrenés dans le vignoble au gré de chacun, ou bien création de quartiers vigneron adaptés aux besoins techniques et à la nécessaire sociabilité ? Les deux orientations se côtoient à Saint-Geniès-des-Mourgues et à Saint-Christol : l'habitat vigneron cherche désormais une nouvelle place au sein du paysage.

BIBLIOGRAPHIE

Bourin-Derruau 1987 : M. Bourin-Derruau, *Villages médiévaux en bas-Languedoc : genèse d'une sociabilité (X^e XIV^e siècle)*, 2 vol., Paris, 1987.

Calvet 1975 : G. Calvet, *La maison témoin majeur mais ambigu des sociétés rurales*, in *Communautés du Sud*, vol. 1, D. Fabre et J. Lacroix dir., Paris, 1975, p. 120-150.

Daly 1885 : C. Daly dir., *Revue Générale d'Architecture*, Paris, 1885.

Demangeon 1956 : A. Demangeon, Géographie économique et humaine de la France, chapitre L'habitat rural, Paris, 1956.

Guibal 1987 : J. Guibal, Habiter la maison paysanne. La fonction domestique et l'architecture en Languedoc méditerranéen, *Terrain*, 9, 1987, p. 72-81.

Guibal, Raufin 1994 : J. Guibal et H. Raulin, *L'architecture rurale française*. Languedoc, Roussillon, Die, 1994, 309 p.

Jourdan 1941 : E. Jourdan, La côte calcaire du Languedoc entre Nîmes et le Vidourle, *Bulletin de la Société Languedocienne de Géographie*, XII, 1941, p. 102-126.

Lhuisset 1980 : Ch. Lhuisset, *L'architecture rurale en Languedoc/en Roussillon*, Paris, 1980, 399 p.

Parrain 1955 : Ch. Parrain, La maison vigneronne en France, *Arts et traditions populaires*, 3^e année, octobre-novembre 1955. Réédition in *Outils, ethnies et développement historique*, Éditions Sociales, Paris, 1979, p. 135-195.

Pélaquier 1996 : E. Pélaquier, *De la maison du père à la maison commune. Saint-Victor-de-la-Coste, en Languedoc rhodanien (1661-1799)*, Montpellier, 1996, 2 vol.

Platter 1892 : F. et T. Platter, *A Montpellier. Notes de voyage de deux étudiants balois*, Montpellier, édition de 1892 (Nouvelle édition par E. Le Roy Ladurie, *Le voyage de Thomas Platter*, Paris, 2000).

Rapoport 1972 : A. Rapoport, *Pour une anthropologie de la maison*, Paris, 1972, 207 p.

Raynaud 2007 : Cl. Raynaud dir., *Archéologie d'un village languedocien. Lunel-Viel du I^{er} au XVIII^e siècle*, Monographies d'Archéologie Méditerranéennes, 22, Lattes, 2007, 407 p.



Saint-Nazaire-de-Pézan : l'histoire viticole au miroir municipal

Jean Ancette et Claude Raynaud

Entre plaine littorale et palus lagunaires, le territoire de Saint-Nazaire-de-Pézan occupe un espace deltaïque aux sols hydromorphes, entre 1 et 3 mètres au-dessus du niveau de la mer. C'est dire si l'eau et la terre s'y trouvent intimement liées, dans un paysage parcouru de cours d'eau et de fossés de drainage (fig. 1). Deux tiers en plaine, un tiers en marais, cela donne une palette agrologique assez contrastée entre terrains agricoles et parcours de troupeaux. C'est l'élevage qui l'emporta longtemps, sur des pâturages partagés entre la baronnie de Lunel et le chapitre de Maguelone. Cette activité maintient une faible densité de peuplement, faiblesse entretenue et aggravée par le contexte lagunaire

dont les fièvres décimaient régulièrement la population, jusqu'aux dernières décennies du XIX^e siècle (fig. 2). Autant dire que cette petite communauté, attestée dans les textes et par l'archéologie depuis le IX^e siècle, est longtemps restée sous la menace de la désertion. Le village comptait trois feux en 1560, soit une quinzaine de personnes, après que les conflits religieux se soient ajoutés à la mortalité fébrile. Saint-Nazaire se maintint néanmoins, gardant sa population groupée autour de son église : l'habitat dispersé reste rare et se développe seulement au XIX^e siècle avec le mas du Grès et le mas Neuf. Saint-Nazaire est restée à ce jour l'une des plus petites communautés de la plaine montpelliéraine.



Fig. 1. *Saint-Nazaire-de-Pézan entre plaine et palus. Le village ancien occupe le premier plan autour de son clocher ; à gauche, à l'écart dans son parc arboré, le « château » bâti en 1868. Entre village et château se distinguent les bâtiments allongés des caves privées de la fin du XIX^e siècle. Au second plan les lotissements. Viennent ensuite les cultures, quelques hectares de vigne mais surtout céréales et maraîchages. À l'arrière-plan commencent les palus de l'étang de l'Or (cliché : CC Pays de Lunel).*

N° 78. — CONDITIONS BIOMIQUES DU LITTORAL DE L'HÉRAULT.

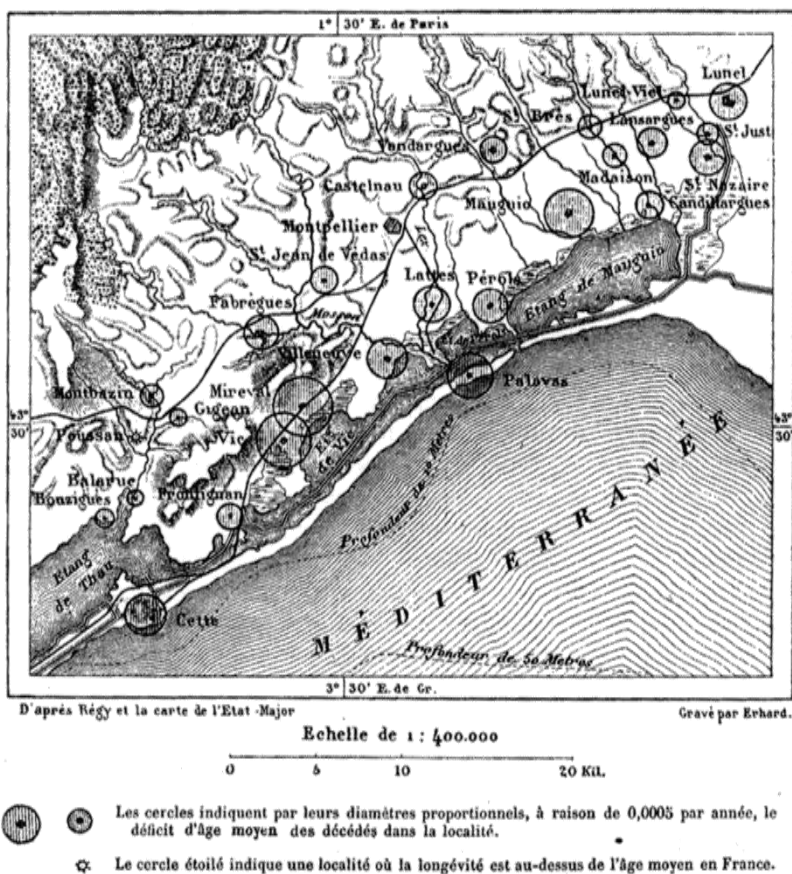


Fig. 2. La surmortalité des fièvres littorales à la fin du XIX^e siècle d'après la *Nouvelle Géographie Universelle* d'E. Reclus (Paris 1883, p. 265).

Vivrière et pastorale, l'économie locale laissait peu de place à la vigne, jusqu'à ce que la révolution viticole n'impose un basculement au milieu du XIX^e siècle. C'est ce basculement, puis les transformations induites sur la société villageoise, que nous allons suivre à travers les préoccupations des édiles locaux. Protection des récoltes, calamités naturelles, aménagement des chemins, problèmes d'hygiène, organisation du travail et solidarité sociale, d'autres thèmes encore affleurent au fil des pages des registres des délibérations municipales. Décisions, emprunts, vœux, protestations, c'est presque au jour le jour, au plus près de la vie locale, que nous proposons de suivre cette histoire viticole, dans le miroir tendu par les villageois. Événements locaux ou écho de lointaines décisions, la vie municipale est peut-être moins étroitement corsetée qu'on ne le pense souvent.

Entre chronique et histoire, nos commentaires volontairement sobres et concis, proposent de remettre ces éclats de vie dans leur contexte régional ou national. Mais auparavant, prenons quelques repères sur ces deux situations qui s'opposent, l'économie vivrière avant la Révolution d'une part, le démarrage de la viticulture de masse vers 1850 d'autre part.

1. LE PASTORALISME DOMINANT AVANT LA RÉVOLUTION

Sept feux en 1660, vingt en 1798 : entre 50 et 100 habitants, voilà la marge longtemps incertaine dans laquelle se tint le village jusqu'aux années 1830 (fig. 3). Cas banal, que connurent bien d'autres communautés rurales de la France pré-industrielle, de ces agrégats humains qu'une fièvre ou une épidémie pouvait emporter, ou plus simplement la décision de rejoindre un village voisin plus solide, mieux inséré dans le réseau. Ainsi choisirent de quitter leur hameau les habitants de Montels, pour s'établir à Lunel-Viel, en 1791.

La mise en valeur agricole nécessitait une main-d'œuvre dont on ne disposait pas toujours à Saint-Nazaire et qu'il fallait embaucher dans les communautés voisines, à un coût supérieur à celui des ouvriers locaux. Céréales, foins et luzernes occupaient l'essentiel du finage, laissant 13,5 ha à la vigne selon le compoix dressé en 1761 et conservé aux archives municipales. Après les guerres révolutionnaires et plus encore le blocus continental de l'Empire, qui avaient gravement perturbé les routes commerciales, la Restauration a vu se rouvrir de nombreux débouchés au négoce. Fré-

missément à Saint-Nazaire, la surface du vignoble a doublé en 1819 : 26 ha, mais cela reste bien bas

L'élan pourtant est donné, il intéresse particulièrement les négociants et distillateurs de Lunel qui ne sont jamais très loin de la terre, placement le plus sûr à l'époque. De nouveaux alambics, mis au point notamment par le distillateur Rouët, améliorent les performances de leurs entreprises. Fait emblématique de cette prospérité retrouvée, dans les années 1830 on instaure à Lunel une foire annuelle le 28 novembre et plusieurs marchés hebdomadaires des vins et eau-de-vie. La commune de Saint-Nazaire, longtemps laissée pour compte en raison des problèmes évoqués, est la proie des Lunellois Boulet-Just, Ménard, Bastide, du notaire Raffin, qui se constituent des domaines fonciers. Les plus notables sont ceux des frères Jacques et Auguste Héraud, sur lequel sera construit le « château » en 1868, et de Martin-Bouchet, propriétaire du mas du Grès.

Le vignoble s'étend rapidement jusqu'à ravir le premier rang aux céréales qui en 1850 n'occupent plus que 132 ha contre 198 pour la vigne! Dès la fin des années 1840 et surtout sous le second Empire, un investissement considérable est réalisé dans la plantation de la vigne, la construction de cuves de fermentation, l'acquisition de futailles et de matériel de charroi.

Conséquence de l'essor viticole, on observe alors un soin particulier à l'amélioration des voies de communication, chemins d'abord puis chemin de fer dans les années 1840. De cet effort national de désenclavement des campagnes, mis en lumière par E. Weber (1983), les préoccupations municipales, nous le verrons, se font largement l'écho.

Au total, les grandes exploitations emploient jusqu'à 90 ouvriers, hommes et femmes venus principalement de Saint-Just et de Lunel car la population du village n'y suffit pas ! L'essor du vignoble entraîne celui de la population locale, qui demeure pourtant modeste : l'effectif passe de 100 à 200 habitants en quarante ans, de 1830 à 1870. C'est que les fièvres persistent et entretiennent une forte mortalité infantile, dans des conditions d'insalubrité que l'on ne saura combattre que durant les dernières années du siècle, avec le développement de la médecine pastorienne.

2. LA VITICULTURE EN 1852 D'APRÈS L'ENQUÊTE POUR LA STATISTIQUE AGRICOLE

Le questionnaire pour la statistique quinquennale de 1852, brochure imprimée de 40 pages, à l'usage des maires, constitue un précieux jalon pour suivre l'évolution de l'agriculture en ce milieu de siècle. Ressources, équipements, main-d'œuvre..., tout y est minutieusement compté et pesé.

On y apprend que la vigne couvre 198 ha, soit près de 60% de la surface agricole disponible (344 ha). Ce vignoble est intégralement voué à la production de vin rouge, à partir des seuls cépages Aramon et Terret, gros producteurs qui donnent en moyenne 98 hl à l'hectare¹. Cette production record obéit aux plus stricts critères de rapport. Une fois cueilli, le raisin est transporté au village où attendent quelques cuves semi-enterrées. Il est

1. La récolte de 1851 atteint le chiffre record de 19 400 hl ; celle de 1852 tombe à 3 800 hl à cause de l'oïdium. Les prix à l'hectolitre évoluent en proportion inverse : 4 F en 1851, 10 F en 1852, 18 F en 1853, 25F en 1854, 43 F en 1856.

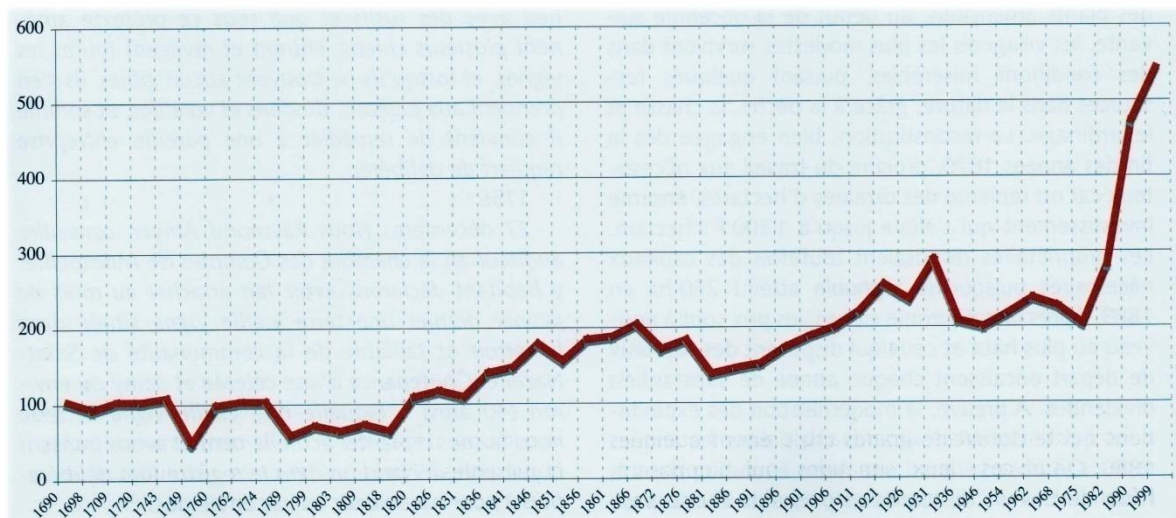


Fig. 3. La population de Saint-Nazaire depuis 1690 (doc. Cl. Raynaud).

répandu sur un plancher à claire-voie où il est foulé aux pieds puis jeté dans la cuve où il fermente. Sitôt soutirée, la récolte est intégralement distillée sur place par les propriétaires et l'alcool stocké dans des barriques. C'est bien de viticulture que l'on parle, dans la droite tradition du XVIII^e siècle : le vin n'est pas fait pour être bu, ou si peu C'est seulement dans les années 1860 que le vin trouvera ses débouchés, sans pour autant gagner en qualité. La distillation deviendra alors un expédient utilisé en période de surproduction et de mévente.

Une main-d'œuvre abondante est nécessaire car six propriétaires seulement cultivent eux-mêmes leur exploitation, douze autres employant des ouvriers. Hommes, femmes et enfants, toute la population est au travail pour des salaires journaliers de 1,75 F les hommes, 0,75 F les femmes et 0,60 F les enfants. La population villageoise restant modeste, la majorité des ouvriers viennent comme par le passé des villages voisins. Ces salaires sont augmentés d'un tiers durant les récoltes, moissons et surtout vendanges qui provoquent un afflux de personnel, une centaine d'hommes et plus encore de femmes, la plupart de Lunel et Saint-Just. Très détaillée, la notice statistique donne le coût journalier des différents travaux, depuis la fumure jusqu'au transport de la récolte ou la location des cuves et les impositions. Cela permet de calculer, en année moyenne, le coût d'exploitation d'un hectare de vigne qui s'élève à 342 F, laissant un bénéfice net de 48 F.

Si profondément engagée dans la monoculture de la vigne, la commune de Saint-Nazaire est durement touchée par la destruction du vignoble par le phylloxéra au début des années 1870. Avant que l'on ne procède à la reconstitution du vignoble avec des plants américains, au début de la décennie suivante, les villageois les plus modestes survivent dans des conditions misérables, puisant quelques ressources dans la nature, grâce à la pêche, la chasse et le jardinage. La reconstitution, bien engagée dès la fin des années 1870, procure du travail aux nécessiteux car on replante des dizaines d'hectares, énorme investissement qui s'élève jusqu'à 1 300 F l'hectare. Les propriétaires disposaient toutefois des capitaux nécessaires puisque le vignoble atteint 250 ha en 1889. Après une décennie creuse, les prix sont à nouveau au plus haut et ceux qui disposent des capitaux de départ encaissent chaque année de substantiels dividendes. À preuve, la modernisation des exploitations qui se dotent de grands chais dans les années 1880. On observe aussi une nette évolution dans la force de travail : de lourds et puissants chevaux de trait remplacent avantageusement les bœufs et les mules.

3. LES DÉLIBÉRATIONS MUNICIPALES ET L'ACTIVITÉ VITICOLE

Les archives municipales conservent douze registres de délibérations du conseil de 1800 à nos jours. Un seul registre du XVIII^e siècle nous est parvenu ; il couvre les années 1745 à 1764. Les autres ont été démembrés mais de nombreuses épaves subsistent qui permettent de suivre l'essentiel des préoccupations locales. Nous avons dépouillé les registres et retenu les décisions ou délibérations portant sur l'activité viticole ou sur une activité voisine, susceptibles d'éclairer l'évolution des préoccupations de la municipalité.

Certes, cette institution locale fut longtemps tenue par des notables, grands propriétaires pour la plupart, dont l'opinion ne saurait être tenue pour l'opinion commune. C'est surtout vrai pour les XVIII^e et XIX^e siècles, alors que le mode d'élection, par cooptation ou censitaire, reposait principalement sur la fortune. Les conseils municipaux se démocratisent plus nettement après les débuts de la III^e République et particulièrement après la Grande Guerre. Cette « démocratisation » du pouvoir au village se fait jour à travers les sujets de discussion, de plus en plus sociaux lorsque l'on avance dans le temps.

Les citations des registres sont données en italique. Vient ensuite, autant que nécessaire, un bref commentaire en caractères courants destiné à éclairer le contexte de la décision municipale.

Timides débuts de La viticulture

1749

18 juillet :., *il vient dans tout le terroir une quantité de braconniers des villages circonvoisins au dit lieu avec des fusils et que sous ce prétexte amènent plusieurs chiens, entrent et ravagent toutes les vignes, et lorsqu'ils ne trouvent aucun gibier, ils s'en prennent aux pigeons, dindons et volailles, et comme il convient de remédier à une pareille entreprise requiert de délibérer.*

1756

27 décembre : *Nous Raymond Amyer, conseiller auditeur en la chambre des Comptes de Montpellier y habitant déclarons avoir fait arracher au mois de janvier dernier une terre vieille vigne située dans le terroir et taillable de la communauté de Saint-Nazaire. Contenance d'une céterée et demy ou environ (40 ares)... laquelle dite vieille vigne et terre nous faisons replanter actuellement et avons transcrit la présente déclaration dans le registre (des délibérations) pour nous servir en cas de besoin...*

Cette décision s'éclaire si l'on rappelle qu'en 1731 un édit royal avait interdit toute plantation nouvelle de vigne pour préserver les cultures de

céréales, dans un contexte de pénurie alimentaire. Les contrevenants étaient soumis à de lourdes amendes. C'est pour cette raison que le sieur Amyer précise que la plantation de 1756 fait suite à l'arrachage d'une vieille vigne, le terrain conservant son droit de plantation.

Les vigneron obtinrent cependant une dérogation en 1737 lorsque l'intendant de Languedoc autorisa les plantations sous certaines conditions, dans les sols pauvres où les grains ne donnaient rien. Débordé par la progression du vignoble, l'Intendant de Languedoc abrogea en 1759 l'arrêt de 1731 : « *chacun pouvait, désormais, user de son fonds de la manière qu'il jugerait la plus convenable à ses intérêts* ». Le libéralisme économique ouvrait la voie au développement du vignoble.

1761

1^{er} février : approbation par le conseil de l'estimette du compoix, document préalable à la rédaction du registre. Celui-ci nous est parvenu et permet de mesurer la place de la vigne sur le terroir où elle couvre environ 13 hectares.

1767

20 septembre :... *ledit consul a dit à l'assemblée que la gelée blanche qu'il tomba la nuit de la seconde fête de Pâques dernière a tué presque tous les raisins et même partie des souches, qu'il convient de nommer deux habitants pour vérifier les dits dommages...*

20 octobre : *arrêt du Conseil du roi portant qu'il sera payé vingt sols de chaque muid (tonneau de 700 litres) de vin qui se recueillera dans chaque communauté de la province...*

Cette imposition n'était pas trop lourde, la vigne couvrant seulement 13 ha sur le territoire de Saint-Nazaire.

1777

20 mai : le conseil déplore la gelée blanche *détruisant la récolte et même des ceps.*

1791

17 janvier : le maire déplore que *des mal intentionnés ont arraché dans la nuit une vigne de lui plantée depuis environ un mois.*

Vers 1810

Sans date : total par nature de cultures : 306 ha de terres labourables, 207 ha de pâtures et marais, 26 ha de vignes.

Une obsession : se connecter aux réseaux

1840

9 février : *Monsieur le maire propose au conseil d'émettre un vœu favorable à l'établissement de la ligne de chemin de fer (de Nîmes à Montpellier) demandée par la chambre de commerce de Montpellier.*

10 juin : *...l'air qu'on y respire est mal sain et insalubre à cause de la mal propreté des rues et par le*

séjour des vinasses qui croupissent et forment en été plusieurs foyers d'infection... En conséquence de quoi le conseil décide de prendre un arrêté pour obliger les propriétaires des fabriques à conduire leurs vinasses jusqu'au dehors du village sous des aqueducs couverts pour les faire arriver au Dardailhon.

Plus loin le maire propose de : *doubler la prestation en nature pour les charrois ; d'établir un cantonnier annuel pour travailler sans relâche aux susdits chemins...* Avec la question du chemin de fer traitée le 9 février, l'aménagement et l'entretien des chemins reste tout au long du XIX^e siècle l'une des préoccupations majeures des élus locaux et départementaux, et l'un des plus lourds postes budgétaires. Enclavées, peu reliées, les campagnes françaises sortent de siècles d'économie d'autoconsommation. Les spécialisations monoculturales (et pas seulement celle de la vigne qui n'est qu'un aspect de la révolution agricole) imposent l'accès au marché et entraînent d'incessants transports et déplacements. Le phénomène est analysé par Eugen Weber sous le titre évocateur "Des routes, encore des routes et toujours des routes" (1983, 285-321).

1843

16 juillet : le conseil refuse de contribuer à *la création d'un chemin de fer à grande communication de Saint-Mathieu-de-Trévières à Sommières et à Lunel-Viel... /... au motif qu'il ne se produit qu'une seule récolte qui est celle du vin, mais ce vin est d'une qualité si inférieure que les propriétaires ne le livrent que pour être converti en 3/6.* Lisons entre les lignes : la construction de cette ligne ne s'impose pas aux habitants de Saint-Nazaire dont la production, convertie en alcool, ne représente qu'un faible volume à forte valeur, aisément transportable en barque jusqu'au port de Lunel ou de Saint-Just. Le transport fluvio-lagunaire restait compétitif jusqu'aux années 1880 et drainait une large part de la production régionale jusqu'au port maritime de Sète.

1845

28 juillet : *le conseil municipal de Marsilargues... demande l'établissement de deux foires, l'une en mai l'autre début septembre.* Le conseil de Saint-Nazaire y est d'autant plus favorable que les propriétaires notables de Saint-Nazaire vivent à Lunel où ils exercent pour la plupart une activité de négoce et/ou de distillation.

1852

L'enquête de la préfecture pour la statistique agricole dresse un tableau très complet de la répartition des cultures (voir notre introduction).

Date non mentionnée : brouillon d'une lettre au Ministre de l'Agriculture déplorant les ravages de

l'oïdium, qui a détruit la quasi-totalité des récoltes de vin qui s'élevaient en 1839 et 1840 autour de 5000 hl d'alcool 3/6, et la moyenne des récoltes de dix années a été de 4500 hl tandis que la récolte dernière et celle de cette année (1851 et 1852) n'atteindront pas le misérable chiffre de 54 hl, c'est-à-dire 1/92 d'une récolte ordinaire. Le maire demande au ministre de faire accorder à leur commune un secours quelconque ou dégrèvement de l'impôt foncier. Si ravageur lors de son apparition, l'oïdium sera rapidement et efficacement combattu par le soufrage des vignes au printemps.

1854

7 mai : le conseil décide de mettre en afferme tous les marais communaux de Saint-Nazaire, pour 9 ans en 7 lots. Ces marais communaux offraient 34 ha de roselière que l'on fauchait pour la nourriture des chevaux, l'extension du vignoble ayant supplanté les prés de fauche et les fourrages. Les roseaux, de médiocre valeur alimentaire, étaient associés à des fourrages achetés en Crau.

1856

26 août : lettre du préfet demandant l'avis du conseil au sujet du changement du lundi au mardi du marché des vins et eau-de-vie, à Lunel.

1858

15 septembre : lettre du préfet au sujet de l'organisation du grappillage. *L'entrée des troupeaux dans les terres et vignes ne sera permise qu'après l'opération du glanage et du grappillage...*

22 décembre : autorisation de préfet pour Henri Héraud de faire fonctionner la distillerie de 316 qu'il exploite dans la commune de Saint-Nazaire-de-Pézan.

1859

9 mars : nouvelle autorisation de distiller pour Henri Héraud ; autorisation d'établir une distillerie de 3/6 accordée à Louis Boulet.

27 juillet : autorisation à continuer de distiller accordée à Émile Raffin, avocat (puis notaire) à Lunel. Ces autorisations à distiller pointent la persistance de l'ancienne économie viticole qui, faute de débouchés rapides pour les petits vins, reposait principalement sur la vente des eaux-de-vie. La première décennie du Second Empire est une phase de transition entre la viticulture traditionnelle et la viticulture industrielle.

1861

10 février : le maire expose le projet d'une ligne de chemin de fer intermédiaire partant d'Aigues-Mortes à Aigues-Vives. Le conseil émet le vœu que cette ligne de chemin de fer vienne aboutir à Lunel.

Sage précaution, et qui ne relève pas d'un chauvinisme simpliste. Lors du développement du réseau ferré, la connexion était vitale pour l'économie rurale. On ne saurait voir béatement le réseau ferré comme un facteur de développement universel car le

contraire s'est parfois produit en réalité. Enrichissant les villes et villages qui possédaient une station, la construction des chemins de fer drainait des capitaux considérables dont une part était prise sur les budgets jusqu'alors consacrés aux routes. La voie ferrée créait de ce fait un développement à deux vitesses, essor vigoureux pour les territoires traversés, stagnation ou déclin pour les territoires éloignés de plus de 15 km et dépourvus de gare (Weber : 1983, 287-288 et 300).

1862

7 février : avis du conseil sur un chemin de fer traversant le département de l'Hérault de Millau à Lodève, Montpellier puis Cette... vu qu'un encombrement très préjudiciable de nos produits s'est manifesté sur le chemin de la Méditerranée à cause de l'insuffisance des moyens de communication avec les contrées centrales... encombrement qu'explique le développement rapide du commerce de Marseille qui ne possède qu'un chemin de fer pour exporter nos immenses productions.

19 septembre : enquête du préfet sur l'avant-projet de création par la Compagnie du Midi d'une ligne de chemin de fer Sète-Marseille par Lunel, Saint-Gilles et Arles.

1864

23 octobre : protestation du conseil contre le non-respect des engagements de la Compagnie de la Méditerranée au sujet du projet de voie d'Aigues-Mortes à raccorder à Nîmes, alors que ce devait être à Lunel. Le conseil en appelle à l'arbitrage de l'Empereur. Encore le souci de la connexion au réseau. De par sa situation géographique littorale, peut-être aussi du fait de la vigilance des élus locaux, le Lunellois disposait dès les années 1870 d'une excellente connexion ferrée avec deux lignes dans le sens est-ouest et six gares ou stations pour treize communes (fig. 4).

1865

12 juillet : approbation du conseil au projet de la ville de Castries d'organiser deux foires. Deux foires de plus : tout est bon pour vendre le vin !

27 septembre : lettre du maire de Lunel sur la nécessité d'informer le préfet que : vous avez installé une ambulance pour les étrangers qui, arrivés pour faire les vendanges, tombent frappés par le mal... Ici la population commence à s'alarmer de voir arriver et mourir à l'hôpital, de (les) cholériques. Les vendanges attiraient une abondante main-d'œuvre saisonnière, cette année-là porteuse du choléra. Près du tiers de la population villageoise fut emportée par l'épidémie.

1867

9 juin : vote d'une imposition extraordinaire de 1 000 F en deux ans pour achever le chemin vicinal n° 4, chemin du Mas du Grès. Monsieur Servière, propriétaire de ce mas, offre 500 F pour achever ce

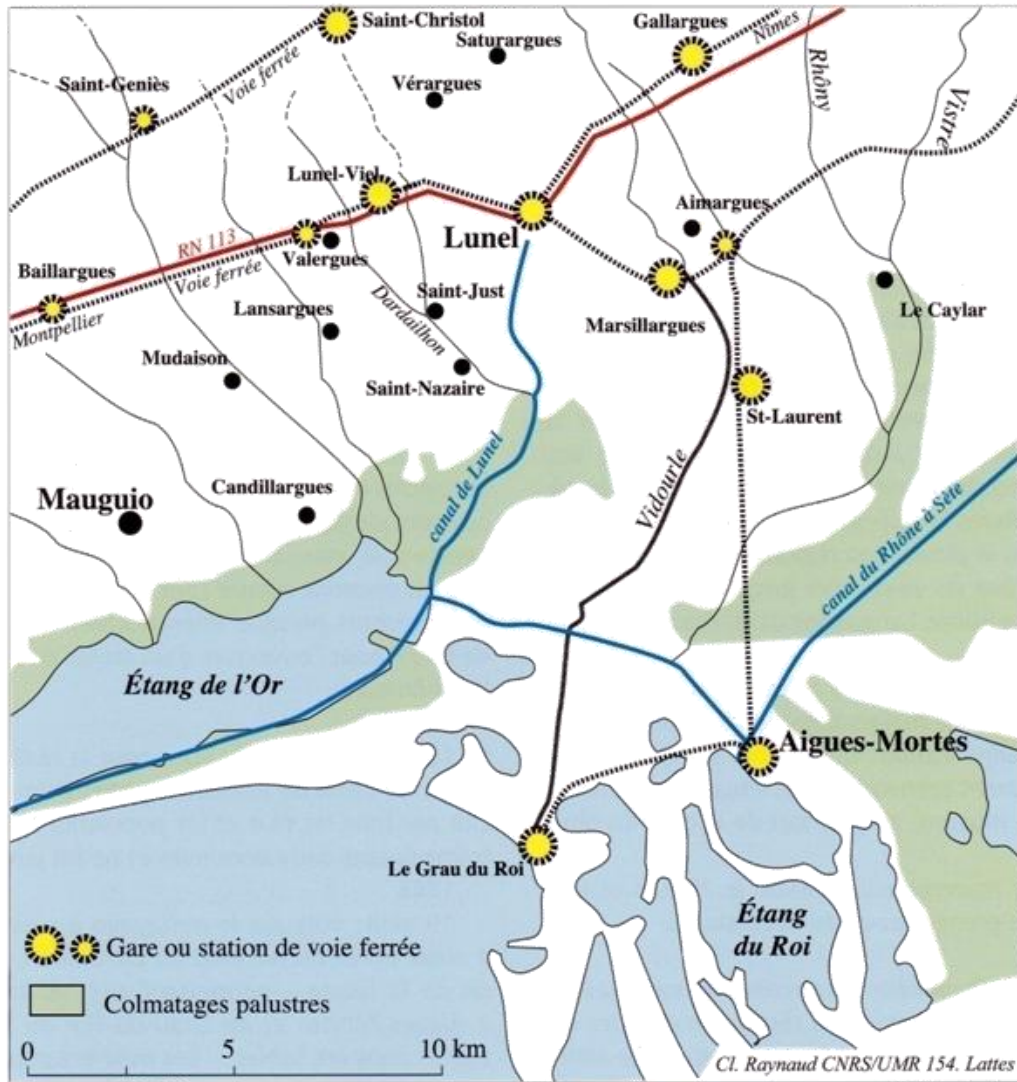


Fig. 4. Saint-Nazaire et les voies de communication. Le canal de Lunel offrait une voie à travers les lagunes jusqu'au canal du Rhône à Sète ; les habitants de Saint-Nazaire y accédaient par le port de Saint-Just, deux kilomètres au nord du village. L'accès au réseau ferré se faisait par les gares de Lunel et Lunel-Viel.

chemin. Toujours la préoccupation des chemins pour transporter la vendange jusqu'à la cave puis pour la commercialiser. L'intérêt privé rejoint ici l'intérêt collectif.

1868

19 janvier : sur invitation du préfet, le conseil vote une somme de 200 F pour employer les nécessiteux aux travaux d'utilité communale sur les chemins ruraux.

1872

29 septembre : soutien du conseil au projet d'une ligne de chemin de fer Sète, Pérols, Mauguio, Lansargues, Candillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire, considérant que l'établissement d'un chemin de fer passant dans notre commune et nous desservant par une gare assez rapprochée du village serait d'une grande utilité pour notre commune dans laquelle il se récolte annuellement

60 000 hl de vin qu'on est obligé de transporter sur des charrettes. La commune s'engage à subventionner le projet si la ligne passe directement près de Saint-Nazaire.

4 décembre : le conseil estime que l'installation d'une horloge dans le clocher est indispensable, vu l'important vignoble de la commune beaucoup d'ouvriers y travaillent. La viticulture de masse introduit une ample mutation psychosociologique, elle annonce le triomphe de la technique sur la nature... Désormais, comme tout ce que l'on peut mesurer, le temps est compté, les horloges sont partout : "le temps, c'est de l'argent"...

1872

7 décembre : nouvelle délibération sur le projet de ligne Sète-Aigues-Mortes, le conseil regrette que le tracé passe à 4 km du village et rejette ce projet.

Le phylloxéra impose des mesures contre La pauvreté

1874

12 avril : sur arrêté du préfet, le conseil reconnaît en séance extraordinaire l'utilité du canal d'irrigation dérivé du Rhône. *Considérant en particulier que la vigne qui forme l'exploitation la plus importante du Midi et qui est la seule source de notre richesse est menacée dans un avenir prochain d'une ruine complète par la maladie du phylloxéra qui l'envahit de tous côtés et qu'une submersion totale par l'eau du canal pourrait la préserver de cette destruction ce moyen curatif étant jusqu'à ce jour reconnu le seul efficace.* Certains esprits songeaient aussi à la possibilité de cultures irriguées, fruits et maraîchages, afin de diversifier la production régionale. Cela resta longtemps un rêve de visionnaire jusqu'à la création du Canal du Bas Rhône Languedoc dans les années 1960.

1875

6 juin : diminution de la mise à prix pour l'affermage des lots de marais communaux, par carence d'offre à l'adjudication : quatre lots sur quinze seulement trouvent preneurs. Cette situation dénote un manque de moyens, au plus fort de la crise du phylloxéra.

7 juillet : nouvelle adjudication le 20 juin et toujours pas de preneur pour les lots restants.

1876

9 mai : *le phylloxéra ayant complètement ravagé les vignes de la commune, la récolte en céréales qui les autres années était presque nulle sera cette année d'une grande importance. Que par ce fait la récolte en vin sera cette année sinon nulle d'une importance bien médiocre.* En conséquence le conseil demande au préfet d'autoriser l'instituteur à *donner vingt jours de vacances à ses élèves pendant le mois de juillet afin que les enfants puissent aider leurs parents aux travaux de la moisson, et dix jours dans le courant du mois de septembre pour les courts travaux des vendanges.* Le vignoble étant anéanti, les céréales ont aussitôt repris leur ancienne importance sur ce terroir humide qui pouvait, contrairement aux coteaux, porter de belles récoltes de grains.

1878

10 février : le conseil émet le vœu que soit déclaré d'utilité publique le projet Dumont de creuser le canal du Rhône, pour l'irrigation et pour remédier aux ravages du phylloxéra par l'immersion des vignes.

3 mars : *Monsieur le receveur municipal, faute de ressources suffisantes, se voit forcé de refuser le paiement des mandats délivrés jusqu'à ce jour, que pour remédier à cet état de choses il serait bon de mettre en adjudication dans un délai rapproché la ferme de tous les marais communaux...* Les récoltes ayant été détruites par le phylloxéra, la commune se trouve pri-

vée de la recette des impôts locaux. La démographie du village répercute la crise viticole en marquant une chute brutale de 200 habitants à la fin des années 1860, la population chute à 135 dans les années 1880 et ne retrouve le niveau de 1860 qu'après 1910. Émigration, maladie, malthusianisme ?

1880

16 février : l'agent Voyer signale *qu'il importe de procurer au plus tôt du travail aux ouvriers de la commune qui en manquent depuis si longtemps...* Plus de vigne, plus de travail, car les céréales ne demandent pas beaucoup de main-d'œuvre.

1^{er} août : *le conseil considérant qu'il importe de secourir efficacement l'infortune des pauvres ouvriers de la campagne qui n'ont pas de travail pendant la mauvaise saison, considérant en outre que les chemins ruraux sont en certaines parties de leur parcours presque impraticables, vote un crédit de 600 F pour l'ouverture d'un atelier de charité pour les chômeurs.*

1881

13 février : nouveau vœu pour la réalisation sans retard du canal du Rhône; le projet Dumont, plébiscité par tous les élus et les populations concernées, traîna durant deux décennies et ne fut jamais réalisé.

1885

19 avril : vote sur le *nettoyage à vieux fonds et à vieux bords du ruisseau du Dardailhon et du fossé dit de la Laune... permettant aux habitants d'aller à Aigues-Mortes et au Grau-du-Roi où ils ont des vignes dans les Sables... Les ouvriers pourront aussi aller travailler dans lesdites vignes à l'époque des mortes saisons qui malheureusement sont assez fréquentes dans notre localité...* Cette délibération insiste sur la plantation d'un nouveau vignoble dans les sables du cordon littoral, où le phylloxéra ne peut se développer.

1887

19 mai : vote de 100 F de crédits aux ateliers de charité, pour le creusement de fossés. Demande de creusement de fossés pour l'écoulement des eaux et de classement du chemin du Christoulet qui est en très mauvais état *vu le grand nombre de vignes qui l'avoisinent. Aussi les ornières sont-elles profondes et les fondrières nombreuses. C'est ce qui a donné suite à un grand nombre d'accidents.*

10 juillet : le maire expose *qu'il serait urgent de procéder au curage du Dardailhon et du fossé de la Laune. Il propose au conseil de rectifier sur le budget primitif l'imposition extraordinaire de 800 F et de la réduire à 400 F. Les 400 F supprimés seront pris sur le montant des marais, lequel a dépassé de beaucoup les espérances du conseil.* Il faut lire entre les lignes cette rectification budgétaire qui signale qu'après la reconstitution du vignoble, la

prospérité revenant, la location des marais pour le fauchage des roseaux ne pose plus de problème: les exploitations tournent à plein régime et les chevaux ont faim !

1888

12 février : adhésion du conseil municipal aux vœux du Conseil Général de l'Hérault sur la protection des vins français et des soieries, nécessité que les droits sur les raisins secs, produits similaires, pouvant servir à la fabrication des vins, soient élevés à 50 F par 100 kg... ; *que les vins de raisins secs soient exclus du tarif conventionnel...; que les vins fabriqués avec des raisins secs ou avec des produits similaires ne puissent circuler en France qu'accompagnés d'acquis spéciaux.* Suite à un traité commercial avec l'Italie, les vins fabriqués envahissent le marché et font chuter les prix.

1889

20 mai : le conseil demande la création d'un bureau de tabac régie, considérant que :

- 1) *La surface vinicole est de 250 ha de la commune et tend à croître, et qu'il s'y ajoute 85 ha du Grès et autres campagnes des communes voisines mais dont la vendange s'enferme dans les caves de Saint-Nazaire, ce qui fait environ 330 ha pro-*

ducteurs de vin qui relèveraient de la régie de Saint-Nazaire.

- 2) *La dépense annuelle du tabac, grâce à une population flottante de 60 vignerons peut être évaluée approximativement à 3000 F par an, dépense qui va s'accroître en raison des progrès de la vigne et des bras que celle-ci réclame.*

La régie fiscale réglait les formalités et prélevait les taxes sur la vente du vin et des alcools. S'y ajoutait la vente du tabac, elle aussi étroitement encadrée par les services fiscaux.

1890

11 mai : vœu du conseil pour accélérer le creusement du canal du Rhône pour lutter contre les vins falsifiés mais aussi développer par l'irrigation les productions du Midi.

22 juillet : le conseil approuve le rapport de l'agent Voyer sur le nouveau classement des chemins et souhaite y ajouter le chemin de Saint-Nazaire à Lunel par les Passes (nom d'un pont remplaçant un ancien passage à gué) qui dessert le port de Saint-Just et sert à acheminer par le canal de Lunel les blés, les vins (de 35 à 40 000 hl par an) vers Beaucaire, Aigues-Mortes et Sète (fig. 5).

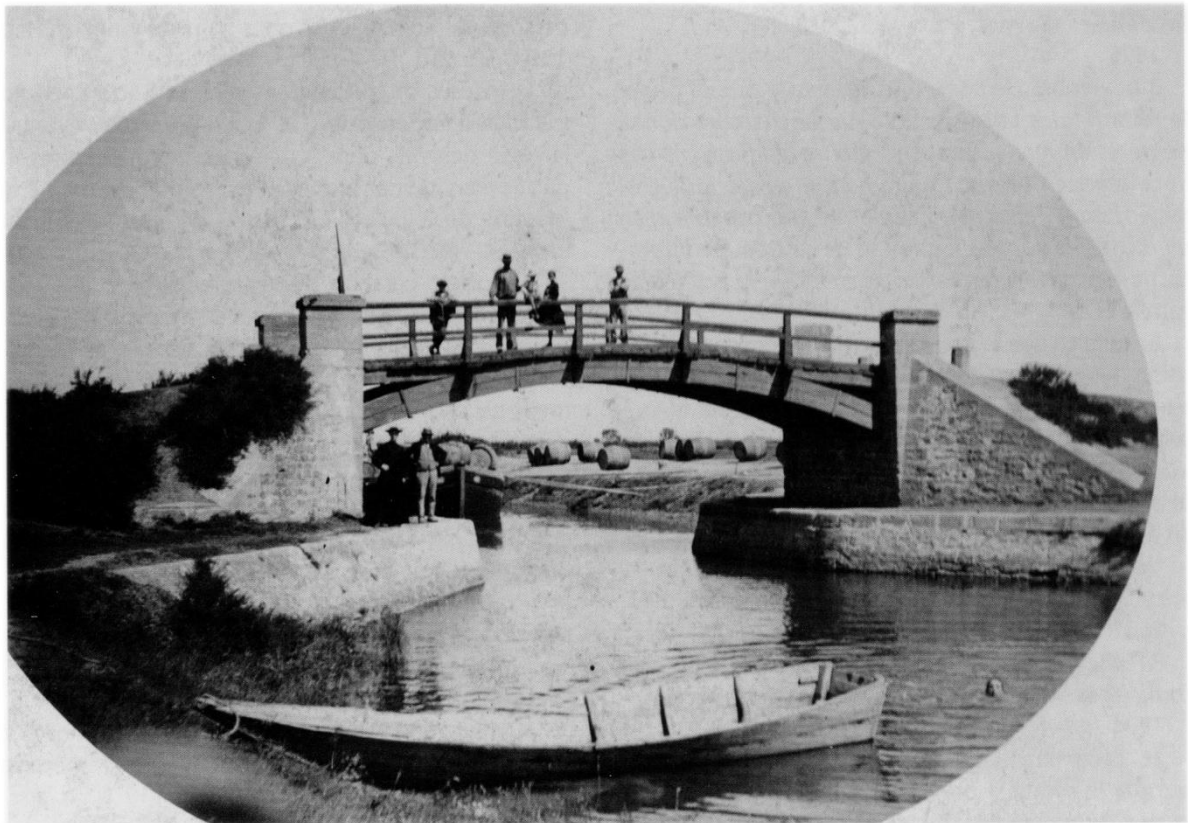


Fig. 5. *Le canal de Lunel au pont du Lièvre vers 1895. Au premier plan, observer les ébats d'un baigneur près d'un négafol (à droite). Derrière le pont, tonneaux attendant le chargement (coll. Marre).*

1891

3 mai : le conseil émet le vœu., qu'une gare de marchandises soit établie à la station de Lunel-Viel dans les plus brefs délais possibles. Ce qui fut fait avec un grand quai de débarquement et d'embarquement des productions et des engrais, notamment.

1892

29 septembre :... *vu la reconstitution du vignoble et les récoltes toujours croissantes il serait juste dans l'intérêt de toute la population de faire l'achat d'une bascule pour peser les vins. Vote d'un crédit.*

La crise devient structurelle : mobilisation générale !

1893

17 janvier : fixation du prix des pesées à 0,10 F par muid (7 hl) ; le garde champêtre tiendra registre.

11 décembre : vœu du conseil en faveur de l'unification des tarifs de transport ferroviaire, pour la suppression des octrois et pour la lutte contre le sucrage des vendanges et la fabrication de vin artificiel à partir de raisin sec. La municipalité relaye directement les revendications régionales exprimées la veille dans une manifestation à Montpellier, dont les thèmes portaient sur la lutte contre les fraudeurs et la suppression des octrois qui entravaient encore la circulation des denrées (Sagnes, Pech 1997, 10)

1895

3 novembre : *le conseil, considérant que le projet de réforme des boissons voté par la chambre donne pleine et entière satisfaction aux revendications des viticulteurs en ce que notamment il assure le dégrèvement complet du vin, seule mesure capable d'en augmenter la consommation et de restreindre la production artificielle en faisant disparaître la prime à la fraude.*

Jusqu'à ce que le gouvernement n'impose la déclaration des récoltes, suite aux événements de 1907, la production de vin n'était pas quantifiée. Cela favorisait les fraudes de la part de certains producteurs et plus encore de négociants peu scrupuleux, par ajout de sucre, d'alcool, quand ils ne fabriquaient pas du vin à partir d'eau et de raisins secs importés de Grèce ou de Turquie. Le problème du vin frelaté hanta les viticulteurs méridionaux durant de longues décennies.

1901

8 février : le conseil vote 20F comme subvention au Comité des Vins de France à titre d'encouragement.

1904

16 décembre : adhésion au Comité Viticole organisé par le syndicat professionnel agricole de Béziers en vue de provoquer un mouvement d'opinion susceptible par sa force d'émouvoir les pouvoirs publics et de les décider à porter remède à un mal dont souffre toute une région de la France. Vœu du conseil en faveur d'une loi sur la suppression des "vins de sucre" ; encore le problème de la

fraude... Depuis les dernières années du XIX^e siècle la viticulture traverse l'une de ses plus graves crises de mévente qui s'aggrave en 1904 ; prix, revenus et salaires sont au plus bas, les grèves d'ouvriers se multiplient. Celle du 1^{er} décembre s'est soldée par un échec (Sagnes, Pech 1997, 32).

1905

13 janvier : M. Peyronnard, adjoint au maire, est chargé de représenter le conseil au Congrès Viticole organisé à Béziers le 20 janvier, à l'appel de la Société d'Encouragement Viticole. La crise s'aggrave, le mouvement revendicatif s'organise ; Béziers et Narbonne en sont les centres nerveux.

5 juillet : le conseil déplore la crise que traverse la viticulture depuis 1904 et souligne la situation alarmante des propriétaires et le chômage massif des ouvriers. Il regrette que l'amendement Doumergue-Aldy-Sarraut n'ait pas été inscrit dans la loi. Il demande que soit aboli le droit de sucrage et d'apport d'alcool dans les vendanges. Les thèmes mis en avant dénotent la mainmise des grands propriétaires sur le mouvement ; en dénonçant le bouc émissaire du fraudeur du nord, ils détournent l'attention du vrai problème qui réside dans la surproduction et tentent de sortir du conflit social qui s'amplifie (Sagnes, Pech 1997, 36-40).

Le conseil municipal demande en outre une exonération d'impôts pour 1905 et un contrôle sévère de la régie des vins pour réduire les fraudes. La revendication concernant les impôts reprend un thème du meeting du 2 juillet ; 136 maires de l'Hérault se joindront au mouvement (Sagnes, Pech 1997, 40).

11 juillet : création d'un atelier public de distillation sur la place de l'église, qui sera ouvert pour trois périodes de distillation en août, novembre et mars.

3 décembre : vœu du conseil pour le rétablissement du privilège des bouilleurs de cru, supprimé en décembre 1900.

1906

23 mars : *vote à l'unanimité des résolutions adoptées par la réunion viticole de Montpellier du 20 mars. Il demande à MM. les députés et sénateurs d'en faire une loi spéciale sur la taxe différentielle des alcools.* Il s'agit de lutter contre le vinage pratiqué en relevant le degré d'alcool de la vendange.

1907

30 mars : doléances adressées à la Commission parlementaire d'enquête viticole au sujet de la mévente du vin et des fraudes.

15 avril : pour faire face au chômage des ouvriers dû à la mévente du vin, le conseil débloque 348 F qui étaient prévus pour l'ouverture de fossés destinés à assainir le chemin de la grande Draille,

régulièrement inondé. Les travaux seront confiés aux ouvriers en chômage.

16 mai : manifeste des revendications du Midi au sujet de la crise viticole. Émile Nayrac, maire, estime qu'il convient de s'élever au-dessus des questions de personnalités et de divergences d'opinions pour former le Bloc intangible de la viticulture en adhérant en masse au splendide mouvement parti d'Argelliers, si vaillamment dirigé par Monsieur Marcellin Albert, qui à l'heure voulue, il en a la certitude, saura, avec l'aide des délégations diverses, faire enfin triompher nos justes revendications...

11 juillet : le conseil municipal démissionnaire, réuni en séance officielle dans la salle de mairie, ... /... envoie un salut fraternel ainsi que l'expression de son entière sympathie aux détenus de Montpellier. Le conseil maintient sa démission donnée le 12 juin et confirme son soutien au mouvement d'Argelliers qui, deux jours auparavant, avait appelé à la démission les conseils municipaux en signe de solidarité. Ces démissions se diffusèrent principalement dans l'Aude et l'Hérault, centre de la révolte. Sur la carte de ces démissions, le Lunellois forme la frontière orientale où le mouvement s'essouffle : les municipalités de Lunel et Marsilargues ne démissionnèrent pas, non plus que celles de la rive droite du Vidourle, dans le Gard où le mouvement fut peu suivi (Sagnes, Pech 1997, 52 et 62). Les causes de cette position sont essentiellement d'ordre politique, les Gardois, majoritairement socialistes, faisant une analyse très négative de ce mouvement piloté par les grands propriétaires qui détournaient à leur seul profit le mécontentement général.

Suite aux grandes manifestations de juin, de nombreux vigneron ont été interpellés et condamnés à des peines de prison pour trouble de l'ordre public.

21 octobre : installation du nouveau conseil municipal, réélection des démissionnaires de juin, le maire Émile Neyrac et l'adjoint Joseph Peyronnard.

La mutation du paysage viticole

22 février : vœu du conseil en faveur du creusement des canaux du Rhône ; *vœu que la Société des Canaux du Rhône adhère à la CCDV au sein de laquelle elle pourra trouver un précieux appui pour l'étude et la réalisation de ses projets...* La Confédération Générale des Vignerons est alors la principale organisation de défense de la viticulture.

25 avril : le conseil demande au Préfet une remise d'impôts proportionnelle aux dégâts des gelées des 21 et 22 avril ; *les pertes dans certains quartiers peuvent être évaluées à la moitié de la récolte.*

18 décembre : vote solennel pour que le parlement vote d'urgence une loi : *il sera alloué une prime de 0,50 F par degré d'alcool hectolitre aux vins allant à la distillation.* Vœu en faveur de la limitation des primes allouées aux vins algériens exportés en France.

1909

10 novembre : la pyrale et les inondations du Dardailhon en septembre ont emporté le cinquième de la récolte. Le conseil demande au préfet un dégrèvement d'impôts.

21 décembre : *le conseil municipal se fait l'interprète des sentiments de la population en approuvant le projet des canaux d'irrigation du Rhône dont le dossier est déposé à la préfecture du Gard.*

1910

12 novembre : *considérant que les buissons qui bordent les vignes sont un refuge pour les insectes ennemis des cultures en facilitant leur reproduction le conseil, dans un but d'utilité publique, décide, sur la proposition de Monsieur le Maire, d'inviter Messieurs les propriétaires de la commune à détruire pendant l'hiver les buissons (surnommés rases) qui séparent leurs vignes, en évitant toutefois d'atteindre les arbres fruitiers voisins.* Cette mention permet d'apprécier le paysage viticole où les vignes sont bordées de haies basses et de nombreux arbres fruitiers, pêcheurs, amandiers, grenadiers, jujubiers ; pas d'olivier dans ce terroir de plaine. Ces arbres ont fini par disparaître au cours des années 1960, victimes de la mécanisation des cultures. Leur disparition fut accentuée par la mode éphémère du sulfatage par hélicoptère, qui ne semble pas avoir sévi à Saint-Nazaire mais est bien attestée dans les coteaux, de Lunel-Viel à Saint-Christol.

1911

4 mars : *le conseil, dans un but d'utilité publique, décide, sur la proposition de Monsieur le Maire, de faire détruire par le garde et le cantonnier toutes les rases de la commune. Et vote un crédit de 50 F à prendre sur les fonds libres de la commune, lequel crédit sera employé à l'achat de pétrole nécessaire à la destruction complète des buissons.* Visiblement, les viticulteurs renâclent et ne brûlent pas les fourrés. La pratique s'imposera néanmoins et deviendra habituelle durant tout le XX^e siècle. On mesure une nouvelle fois combien la diversité végétale et les pratiques agricoles restaient empreintes, en ce début du siècle, de l'héritage pré-industriel (fig. 6).

28 avril : demande de dégrèvement *pour les propriétaires dont les vignobles ont été fortement éprouvés par la double gelée du 6 avril.*

11 novembre : projet d'installation d'un pont bascule de 10 000 kg pour peser les fourrages, face à la ferme de M. Héraud.



Fig. 6. Le village de Saint-Nazaire vers 1895. Au premier plan le Prat Serian (Pré des Cerisiers) où la vigne d'aramon a chassé les cerisiers. À l'arrière-plan à gauche, entrée charretière d'une exploitation viticole dominée par la masse du chai. Noter à droite du portail la fenêtre carrée destinée au déchargement de la vendange (coll. Marre).

1912

25 juillet : embauche d'un cantonnier au plus vite afin que les chemins soient en moins mauvais état à l'époque des vendanges.

10 novembre : par suite de la hausse des vins cette récolte représente à l'heure actuelle une valeur telle que l'obligation s'impose d'en faciliter l'enlèvement quel temps qu'il puisse faire. Qu'il serait infiniment regrettable après l'énorme effort accompli de voir comme en 1907 le bénéfice d'une année de travail compromis par suite du mauvais état des chemins. Depuis 1910 le marché est assaini par une série de mesures gouvernementales autant que par des récoltes déficitaires, les prix remontent.

1913

10 mai : demande de subvention au Conseiller Général du canton pour réparer le chemin du cimetière, impraticable (Chemin de l'Aubredon), avenue appelée à devenir plus fréquentée ; en effet, ce chemin conduit à la cave coopérative qui est en construction. Depuis le célèbre discours de Jean Jaurès sur la nécessaire solidarité des vigneron, les caves coopératives se multiplient (Sagnes, Pech 1997, 51).

8 juillet : par suite de la gelée d'abord, du mildiou ensuite, la récolte est des plus compromise. Malgré les dépenses énormes que les propriétaires se sont imposées pour lutter contre la maladie (à peu près tous ont fait jusqu'à douze sulfatages et même plus) on peut affirmer dès à présent qu'un

tiers de récolte seulement est sauvé. Demande de dégrèvement d'impôts.

21 octobre : urgence d'élargir une rue fréquentée depuis la construction de la cave coopérative, avant que l'on ait à déplorer un accident.

La guerre sauve La viticulture de masse

1914

2 août : Monsieur le Maire en raison des graves événements qui se préparent, propose au conseil de prendre les mesures nécessaires pour venir en aide aux familles de ceux qui partent pour accomplir leur devoir de français et de ce fait même, peuvent se trouver dans le besoin. Mobilisation générale. La fête locale étant annulée pour cause de guerre, le conseil décide d'utiliser les fonds prévus pour aider les familles.

1915

30 mai : la gelée du 24 avril a emporté la moitié et même les trois-quarts de la récolte.

15 juin : pétition pour la demande d'une remise d'impôt proportionnelle au désastre qui touche les deux tiers des contribuables de la commune.

1914-1918

La Grande Guerre occupe peu de place dans les délibérations du conseil municipal. Tout juste trouve-t-on mention du départ sous les drapeaux

de l'instituteur-secrétaire de mairie puis sa captivité, alors que neuf jeunes hommes périrent durant le conflit. Contrairement à de nombreuses petites communes qui connurent alors un profond déclin démographique, à Saint-Nazaire la courbe ne fléchit pas et ne cesse au contraire de s'élever jusqu'au début des années 1930, frôlant les 300 habitants. La reprise viticole explique-t-elle seule cette évolution ?

1919

26 avril : la mairie reçoit de la préfecture un chèque de 3 034 F pour ristourne des sommes versées en plus lors du premier tiers de sulfate attribué à la commune. Utilisé pour la fabrication des obus, le cuivre était devenu rare, ce qui avait fait monter le prix du sulfate et l'on risquait la pénurie ; sa commercialisation était étroitement contrôlée par le Ministère de la Guerre. Chaque commune disposait d'un contingent proportionné à la surface de son vignoble.

9 septembre : nomination de deux gardes-fruits pour surveiller les vignes pendant les vendanges.

30 octobre : demande de 25 tonnes de charbon pour le fonctionnement des échaudeuses contre la

pyrale et la cochylys. Comme le sulfate de cuivre, le charbon était contingenté à cause des restrictions de guerre.

9 octobre : le conseil décide qu'à l'avenir la distillerie publique n'aura plus sa place devant la mairie et l'école mais qu'elle s'installera à l'autre extrémité de la place, à côté des poids publics. Mesure hygiénique en faveur des écoliers (fig. 7).

1922

28 février : pas de preneur lors de l'adjudication des poids publics le 18 décembre, la récolte 1921 ayant été anéantie par la grêle.

28 avril : afin d'éviter dans la mesure du possible le renouvellement du désastre qui l'année dernière a enlevé la presque totalité de la récolte, le conseil décide l'installation de trois postes de tir contre la grêle dans le territoire de la commune, l'un au mas du Grès ou au mas Neuf, l'autre à la cave coopérative et le troisième au Clos Redon. Des "fusées paragrêle" étaient tirées pour éloigner les orages de grêle.

1925

26 mai : le nombre exagéré d'étrangers fixés dans la commune et l'attitude quelque peu tapageuse de certains d'entre eux et surtout de leurs enfants attire



Fig. 7. Le pressoir sur la place de la mairie, entre 1903 (installation de l'éclairage public, visible sur la photo) et 1910. Si les grands propriétaires disposent de pressoirs fixes dans leurs chais fonctionnels, les petits viticulteurs louent les services d'un pressoir mobile stationné sur la voirie car la place manque dans les celliers. Sur le cliché, un vigneron pompe le moût dans trois muids qui iront poursuivre leur fermentation dans son cellier (coll. M. Roux).

l'attention du conseil municipal qui décide de faire vérifier par la gendarmerie la situation de chacun d'eux. La pénurie de main-d'œuvre agricole pendant la guerre avait amplifié le mouvement migratoire d'ouvriers espagnols venus de la région de Murcia et Librilla. D'abord immigrés saisonniers, les ouvriers vinrent ensuite avec leurs familles pour s'établir durablement. L'intégration se fit progressivement mais certains d'entre eux, de retour au pays, fondèrent à Librilla un quartier baptisé Lunel en souvenir de leur terre d'accueil.

Après la crise, de nouvelles conditions de travail

1932

31 octobre : demande de dégrèvement d'impôts pour les propriétaires ayant perdu leur récolte à la suite d'une attaque de mildiou.

1933

20 mai : démission générale des conseils municipaux du Midi suite à la crise viticole. Une réunion est prévue à Lunel le 21 mai.

24 mai : suite à la réunion de Lunel, confirmation de la démission du conseil.

1934

20 février : le conseil est favorable à la création d'un marché hebdomadaire des vins et alcools à Lunel.

1935

16 mai : la crise économique s'étend, les ouvriers de la commune sont durement touchés par le chômage. Afin d'ouvrir un chantier, le conseil demande à *Monsieur le Préfet d'allouer à la commune une aide de 5 000 F s'ajoutant aux 5 000 F votés pour employer les chômeurs à la réparation des chemins.*

13 décembre : le préfet demande au conseil municipal de nommer une commission dite d'arrachage, chargée de contrôler l'arrachage des vignes (décret du 30 juillet 1935). Malgré l'instauration du « Statut viticole » en 1931, la crise s'aggrave suite au fléchissement de la consommation et aux arrivages massifs de vins d'Algérie. Les prix sont au plus bas en 1935 : 45 F l'hectolitre alors que le coût de production se situe entre 60 et 100 F ! Le vin se vend à perte.

1936

17 janvier : *Monsieur le maire informe que le chantier des ouvriers chômeurs de la commune est en pleine activité et qu'il a dû y admettre des ouvriers nouveaux actuellement sans travail. Le conseil, considérant qu'il est inadmissible que des ouvriers français habitant la commune, cités comme bons travailleurs et en pleine force d'âge, se voient réduits au chômage, alors que des ouvriers étrangers bien moins intéressants, n'éprouvent aucune peine à se procurer du travail. Décide à l'unanimité d'adresser à Monsieur le préfet la présente délibération demandant que les cartes d'identité soient*

soumises à un contrôle sévère et impitoyablement refusées aux étrangers qui ne sont pas entièrement en règle avec les lois et règlements qui les régissent.

Le chômage marque durement l'ensemble du pays à partir de 1933, particulièrement dans le monde viticole avec l'effondrement des prix du vin. À la ville comme à la campagne la population ouvrière est gonflée par les étrangers appelés dans les années 20 pour combler le déficit de main-d'œuvre des classes creuses de l'après-guerre. La fin du plein-emploi provoque de fréquents réflexes de xénophobie en bas Languedoc où le nombre des ouvriers agricoles espagnols inquiète les villageois (voir déjà en 1925).

Même jour : *il est donné lecture d'une lettre du maire de Saint-Just concernant la contamination des eaux du Dardailhon par le déversement dans ce ruisseau des vinasses de la distillerie Sauvaire de Lunel Viel. Il demande l'appui de la municipalité pour une action administrative auprès des pouvoirs publics et pour une action judiciaire auprès des tribunaux compétents...* Depuis le XVIII^e siècle, la pollution des cours d'eau par les effluents de distillation constitue l'une des préoccupations principales des élus locaux.

7 septembre : *Monsieur le Maire informe le conseil qu'il a reçu plusieurs demandes des habitants tendant à l'organisation d'une garderie d'enfants pendant la période des vendanges. Le conseil décide la création de ce service qui fonctionnera pendant vingt jours à partir du 8 septembre 1936, de 6 heures à 17 h 30.* Le Front Populaire porte des avancées sociales pour l'amélioration des conditions de travail. Massivement impliquées dans les travaux viticoles bien avant la guerre de 14-18, les femmes ne bénéficiaient d'aucune aide pour le soin des nouveau-nés et la garde des enfants. Une image nous a été rapportée par plusieurs témoins : dans une banaste d'osier placée à l'ombre des ceps, protégés des guêpes par un voile léger, les bébés au sein suivaient leurs mères à la vigne... Quant aux enfants, ils suivaient les adultes dans les vignes, comme le montrent de nombreuses photographies.

1937

23 août : *le conseil décide la création d'une garderie enfantine pendant la période des vendanges...* La garderie des vendanges devient une institution régulière dans tous les villages.

1938

8 juin : *le conseil décide de mettre en adjudication la ferme des poids publics pour un an.* Il s'agit de la bascule servant à la pesée des vendanges.

4 septembre : *Monsieur le maire demande au conseil si la garderie enfantine doit fonctionner pendant la période des vendanges 1938. Le conseil*

décide son fonctionnement et vote à cet effet la somme de 700 F qui sera prise sur les fonds libres et inscrite au budget additionnel. La préposée à ces fonctions sera payée à raison de 28 F par jour.

1939-1945

Même silence du conseil que pendant la guerre précédente à propos de l'agriculture.

1945

11 juin : le conseil accepte les mesures proposées par le Comité Régional de Salut Viticole.

Regroupant propriétaires et ouvriers agricoles, le CRSV s'est organisé à la Libération et réclame au gouvernement provisoire des mesures d'urgence pour le relèvement du revenu viticole. Massivement soutenues lors de meetings et relayées par de nombreuses municipalités qui menacent de démissionner, ces revendications sont partiellement satisfaites par l'ordonnance du 14 juin 1945 (Gavignaud-Fontaine 2000, 128-129).

1953

19 juin : Monsieur le Maire donne lecture d'une lettre du Comité de Salut Viticole demandant que le conseil accorde son patronage pour l'action à mener en faveur de la revalorisation du prix du vin. Motion de protestation qui circulait dans toutes les municipalités.

Destruction du vignoble : un pas vers

La diversification agricole

1956

Étonnant silence après les gelées catastrophiques de l'hiver qui détruisirent une large part du vignoble. La réaction viendra l'année suivante.

1957

17 avril : le morcellement exagéré de la plupart des exploitations de la commune rend leur mise en valeur particulièrement difficile et onéreuse. Le regroupement de certaines terres en vue de créer des parcelles d'une superficie et de dimensions proportionnées aux moyens modernes de mise en culture, paraît évidemment souhaitable. À la suite des récentes gelées, de nombreux agriculteurs ont été contraints à arracher une partie de leur vignoble, détruit par le froid. Le moment paraît particulièrement choisi pour réaliser dans toute la mesure du possible, le remembrement des terres des exploitants de la commune. Le conseil décide de demander à Monsieur le Préfet la constitution de la commission communale de remembrement.

Les gelées de février 1956 avaient détruit près de 90% du vignoble. Les seuls cépages ayant résisté au gel étaient les terrets et les hybrides blancs et rouges. La décision de remembrement n'a pas eu d'impact notable dans la mesure où le terroir était déjà essentiellement divisé en grandes parcelles.

28 juin : le banquet fraternel de la fête locale en juillet est supprimé, par mesure d'économie, en raison des destructions de la gelée du mois de février 1956.

1962

5 décembre :... il y aurait lieu de faire procéder à l'étude du projet d'installation d'un pont-bascule...

Ce projet venait remplacer le vétuste poids public de la coopérative; le nouveau pont-bascule resta en usage jusqu'aux années 1980 puis devint inutile après l'arrachage des vignes.

1964

20 juillet : organisation de la garderie enfantine à compter du 1^{er} septembre.

1965

9 avril : le conseil, après discussion, décide, afin de faciliter la manœuvre de remplissage des appareils de pulvérisation, de modifier la hauteur de la dite colonne (de sulfatage) et de remplacer le col-de-cygne en tube rigide toujours endommagé, par un tube en plastique souple. Il est également décidé de procéder à la réfection de la chaussée sous cette colonne par la mise en place d'un revêtement en ciment en vue de récupérer et d'évacuer dans le fossé le trop-plein des appareils. Cette disposition évitera la stagnation des eaux polluées par les produits de traitement à base de poisons très dangereux.

Voilà une préoccupation écologique bien précoce !

1966

10 juillet : comme suite à la demande de plusieurs propriétaires victimes des dégâts provoqués par la gelée du 4 mai 1967, M. le Maire rappelle à l'assemblée que M. Louis Péliissier, expert judiciaire à Montpellier, a été sollicité en vue d'établir un rapport sur l'état des vignes et vergers sinistrés de la commune.

Au lendemain des gelées de 1956, des vergers de pommiers ont remplacé de nombreuses vignes ; celles-ci ne couvrent plus que 90 ha sur le territoire de Saint-Nazaire, à égalité avec les vergers. Avec la plaine de Nîmes, le Lunellois s'est tôt orienté vers la diversification agricole.

1972

15 décembre : après lecture d'une lettre de l'Association de Propagande pour le Vin demandant une participation d'un centime par hectolitre récolté, le conseil municipal laisse le libre choix aux viticulteurs et coopérateurs de la commune et refuse toute subvention.

1975

24 février :... la commune est classée en zone sinistrée à la suite des intempéries d'avril 1974 pour la vigne et août 1974 pour les pommes.

1976

8 octobre : sur proposition de Monsieur le Maire approuvée par le conseil, le grappillage sera donné

dans la commune le dimanche 10 octobre et sera réservé aux seuls habitants du village. Une autorisation du maire sera délivrée et un avis dans la presse renouvellera l'interdiction de grappiller les pommes.

1977

20 septembre : *Monsieur le Maire informe l'assemblée que les Caves Coopératives sont tenues d'avoir des bassins de décantation avant d'être autorisées à rejeter les eaux usées dans le réseau d'assainissement.* L'incitation resta lettre morte, la coopérative était en perte d'activité et les travaux ne furent jamais réalisés.

1979

12 octobre : *le fonctionnement et l'entretien du pont bascule communal étant une charge de plus en plus lourde pour la commune et son utilisation se limitant pratiquement à la période des vendanges. Il propose de supprimer la régie du poids public et demande au président de la cave coopérative des vigneronns d'assurer le fonctionnement et l'entretien du pont-basculé de 50 tonnes.* Lors de la même séance est évoqué l'achat de fusées paragrêle par la cave coopérative : *la commune remboursera la dépense sous forme de subvention.*

Les années 1980 : bouvine, écologie et viticulture

1984

16 février : *aucune décision n'a encore été prise en ce qui concerne l'évacuation des eaux usées de la Cave Coopérative et bien que le devis ait été modifié, aucune solution n'a encore été retenue du fait du montant de la dépense.*

La gestion de la coopérative embarrasse par la pollution qu'elle engendre, on ne décide rien ; il est loin le temps où l'on élargissait la rue pour faciliter l'accès à la Cave (voir le 21 octobre 1913) !

22 juin : *le bail des marais communaux est attribué pour une durée de neuf ans à M. Jean Lafon, manadier, qui s'engage en contrepartie à fournir à la commune, chaque année : deux abrivados, deux courses de taureaux et deux bandidos pour le bail des Ponchades, une abrivado, une course de taureaux et une bandido pour la location des herbages.*

Les herbages ne sont plus un enjeu agricole mais le lieu d'une pratique culturelle, la bouvine, élevage ritualisé de taureaux camarguais.

1985

26 juillet : *subvention pour la campagne pour le vin : 200 francs.*

26 novembre : *lettre de l'Association des Exploitants Agricoles de Saint-Just Saint-Nazaire concernant une plainte déposée auprès de Monsieur le Procureur de la République pour divagation des taureaux de la manade Lafon-Besson, sur les terres*

jouxtant les marais communaux. Cette association demande qu'une intervention soit faite auprès de la brigade de Gendarmerie pour que cessent les actes de malveillance qui entraînent la divagation des taureaux.

Résurgence de l'animosité séculaire entre cultivateurs et éleveurs, ces derniers étant perçus par les premiers comme des marginaux fauteurs de trouble.

Fin de La civilisation viticole

1989

12 juin : *M. le Maire demande au conseil municipal de se prononcer, dans le cas où la cave coopérative serait mise en vente, sur l'usage qu'il pourrait être fait du droit de préemption de la commune. Le Conseil Municipal, à l'unanimité, décide d'user de son droit de préemption pour l'acquisition de la cave coopérative en cas de vente de cette dernière.*

La coopérative a fermé ses portes et a finalement été vendue en 1992 sans que la commune se porte acquéreur. Elle a été démolie et plusieurs habitations ont été bâties à son emplacement.

12 septembre : *M. le Maire expose que les fusées paragrêles étaient jusqu'à la fermeture de la cave coopérative lancées par le gérant de cette dernière. La situation actuelle veut que la commune achète les fusées mais ne dispose plus du gérant pour les lancer...*

Même séance : *lettre du Conseil Général précisant que ce type d'acquisition (la coopérative) est subventionnable.*

1990

14 mai : *M. le Maire donne lecture de la correspondance des services des Domaines sur l'estimation et la valeur de la cave coopérative et demande au Conseil Municipal de se prononcer sur le sujet. Le Conseil Municipal décide à l'unanimité de faire une visite des lieux avant de prendre une décision.*

11 septembre : *M. le Maire informe le Conseil qu'il est dans l'attente d'informations sur la cave coopérative. Le projet est donc en suspens pour l'instant.*

1992

14 septembre : *Cave coopérative : M. le Maire informe le conseil que l'ensemble a été vendu à M. Mialon pour servir d'entrepôt pour des piscines. Évolution logique : au moment où les anciens terrains agricoles reçoivent des lotissements, l'ancienne coopérative sert au stockage des piscines qui iront agrémenter les pavillons !*

2003

15 septembre : *Suite à la tempête qui s'est abattue sur notre région le 17 août 2003, des dégâts ont été*

occasionnés sur les cultures, provoquant d'importantes pertes de récoltes. Afin de permettre aux agriculteurs concernés d'être indemnisés des dommages subis, M. le Maire demande au Conseil Municipal l'autorisation de demander le classement en zone sinistrée au titre de calamités agricoles.

Quelques vignes ont survécu au début du XXI^e siècle ; le raisin est transporté à la cave coopérative de Lunel-Viel où il est regroupé avant d'être transporté par camion jusqu'à la cave coopérative de Vendargues.

19 décembre : nouvelle mention d'une demande de classement en zone sinistrée, suite à une inondation.

2004

10 août : M. le Maire rappelle au Conseil que l'usage du droit de préemption pour l'achat de la cave coopérative a été reconnu de fait. Le montant de l'acquisition a été fixé à 474 000 euros par le juge d'expropriation. Après négociation avec le vendeur, M. Mialon... la commune accepte d'acquérir une parcelle de terrain nu de 1 700 m² pour 200 000 euros net.

La commune acquiert une partie du terrain après démolition de la coopérative. Le reste de la parcelle est destiné à la construction (fig. 8).



Fig. 8. Souvenir viticole à Saint-Nazaire : le chemin de la cave qui n'existe plus ! (cliché Cl. Raynaud).

4. DÉBUT DE L'URBANISATION AU XXI^e SIÈCLE

Depuis les années 1890, tous les vingt ans la crise viticole rebondit, le vin ne se vend plus et les prix chutent... Les vigneronns manifestent et appellent à l'aide du gouvernement : distillation subventionnée, échelonnement des ventes, sans que l'on voit apparaître de solution durable. La courbe démographique de notre village-témoin enregistre cette crise, retombant au seuil fatidique de 200 habitants entre les années 1950 et le début des années 1980. Un espoir naît pourtant après les

dramatiques gelées de 1956, avec la plantation de vergers de pommiers puis de pêchers qui trouvent dans la basse plaine, de Marsillargues à Mauguio, de bons sols et la possibilité d'une irrigation par pompage, relayée au début des années 1960 par la réalisation d'un vieux rêve : le canal du Bas-Rhône Languedoc traverse enfin le bas Languedoc, jusqu'à Mauguio. La commune de Saint-Nazaire se partage désormais à part égale entre la vigne et les vergers, couvrant chacun près de 90 ha.

Malgré ces efforts, la reconversion polyculturelle fait long feu dans les années 1980 : victime de la concurrence de pays à main-d'œuvre moins coûteuse, les fruits du bas Languedoc perdent des marchés et voient chuter les prix, qui précipitent le déclin agricole de la plaine. Le vignoble de masse, ici comme ailleurs, n'a pas survécu aux arrachages primés et à la restructuration qualitative de la fin du XX^e siècle. Sept hectares de vigne subsistent aujourd'hui autour de Saint-Nazaire, du merlot majoritairement, pour partie traité à Lansargues en jus de raisin, pour l'autre partie vinifié à la cave coopérative de Saint-Geniès-des-Mourgues.

C'est pourtant à ce moment que la courbe démographique du village s'inverse et décolle dans les années 1980 pour ne plus fléchir jusqu'à ce jour : la population a doublé en vingt ans avant de se stabiliser autour de 600 habitants au début du XXI^e siècle. Ainsi s'achève le cycle viticole alors que s'ouvre un nouveau cycle, celui de l'habitat périurbain : les néo ruraux s'établissent dans les lotissements au sud du village, sur les terrains abandonnés par les cultures. Déjà s'efface le souvenir d'un siècle et demi de viticulture ; subsiste seulement, à Saint-Nazaire, le nom d'une rue : la *rue de la Cave*. La mémoire faiblit, l'oubli s'installe ; vient alors le temps de l'histoire que nous avons voulu ouvrir par cette éphéméride viticole.

CONCLUSION

L'échelon villageois offre ainsi une certaine cohérence pour observer les répercussions de phénomènes régionaux, nationaux ou globaux. C'est que la production viticole n'existe que par son rapport au marché, un marché de plus en plus intégré et internationalisé au cours du second XIX^e siècle et du XX^e siècle. Ce petit bout de la lorgnette braquée sur le plus petit village, ne s'écarte guère de ce que montrent les villages et bourgs voisins, de Mauguio à Lunel et de Lunel à Sommières, Vauvert ou Saint-Gilles.

Dira-t-on qu'en définitive, le miroir municipal reflète alternativement d'amples mouvements nationaux et des moments « narcissiques » dominés

dominés par l'étroitesse des préoccupations ? En effet, tandis que le milieu du XIX^e siècle est dominé par l'attention extrême apportée au chemin de fer et à l'aménagement des routes et chemins, les délibérations de la fin du siècle et de la première moitié du XX^e sont accaparées par les aménagements locaux, construction d'un poids public, gestion de la roselière, élargissement d'une rue menant à la coopérative... En réalité, l'opposition n'est pas aussi tranchée et l'on voit, la même année, le même mois ou le même jour, alterner les deux échelles de préoccupation. Ainsi le 17 janvier 1936 lorsque, après lecture d'une lettre au préfet sur le contrôle des étrangers, l'ordre du jour passe à un problème de pollution de la rivière par un distillateur du village voisin.

Au final, les temps de résonance semblent plus fréquents que les temps de repli : il suffit pour s'en convaincre d'ouvrir les registres des villages voisins où dominent les mêmes préoccupations et où s'accumulent les mêmes motions. Dans la petite commune de Saint-Nazaire-de-Pézan, faiblement polarisée au plan politique, longtemps dominée par

des municipalités de centre-droit, il est d'autant plus notable de relever une indéfectible solidarité avec le mouvement social : soutien aux manifestations viticoles, démissions protestataires des élus, aide aux chantiers de chômeurs, aménagements du travail féminin avec l'instauration d'une garderie. Dira-t-on encore qu'avant de poser des problèmes sociaux, la viticulture de masse constitue d'abord une structure économique et qu'à ce titre elle transcende les clivages politiques ? L'union sacrée fut longtemps le vecteur des mouvements viticoles, au grand dam des militants socialistes ou communistes qui voyaient là une collusion délétère entre les intérêts des propriétaires - le patronat agricole - et la défense des salariés. Unanimité de façade ou réel compromis entre intérêts divergents ? Là s'arrête la portée des registres de délibérations, se brise le miroir municipal.

Fait révélateur de l'oubli dans lequel a sombré la viticulture en quelques années : aujourd'hui nul ne se souvient à Saint-Nazaire de la date de démolition de la coopérative dont les archives restent, à ce jour, introuvables !

BIBLIOGRAPHIE

Gavignaud-Fontaine 2000 : G. Gavignaud-Fontaine, *Le Languedoc viticole, la Méditerranée et l'Europe au siècle dernier (XX^e)*, Montpellier, 2000, 568 p.

Sagnes, Pech 1997 : J. Sagnes, M. et R. Pech, *1907 en Languedoc et en Roussillon*, Montpellier, 1997, 283 p.

Weber 1983 : E. Weber, *La fin des terroirs*, Paris, 1983, 843 p.

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole. Histoire, cadre de vie et gestion -1843-1987)

Claude Raynaud et Isabelle Cellier

D'où qu'il vienne, le voyageur l'aperçoit de loin, bien avant de voir les maisons qui l'entourent : massive, couronnée de mâchicoulis, la tour surplombe le village de Lunel-Viel (fig. 1). Sur un cliché du début du XX^e siècle, un autre monument domine les villageois qui posent devant la chambre photographique : l'orangerie du château. Bordant la route nationale, l'édifice capte le regard par sa masse autant que par l'opulence de son décor (fig. 2). Ainsi le château marque-t-il son emprise sur le paysage : où que l'on soit, à quelque hauteur que porte le regard, ce contraste s'impose. Contraste topographique ?, point, nous sommes dans la plaine. Héritage médiéval ?, moins encore, le château fut construit au XVII^e siècle et resta longtemps une demeure villageoise, spacieuse certes mais sans ostentation. C'est à la conjonction d'une ambition, celle de Paul Manse (1838-1896), et du déploiement de la viticulture de masse, que l'on doit cet héritage architectural, marquant le succès d'un modèle socio-économique de la seconde moitié du XIX^e siècle : le domaine viticole.

Phénomène majeur de l'économie méridionale sous le Second Empire et le début de la III^e République, la monoculture de la vigne produisit, on le sait, une prospérité subite dans les campagnes, source d'enrichissement pour les grands propriétaires. Ainsi les paysages languedociens reçurent-ils une nouvelle parure, des châteaux dans la construction desquels furent investis les confortables profits du vignoble. Le phénomène marqua particulièrement et marque encore les campagnes Biterroises et Narbonnaises, régions aux cent châteaux dont C. Ferras a dressé la typologie (Ferras 1989).

Sans être dépourvu de ces monuments, le Languedoc oriental (Gard et arrondissement de Montpellier) ne supporte pas la comparaison avec la région voisine. Les châteaux viticoles y sont moins nombreux et généralement plus discrets. À cela il y a une raison principale, toute simple et radicale à la fois : la prospérité du vignoble s'est trouvée stoppée par la propagation du phylloxéra entre les années 1865 et 1870. Apparu dans la bordure rhodanienne du Gard, l'insecte se déploya lentement d'est en ouest : du Nîmois au Montpelliérais les régions atteintes virent tarir leurs récoltes, tandis que les

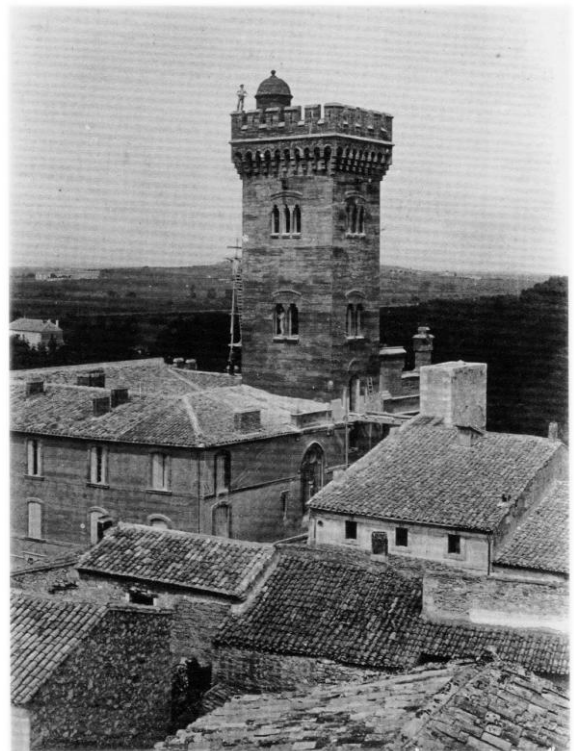


Fig. 1. La tour du château en fin de construction en 1896 : un échafaudage est encore en place sur la face nord de la tour. Noter aussi que les merlons qui ornent aujourd'hui les murs gouttereaux du château ne sont pas encore réalisés. Carte postale (coll. J.-L. Girard).

régions plus occidentales bénéficiaient d'un sursis de cinq à dix ans qu'elles mirent à profit en occupant les parts de marché ainsi libérées ! De là des effets cumulés : des bénéfices encore accrus et un rétablissement plus prompt pour la viticulture biterroise car lorsque le phylloxéra atteignit le Languedoc occidental, le fléau était en passe d'être jugulé à force de recherches. À ce facteur conjoncturel ajoutons un trait structurel, la répartition foncière jouant en faveur des grands propriétaires à l'ouest, tandis que la propriété restait plus morcelée à l'est. De ce fait, les moyens furent sensiblement moindres et moins concentrés en Languedoc oriental, d'où une marge d'initiative plus limitée ; plutôt que de construire de nouveaux châteaux, les



Fig. 2. *Vue de l'orangerie du château. Carte postale du début du XX^e siècle (coll. J.-L. Girard).*

propriétaires de domaines prirent généralement option d'embellir de vieilles demeures.

On peut tout de même citer quelques créations imposantes comme le château de Guillermain près de Mauguio, celui de Grammont à Montpellier ou surtout celui de Montcalm à Vauvert, mais ce ne sont que de brillantes exceptions au sein d'un paysage mitigé. Le Lunellois, si rapidement et si profondément acquis à la viticulture de masse, ne possède que quelques châteaux viticoles, vieilles demeures aristocratiques qui reçurent alors les signes d'une ostentation bourgeoise. Avec le château de Pouget à Vérargues, celui de Lunel-Viel offre l'un des témoignages les plus aboutis de ce compromis entre héritage et innovation ; cela fait l'intérêt de son étude et, puisqu'il constitue désormais un espace public, de sa visite.

Un autre trait, et non des moindres, plaide en faveur de son exemplarité : la documentation considérable dont on dispose à son égard. Grâce à la clairvoyance et à la ténacité d'un membre de l'association d'archéologie et d'histoire du Lunellois, l'essentiel des archives de la famille Manse, propriétaire du domaine du château de Lunel-Viel, a été sauvé de la dispersion¹. Acte d'achat de la propriété, plan aqua-

rellé du château et de son parc, plans parcellaires des cultures, registres de dépenses, commandes et factures couvrent la période des années 1910 à 1960. Il n'est pas jusqu'au fauteuil et au bureau du propriétaire, sur lequel furent établis ces documents, qui ont pu être préservés ! Pour l'essentiel, cette documentation a rejoint les archives communales conservées au château, devenu Hôtel de Ville après son acquisition par la commune en 1991.

Afin de mesurer la place et la fonction du domaine dans la vie locale, de cerner sa part dans le déploiement de la monoculture de la vigne, nous allons aborder l'étude du château de Lunel-Viel sous trois angles : successivement son histoire, son cadre de vie puis sa gestion.

1. HISTOIRE DU CHÂTEAU ET DU DOMAINE

Le château de Lunel-Viel et ses dépendances se développent autour d'un vaste parc arboré situé en lisière nord du centre ancien du village. Devenue centrale après la construction de nouveaux quartiers à la fin du XIX^e siècle, entre route nationale et voie ferrée, cette localisation résume l'histoire du château (fig. 3). Premier point : s'il n'occupe ni une butte ni le cœur du village, c'est que le château n'est pas médiéval. Le plan de l'édifice ainsi que les indices stylistiques trahissent plusieurs étapes de construction (fig. 4). Le noyau initial forme un logis rectangulaire de 10 m par 15 m, bordant l'ancienne Grand-Rue. Ce premier état pourrait remonter au XVI^e siècle si l'on

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

1. Nous tenons à remercier chaleureusement Jean-Louis Girard pour son attachement à la préservation du château de Lunel-Viel, tant dans ses bâtiments que dans ses archives. Grâce à l'amitié qu'il porte à la famille Manse, J.-L. Girard a pu sauver aussi la mémoire vive des dernières générations ayant vécu au château. Sans ses souvenirs précis portant sur mille détails de la vie quotidienne, la présente étude n'aurait pu être écrite.

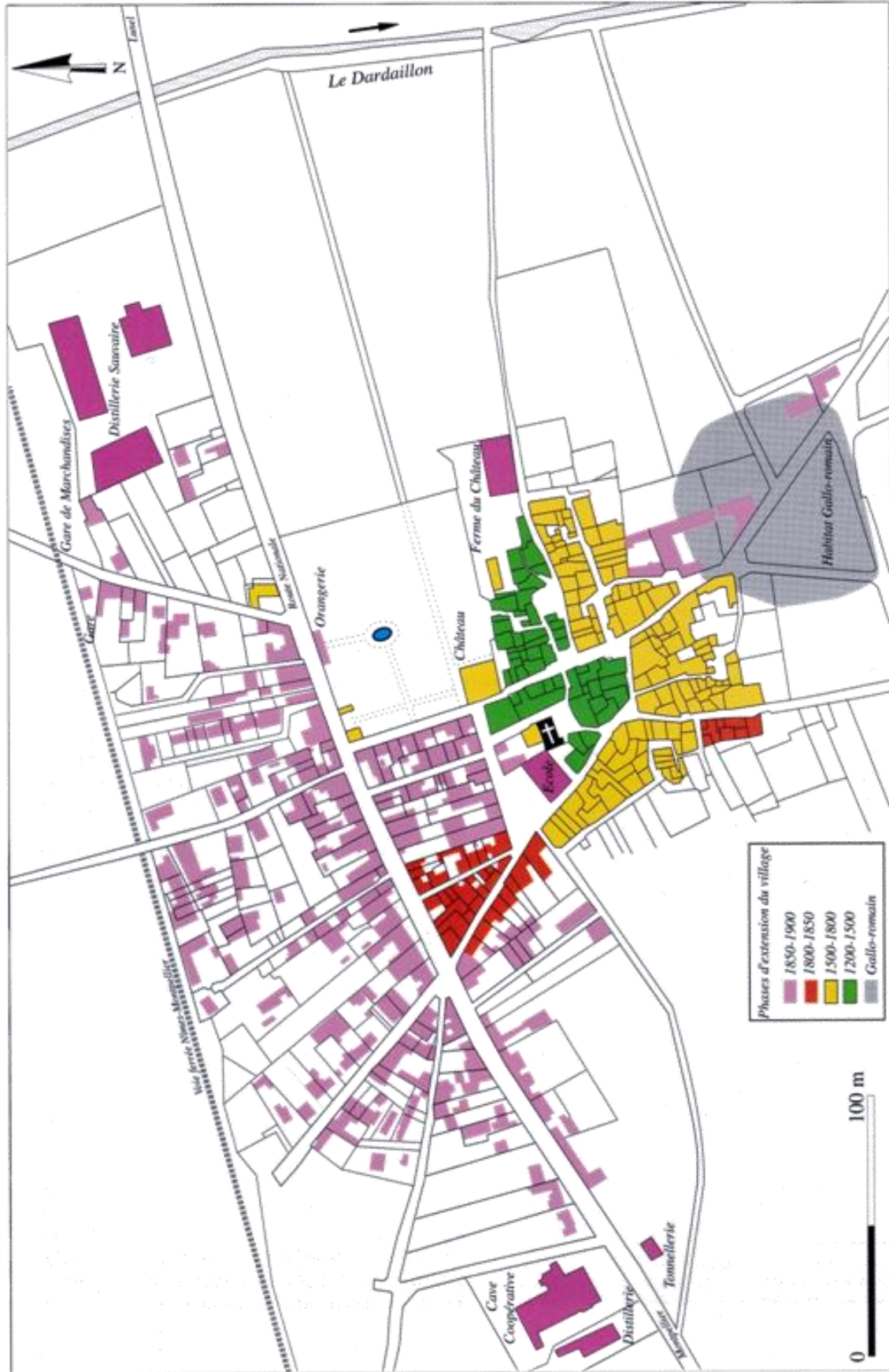


Fig. 3. Plan du village de Lunel-Viel. Aujourd'hui central, l'emplacement du château resta longtemps marginal par rapport au village, jusqu'à la construction des quartiers nord entre la route nationale et la voie ferrée. À la sortie ouest du village, au bord de la route nationale se dressent la cave coopérative et la distillerie-coopérative bâties en 1913 (document Cl. Raynaud).

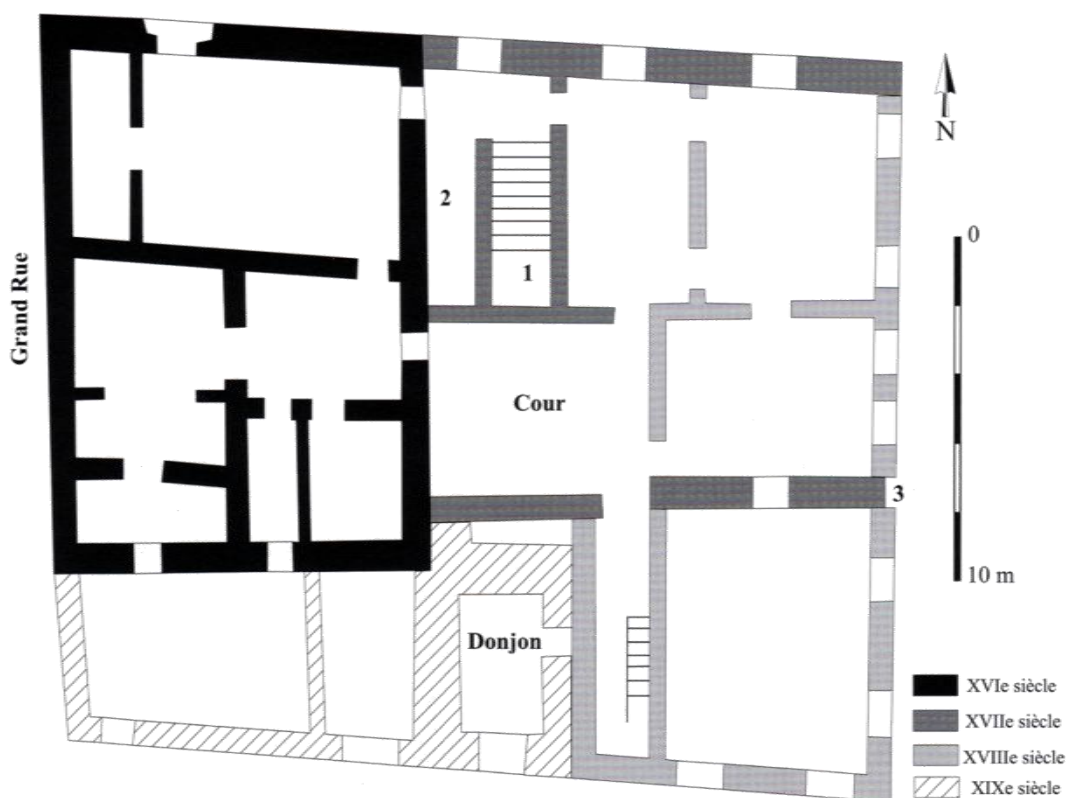


Fig. 4. Plan évolutif du château de Lunel- Viel (relevé).-L. Girard, dessin Cl. Raynaud).



Fig. 5. L'escalier central à balustrade Louis XIII (cliché Cl. Raynaud).

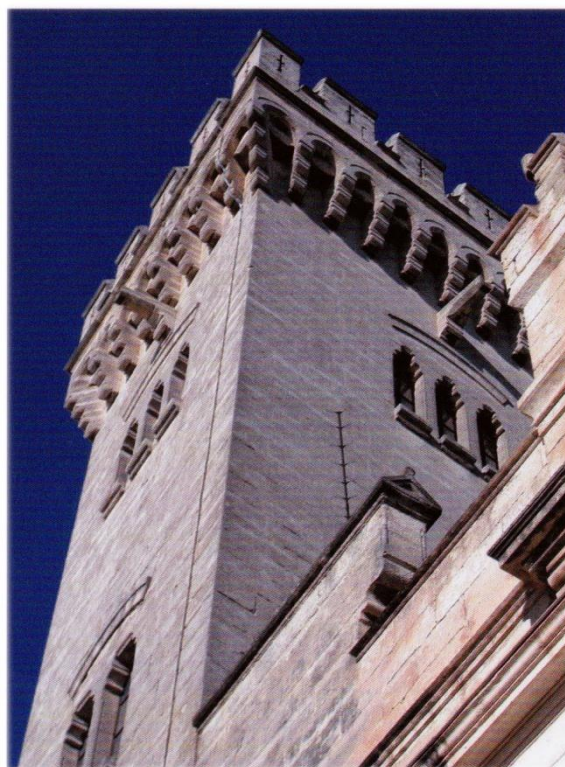


Fig. 6. Vue des mâchicoulis et des merlons du donjon construit en 1896 (cliché Cl. Raynaud).

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

en juge par une fenêtre à croisée simple qui subsiste sur l'ancienne façade, ouverture murée lors de la construction d'un nouveau corps desservi par un grand escalier à arcs rampants et balustres (fig. 5), caractéristique de l'architecture montpelliéraine de la seconde moitié du XVII^e siècle. L'édifice connaît un nouvel agrandissement au XVIII^e siècle avec la construction d'une aile orientale qui ferme la cour centrale et établit une symétrie. L'ensemble des façades est alors repris de manière homogène, greffe dont témoignent de fausses ouvertures sur la façade, pour masquer le raccord d'un mur antérieur. La dernière touche, la plus visible de l'extérieur, intervient à la fin du XIX^e siècle lorsque l'édifice est mis à la mode gothique avec l'érection d'un donjon, au nord, et la création de faux créneaux couronnant la façade occidentale du bâtiment du XVI^e siècle (fig. 6).

Second point : s'établissant hors du réseau tortueux de l'urbanisme médiéval, le château préfigure une phase d'urbanisation qui verra le village s'étendre, par lotissement, hors du noyau ancien, jusqu'à atteindre la voie ferrée avant la fin du XIX^e siècle.

Emblématique de l'histoire locale, le château l'est encore sur le plan social. Si l'on ne cerne pas encore le contexte de sa construction, l'histoire du château est bien illustrée à partir du XVII^e siècle. Il appartient alors à la famille Trémolet, de noblesse récente puisque le seigneur Jean-Louis a été anobli en 1678. À la demeure est attaché un domaine d'une quarantaine d'hectares essentiellement consacrés aux céréales, la vigne couvrant moins du quart de l'exploitation et produisant un peu de muscat, probablement pour la table du seigneur. Principale métairie du village, l'exploitation est régulièrement affermée car Trémolet, lieutenant du roi de la place de Montpellier — gouverneur militaire — réside en ville et ne fait que d'occasionnels séjours à Lunel-Viel (Raynaud dir. 2007, 151, 194). Au siècle suivant, en 1785 le château et son domaine sont acquis par un riche bourgeois montpelliérain qui réalise un placement foncier. Le nouveau châtelain, Jean-Jacques-Louis Durand, n'y réside pas plus que le précédent. Maire de Montpellier, très actif au sein du *Comité de Salut Public de l'Hérault*, ses positions fédéralistes lui valent sa condamnation : il meurt sur l'échafaud en 1794. Confisqués et vendus aux enchères, le château et la propriété seront rachetés en 1812 par la veuve de Durand. L'inventaire des biens alors dressé par le notaire précise la répartition des cultures au sein du domaine : sur une propriété de 47 hectares, 32 sont réservés aux céréales et 9,9 seulement sont consacrés à la vigne, dont la moitié en muscat. Ainsi perdure le système agricole de l'ancien régime, au sein duquel la vigne occupe une part encore modeste.

C'est à peu de choses près dans le même état que le château et son exploitation sont acquis en 1843 par la famille Manse. Venus du notariat, les Manse occupent de hautes fonctions juridiques à Nîmes. Leur fortune culmine durant la seconde moitié du XIX^e siècle sous la gestion de Paul Manse. Avocat d'affaires, Paul est fortement impliqué dans la sphère viticole : il plaide tour à tour pour des négociants, des viticulteurs ou pour les chemins de fer, à l'occasion de litiges sur l'acheminement du vin. C'est qu'en quelques années, la vigne a envahi le paysage agricole, évinçant les anciennes cultures vivrières. Juristes, les Manse sont hommes de papiers et archivent scrupuleusement toute pièce relative au château et à la gestion du domaine. Voilà qui explique la profusion d'un fonds documentaire exceptionnel au plan régional, tant les archives familiales demeurent difficiles d'accès aux chercheurs, quand elles ne sont pas perdues ou dispersées, comme le notait Y. Maurin voici deux décennies (1984).

« Plan parcellaire de la propriété de Mr Paul Manse, avocat »

Ce titre, suivi de la mention manuscrite portée à l'encre rouge « exemplaire revu et annoté par moi », figure sur la couverture d'un cahier de 20 feuilles, contenant 19 plans. La première page donne le « plan d'ensemble de la commune de Lunel-Viel » à l'échelle 1/20 000^e, sur lequel sont aquarellées en rose les différentes parcelles constituant la propriété de Paul Manse (fig. 7). Les 18 feuilles suivantes présentent les plans parcellaires



Fig. 7. Couverture du cahier cadastral du domaine (couverture toilée, 27,5 x 22 cm).

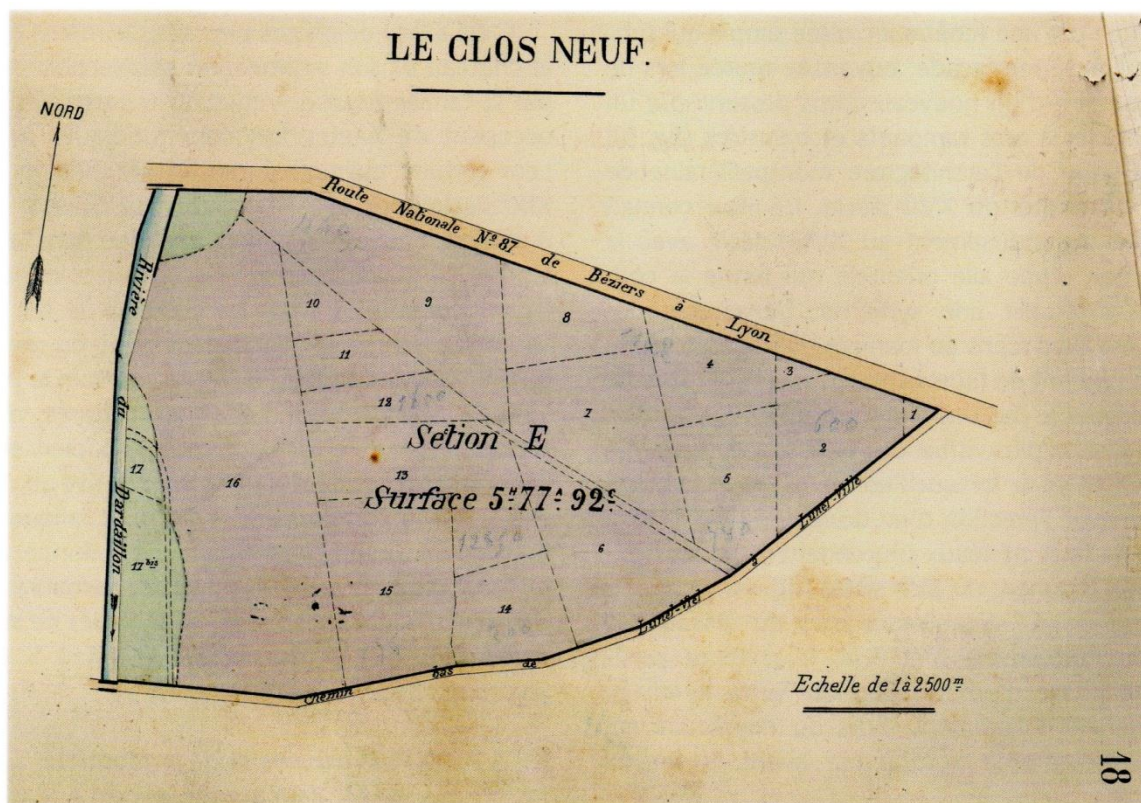


Fig. 8. Plan du « Clos Neuf » constitué par rachat et remembrement de dix-sept parcelles.

aquarellés de chaque quartier cadastral, à l'échelle 1/300^e. La dernière feuille du cahier donne un « tableau indicatif des surfaces » récapitulant la superficie de chaque parcelle ou groupe de parcelles, classées par quartier cadastral, avec la ou les cultures que l'on y trouve. Au bas de la page figure la certification du document : « dressé par le géomètre soussigné, Montpellier, le 20 mars 1895, signé C. Mercier ».

Au total, le domaine couvre 42 hectares, 82 ares et 33 centiares, ce qui en fait l'une des principales propriétés de la commune où la plupart des propriétaires possèdent 2 à 3 ha. À l'échelle locale cela reste cependant un « petit » domaine en comparaison des centaines d'hectares que couvraient les domaines de Marsillargues ou de Mauguio.

Sans surprise, en cette fin du XIX^e siècle la vigne couvre la quasi-totalité du domaine, laissant seulement 87 ares à une olivette, et 6 ares 35 à une vigne et oliviers, minuscule parcelle de culture mixte, survivance de l'agriculture ancienne.

La carte de la première page montre que les parcelles du domaine se répartissent sur l'ensemble du territoire, avec cependant une nette prédilection pour la plaine et les abords du château. Près de la demeure en effet, autour du chai se développent deux parcelles massives, le *Clos Vieux* et le *Clos Neuf*, couvrant respectivement 7,73 ha et 5,77 ha. Soigneusement clôturés, ce que l'on peut voir encore de

nos jours, les clos constituent le cœur du domaine. Miraculeusement conservé, un croquis préparatoire à l'encre donne le détail des parcelles qui constituent le *Clos Neuf*, dont on apprend ainsi qu'il s'agit d'un remembrement patiemment opéré par achat (et par échange ?) de petites parcelles à divers propriétaires (fig. 8). Voilà la marque de cette époque, dans la façon dont Paul Manse s'efforce de rationaliser l'organisation de l'exploitation, qui ne s'étend pas mais se remembre. Sur le plan de la parcelle dite du « *Clos Neuf* », couvrant 5,77 ha, figure l'ancien découpage révélant que l'on est en présence d'un remembrement de 17 parcelles rachetées à douze propriétaires distincts. Le croquis préparatoire de ce plan énumère les surfaces acquises : 1,8 are à M. Pommier, 32,5 ares à M. Ensuque de Durand, 22,5 ares à M. Dugaret, etc., la plus grande parcelle couvrait 1,87 ha ! Ce dossier exemplaire mériterait une étude approfondie des papiers du domaine afin de savoir sur quelle durée s'étalèrent les rachats et de comprendre la motivation des vendeurs : remembrement pour les plus aisés, appauvrissement consécutif au phylloxéra pour d'autres ? C'est tout un pan d'histoire socio-économique qui reste à éclairer. Le présent article n'a d'autre ambition que d'établir un état des lieux et d'ouvrir des pistes d'étude. Venons-en maintenant au cœur du domaine, le château qui abrite la famille du propriétaire.

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

2. LA VIE DE CHÂTEAU : UN CADRE IDÉAL UNE IMAGE ÉCLECTIQUE

Plan géométrique du château de Lunel-Viel appartenant à Mr Paul Manse, avocat à Nîmes, chevalier de la Légion d'Honneur. Ainsi s'intitule un grand plan aquarellé de 140 par 76 cm, dressé en 1895 par le géomètre Mercier, déjà chargé de la réalisation du cadastre domanial (fig. 9). Encore affiché dans le grand escalier du château, ce plan manifeste le soin apporté à l'organisation du cadre de vie des châtelains.

Paul Manse est à l'aise dans son domaine. En moins de vingt ans, les revenus du barreau ajoutés aux récoltes du vignoble lui permettent de réaliser d'importants travaux dans le cadre d'un projet d'ensemble, tant pour l'agrément du parc que pour l'embellissement du château. Sous son impulsion, le parc prend une ampleur et une qualité sans précédent. Depuis le XVII^e siècle, le château jouissait certes d'une grande cour avec un colombier, mais l'essentiel du terrain restait utilitaire avec un grand jardin de légumes, « jardin à roue », c'est-à-dire pourvu d'un puits à noria pour l'irrigation des maraîchages. Ce jardin était régulièrement affermé pour la culture. L'agrément en était donc fort limité, malgré la construction en 1673 d'une glacière, répondant à la mode des boissons fraîches et des sorbets (Raynaud dir. 2007, 152). Au XVIII^e ou au début du XIX^e siècle fut construite une modeste orangerie, « ancienne serre » qui porte le n° 13 sur le plan de 1895.

Ce plan révèle un ensemble de toute autre envergure, à commencer par la grande orangerie bâtie en 1876 sur un projet de l'architecte Allard. Couvrant 29 m de long pour une largeur de 5,9 m, l'édifice en pierre de taille tendre est généreusement éclairé sur sa façade principale et sur ses murs pignons par onze larges baies en plein cintre. En façade, les baies sont encadrées de trumeaux et de médaillons ornés de placages de marbre, tandis que les baies des pignons sont encadrées de colonnes de pierres dures (fig. 2). Il est couvert par une audacieuse voûte en berceau de briques s'élevant à 7,55 m, renforcée par des poutrelles métalliques et couverte d'ardoises taillées en écailles. Sur sa façade principale et ses pignons, l'édifice a reçu une riche ornementation dessinée par l'architecte et sculptée par Michel et Brémond : grands antéfixes, vases de pierre, motif central avec le portrait en buste de Madame Manse, tympan au chiffre de Manse..., le tout pour la somme de 11 707,18 F!, (le franc du Second Empire équivaut à 3,3 euros environ). Jusqu'en 1967, l'orangerie abritait chaque hiver une trentaine d'orangers dans des vases d'Anduze du début du XIX^e siècle. L'orangerie du château a été classée en 1990 à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. Depuis lors, le bâtiment a fait l'objet de plusieurs campagnes de restauration assurant sa préservation.

Si elle en constitue le fleuron, l'orangerie n'épuise pas les agréments du parc. Dans le goût du Second Empire, celui-ci s'étoffe au même moment d'un jardin anglais, sur 1,57 ha. Tandis que la partie nord du parc s'ordonne strictement autour

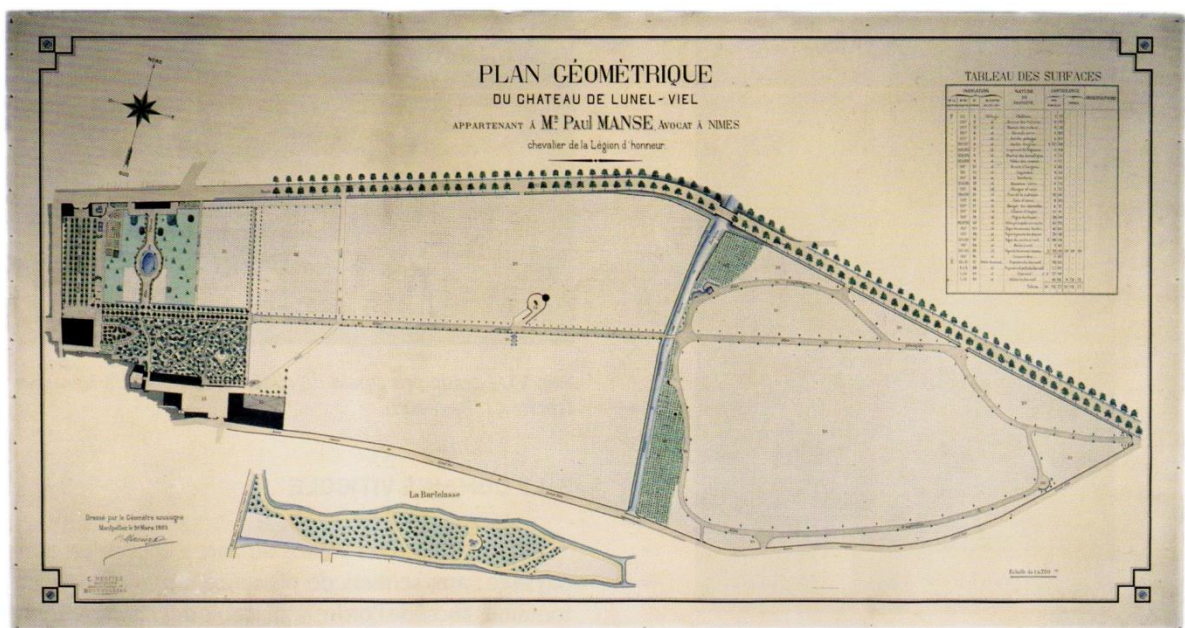


Fig. 9. Plan du château, de ses dépendances et du parc (échelle originale 1/750^e).

de l'allée de l'orangerie qu'il s'agit de mettre en exergue, dans la partie sud un lacs de sentiers bordés de buis ménage une promenade plus sinueuse, égayée par la volière des oiseaux et rythmée par le jacquemart (fig. 10). Flâner dans le parc c'est un peu voyager autour de la terre, en passant du Palmier de Chine au Buis des Baléares, du Plaqueminier de Chine au Févier d'Amérique, du Cyprès bleu de l'Arizona au Cèdre de l'Himalaya, de l'if d'Irlande au Micocoulier de Virginie... Par le choix des essences, le parc témoigne encore de l'ambition du châtelain.

L'anglomanie qui préside à l'agencement du parc et de l'orangerie voisine avec le Moyen Âge mis à l'honneur vingt ans plus tard avec la construction d'un faux donjon en 1895. Médiévale

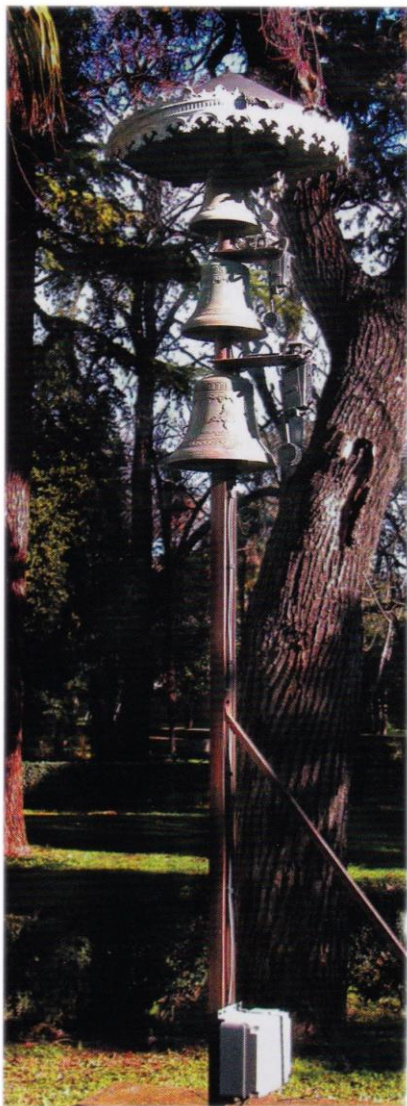


Fig. 10. Près du château, le jacquemart égrène toujours les heures (cliché Cl. Raynaud).

encore, l'inspiration qui préside la même année à l'aménagement d'une petite chapelle privée dans le style gothique. Entre les deux versants de cet éclectisme, la décoration intérieure du château connaît elle aussi d'amples remaniements : au rez-de-chaussée s'imposent les lourdes boiseries impériales des salles à manger, salons, billard et salle de chasse, tandis qu'aux étages la décoration du XVIII^e siècle reste présente malgré la création de quelques cheminées.

Le style gothique avait aussi été retenu par la famille Sabatier d'Espeyran pour rebâtir le château de la Tour de Farges, sur les coteaux au nord-ouest du village : si finalement le projet ne vit pas le jour, les études des façades ont été conservées dans les archives de l'architecte Louis Garros, fameux pour ses nombreuses réalisations en Biterrois, à qui le projet avait été confié (Ferras 1989, 45). Éclectisme et ostentation caractérisent ainsi cette « renaissance châtelaine » du second XIX^e siècle. S'ils ne créent pas de nouvelles demeures, les grands propriétaires ne manquent pas d'ambition pour donner un nouveau lustre aux demeures aristocratiques, passablement défraîchies depuis le XVIII^e siècle. C'est un trait caractéristique de l'époque que d'investir dans la pierre les bénéfices du domaine, ce que fit aussi près de Vérargues, au domaine du Pouget, la famille Coulongre, mettant au goût du jour le château du XVII^e siècle (fig. 11).



Fig. 11. Façade principale du château de Pouget à Vérargues (cliché Cl. Raynaud).

3. LE DOMAINE VITICOLE

Sitôt franchies les limites du parc s'impose un autre paysage : aux sentiers de plaisance, au gargouillis des fontaines succède l'ordre implacable des champs. Vigne du clavier, vigne du nouveau Jardin, vigne du Moulin à Vent..., sans négliger les pépinières : tout l'espace est voué à la culture qui

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

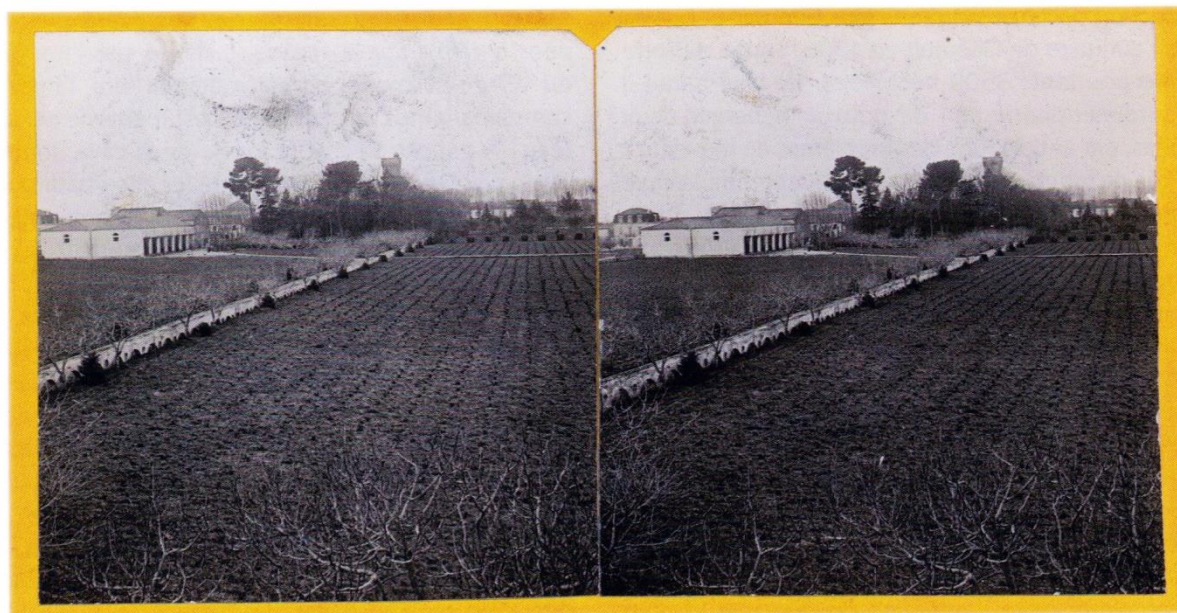


Fig. 12. En 1898, une immense vigne entoure le grand chai du château de Lunel-Viel. Traversant le cliché en oblique, l'aqueduc venant de la pouzaran que pour irriguer parc et jardin. De part et d'autre de la canalisation, les rangs de vigne taillés de frais et impeccablement labourés, témoignent que le cliché a été pris vers la fin de l'hiver (couple stéréo-photographique, Archives Municipales, fonds Manse).

fait la richesse du domaine. Ce domaine, le maître peut l'embrasser du regard lorsqu'il franchit son perron et s'avance dans la cour : de là une allée tranche le parc et traverse le vignoble sur près de 700 m sans fléchir. La vigne enserré le château sur plus de 10 ha, et représente le cœur du domaine. De façon significative, le *plan géométrique du château* n'établit ni hiérarchie ni rupture entre l'outil de production et la résidence : le château c'est le domaine, et le domaine c'est le château. Sur la légende du plan, sitôt après le château et les jardins sont énumérés les bâtiments d'exploitation : revue de détail.

L'équipement du domaine

Les bâtiments d'exploitation qui sont sur le derrière du parc..., composés d'une écurie, d'une bergerie et de deux cuves désignées sous le nom de petites cuves qui forment le couchant de la basse-cour. C'est en ces termes que l'acte d'achat du château par Léon Manse en 1843 décrit l'équipement du domaine : deux petites cuves pour vinifier la production du domaine, voilà un équipement d'avant la révolution viticole. À cela s'ajoute une distillerie qui appartenait initialement au château mais ne fait plus partie du domaine et apparaît citée parmi les bâtiments voisins (Girard 1987, 24). Pour mesurer l'ampleur de l'évolution, lisons maintenant le *plan géométrique* de 1895 déjà cité, source incontournable pour notre enquête. La basse-cour n'a pas changé de place mais sa composition pa-

raît sensiblement étoffée : écurie et bergerie sont toujours là, à l'ouest, au plus près du château où l'on reconnaît l'ancienne métairie disposée autour d'une petite cour (fig. 9 n° 14). Une convention établie en 1879 entre M. Manse et le bourrelier Dalichon, pour l'entretien et le renouvellement des harnachements, nous apprend que le domaine disposait de huit chevaux de trait. À cela s'ajoutent au sud et à l'est logement du régisseur et dortoir des domestiques, mais surtout une cave de 50 m de long couvrant plus de 1 000 m² et un « hangar des charrettes » d'égale envergure : le centre de gravité de la métairie a basculé vers l'est, autour d'une cour de 1 200m² (n° 15). Un couple stéréo-photographique pris en 1898 ne laisse aucun doute quant au changement d'échelle de l'exploitation : la cave et le hangar flambant neufs, imposent au regard la blancheur de leurs enduits, l'ordonnance de leurs piliers de pierre et leurs soupinaux, ouvertures dont l'ampleur trahit le volume des moûts qui fermentent dans ces murs (fig. 12).

Plusieurs fouloirs et deux pressoirs attendaient les tombereaux de raisin à l'entrée de la cave. La vinification s'effectuait dans cinq grandes cuves en pierre et s'achevait dans des foudres qui restèrent en usage jusqu'aux dernières récoltes, dans les années 1960. Douze foudres de 500 hl s'alignaient de part et d'autre de l'allée centrale, à quoi s'ajoutaient cinq foudres de 200 à 250 hl dans l'espace voisin, soit une capacité totale de 7 500 hl. C'est plus du double de la production dé-

clarée vingt ans plus tard par L. Manse dans l'annuaire de l'Hérault en 1906, année de forte récolte pourtant : 3 500 hectolitres. Le chai aurait-il été surdimensionné afin de pouvoir héberger deux récoltes, par anticipation des problèmes de mēvente ?

Près de vingt ans avant la construction de la cave coopérative villageoise, le domaine du château manifeste la radicalité du changement agricole : agrandie et modernisée en 1895, sa cave claironne la modernité de la viticulture de masse. Regroupant les terres, employant à la journée les prolétaires et petits propriétaires, le domaine s'inscrit en rupture contre l'ancien ordre des champs. Vingt années et plusieurs crises de marché : c'est le temps et les épreuves qu'il faudra pour voir naître le mouvement coopératif dont le projet technique s'inspire du modèle domanial des années 1890.

Une autre photographie des années 1890 permet de compléter cette description du domaine et d'en approcher la dimension laborieuse. La photographie est prise dans la cour de la ferme, qui n'a guère changé d'aspect jusqu'aux dernières années du XX^e siècle. À l'arrière-plan, l'espace est fermé

par un bâtiment à étage, logement du régisseur et des ouvriers à l'année (fig. 13). Sur la façade, installée par l'horloger du village et encore en place aujourd'hui, l'horloge compte le temps de chacun : on est moderne au château ! À gauche s'élève la masse de la cave dont on distingue l'angle sud-ouest. Entre les deux bâtiments, un large portail charretier surmonté de fausses meurtrières, dans le goût du donjon voisin : à la ferme comme au château, rien n'est laissé au hasard.

Minutieusement mis en scène, les salariés du domaine posent devant la chambre noire, figés dans les postures représentatives de leur fonction. Ils sont quinze, depuis le laboureur entre deux mules attelées à des charrues brabant, à la droite de la scène, jusqu'au berger, bâton en main et chien en laisse, en passant par le sulfateur au premier plan, tenant par la bride la mule chargée des citernes de sulfate... Il faudrait encore des pages pour analyser ce document d'histoire sociale, parler des tenues vestimentaires contrastées, des positions symboliques, de l'équipement technique, confronter avec d'autres scènes de genre. Beaucoup reste à faire pour connaître et comprendre l'imagerie viticole languedocienne.



Fig. 13. *Le personnel du domaine dans la cour de la ferme (cliché des années 1890, fonds Manse).*

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

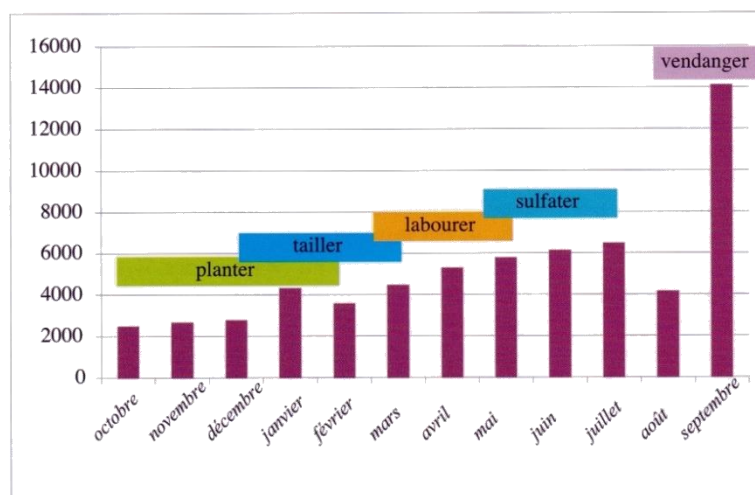


Fig. 14. Évolution mensuelle des journées de travail et des tâches saisonnières.

Les travaux et Les jours

Découvrons maintenant la vie du domaine à travers sa comptabilité. Il faut pour cela franchir quelques décennies car les comptes du XIX^e siècle ne nous sont pas parvenus. Parmi les dizaines de cahiers de comptes, nous avons étudié, de façon aléatoire, le registre de l'année courant d'octobre 1935 à septembre 1936. Ces dates peuvent surprendre car l'année du vigneron n'est pas l'année civile : elle commence après les vendanges pour s'achever avec les vendanges suivantes ! L'agriculteur mesure la réussite de son activité annuelle à sa récolte. Autre surprise : pourquoi choisir l'année 1936, au plus creux de la crise qui secoue la viticulture languedocienne, certainement l'un des moments les plus difficiles de son histoire ? Fallait-il pour cela effectuer un second choix en faveur d'une année plus « moyenne » ? C'était alors renoncer à observer les effets de la crise et la montée du mouvement social qui aboutit au Front Populaire. Sombre ou prospère, une année seule ne peut prétendre résumer une histoire séculaire ; il faudra à terme entreprendre l'étude de l'ensemble des archives domaniales.

Cette comptabilité est tenue minutieusement par le propriétaire lui-même qui gérait le domaine avec le concours d'un régisseur. Ce dernier, on l'a vu, disposait d'un logement sur le plan de 1895 mais la situation semble différente après la Grande Guerre. La présence d'un régisseur reste exceptionnelle, comme ce fut le cas en 1933 à la mort de Léon Manse : Louis Lannes, grand-père de Jean-Louis Girard, assura alors la gestion durant quelques mois, le temps pour Paul Manse de prendre en main le domaine dont il héritait.

Recettes et dépenses sont notées semaine par semaine. Chaque registre comporte sur les pages de gauche des « recettes » sous le titre : « pris à la banque » ou « donné », c'est-à-dire pris sur les revenus du vignoble. Sur les pages de droite figurent les dépenses notées en détail, ce qui permet

de suivre la vie du domaine dont nous allons évoquer les aspects les plus significatifs.

Dans un premier temps, on peut globaliser les dépenses en salaires et les lire comme un calendrier des travaux. Les salaires, comptés en journées, constituent le poste le plus élevé avec une moyenne mensuelle qui tourne autour de 5 200 F, tandis que la moyenne mensuelle des dépenses d'entretien et de fournitures s'élève à 3 689 F. Les temps forts de l'année sont marqués par les points hauts du graphique : sulfatage au printemps et vendanges en septembre ; la taille occupe aussi beaucoup de bras mais elle s'étale sur plusieurs mois (fig. 14).

Les cahiers de comptes des années 1930 éclairent l'organisation du travail, dont l'essentiel est assuré à la journée par des ouvriers du village ou des environs. Les noms des journaliers sont notés sur le semainier qui accompagne le registre de comptes. L'équipe est stable, on retrouve les mêmes noms au fil des mois. La plupart sont de petits propriétaires auxquels leur exploitation n'assure pas des revenus suffisants. S'ils sont tous villageois, certains le sont de fraîche date comme Lopez et Sola qui trahissent une immigration espagnole, afflux constant depuis le début du siècle.

Deux tarifs distinguent hommes et femmes dont le travail est compté en journées : 16 à 18 F pour les hommes, 8 à 9 F pour les femmes et les adolescents². Ces ouvriers sont dirigés par un *baile*, chef d'équipe lui aussi employé à la journée avec un supplément de

2. Salaires et dépenses sont en « anciens francs » qu'il faut multiplier par 0,665 pour les convertir en euros... un salaire journalier de 18 F en 1936 correspondrait aujourd'hui au pouvoir d'achat de 10,8 euros (cours de 2002 selon l'INSEE). Pour l'historien, la comparaison terme à terme des niveaux de revenus est un exercice complexe et imparfait ; il n'en reste pas moins que les salaires des années 1930 étaient bas. Sur la condition des ouvriers agricoles en Languedoc, voir Sagnes 1994.

0,50 F, mais resté anonyme sur le registre. Des informations plus détaillées sont consignées dans le semainier qui donne, au jour le jour, le détail des travaux : le temps qu'il fait, les labours et les charrois, la nature des travaux réalisés par les ouvriers, leurs noms, ceux des femmes et des enfants. Ces détails sont portés d'une même main sur des feuillets doubles, un par semaine, portant titres, lignes et colonnes imprimés à cet effet.

Deux travailleurs seulement reçoivent un salaire mensuel, le jardinier pour les mois de mars à juin, et un certain Ronge dont les fonctions nous échappent : ce n'est pas le *baïle*, Bosc (ici chef d'équipe et non régisseur), qui est compté parmi les journaliers avec un supplément de 0,50 F à la journée ; il s'agit plus probablement du *païre* (littéralement « le père »), ouvrier plus âgé, généralement logé au domaine, à qui incombait l'encadrement des ouvriers, le soin des chevaux et l'entretien du matériel et des bâtiments. Son épouse, la *maïre*, tenait généralement la même fonction auprès des ouvrières, ou préparait les repas des journaliers, mais dans le cas présent les registres n'en font pas état.

Voyons maintenant le déroulement des travaux durant l'année viticole, à travers les notations les plus significatives du registre, portées en italiques. Ces quelques exemples sélectionnés de façon empirique ne prétendent pas fournir une vue complète de l'année domaniale ; du moins donnent-ils un aperçu de la documentation qui reste à exploiter de façon systématique.

Octobre 1935 : après tes vendanges commence l'entretien du vignoble³

- *898 trous à 0,50 F* : on arrache les pieds de vigne crevés puis on creuse des trous pour replanter.
- *expédition fût vin rouge Jean* ; régie, chemin de fer : vente et expédition de vin par un courtier du village.
- *note Nayral* : le maçon du village reblanchit à la chaux les bâtiments de la ferme.
- *factures La Chazette à Nîmes, Roussille* : réparation ou remplacement du matériel agricole. L'usine La Chazette fut l'un des fleurons de l'industrie nîmoise de mécanique agricole.
- *assurance des chevaux et des mules* : contre le risque d'épizootie ou de blessure.

Novembre : plantation et distillation

- *562 trous* : toujours la préparation des replantations.
- *étrennes Antoine pour la distillerie* : une distillerie coopérative existe depuis 1913 à Lunel-Viel mais M. Manse distille au château, faisant appel à un entrepreneur de distillation, Jean Raynaud, grand-père de l'auteur, dont on a conservé les reçus pour la pe-

sée du marc à distiller en septembre 1933.

- *payé les assurances sociales pour 6 hommes, 66 F* : assurances instaurées en 1930 par le gouvernement, première couverture sociale avant les avancées du Front Populaire. Famille de juristes, les Manse étaient très au fait du droit social ; en témoigne la présence dans leurs archives du *Manuel des Syndicats agricoles, de la Mutualité et de la Coopération Agricole*, édition Dalloz de 1925.

Le semainier donne des indications plus circonstanciées, nous apprenant par exemple que les jours de pluie sont consacrés à couper du bois de chauffage, à préparer les liens en fil de fer pour le ramassage des sarments... Mais les mois d'automne, comme le mois de juillet, sont souvent des temps de chômage.

Décembre : fin de la vinification et début de la taille

- *1174 trous, achat 2 800 porettes...* (jeunes pieds de vigne) : poursuite des replantations.
- *3700 pieds* : début de la taille ; ramassage des sarments par les femmes et les enfants.
- *analyse des vins à l'école d'Agriculture de Montpellier* : contrôle et fin de la vinification.
- *deux paquets de fûts neufs ; étrennes à Antoine pour les soutirages* : mise en fûts du vin nouveau.
- *Pont-de-Crau fourrage* : nourriture pour les chevaux du domaine ; le fourrage de Crau est l'un des plus recherchés.

Janvier 1936 : replantations, entretien, préparation du jardin

- encore 389 trous pour les replantations.
- *24 500 pieds* : poursuite de la taille et du ramassage des sarments.
- *payé à Durand, charron, sa note* : le charron répare charrettes et charrues.
- *à Henri pour le jardin* : préparation des plantations.

Février : replantations, entretien, amendement

- encore 625 trous pour les replantations.
- *payé à Algrain sa note* : réparations de sellerie, harnachement, bourrellerie, maréchalerie.
- *payé à Amat sa note* : entretien des foudres et futailles.
- *note Bosc chaux à amender* : épandage de chaux dans les sols argileux de la plaine pour améliorer le drainage et la fertilité ; la chaux était aussi utilisée pour préparer le sulfate de cuivre utilisé contre le mildiou.

Mars : fin de la taille, début des labours

- *solde sarments carignans* : fin de la taille et du « *gavelagex* », le ramassage des sarments, les « *gavels* ». Ce travail était réservé aux femmes

3. Les passages en italique sont des citations littérales du registre

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

et aux enfants ainsi que d'autres travaux d'hiver : épandage du fumier, échaudage contre les insectes, cueillette des olives, de même que d'autres tâches plus pénibles tels le soufrage et le sulfatage au printemps, ou encore le sarclage en été.

- *déchaussage vigne Lydie* : après le labour, le déchaussage consiste à dégager les pieds de vigne du cavaillon, bourrelet de terre laissé par la charrue. Lydie est l'une des journalières du domaine, probablement veuve ou célibataire, donc sans homme pour « faire marcher » son bien.
- *payé à M. Gaujoux à Alzon 8 100 kgs fumier de bergerie* : le meilleur engrais biologique !
- *achat d'une petite charrette*, probablement pour épandre le fumier.

Avril : labour, soufrage et sulfatage

- *déchaussage* : encore plus de 20 000 pieds !
- *plantations au jardin* : emploi du jardinier à temps plein.
- *5 000 kgs sulfate de cuivre Péchiney* : attention au Mildiou !
- *500 kgs de Soufralo Roger Simon* : avec le soufre on combat l'oïdium.
- *1 200 kgs fleur de chaux* : pour amender le sol.
- *note Durand* : forge et charronnage.

Mai : fin des labours, sulfatage et dernières replantations

- *journées salariées* : fin du déchaussage, important poste pour le sulfatage.
- *Jardinier* : encore un mois à plein-temps.
- *payé à Mr Jourdan à Garons 1 000 porettes rupestres* : replantation de *vitis rupestris*, porte-greffe américain ; depuis le phylloxéra on ne renouvelle plus la vigne par provignage mais en plantant des porettes ou greffons (boutures) achetés aux pépiniéristes.
- *note Fajon, tonnelier*.
- *pour tondre le chien* : 10 F, soit 2 F de plus que le salaire journalier d'une femme !

Juin : sulfatage, entretien du château

- *journées salariées* : encore un important poste pour le sulfatage.
- *Indemnité de grève (11½ journées à 20 F)* : le mouvement social du printemps 1936 est sensible dans le Languedoc viticole où les travailleurs agricoles se mobilisent pour obtenir des conventions collectives ; large soutien électoral au Front Populaire dans l'arrondissement de Montpellier.
- *payé à Mr Ortallego*, maçon à Lunel, réparations au château.
- *payé à Mr Guilhem, Lunel, le port de 6 500 kgs fourrage de Scamandre* : fourrage ou roseau

des marais de Scamandre ? le fourrage était souvent coupé de roseaux.

- *note Marcou* : grains et farines à Lunel.
- *assurances sociales*.

Juillet : sulfatage, entretien de la cave

- *journées salariées* : encore le sulfatage.
- *notes Durand et Marcou* : bourrellerie, grain, farine pour les volailles.
- *note Arnaud, foudrier* : réparations à la cave en préparation des vendanges (fig. 15).



Fig. 15. Installée face à la cave coopérative de Lunel-Viel, la tonnellerie Arnaud construit et répare foudres et tonneaux. Sur ce cliché de 1949 les ouvriers font la pause devant un foudre de 200 hl (coll. Soulier).

Août : mois creux avant les vendanges

- peu de journées salariées, probablement pour le désherbage des vignes.
- *riz pour les poulets... petites pommes de terre pour canards...*
- graines et plants pour le jardin.
- *payé à la Bruyère 10 655 kgs paille* : stockage en prévision des vendanges.
- *payé à Lydie 25 hectos de vin à 71,50 F moins 200 F de culture* : cette dépense concerne la petite propriété de l'employée évoquée plus haut, dont M. Manse assure les travaux de culture et



Fig. 16. Scène de genre : les vendangeurs brandissent fièrement de gros raisins d'aramon. Fait peu courant, aux pieds des vendangeurs une ardoise porte la légende de la photo : château Manse, vendanges 1935. Cette colle paraît modeste comparée à celles des années 1890-1900 au château, fortes de 25 à 30 vendangeurs épaulés par des kyrielles d'enfants. Recul de la vigne au domaine ou nouvelle organisation du travail ? (coll. M. Gély)

se charge de vendre le vin, du produit duquel il soustrait les frais d'exploitation.

Septembre : vive les vendanges !

- payé les vendanges à la journée. 32 F les hommes, 20 F les femmes : 11 234,50 F : principal poste de dépense de l'année (fig. 16).
- payé la semaine de pressurage : salaire pour le travail au pressoir.
- note Jayet (luzerne) : avant la mécanisation, mules et chevaux travaillent dur pour les vendanges.
- payé l'anhydride sulfureux, méta-bisulfite de potasse, plâtre : produits pour la vinification.
- payé à Pierre Jayet 1 050 kgs de chaux : prévision des amendements d'automne.

Ainsi s'achève une année de labour au domaine du château... Les dernières pages du registre récapitulent recettes et dépenses et l'on voit apparaître, aux pages 198-199, les recettes du domaine, vente du vin pour l'essentiel, (à quoi s'ajoutent de petites ventes de tarte et de fourrage) pour un total de 115 729,65 F. Sauvaire, Grassion, Boutang et Meloux : M. Manse traite principalement avec quatre négociants qui règlent par mensualités. Chaque

acompte mentionne le prix de vente à l'hectolitre, qui varie de 51 à 85 F : le marché du vin est saturé et les prix sont au plus bas (Berger, Maurel 1980, 83). Mis en regard des « dépenses sur la propriété » (p. 192-193), le montant des recettes fait apparaître un solde positif de 5 354,05 F pour la saison 1935-36. Un peu plus de 5 000 F de bénéfice (3 000 €), cela représente moins de 5% du chiffre d'affaires du domaine, ce qui est bien mince et ne laisse qu'une fragile marge d'évolution : impossible notamment d'acquiescer un tracteur, dont le prix s'élève à 10 000 F et plus. Comment dans ces conditions moderniser l'équipement ? Les factures des artisans le montrent clairement : on entretient, on répare, on remplace peu en ce temps de crise. Les années 1930 marquent un sévère étiage pour le revenu viticole : comment maintenir les exploitations alors que le prix de vente du vin s'avère régulièrement inférieur au coût de production, qui s'élève entre 60 et 100 F l'hectolitre ?

Beaucoup reste à faire pour exploiter le riche fonds documentaire et éclairer d'autres aspects de l'exploitation domaniale. Entre autres questions, il serait particulièrement instructif d'observer l'évolution des revenus du domaine dans la longue durée et de mesurer l'impact des crises viticoles. De même, il

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

faudrait étudier la part de la charge salariale et des assurances sociales, parallèlement au mouvement social. On pourrait aussi, dans une perspective de micro-histoire, analyser les réseaux d'encadrement du domaine, salariés, clients, fournisseurs, courtiers... À chaque lecture des documents émergent de nouvelles questions.

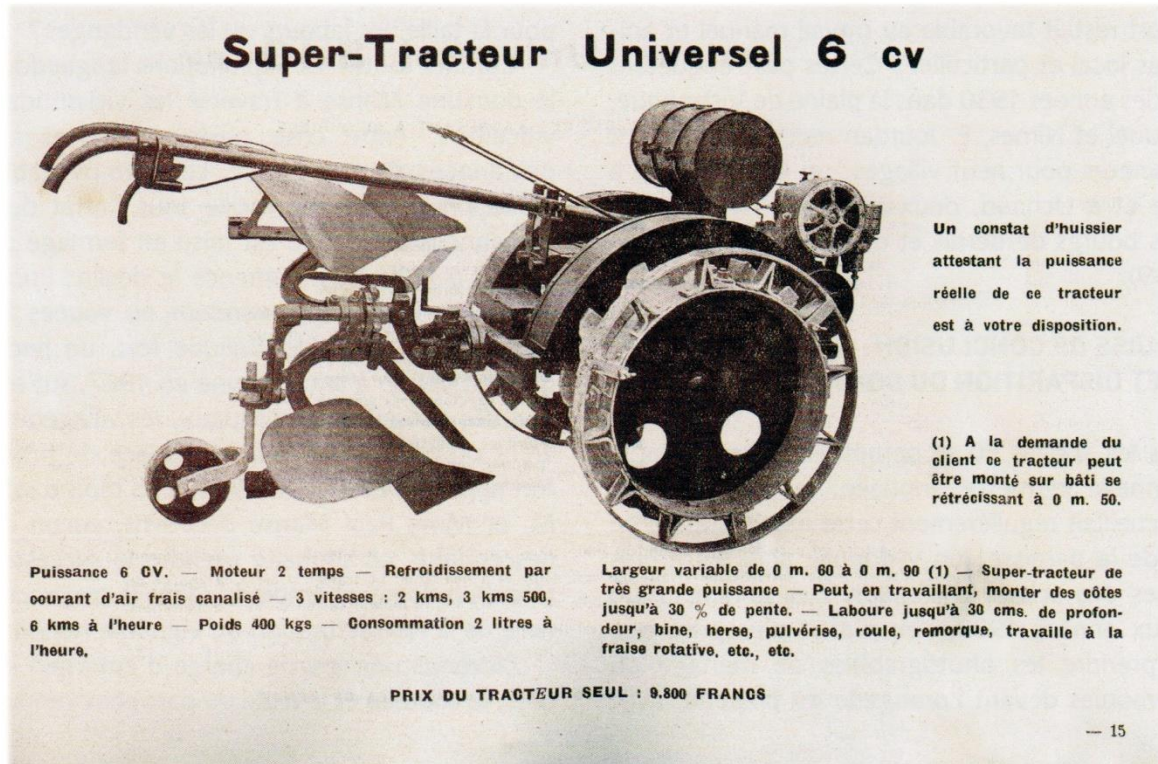
Transmettre : La formation d'un propriétaire dans Les années 1930

Bien évidemment, la préoccupation première de tout propriétaire est d'assurer la pérennité du domaine en le transmettant à son héritier dans les meilleures conditions. La gestion directe d'un domaine viticole, confrontée à des questions techniques d'une complexité croissante entre mécanisation du travail, conduite de la vinification et mise en marché de la production, ne pouvait s'apprendre de façon empirique, « sur le tas ». Dès les dernières décennies du XIX^e siècle, une formation scientifique et technique s'était développée à Montpellier à l'École Nationale d'Agriculture, établie au domaine de la Gaillarde en 1870, au plus fort de la crise du phylloxéra (Maurin 1992).

Les archives de la famille Manse livrent des documents révélateurs à cet égard : les cahiers de cours de Paul Manse, deuxième du nom et petit-fils de l'avocat. Au début des années 1930, Paul Manse était

élève à l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier où il suivait les cours des professeurs Branas, Lamau et Ventre, qui ont formé toute une génération de propriétaires viticulteurs. L'enseignement agricole n'était alors pas obligatoire et concernait principalement les fils de propriétaires aisés, détachés du labeur quotidien qui dans les familles plus modestes retenait à la vigne les pères et leurs fils. Ainsi la bourgeoisie terrienne préparait-elle ses descendants à la gestion du domaine.

Les cahiers portent sur trois matières principales : technologie agricole, viticulture et machines agricoles. Connaissance des cépages, conduite de la vigne, labours, fumure, irrigation, maladies et parasites, vinification, distillerie..., le jeune Paul reçoit une formation très complète. Entre les notes de cours, impeccablement calligraphiées, sont insérés des éléments de documentation : tableaux statistiques, articles de presse spécialisée, schémas techniques, brochures vantant les mérites de telle charrue et des premiers tracteurs. Parmi les sujets d'interrogation se pose spécialement celui de la mécanisation. Le tracteur pourtant ne fera pas son apparition au domaine avant les années 1950. Un prospectus décrivant le « *Super-Tracteur Universel* », un petit motoculteur de 6 cv, fournit un élément d'explication de cette mécanisation tardive : en 1932, ce petit engin coûte 9 800 F, soit à peine moins que le coût total des



Super-Tracteur Universel 6 cv

Un constat d'huissier attestant la puissance réelle de ce tracteur est à votre disposition.

(1) A la demande du client ce tracteur peut être monté sur bâti se rétrécissant à 0 m. 50.

Puissance 6 CV. — Moteur 2 temps — Refroidissement par courant d'air frais canalisé — 3 vitesses : 2 kms, 3 kms 500, 6 kms à l'heure — Poids 400 kgs — Consommation 2 litres à l'heure.

Largeur variable de 0 m. 60 à 0 m. 90 (1) — Super-tracteur de très grande puissance — Peut, en travaillant, monter des côtes jusqu'à 30 % de pente. — Laboure jusqu'à 30 cms. de profondeur, bine, herse, pulvériser, roule, remorque, travaille à la fraise rotative, etc., etc.

PRIX DU TRACTEUR SEUL : 9.800 FRANCS

— 15

Fig. 17. Extrait d'un cahier de Paul Manse au cours du professeur Lamau sur les machines agricoles (Archives communales, fonds Manse).



Fig. 18. *Photo de mariage devant l'orangerie, années 1910 (coll. G. Nougaret).*

vendanges de 1936 (fig. 17) ! On comprend dans ces conditions, au plus fort de l'une des plus graves crises viticoles, que le rapport restait favorable au travail manuel et animal ! Cas local et particulier ? Certes pas : enquêtant à la fin des années 1930 dans la plaine de Vistrenque, entre Lunel et Nîmes, E. Jourdan recense seulement cinq tracteurs pour neuf villages : un à Gallargues, à Vergèze et à Uchaud, deux à Aigues-Vives, aucun dans les bourgs de Bernis et d'Aimargues ! (Jourdan : 1941, 39).

4. EN GUISE DE CONCLUSION : CRISE ET DISPARITION DU DOMAINE

Dans les années 50 se perpétuait à Lunel-Viel la traditionnelle kermesse annuelle : le parc du château accueillait régulièrement cette manifestation en faveur de la paroisse ; on y donnait sous les arbres exotiques des scènes théâtrales. Des années 1900 jusqu'aux années 1980, rien n'était plus prisé que d'aller prendre les photographies de mariage ou de cérémonies devant l'orangerie du château, avec l'autorisation bienveillante des châtelains (fig. 18). Indéfectible lien social : quelle famille, parmi les villageois, n'avait jamais trouvé un emploi au château, pour la taille, les labours ou les vendanges ?

Comme toutes les exploitations languedociennes, le domaine Manse a traversé les vicissitudes de la viticulture, entre crise phylloxérique et

mévente des années d'après-guerre. Longtemps stable, l'exploitation peu à peu vacille sous l'effet des crises des années 1950. Elle est mise en ferme dans les années 1970 puis commence le déclin : l'une après l'autre les vignes sont vendues ou vouées à l'arrachage primé. Acte symbolique fort, un hectare du parc est vendu à la commune en 1967, sur souscription des conseillers municipaux : les villageois découvrent ou retrouvent alors un espace de promenade fort apprécié. Lorsqu'en 1984, à un mois d'intervalle, M. et Mme Paul Manse décèdent, aucun de leurs descendants ne souhaite prendre la succession à la tête d'un domaine amoindri, dans la conjoncture difficile de la restructuration du vignoble régional.

Devenus une lourde charge d'entretien et d'impôts, le château et le reste du parc sont vendus à leur tour à une société privée en 1987, puis rachetés en 1991 par la commune qui réunit ainsi l'ensemble de la demeure et du parc. Le château devient l'Hôtel de Ville et le parc municipal s'agrandit. De plus en plus visités au cours des dernières années, le château et le parc se relèvent peu à peu des outrages du temps, constituant l'un des fleurons du patrimoine culturel et architectural du Lunellois. Quant à la vigne, elle a disparu aux abords du château et du village, se repliant sur les coteaux où l'on cultive le muscat. Partagée et réhabilitée en appartements, la grande cave du

Le château de Lunel-Viel, domaine viticole

domaine se fond désormais dans un quartier résidentiel : ainsi s'achève un siècle et demi d'aventure viticole.

Scénario banal. Durant les dernières décennies du XX^e siècle, sur sept autres domaines que comptait la commune de Lunel-Viel au premier tiers du siècle, quatre ont disparu et trois seulement ont

subsisté, tous situés en aire d'Appellation d'origine Contrôlée : la côte du Mazet, le Grès Saint-Paul et la Tour de Farges. Les autres domaines, Vedel, Nabrigas, Font-Cendreuse et le mas de Gachon, ont vu l'exploitation s'anémier puis se fractionner. Leurs bâtiments sont aujourd'hui, pour la plupart, occupés par des logements.

BIBLIOGRAPHIE

Berger, Maurel 1980 : A. Berger et F. Maurel, *La viticulture et l'économie du Languedoc du XVIII^e siècle à nos jours*, Montpellier, 1980, 211 P.

Ferras 1989 : C. Ferras, *Châteaux de la vigne en Biterrois et Narbonnais*, GREGAU, Recherches, 4, 1989, Montpellier, 160 p.

Girard 1983 : J.-L. Girard, *Le château de Lunel-Viel, Lunel-Viel*, 1983, brochure, 31 p.

Jourdan 1941 : E. Jourdan, La côte calcaire du Languedoc entre Nîmes et le Vidourle, *Bulletin de la Société Languedocienne de Géographie*, XII, 1941, p. 35-52.

Maurin 1984 : Y. Maurin, La gestion du domaine viticole aux XIX^e et XX^e siècle en bas-Languedoc et en Roussillon : permanence et évolution, *La vigne et la civilisation du vin en pays languedocien et catalan*. Actes du LVII^e Congrès de la Fédération Historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, Montpellier, 1984, p. 119-127. Réédition in *Hautes*

et basses terres languedociennes, Mélanges offerts à Y Maurin, Montpellier, 2006, p. 321-335.

Maurin 1992 : Y. Maurin, Université et économie régionale, l'École d'Agriculture de Montpellier, *Septième centenaire des universités de l'académie de Montpellier*, Montpellier, 1992, p. 168-171. Réédition in *Hautes et basses terres languedociennes, Mélanges offerts à Y Maurin*, Montpellier, 2006, p. 163-171.

Raynaud 2007 : Cl. Raynaud dir., *Archéologie d'un village languedocien. Lunel-Viel du I^{er} au XVIII^e siècle*, Monographies d'Archéologie Méditerranéennes, 22, Lattes, 2007, 407 p.

Sagnes 1994 : J. Sagnes, *La condition des ouvriers agricoles en Languedoc méditerranéen-Roussillon dans la première moitié du XX^e siècle*, Recherches Contemporaines, 2, 1994, p. 45-52.



Les caves coopératives

Dans la transformation du vignoble languedocien

Jean-Marc Touzard

INTRODUCTION

La viticulture du Languedoc-Roussillon est profondément marquée par l'histoire et les stratégies de ses coopératives. Si leur nombre a diminué de moitié depuis 1985, les 250 caves coopératives en activité en 2008 maintiennent une position dominante dans ce vignoble, réunissant près de 90% de ses viticulteurs et vinifiant plus de 70% de ses raisins (FRCV-LR 2009). Comprendre la crise et les transformations du vignoble languedocien appelle donc à analyser les évolutions de ces organisations. De fait, celles-ci sont remises en cause, de manière latente depuis une vingtaine d'années, plus importante aujourd'hui. Depuis 2005, la majorité des coopératives font en effet face à une baisse de leur chiffre d'affaires, contraignant à limiter les rémunérations des adhérents et les investissements, à licencier des salariés, à fusionner souvent dans l'urgence (Chiffolleau, Touzard 2008)... Les caves coopératives sont-elles en partie responsables de la crise ? Ces organisations centenaires sont-elles devenues obsolètes, inadaptées au monde actuel, ou au contraire sont-elles capables de résister et de renouveler leurs projets pour construire la viticulture languedocienne du XXI^e siècle ? Pour répondre à ces questions, nous reviendrons dans un premier temps sur le siècle de création et transformation des coopératives, en montrant comment projet économique et projet politique se sont intimement combinés, constituant les identités des coopératives d'aujourd'hui. Dans une deuxième partie, nous nous interrogerons sur les conditions actuelles de l'innovation et des performances dans les caves coopératives, pour envisager dans une dernière partie leurs perspectives face à la crise.

1. UN SIÈCLE DE TRANSFORMATIONS DES CAVES COOPÉRATIVES

L'analyse des séries statistiques régionales sur les caves coopératives (nombre d'organisations et part de production) permet de distinguer quatre périodes : une phase d'émergence des coopératives entre 1900 et 1920 ; une période de forte expansion en nombre et en part de production entre 1920 et 1955 ; une stabilisation durant une trentaine d'an-

nées du nombre de coopératives, accompagnée d'une progression de leur part de production ; enfin, à partir de 1985, une forte diminution de leur nombre avec un maintien de leur poids relatif dans la production régionale de vin (fig. 1).

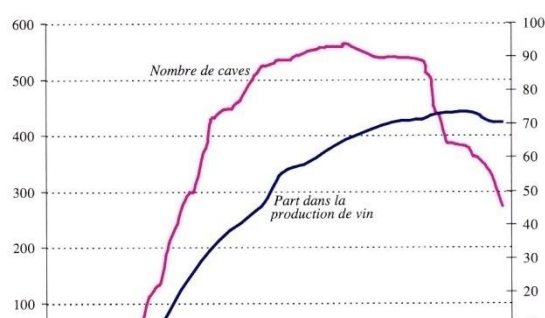


Fig. 1. Évolution du nombre et du poids des caves coopératives en Languedoc et en Roussillon (données CCFV, SRSA et Touzard 2010).

L'émergence des caves coopératives (1900-1920)

Les premières coopératives vinicoles languedociennes sont mentionnées en 1901 dans l'Hérault, à Mudaison et à Maraussan (Gavignaud-Fontaine 2010). Ce sont d'abord des syndicats de vente, qui vont ensuite réaliser stockage et vinification, avec en 1905 la construction du premier chai coopératif à Maraussan. Ces expériences voient le jour dans un contexte juridique qui autorise leur reconnaissance formelle (loi sur les syndicats de 1884 et sur les associations en 1901) et dans une effervescence politique et associative décrite par de nombreux auteurs (Augé-Laribé 1907). Ce mouvement s'appuie sur une série d'initiatives locales mettant en avant l'entraide entre ouvriers et/ou producteurs, mais aussi sur les expériences de coopératives observées dans d'autres régions et pays (Martin 2003). La crise de marché qui marque les années 1900-1907, après

1. Les toutes premières caves coopératives voient le jour en Allemagne et aux USA vers 1867, puis en Suisse, Italie, Catalogne, Alsace... (Touzard *et al.* 2008)

la période de reconstitution du vignoble méridional, est alors un catalyseur pour le regroupement de petits producteurs qui sont les premiers à faire les frais des méventes. Trois types de motivations se combinent dans cette phase d'émergence des coopératives :

- une motivation idéologique et politique exprimée par des leaders socialistes ou républicains, apparaît très forte à Maraussan (Tarbouriech 1996). Les slogans et textes fondateurs renvoient à une utopie sociale de solidarité, d'égalité, de démocratie et de progrès qui trouve un cadre concret dans la forme coopérative : décisions selon la règle un homme une voix, investissement collectif selon son apport en vin puis en raisin, mouvement social exprimant une « éthique de classe » (Chiffolleau *et al.* 2008) ;
- au-delà du projet politique, est en jeu l'affirmation collective de petits producteurs face aux négociants et aux grands propriétaires, à la fois rivaux et modèles. La construction du bâtiment de la coopérative devient un symbole de cette identité de « petits vigneron libres » et d'une forme de « revanche sociale » ;
- la motivation économique est également présente, mais souvent incertaine quant à son issue: regroupement des ventes du vin pour accroître un pouvoir de marché face au négoce, stabilisation des prix dans le cas de contrats avec des coopératives de consommateurs, investissements améliorant la maîtrise technique et le stockage du vin... Mais ces arguments doivent être testés, démontrés par la pratique.

Dans cette première période, utopie sociale, affirmation d'une identité et projet économique se combinent pour donner naissance à une organisation dont le fonctionnement concret et l'efficacité sont mis à l'épreuve. La relative homogénéité des premiers adhérents, la convergence de leurs projets, leur appartenance à un même village ou les soutiens externes renforcent ces expériences (fig. 2).

L'expansion des caves coopératives (1925-1955)

Les années 1925-1955 correspondent à une forte expansion des caves coopératives, tant en nombre qu'en part de production. Le contexte économique et politique est favorable : les menaces récurrentes de mévente maintiennent les viticulteurs en état de réactivité ; les exemples donnés par les premières caves coopératives sont concluants et encouragent de nouvelles créations ; les organisations coopératives reçoivent un appui croissant du mouvement mutualiste et syndical régional ; les politiques publiques les reconnaissent comme un relais local pour la régulation du secteur, notamment à travers l'étalement des ventes, justifiant l'attribution de subventions à l'investissement (Pech 1975). L'organisation

coopérative s'affirme autour d'activités bien cadrées de collecte et vinification du raisin, de stockage et vente du vin, avec une spécialisation croissante des tâches (embauche de gérants et salariés ; passage à la délégation de vente). Les coopératives s'impliquent aussi dans des actions périphériques, syndicales ou mutualistes (fig. 3).

On retrouve les motivations présentes dans la phase d'émergence, mais celles-ci ont évolué : - Le projet idéologique se codifie avec la construction du droit coopératif (statut juridique des coopératives, 1935 et 1947). Une vision unitaire et corporatiste se substitue au projet socialiste ou radical-socialiste. Cet effacement idéologique favorise même l'extension des coopératives.

- L'affirmation sociale joue encore un rôle moteur : dans chaque village, le mécanisme mimétique entre les petits producteurs et les grands propriétaires fonctionne toujours, mais l'expansion des coopératives s'appuie aussi sur un mimétisme entre villages. La rivalité entre communes s'exprime aussi dans les choix du bâtiment de la coopérative, si possible plus imposant que celui de la commune voisine.
- Les motivations économiques sont fondamentales pour expliquer la croissance et la viabilité des coopératives : les économies d'échelle technologiques et commerciales se révèlent pertinentes ; les subventions et incitations fiscales créent un effet d'aubaine. De même, les problèmes de coordination interne peuvent se résoudre facilement dans le cas d'un produit homogène (peu de problèmes autour de la qualité, peu de divergence d'intérêt entre les différentes catégories de viticulteurs membres de la coopérative).

À l'issue de cette phase d'expansion, l'innovation organisationnelle de la coopérative devient véritablement une institution économique et politique locale.

Maturité et enfermement des coopératives (1955-1985)

Entre 1955 et 1985, le nombre de coopératives se stabilise aux environs de 550 en Languedoc-Roussillon. La part de production continue de croître, passant de 50% à près de 70%, du fait de la croissance du nombre d'adhérents par coopérative, mais aussi de celle de la surface et des rendements par adhérent.

Le contexte économique et politique est celui des « trente glorieuses » et de la modernisation de l'agriculture française. En Languedoc-Roussillon, la viticulture se transforme (motorisation, replantations) et les coopératives se renforcent dans un modèle communal de production de vin de base: le vin de table (80% de la production) est évalué comme une

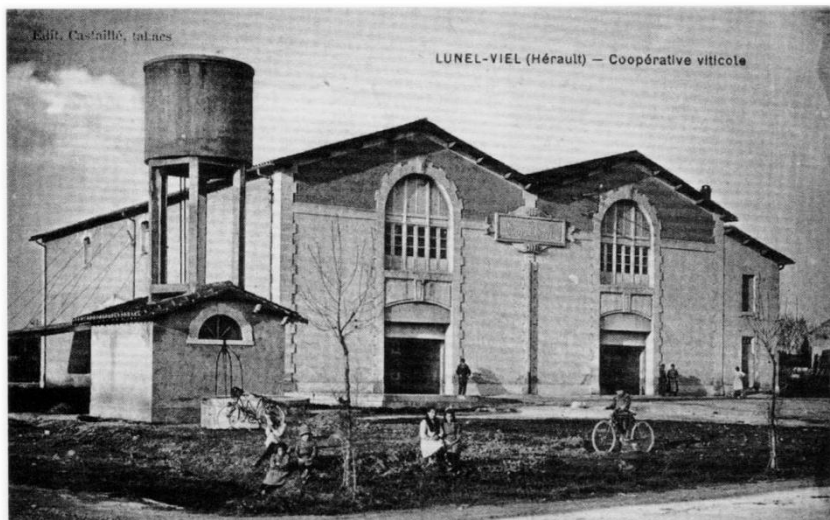


Fig. 2. Cave coopérative de Lunel-Viel, bâtie en 1913 probablement par l'architecte A. Cassan. Carte postale de 1920.



Fig. 3. La cave coopérative de Boisseron, bâtie en 1945 par les architectes E. et J. Rodier (cliché Cl. Raynaud).

matière première, selon son degré d'alcool ; les technologies sont similaires de Nîmes à Perpignan (cépages à haut rendement, taille en gobelet, vinification commune, cuves béton, vente en vrac...) et répondent à l'objectif d'augmenter la productivité sur les exploitations et dans les caves ; une division du travail s'est établie entre production du raisin, vinification et commercialisation... Ce modèle permet d'obtenir des revenus supérieurs à la moyenne agricole nationale (Touzard 2000). Il s'affirme du fait d'une demande de vin de table encore stable, d'une disparition de la concurrence algérienne et d'une gestion politique efficace (Bartoli, Boulet 1989). Des viticulteurs plus importants rejoignent les coopératives, à un moment où ils doivent investir dans leur vignoble. Les trois motivations fondatrices des caves coopératives se renforcent alors dans ce modèle :

- Le projet idéologique se recentre sur une forme de « corporatisme » viticole régional : repli sur

le statut viticole et la solidarité entre les viticulteurs du Midi, éloignement vis-à-vis du consommateur et parfois prise de distance des coopérateurs à l'égard du fonctionnement de leur propre coopérative ;

- L'affirmation sociale se fait précisément à partir de cette identité professionnelle régionale et à travers l'action politique qui combine négociations entre notables et l'État, manifestations, actions clandestines (Genieys 1998).
- Le projet économique s'inscrit dans la séparation et la routinisation des tâches d'une production de masse, dans une organisation qui renforce les économies d'échelle commerciales et technologiques pour une production en vrac, standardisée. Les gains de productivité physique compensent, au moins en plaine, la baisse tendancielle des prix du vin de table (Knox 2000).

La cave coopérative se trouve au cœur du fonctionnement et de l'identité d'une production de



Fig. 4. La cave coopérative de Marsillargues en 1962 dans sa plus grande extension. Bâtie en 1910 probablement par A. Cassan, la coopérative a été démolie en 2006 (coll. "Marsillargues il était une fois").

masse (fig. 4). Mais ce succès porte les germes de sa crise : la coopérative dépend d'un marché dont la consommation commence à diminuer ; elle est soutenue par une action syndicale dont les bases vont s'affaiblir ; la déresponsabilisation et l'enfermement de ses acteurs dans des routines vont rendre difficiles les changements stratégiques.

Restructuration des coopératives (1985-2009)

La dernière période correspond à une restructuration majeure. À partir de 1985, le nombre de coopératives baisse fortement sous l'effet des fusions, tandis que leur part de production se stabilise. On distingue trois temps : entre 1986 et 1996 la baisse du nombre de coopératives est brutale, due à des fusions défensives face à l'arrachage du vignoble ; entre 1996 et 2003 les fusions ralentissent fortement dans une conjoncture économique plus favorable, qui relance les investissements dans chaque coopérative ; depuis 2003 les fusions ont repris, le nombre de coopératives passant sous la barre de 300 en 2006.

Le contexte économique et politique évolue sensiblement (Montaigne, Coelho 2006) : la consommation française quotidienne de vin de table baisse rapidement (de 150 litres par habitant et par an en 1970 à 55 litres en 2005), partiellement relayée par une consommation occasionnelle de vins de qualité (AOC essentiellement) ; l'espace économique et politique s'étend à l'échelle européenne, puis internationale, entraînant une compétition accrue avec d'anciens et nouveaux pays viticoles, dans le cadre d'une Organisation Commune du Marché (OCM) de plus en plus libérale (accords de Dublin puis libéralisation de l'OCM en 1996 et 2008) ; les citoyens expriment de nouvelles attentes dans les domaines de la santé, de

l'environnement, du patrimoine, de l'éthique ; le négoce et la distribution se concentrent...

Face à ces bouleversements, les stratégies d'innovation s'affirment dans la majorité des coopératives qui se maintiennent. S'engager dans la production de vins de qualité est une innovation radicale qui met en cause l'ensemble du système productif, depuis la plantation jusqu'aux relations avec les consommateurs. Elle se traduit par la construction d'une gamme de nouveaux vins (AOC, cépages), des changements technologiques majeurs (segmentation et allongement des chaînes de vinification, renforcement des contrôles...), de nouveaux contrats et règles internes (pour la rémunération du raisin par exemple), de nouvelles frontières de l'entreprise (unions, filiales...), de nouvelles implications dans le développement local (pour construire l'image de la qualité), et de nouvelles compétences pour mettre en œuvre tous ces changements (Touzard 2010). Ces innovations supposent de nouveaux projets, recombinaison des enjeux idéologique, identitaire et économique qui avaient motivé la création des caves :

- La dimension idéologique est fondamentale pour relancer un projet collectif innovant. Quels sens donner au changement, au-delà de la survie de l'entreprise et de l'espérance de nouveaux gains ? Les situations sont différentes selon les coopératives : dans certains cas les adhérents sont gagnés par l'anomie (Chiffolleau, 2004), dans d'autres ils se mobilisent autour d'un projet mettant en avant l'équité et la responsabilité pour des enjeux de qualité (reconnaissance des efforts). La coopérative peut être dénigrée ou, au contraire, investir un nouveau rôle local, réactivant les valeurs de solidarité. Elle peut se replier sur elle-même et sa filière, ou s'ouvrir à de nouvelles alliances, notamment avec les consommateurs (Chiffolleau *et al.* 2008).

- Les mécanismes de l'affirmation sociale des adhérents et de leur coopérative se déplacent: les médailles, la communication et les médias, la création de caveaux, les certifications, les outils de gestion... deviennent de nouveaux signes pour des identités qui doivent se singulariser dans l'économie de la qualité (Karpik 2007). Les rivalités s'exercent autour de ces signes, entre coopératives voisines, mais aussi au sein d'espaces commerciaux ou médiatiques plus larges (Chiffolleau *et al.* 2007).
- Les projets économiques sont confrontés à de nouvelles incertitudes et à des problèmes liés aux investissements visant à produire des vins dont la réputation reste à construire : les gains attendus des investissements collectifs diffèrent selon l'horizon d'activité des adhérents (retraités vs jeunes adhérents), selon l'encépagement et le rythme d'investissement dans l'exploitation ; la rémunération différenciée des qualités de raisin conduit à un accroissement des risques de tricherie, justifiant un renforcement des contrôles internes et le développement de contrats ou cahiers des charges (Jarige, Touzard 2001) ; la gestion de la qualité sur la chaîne de valeur amène à prendre en compte de nouveaux acteurs (négociants par exemple) qui n'étaient pas impliqués dans la gouvernance de la coopérative; la réactivité demandée pour les négociations commerciales a aussi parfois du mal à s'imposer dans une organisation qui reste fondée sur des moments de délibération, d'explication et de négociation internes...

2. LES FACTEURS DE L'INNOVATION ET DES PERFORMANCES DES CAVES COOPÉRATIVES

Pour mieux connaître la diversité des projets et trajectoires des caves coopératives dans la période récente, un programme de recherche a été conduit

par l'INRA entre 2001 et 2005 en partenariat avec les Fédérations de Coopératives et la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt². Ce programme a associé la réalisation d'un recensement des caves coopératives, des analyses statistiques et de nombreuses études de cas, en suivant des projets innovants dans différents domaines : viticulture raisonnée, classement et rémunération différenciée du raisin, développement de caveaux, appui à l'installation de nouveaux adhérents, lancement d'une nouvelle gamme de vins... Cela a permis d'évaluer les conditions de l'innovation et des performances des coopératives, avant leur entrée dans une période de crise en 2004-2005.

Diversité des situations et stratégies

Le recensement réalisé par l'INRA et le SRSA a tout d'abord permis de caractériser la diversité des situations et des stratégies des 360 caves coopératives présentes en Languedoc-Roussillon en 2001 et 2002 (Touzard 2002). 70% d'entre elles réalisaient un chiffre d'affaires de moins de 3 millions d'€, correspondant à des PME agroalimentaires exerçant leur activité à l'échelle d'un petit nombre de communes. À l'opposé, une douzaine de coopératives (3%) dépassaient les 10 millions d'€, constituant des pôles d'activité pesant déjà près de 18% de la production de l'ensemble des coopératives (fig. 5).

Les spécialisations productives se répartissaient avec un poids identique (autour de 15%) entre vins de base (de table ou de Pays), vins de cépage (Vin de pays d'Oc), AOC ou vins doux naturels. Les combinaisons mixtes entre AOC et vins de Pays (20%) ou vins de cépage et vins de base (20%) étaient finalement minoritaires. L'organisation commerciale présentait elle aussi une diversité de situations : 40% des coopératives vendaient

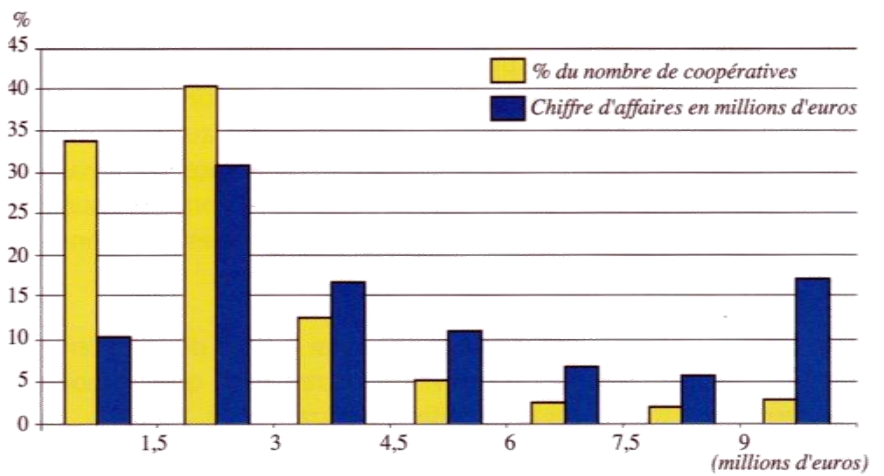


Fig. 5. Répartition des caves coopératives en fonction du chiffre d'affaires (source : recensement 2001 des caves coopératives).

2. Programme DADP-PSDR « dynamique des coopératives, qualité et solidarité », cofinancé par l'INRA et le Conseil Régional Languedoc-Roussillon.

plus de 75% au négoce, 30% plus de 75% à leur union de coopératives, 20% plus de 25% sur des circuits courts...

La diversité des coopératives est apparue encore plus importante en examinant leurs caractéristiques technologiques et organisationnelles : si seulement 10% des coopératives avaient encore un profil technologique des années 1970-1980, à l'inverse 15% seulement associaient, pour des volumes conséquents, les innovations jugées pertinentes pour « une coopérative de vin de qualité » (encépagement, classement du raisin selon un cahier des charges, cuverie inox, filtres, contrôle température, embouteillage, gestion fichier clients...). En 2002, la grande majorité des coopératives se trouvaient donc dans une situation de transition, combinant progressivement les changements au vignoble, à la cave, sur les produits et au niveau des relations commerciales. Les coopératives étaient engagées dans différentes trajectoires d'innovation, l'importance des investissements à réaliser supposant une reconversion progressive contrainte par des difficultés de financement (partiellement compensées par des subventions), une inertie interne liée aux négociations et divergences possibles d'intérêts entre adhérents, ou une prudence compréhensible face à de nombreuses incertitudes techniques et commerciales (Jarrige, Touzard 2001).

Les combinaisons d'innovations expliquent les performances économiques

L'évolution du chiffre d'affaires et la rémunération moyenne des adhérents par hectare permettent une mesure des performances économiques des caves coopératives (Chiffolleau *et al.* 2007). En 2001-2002, les rémunérations à l'hectare variaient entre 1 200€ et 8 000€, avec une concentration (44%) entre 3 000 et 4 000€, niveau permettant de couvrir les coûts de production des adhérents. Différents tests statistiques ont été réalisés pour chercher à expliquer la variation de ces performances.

Le volume produit par la coopérative avait finalement peu d'influence, au-delà de seuils liés aux orientations de produit (10 000 hl en AOC et 40 000 hl en vins de Pays). Il en va de même pour la spécialisation des caves en AOC ou vin de Pays.

L'importance du classement parcellaire était la seule variable d'innovation élémentaire à avoir une influence positive significative sur les résultats économiques : c'est une innovation centrale qui modifie le lien entre l'adhérent et la coopérative et peut être associée à d'autres innovations techniques (Touzard 2010b).

Par contre, la combinaison de changements techniques et organisationnels opérés aux différentes étapes de la chaîne de production permettait d'expliquer plus de 90% des variations du résultat économique (Touzard *et al.* 2008). Le succès écono-

mique était donc d'abord lié à la capacité de combiner et de coordonner les innovations au sein de la coopérative. Le fait que les performances économiques en 2002 ne soient pas corrélées à celles de 1995, indique que c'est bien la combinaison d'innovations qui explique les performances, et non l'inverse. Cet effet est si important qu'il se vérifie en 2002 pour toutes les spécialisations productives des coopératives ; AOC, vin de cépage ou vin de Pays.

Le rôle clé du capital humain et du capital social

La mise en cohérence des innovations est donc fondamentale et influence la viabilité des caves coopératives. Mais quels sont alors les facteurs qui conditionnent la mise en œuvre de ces innovations ? Les facteurs structurels et économiques (tailles, performances antérieures, capacité de financement) apparaissent peu déterminants. Les études de cas et les analyses de réseaux conduites entre 2001 et 2004 ont montré que ce sont des facteurs humains qui interviennent dans la mise en œuvre des innovations et dans leurs traductions en performances économiques (Chiffolleau, Touzard 2007) :

- complémentarité des compétences (capital humain) des dirigeants, mais aussi des membres de la coopérative, permettant de traiter les multiples domaines de l'innovation ;
- forme et étendue des relations personnelles (capital social) en dehors de la coopérative, pouvant capter des ressources nécessaires aux innovations (conseil, financement, appui politique ou médiatique...) ;
- construction d'un projet collectif formel, favorisant une nouvelle vision commune, donnant lieu à un diagnostic et à la définition commune d'une stratégie (« projet stratégique », « business plan »...);
- mise en œuvre de nouvelles règles internes associées à ce projet (à l'image des cahiers des charges accompagnant le classement des raisins) ;
- discipline et ambiance construites au sein du sociétariat (respect des règles, transparence, convivialité).

Ces conditions de l'innovation sont communes à de nombreuses entreprises innovantes, en dehors du secteur du vin (Galiano, Roux 2006).

Les recherches ont aussi permis de montrer que l'innovation pouvait s'inscrire dans quatre modèles de caves coopératives (Touzard *et al.* 2008) :

- la petite coopérative de vin de qualité, de taille modeste mais avec une forte valorisation du vin sur des marchés de niche et une implication forte dans le développement local ;

- la coopérative groupe agroalimentaire, de dimension économique importante et permettant de construire une gamme complète, généralement autour de vins « basic premium » ;
- la cave coopérative spécialisée au sein d'une union de coopératives, pouvant bénéficier d'une complémentarité entre produits, investissements et compétences au sein d'une union qui assure commercialisation et services ;
- la coopérative intégrée au négoce construisant son projet autour de contrats de partenariat avec des négociants.

3. LES COOPÉRATIVES DANS LA CRISE

Un contexte économique et politique défavorable

Depuis 2001, le contexte économique s'est fortement dégradé pour la viticulture du Languedoc-Roussillon. Avec des rythmes différents, les volumes et les prix des vins vendus en vrac ont baissé en tendance, à la fois pour les vins de table, les vins de Pays (devenus vins IGP en 2009) et les AOC (devenus AOP) (fig. 6).

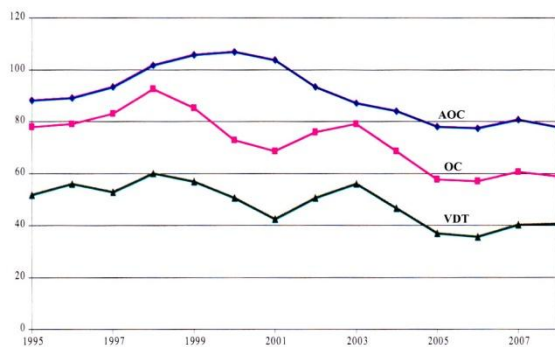


Fig. 6. Évolution des prix des vins rouges en vrac, Aude et Hérault. Contrat de vente à la propriété, euro constant par hectolitre (source France-Agrimer).

Les causes de cette crise peuvent être saisies à trois échelles d'analyse (Touzard 2008) :

- A l'échelle internationale, la région est associée à la perte de compétitivité des vins français face à ceux des vignobles étrangers (Australie, Chili, Afrique du Sud, Argentine...) dotés de conditions de production plus favorables, adossés à des firmes de négoce possédant des marques et budgets de communication importants, et surtout bénéficiant d'un taux de change avantageux face à l'euro.
- Au niveau national, la baisse de consommation se poursuit, accentuée par les campagnes antialcooliques et surtout la stagnation des revenus des ménages. Seules les catégories sociales plus aisées ont maintenu la part de leur budget vin en 2008 et 2009 (France-Agrimer 2009), mais elles ne

sont pas celles qui consomment le plus de vins du Languedoc... La redéfinition de l'OCM vin offre aussi moins d'outils pour intervenir sur les marchés et la concurrence s'est accrue entre les vignobles régionaux, notamment entre le Languedoc et le Bordelais. Celui-ci a développé sa production en investissant aussi les marchés premiers prix en AOC, là où sont très présents les vins du Languedoc. Ces concurrences interrégionales accentuent les incertitudes et limitent les marges de négociation des responsables viticoles régionaux.

- Enfin, au niveau régional, des conditions spécifiques amplifient la crise. Les ventes restent majoritairement en vrac sur des vins dont la réputation n'est pas encore établie, avec un niveau de prix déjà faible (mais en progression jusqu'en 2000). Les ventes directes à la propriété ont aussi stagné du fait d'un ralentissement du tourisme et d'un manque de compétences pour investir les circuits de proximité (Touzard 2008). La baisse des prix touche un vignoble en pleine reconversion, en attente de retours sur investissement, donc économiquement très fragile.

Spirale régressive dans une majorité de coopératives

Ce contexte économique affecte depuis 2004 l'ensemble des coopératives, mais avec une intensité différente d'une situation à l'autre. Si l'on se réfère aux indicateurs fournis par la Fédération Régionale des Coopératives, une majorité de caves sont dans une spirale régressive (Saisset 2009). La baisse des prix et des volumes vendus entraîne une forte réduction du chiffre d'affaires et une augmentation des stocks, atténuée par les distillations de crise de 2006 et 2009. Pour maintenir la trésorerie de la coopérative, des crédits à court terme sont contractés, mais ne suffisent pas face à la persistance des méventes. Une série de décisions douloureuses s'enclenche alors dans la plupart des coopératives: report ou annulation des investissements envisagés ; report puis baisse des paiements du raisin aux adhérents ; réduction de charges opérationnelles et licenciement de salariés... Les fusions défensives redeviennent alors un recours pour réaliser ces économies, ou plus simplement éviter une liquidation. Une centaine de coopératives ont ainsi formellement disparu entre 2001 et 2009, impliquant plus de la moitié des entreprises dans ces opérations de regroupement. Ces décisions se répercutent à l'échelle des adhérents : baisse de recette et du revenu, souvent assuré par le conjoint ; endettement ; limitation des charges et des investissements dans l'exploitation pouvant aller jusqu'à l'arrachage du vignoble et la vente du foncier... Cette spirale économique dépressive, à l'échelle

de la coopérative et des adhérents, appelle trois remarques importantes :

- Les coopératives présentent malgré tout une forte capacité de résistance parce que leurs adhérents supportent des baisses de rémunération que des salariés ou des actionnaires n'accepteraient pas par ailleurs. Les alternatives qu'offrent les fusions assurent aussi le maintien de caves et d'exploitations dans le secteur coopératif, qui conserve ainsi sa part dans la production régionale de vin. Les exploitations vinifiant leur raisin (« caves particulières »), plus fortement médiatisées que les coopératives, sont aussi très affectées par la crise et présentent souvent des risques financiers plus élevés (Cadot, Couderc 2007).
- Pour autant, la résistance des coopératives masque des conséquences graves de la crise au plan social et psychologique. Dans les coopératives les tensions s'accroissent entre adhérents ou entre adhérents et direction, notamment pour l'arbitrage entre investissement et rémunération. Les viticulteurs se sont engagés dans des actions revendicatives, échappant en partie aux organisations syndicales traditionnelles. Mais plus que les revendications et la colère, les viticulteurs sont gagnés par le doute, la démobilisation, l'anomie face à une absence de perspectives très claire pour sortir de la crise (Chiffoleau *et al.* 2008). La précarité croissante des viticulteurs se traduit par une augmentation des allocataires du RMI. La souffrance et le désespoir s'expriment aussi par un nombre plus important de suicides (Courteau 2010).
- Cette spirale régressive entraîne enfin une rupture inquiétante dans la dynamique d'investissement et d'innovations engagée depuis une vingtaine d'années en Languedoc-Roussillon. Le montant des projets d'investissement baisse depuis 2004, malgré les soutiens publics (FRCV LR 2009). Ce sont les possibilités mêmes d'adaptation à long terme du vignoble régional qui sont en cause, au moins sur la base de son périmètre actuel.

Investissements immatériels : facteurs clé dans La crise

Pour autant, malgré la crise, des coopératives continuent d'innover, font part de résultats encourageants et arrivent à maintenir des niveaux de rémunération satisfaisants pour leurs adhérents. Ces organisations produisent des vins IGP et/ou des vins AOP et se retrouvent dans les différents modèles décrits en 2002. De fait, plus que la taille ou la spécialisation de l'entreprise, ce qui compte c'est la capacité à « conserver les marchés », c'est-à-dire à maintenir les relations, les connaissances communes et les signes qui attachent des opérateurs (négociants, importateurs, prescripteurs) et des consommateurs aux vins de

la coopérative. Dans l'Hérault, deux coopératives illustrent cette situation (Touzard 2010b) :

- la cave de Montpeyroux, sur les contreforts du Larzac, est engagée depuis les années 1970 dans la valorisation d'un « vin de terroir » avec une appellation locale dont elle est le premier producteur, complétée par une gamme de vins de cépage. Elle a su développer puis maintenir jusqu'en 2009 une vente importante au caveau et plus de 50% de son chiffre d'affaires à l'exportation. Son succès, malgré la crise, s'appuie sur une réputation construite depuis 40 ans, des innovations commerciales (packaging artistique), un investissement important dans les événements culturels locaux et des relances permanentes d'information vers la presse spécialisée et les importateurs.
- la cave de Florensac, située en zone de plaine et plus importante en volume, s'est au contraire spécialisée dans la production de vins de cépage qu'elle vend en vrac à des négociants dotés de marques connues. Les investissements technologiques importants des années 1990 ont été complétés par des démarches de suivi et de certification de la qualité, en partenariat avec des chercheurs et techniciens. La coopérative s'est fait reconnaître comme producteur de vins de cépage de qualité, vendus en 2007 et 2008 20% au-dessus des cours correspondants. Elle a aussi développé une activité œnotouristique innovante (« Vinopolis » associant dégustation et restauration gastronomique) qui draine un nombre croissant de visiteurs du bassin de Thau.

Dans ces deux exemples, les coopératives s'appuient sur des trajectoires d'innovation technologique engagées il y a plus de vingt ans, renforcées par des investissements immatériels orientés vers la construction des marchés. La qualité de l'équipe dirigeante apparaît aussi fondamentale, avec dans les deux cas des relations fortes à la fois internationales et locales, une complémentarité de compétences entre directeur et président, de nombreuses implications dans les organisations techniques et professionnelles (ICV, Fédération des coopératives, Copa Cogeca...). Ces observations tendent à montrer que les résultats économiques restent liés aux facteurs humains identifiés dans nos travaux de 2002 (compétences, réseaux et projet). La crise actuelle semble accentuer les mécanismes de sélection entre coopératives en fonction de ces conditions, avec néanmoins une sensibilité plus forte aux risques financiers. La crise met à l'épreuve l'organisation coopérative, sa capacité à poursuivre ses innovations, à s'allier avec de nouveaux acteurs, combinant ancrage local et projection dans les marchés et les mouvements sociaux de la globalisation.

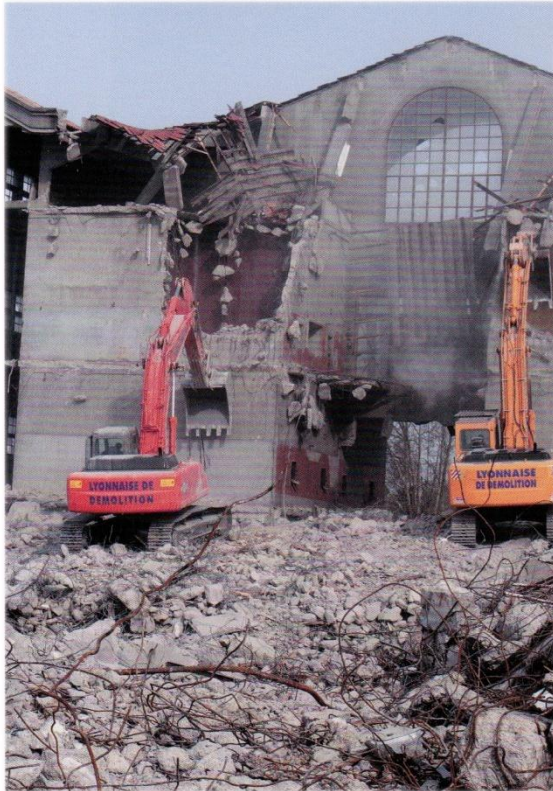


Fig. 7. Démolition de la cave coopérative de Marsilargues en 2006 (cliché E Arnissolle).

Le patrimoine architectural des coopératives est aussi en jeu

Dans ce contexte de crise viticole, se pose aussi la question du devenir des bâtiments originels des caves coopératives. Ceux-ci sont des marqueurs de l'histoire viticole languedocienne et viennent de faire l'objet d'un inventaire au titre du patrimoine régional (Gavignaud-Fontaine *et al.* 2010). Au sein des conseils d'administration des coopératives, les débats sont vifs pour savoir s'il faut les conserver, les transformer, les détruire ou les réaffecter à d'autres activités. Ces bâtiments sont en effet souvent inadaptés aux évolutions technologiques actuelles et posent des problèmes de sécurité. Leur localisation sur un terrain proche de l'ancien village apparaît aussi comme une aubaine pour engager une opération immobilière. En même temps ils sont le symbole d'une histoire locale et peuvent devenir une ressource pour un nouveau projet collectif, parfois sans aucun rapport avec le vin. Ces questions sont plus vives dans le cas de fusions, car il faut arbitrer entre plusieurs sites, en fonction des opportunités de leurs spécialisations techniques ou commerciales, de l'importance de l'activité viticole locale ou des pressions urbaines.

Dans la majorité des cas, les bâtiments originels participent encore aux activités viticoles de l'entreprise, mais avec une diversité de fonctions et d'importances. Le corps initial a pu être aménagé et s'est généralement étendu par adjonction de cuves externes, extension et division du quai d'apport, construction de bâtiments annexes assurant une fonction technique ou commerciale. Dans le cas d'une fusion, si le site est retenu comme siège social, le bâtiment est généralement réhabilité pour accueillir les fonctions administratives et commerciales ou jouer un rôle de lieu de mémoire, à l'image de la cave de Maraussan pour les *Vignerons du Pays d'Ensérune*. Quelquefois il trouve une fonction innovante, comme à Florensac où l'ancien bâtiment a été doté d'une couverture photovoltaïque. Mais dans de nombreux cas, le bâtiment est progressivement désaffecté. Même s'il conserve une fonction de collecte ou de stockage, il n'est plus l'objet d'investissement et tend à se dégrader (Touzard 2010a).

Encore marginales à la fin des années 1990, les démolitions des bâtiments anciens des coopératives se sont multipliées depuis (près de 25 démolitions recensées fin 2009). Si elles peuvent se justifier pour des raisons techniques ou de sécurité, elles sont surtout motivées par la vente du terrain, dont la valeur en zone périurbaine finit par dépasser le coût de démolition du bâtiment (fig. 7). Il s'agit parfois d'une opération immobilière qui permet de financer un nouvel investissement de la coopérative, comme à Gigean. Dans la plupart des cas, le terrain est vendu à des opérateurs privés pour la construction de logements, éventuellement associés à des locaux professionnels ou commerciaux. Des constructions à vocation collective sont aussi réalisées, comme à Cournonsec (Maison de retraite) ou Castries (médiathèque).

Dans plusieurs communes (une vingtaine de cas), les bâtiments anciens des coopératives ont été vendus à des viticulteurs ou restaurateurs qui maintiennent une activité de vinification mais aussi peuvent en faire la vitrine du domaine ou développer la restauration et l'accueil. C'est le cas pour la cave de Domessargues, reprise par le domaine du Mas Floutier, pour celle de Collorgue par Michel Hermet, ou pour celle de Montner par Bernard Magrez et Gérard Depardieu. Dans ces projets privés, la mémoire d'un usage coopératif est souvent conservée (dans le nom ou sa présentation touristique) et son architecture est mise en valeur, bénéficiant d'un apport financier et de regards extérieurs.

Le bâtiment originel des caves coopératives peut aussi être vendu et transformé pour un usage

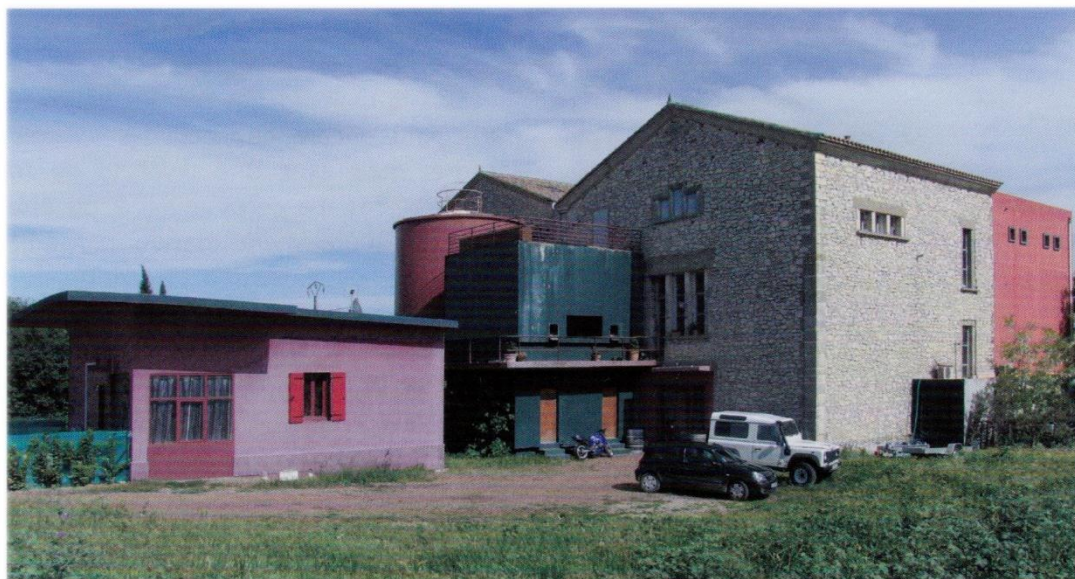


Fig. 8. *La cave coopérative de Saint-Just, près de Lunel, transformée en galerie d'art (cliché Cl. Raynaud).*

non viti-vinicole (une vingtaine de projets aboutis en 2009). Lorsqu'elle a été acquise par la commune, l'ancienne cave est souvent proposée comme cadre pour un projet d'utilité publique: espace multimédia (Bizanet), maison des jeunes et de la culture (Mauguio, Ceyras, Mudaison), centre de formation (Montpellier), ou même salle de sport (Grabels). Mais l'acquisition de la cave par la commune conduit souvent à une utilisation « provisoire » et moins prestigieuse, par exemple comme local pour les services techniques ou les associations. Le changement d'usage du bâtiment est aussi le fait de projets privés comme à Massac où l'ancienne coopérative a été transformée en gîtes ruraux, à Esperaza et Caveirac où des logements ont été construits pour la location. Un autre cas de figure est celui de la coopérative de Saint-Just, dont les bureaux ont été transformés en agence immobilière tandis que la cave accueille une galerie d'art (fig. 8). Les bâtiments anciens des caves coopératives montrent donc une diversité d'usages possibles en dehors du vin, permettant de maintenir au moins partiellement leur architecture originelle.

CONCLUSION

L'histoire des caves coopératives du Languedoc- Roussillon est celle d'une organisation qui émerge dans la crise de 1900-1907, s'étend dans le contexte de l'entre-deux-guerres, s'affirme autour d'un modèle économique de vin de masse, puis se différencie à la fin du siècle dernier pour produire différentes catégories de vins de qualité. Ces adaptations ont été animées par une succession d'innovations techniques et organisation-

nelles, elles-mêmes portées par la révision de projets combinant motivation économique, identitaire et politique. Dans le contexte actuel de crise, les facteurs humains (compétence, réseaux, projets) s'avèrent déterminants, non seulement pour innover mais aussi pour résister en conservant des marchés. La construction de nouveaux projets est fondamentale, malgré le contexte difficile qui pousse de nombreux adhérents à la résignation ou exerce des contraintes financières fortes. Plusieurs pistes se profilent pour ces projets :

- I) se faire reconnaître comme entreprises responsables en matière de développement durable ;
- II) investir dans les circuits courts et l'oenotourisme au sein d'une région en forte croissance démographique et qui conserve un attrait touristique fort ;
- III) s'intégrer dans des structures commerciales réorganisant, avec les négociants et les collectivités territoriales, l'offre et la promotion des vins à une échelle régionale ;
- IV) diversifier les activités dans le domaine agricole (fruits et légumes par exemple) ou des services.

Nos travaux montrent que les coopératives sont capables de faire face à la crise, à condition qu'elles continuent à innover et à se transformer, comme elles ont pu le faire depuis un siècle. Elles restent des organisations contrôlées par les producteurs, porteuses de valeurs de progrès social et ancrées dans un territoire. À ce titre elles peuvent apparaître comme alternative organisationnelle face aux enjeux régionaux du développement durable.

Les caves coopératives dans la transformation du vignoble languedocien

BIBLIOGRAPHIE

- Augé-Laribé 1907** : Augé-Laribé M., *Le problème agraire du socialisme : la viticulture industrielle du midi de la France*, Giard et Brière, Paris, 361 p.
- Bartoli, Boulet 1989** : Bartoli P., Boulet D., *Dynamique et régulation de la sphère agro-alimentaire : l'exemple viticole*, Thèse d'État, Université de Montpellier I, Montpellier et Paris : INRA ESR, 3 volumes.
- Cadot, Couderc 2007** : Cadot J., Couderc J.-P., L'installation en viticulture et son accompagnement par la banque, in *Bacchus 2008, Enjeux, stratégies et pratiques dans la filière vitivinicole*, Dunod, p. 236-255.
- Chiffolleau 2004** : Chiffolleau Y., « Réseaux d'apprentissage et innovation dans une organisation productive. Exemple d'un projet qualité en coopérative viticole ». *Recherches Sociologiques*, vol. 35, 3, p. 91-101.
- Chiffolleau, Touzard 2007** : Chiffolleau Y., Touzard J.-M., « Réseaux d'entrepreneurs et innovation dans un cluster : une approche par les échanges de conseil entre dirigeants », *Économies et Sociétés*, série AG "Agroalimentaire", 29, p. 16-31.
- Chiffolleau, Touzard 2008** : Chiffolleau Y., Touzard J.-M., *Un siècle de transformation des caves coopératives en Languedoc Roussillon : fin d'une histoire ou renaissance de projets ? Colloque de commémoration de la révolte viticole de 1907*, Université Toulouse Le Mirail, Conseil Général de l'Aude, p. 389-400.
- Chiffolleau et al. 2007** : Chiffolleau Y., Dreyfus F., Stofer R., Touzard J.-M., "Networks, innovation and performance: evidence from a cluster of wine cooperatives", in Karantinis, Nilsson (eds), *Vertical Markets & Cooperative Hierarchies*, Springer Science, p. 37-62.
- Chiffolleau et al. 2008** : Chiffolleau Y., Dreyfus F., Touzard J.-M., "Ethics in French wine co-operatives: being part of a social movement" in Farnworth C., Jiggins J., Thomas E.V. (eds), *Creating food futures: trade, ethics and the environment*, Ashgates, p. 131-145.
- Courteau 2010** : Courteau R., Situation alarmante de la viticulture méridionale. Intervention au Sénat, séance du 19 janvier 2010. www.senat.fr
- Draperi, Touzard 2003** : Draperi J.-F., Touzard J.-M. (éd.), *Coopératives, territoires et mondialisation*, L'harmattan, Paris.
- France-Agrimer 2009** : *Les achats de vins tranquilles par les ménages français*. Série Dossier, 33 p.
- FRCV 2009** : Les caves coopératives du Languedoc Roussillon. www.vignerons.com
- Jarrige, Touzard 2001** : Jarrige F., Touzard J.-M., « Les mutations de l'organisation coopérative à travers l'évolution de ses règles ». *Revue Internationale de l'Économie Sociale*, 280, p. 36-49.
- Galliano, Roux 2006** : Galliano D., Roux P., "Organisational and technological changes in French agribusiness", in Rama ed., *Innovation in food and drink industry*. The Harworth Press.
- Gavignaud Fontaine 2010** : Gavignaud Fontaine G., Les caves coopératives du Languedoc-Roussillon dans l'histoire, in Région Languedoc-Roussillon ed. *Caves*. Éditions Lieux-dits, Lyon, p. 12-25.
- Gavignaud Fontaine G., Michel H. (éd.), 2003** : Gavignaud Fontaine G., Michel H. (éd.), *Vignobles du sud XVI^e-XXI^e siècle*. Édition de l'Université Montpellier III.
- Gavignaud Fontaine et al. 2010** : Gavignaud Fontaine G., Normand S., Rodriguez L., Sauget J.-M., Touzard J.-M., Vayssettes L.L., Wienin M., *Caves coopératives en Languedoc Roussillon*. Éditions Lieux-dits, Lyon.
- Genieys 1998** : Genieys W., "Le Midi Rouge". *Pôle Sud*, CNRS, 9, p. 22-45.
- Karpik 2007** : Karpik L., *L'économie des singularités*. Mitions Galimard.
- Knox 2000** : Knox T., *The economic organization of winemaking : french coopératives and california corporations in historical contexts*, Phd. University of Connecticut.
- Martin 2003** : Martin J.-C., « Premières formes d'organisation solidaires en viticulture européenne ». In Draperi J.-F., Touzard J.-M. (eds), *Coopératives, territoires et mondialisation*, L'harmattan, Paris, p. 146-222.
- Montaigne, Coelho 2006** : Montaigne E., Coelho E., *La réforme de l'organisation commune du marché du vin en Europe*. Rapport au parlement Européen.
- Pech 1975** : Pech R., *Entreprises viticoles et capitalisme en Languedoc Roussillon, du phylloxera aux méventes*. Édition de l'Université Toulouse Le Mirail.
- Saisset 2009** : Saisset L.-A., *Stratégie et performance des coopératives agricoles : analyse de trajectoires d'avenir en Languedoc Roussillon pour le secteur viticole*, UMR MOISA, Sup'Agro, Montpellier.
- Tarbouriech 1996** : Tarbouriech A., *Les vigneron libes de Maraussen, 1901-1918*, Vignerons du pays d'Enserune (éd.).
- Touzard 2000** : Touzard J.-M., « Coordination locale, innovation et Régulation, l'exemple de la transition vin de masse - vin de qualité ». *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 3, p. 589-605.
- Touzard 2002** : Touzard J.-M., « Recensement des caves coopératives : diversité des stratégies et des résultats économiques », *Agriste*, Ministère de l'Agriculture, octobre 2002, 12 p.
- Touzard 2008** : Touzard J.-M., « Construction des marchés et actions politiques : l'exemple de la reconversion viticole en Languedoc Roussillon », *Les cahiers du CEVIPOF*, Science PO-CNRS, 48, p. 113-140.
- Touzard 2010a** : Touzard J.-M., Les caves coopératives comme patrimoine pour le XXI^e siècle ?, *In Caves*, Région Languedoc-Roussillon, Lyon, éditions Lieux-dits, p. 217-229.
- Touzard 2010b** : Touzard J.-M., Ancrage territorial et construction de règles dans une organisation : l'évaluation des raisins dans les caves coopératives du midi, *In Le temps des SYAL*, Muchnick J., De Sainte Marie C. (eds), Versailles, éditions QUAE.
- Touzard et al. 2008** : Touzard J.-M., Coehlo A., Hannin H., « Les coopératives dans le secteur vinicole : Une analyse comparée à l'échelle internationale ». *Bulletin de l'OIV*, 81, p. 381-404.



Images de vendange, vendange d'images. Un siècle de photographies, lecture anthropologique

Isabelle Cellier et Claude Raynaud

Petit matin d'automne. Bleue, semblable à une gigantesque mante religieuse, la machine à vendanger avance, surplombant dédaigneusement les automobilistes qu'elle oblige à aller au pas. Image triomphante de la modernité ? Outil indispensable du viticulteur moderne, seulement. Car en termes d'image, c'en est une autre qui semble prévaloir quand on parle de vendanges en pays de vigne, une image bucolique, teintée de nostalgie, une image que l'on ne voit pas sur la route... et que chantait le boulanger-félibre Louis Abric en août 1947 dans l'*Écho du Vidourle*, hebdomadaire lunellois :

« Quand Septembre sourit au pays du soleil, le vin jaillit à flots du sang rouge des vignes ! La Vendange ! Ah !, le joli tableau qu'il est doux d'évoquer... Et dans le siècle en marche où trop de scepticisme est venu nous gâter le charme initial du spectacle émouvant de la Nature en fête, il est doux de fixer ses regards attendris sur ce riant tableau qu'elle nous offre encore et qui vient nous rappeler les vendanges d'antan... »

Que les vendanges soient chargées d'affectif n'a rien d'étonnant, ne viennent-elles pas couronner le labeur annuel du viticulteur ? Il a taillé, déchaussé, sulfaté, tremblé que le traditionnel orage du 15 août ne vienne tout gâcher, au dernier moment. Mais non, le raisin est enfin arrivé à maturité et chacun travaille à transformer en réussite ce moment si attendu. Alors, même si rester penché toute la journée, porter ces lourdes hottes tire sur le dos, la sueur est joyeuse ! Plus étonnant par contre est d'entendre exprimer cette nostalgie dès 1947. Cette image des vendanges relèverait-elle finalement d'une imagerie d'Épinal, que la mémoire collective veille à transmettre de génération en génération au point qu'elle semble même transcender la mécanisation actuelle ? Une imagerie tellement forte que, préparant une série d'expositions, nous avons rejeté dans un premier temps le thème des vendanges comme un sujet rebattu, « la première chose à laquelle on pense quand on parle de viticulture ». Mais justement, ne fallait-il pas retourner le questionnement et se demander pourquoi ?

Parler « d'image de vendanges » signifiait recourir à la photographie qui seule permet de par-

courir le siècle afin d'observer permanences et changements et de retracer l'évolution de cette image de genre : « la photo de vendange ». L'image n'a rien de nouveau, tant la représentation de la vendange accompagne l'histoire de la viticulture, depuis les mosaïques de l'époque romaine jusqu'aux vendangeurs de Van Gogh dans « la vigne rouge » en 1888, en passant par les enluminures médiévales qui déclinent la thématique viticole.

À cet égard, l'ampleur de la révolution viticole dans les années 1850-1860 ne marque pas une rupture. Certes, le peintre peut désormais se trouver touché de très près par l'activité viticole, tel Frédéric Bazille préparant, en 1868, une « grande vendange » inachevée mais dont nous restent quelques croquis et des vues de vignobles (Jourdan, Vatuone 1992, 134-135). Pouvait-il en être autrement chez ce peintre dont le père, Gaston Bazille, exploitait un domaine viticole près de Lattes, présidait la Société d'Agriculture et comptait parmi les sauveurs du vignoble pour avoir, précisément en 1868, avec Planchon et Sahut, identifié la cause de la catastrophe : *phylloxera vastatrix* ! Plus près de nous, les vendanges ont inspiré Jean Hugo, dont la sensibilité de coloriste fut nourrie par les tons vifs des terroirs lunellois, telle cette scène de vendange occupant le premier plan d'une « Vue de Lunel » peinte en 1921 (fig. 1).

S'il y a un changement dans cette imagerie, ce n'est pas tant dans l'inspiration que dans la manière et le nombre. Les innovations techniques du milieu du XIX^e siècle introduisent en effet un saut quantitatif, une « massification » sans précédent. Comme l'émergence de la viticulture industrielle rompt avec l'ancienne économie viticole et instaure la production de masse, le procédé photographique introduit la reproduction mécanique de l'image. Ainsi le titre de notre étude trouve-t-il sa pleine justification : la profusion touche autant la production du vin que celle des images.

Ces « photos de vendanges », fixées sur plaques de verre dès la fin du XIX^e siècle, puis sur des supports plus légers et de moins en moins onéreux, représentent les témoignages surabondants d'une activité qui occupe désormais tout le champ social et toute l'activité économique. Ainsi s'impose une scène qui,



Fig. 1. Jean Hugo, *Vue de Lunel* (1931, gouache sur carton; coll, particulière).

très vite, paraît immuable : des vendangeurs posent devant la charrette ou le tombereau, exhibant le fruit de leur labeur. Tout en devenant un topos, cette image évolue néanmoins à travers les photographies choisies de façon à couvrir chaque décennie. Que nous révèle cette évolution sur le rapport de l'homme à son travail, à son corps et à l'image qu'il en donne, sur le rapport du travail viticole aux codes sociaux de chaque époque traversée ? Et par-delà cette esquisse d'une sociologie et d'une anthropologie viticoles, comment comprendre la permanence de ces photographies dans l'inconscient collectif de toute une région, jusqu'aux générations nées avant la fin du XX^e siècle ? Ira-t-on chercher l'explication dans la thématique déployée par le courant littéraire pastoral, depuis les romans rustiques de George Sand, au milieu du XIX^e siècle, jusqu'à la littérature régionaliste du premier XX^e siècle ? Les auteurs languedociens ont pris place au sein de ce courant, cultivant la veine viticole (Lauraire 2001). Attachement à la petite patrie de l'enfance, refuge contre les malheurs du temps, nostalgie d'un passé enguirlandé de pampres : voilà l'encre où Louis Abric, notre chroniqueur, trempait sa plume à la fin des années 1940.

En a-t-on fini, aujourd'hui, avec cette inspiration ? La nostalgie et l'évocation joyeuse des vendanges étaient au rendez-vous lorsque nous rencontrions les prêteurs de clichés, en 2008 : « les vendanges, on travaillait beaucoup mais c'était la joie... la première

fois où je n'ai plus vendangé, j'ai pleuré » (Mme Nicolas, Lunel).

Les collections privées et publiques de la région offrent des milliers de photographies. Riches de sens sur le travail viticole et son évolution, elles méritent que l'on approfondisse leur étude, comme on l'a fait à propos de la révolte de 1907 (Sagnes, Pech 1997) ou de la vie rurale en Cévennes (Pelen, Travier 1993). Ces photographies sont porteuses d'enseignements sur la société viticole, sur l'image que celle-ci a cherché à transmettre ou qu'on a voulu lui faire transmettre, et sur l'impact de cette image durant les décennies traversées. C'est en les considérant non comme simples illustrations ethnographiques, mais comme véritables objets d'étude à « décrypter » que nous les avons examinées. Le présent article, proposant une approche exploratoire fondée sur une étude diachronique de ces photographies, ne prétend pas apporter de réponse à la question de départ mais plutôt établir un mode de questionnement. Puisse-t-il donner à d'autres l'envie de défricher un champ d'études où beaucoup reste à faire.

1. LA COLLECTE PHOTOGRAPHIQUE

La première démarche a été de constituer un corpus photographique qui n'existait pas en Lunellois, hormis les chroniques de Max Brunel (Brunel 2001-2007). Une collecte à visée générale avait été entre-

prise dans les années 1980, à l'initiative de l'Office de la Culture du Conseil Général, par N. Vaknovski avec le concours de J.-L. Girard, mais beaucoup restait à faire. Dans le cadre d'un projet d'exposition sur la mémoire du Lunellois viticole, nous avons entrepris une collecte thématique, d'abord et principalement par le bouche à oreille, les « avis de recherche » dans la presse s'étant révélés peu productifs. Il ne semble pas inopportun de s'arrêter sur cette démarche qui, en multipliant nos contacts avec les gens du terroir, les a conduits à adhérer au projet et nous a permis dans le même temps de mesurer leur attachement à un patrimoine en train de disparaître. Patrimoine épars dont chacun possède des bribes qu'il pense insignifiantes mais qui, mises bout à bout, retracent toute une civilisation agricole. Beaucoup de personnes prenaient en effet plaisir à commenter d'elles-mêmes leurs photographies et lorsque ce n'était pas le cas, elles y étaient entraînées par nos questions sur leur date ou leur localisation. Si le temps consacré à ces rencontres s'est souvent avéré peu productif en nombre de photographies recueillies, il aura par contre été très instructif en termes de transmission orale de la mémoire viticole ! C'est que cette mémoire, si l'on y réfléchit bien, se trouve dans la situation paradoxale de s'effacer, par la perte ou la dispersion (combien de dépôts familiaux vendus aux puces ?), au moment même où elle accède au rang de source, les photographies perdant leur statut de souvenir pour accéder à celui de document historique.

De nombreuses personnes ont répondu à notre appel pour nous confier ce qui représentait souvent pour elles des souvenirs de famille¹. Nous avons pu mesurer à cet égard combien le souvenir pouvait être cultivé dans certaines familles tandis que d'autres, tout aussi anciennement investies dans la viticulture, ne possédaient ou disaient ne posséder, aucune photographie : absence réelle, perte ou destruction, oubli dans un grenier, dissimulation ?

Le choix de départ étant de constituer un corpus dense et homogène relié à des lieux, des outils, des documents et des témoignages oraux dont nous étudions les interactions, il s'imposait de borner le terrain aux treize communes du Lunellois. Il est évident qu'un plus large rayon de collecte nous aurait procuré un corpus bien plus conséquent, au sein duquel les documents de qualité auraient été plus nombreux.

1. Empruntés pour quelques jours, les clichés ont été numérisés et inventoriés par commune en notant leur support, leurs dimensions, l'auteur présumé ou connu, le lieu de conservation. La date et le lieu de la prise de vue, lorsqu'ils n'étaient pas mentionnés au dos de la photographie, ont pu être déterminés par des recoupements entre événements familiaux et faits locaux (l'éclairage public à Saint-Nazaire en 1903, que l'on voit sur une photographie...); dans certains cas le costume et les postures corporelles ont donné des approximations décennales (années 1900, 1920...).

Laissant ce parti illustratif pour d'autres projets, nous avons opté pour l'approche analytique d'un terrain d'étude défini.

Au terme provisoire de la collecte, le corpus lunellois compte 450 photographies allant des années 1890 aux années 2000. Cette documentation se répartit très inégalement selon les villages, de moins de dix dans certains cas jusqu'à plus de cent à Marsillargues et Lunel-Viel. Il est bien clair que cette collecte ne représente qu'une partie, sûrement minoritaire, de la documentation potentielle, dont les possesseurs n'ont pas jugé utile de se manifester ou dont ils ignorent l'existence dans la poussière d'un grenier. Une part seulement de ces photographies, le tiers environ, concernent les vendanges, les autres touchant à toutes les étapes du travail viticole, depuis le labour des vignes jusqu'à l'embarquement des tonneaux dans le port de Lunel, en passant par la construction des foudres. Il est vite apparu que la plupart seraient inutilisables pour l'illustration, car elles étaient trop altérées, floues, mal cadrées ou non datées. Ces images conservaient cependant toute leur valeur documentaire, la qualité technique restant, dans notre démarche, secondaire par rapport au contenu documentaire ; les meilleurs documents restent évidemment ceux qui réunissent qualité et contenu, mais ils sont peu nombreux au bout du compte. Certaines décennies en outre sont peu représentées dans le corpus, particulièrement les années 1960 à 2000. Il est intéressant de s'interroger sur ce paradoxe de documents se raréfiant avec la banalisation de la technique qui permet de les produire ! Malgré notre insistance à combler la documentation sur ces décennies, les prêteurs ont-ils pensé que les clichés modernes ne présentaient pas d'intérêt pour une rétrospective sur la viticulture ? Faut-il aussi y voir une pudeur à montrer des photographies familiales d'un passé encore trop présent ?

Pour analyser ces images, l'idéal aurait été de travailler à partir de photographies concernant une même exploitation afin de mieux suivre l'évolution au fil du temps, mais aucune série de cet ordre n'était disponible. Par contre, la diversité de sources nous a permis d'enrichir les observations en embrassant de plus larges aspects du travail viticole, distinguant par exemple les groupes sociaux impliqués : familles, ouvriers locaux ou saisonniers étrangers.

Les photographies les plus anciennes proviennent des grandes propriétés, ce qui s'explique aisément puisque seuls les grands propriétaires possédaient des appareils photographiques ou pouvaient payer un photographe professionnel ; l'appareil photo se démocratisant dans les années 1930 et surtout après la seconde guerre mondiale, chaque famille put ensuite prendre ses propres photographies. La vulga-



Fig. 2. Lunel-Viel, années 1890 : fierté du raisin que l'on brandit (coll. J.-L. Girard).

risation de la photographie s'achève avec l'apparition de la couleur dans les années 1960, puis de la caméra vidéo dans les années 1980.

Tout ceci conduit à s'interroger sur le cadre d'analyse de ces photographies : devons-nous parler à leur propos, selon le classement de Pelen et Travier (1993), de photographie familiale, de quartier, de communauté villageoise ou de photographie événementielle ? Ces auteurs se sont heurtés à ce problème de la représentation du monde rural, problème qui s'est accentué avec l'avènement de l'appareil photo portable, lorsque le photographe professionnel a cédé la place au photographe amateur. Notre analyse permet de considérer que la « photo de vendanges », de par la complexité du groupe photographié, relève à la fois de toutes ces dynamiques, dans la mouvance des études d'histoire rurale. Lorsque le peintre toulousain Édouard Debat-Ponsan peignit en 1886 « Coin de vigne en Languedoc », il ne pouvait se douter que les responsables de la revue *Histoire des Sociétés Rurales* l'éliraient pour illustrer une première de couverture, cette œuvre offrant selon eux « un regard teinté à la fois de réalisme et d'idéalisme sur le monde viticole languedocien » (Blot 2009, 7). Si le travail viticole mais aussi la place des femmes, les structures familiales, l'enfance et le paysage font partie des préoccupations actuelles de l'histoire agraire, il semble primordial cependant de ne pas négliger la dimension « idéaliste » de l'image, peinte ou photographique. Cela implique que nous dépassions l'examen des faits ethnographiques pour porter un regard anthropologique sur les costumes, poses et postures

qui en disent long à ce sujet, peut-être assez pour répondre à notre questionnement initial.

2. UN SIÈCLE D'IMAGES

Lunel-Viel, années 1890 (fig. 2). Colle² de quatorze personnes appartenant à quatre générations (deux enfants, six hommes et six femmes entre vingt et soixante ans), posant devant deux pastières de toile, l'une attelée d'un mulet. La famille n'a pu être identifiée.

Les hommes sont décoiffés, chapeau à la main (politesse envers le photographe ou volonté d'être mieux vus ?) ; la moitié portent la moustache et deux fument (cigarette et pipe en terre). Ils sont en vêtements de travail : chemise blanche à col droit, pantalon tenu par la taillolle, chaussures à tige, tandis que trois femmes portent des sabots ; ces dernières sont toutes en jupe et tablier, les plus âgées (à droite) avec des tabliers de travail en toile de sac. Une seule porte un foulard, les autres sont nu-tête et ont les cheveux tirés. Un enfant, le garçon, doit participer au travail puisqu'il a les manches retroussées tandis que la petite fille semble en visite : elle est bien habillée !

Visages sévères, figés pour la photographie qui s'articule autour du porteur, au sommet de l'échelle ; observez les deux personnages qui l'encadrent, puis

2. De l'occitan *còla* désignant une équipe d'ouvriers agricoles. Le terme est généralement francisé en « colle ».



Fig. 3. Lunel-Viel, vers 1910 : trois générations à l'œuvre (coll. J.-L. Girard).

les deux hommes aux extrémités de l'attelage. Dans la comporte est fichée une branche de vigne qui signifie peut-être que la vendange s'achève; trois vendangeurs brandissent un énorme raisin d'aramon. Les vêtements tachés et les manches retroussées indiquent que la scène a été prise dans le feu de l'action mais c'est surtout l'aspect figé des attitudes qui nous frappe. Et même la jeune femme assise sur la pastière, qui tient son petit chien dans les bras, ne nous laisse qu'entrevoir une dimension plus intimiste de la vie privée de ces travailleurs...

Lunel-Viel, vers 1910 (fig. 3). Grande colle du domaine du château ; vingt-cinq adultes jeunes, un couple âgé et onze enfants. Pose peu travaillée, les personnes sont alignées sur trois rangs devant une pastière en fer.

Les hommes sont en majorité décoiffés mais deux portent le chapeau mou, deux la casquette (surmontée de la couronne du porteur) et un la casquette plate ; presque tous arborent la moustache. Ils sont proprement vêtus, chemise blanche, gilet, excepté le personnage barbu à droite, avec le chien dans les bras, à l'air vagabond. Les femmes sont bien coiffées et portent chemisiers et tabliers légers, une seule (à droite) ayant le tablier en toile de sac. Les enfants sont aussi proprement habillés, les plus jeunes vêtus de la blouse. Quatre d'entre eux portent le tablier de travail : ils ne sont pas seulement à la pose ! Un enfant très proprement vêtu, porte le gilet : est-ce le fils du propriétaire ?

Aucun sourire mais les visages sont détendus par rapport à la photographie précédente, à l'exception des enfants qui montrent au contraire un visage sévère. La propreté des vêtements montre que le cliché a été pris après le travail. Fait traditionnel, une dizaine de personnes brandissent un raisin !

Aimargues, 1924 (fig. 4). Colle de quatorze personnes, quatre femmes, six hommes et quatre adolescents. Ce nombre, ainsi que la présence du propriétaire, excluent l'idée d'un groupe familial. Le contraste est net entre l'âge avancé des hommes et la jeunesse des femmes : est-ce le résultat de l'hécatombe de la Grande Guerre ?

Pose classique devant la pastière dans la vigne. À l'exception des porteurs (*cabussau* sur la tête), les hommes sont tous coiffés, casquette ou chapeau, béret pour l'adolescent ; les plus âgés arborent la moustache. Ils portent tous la chemise et certains le gilet. Au premier plan, en costume de flanelle claire, le propriétaire domine le groupe. Les femmes portent des robes amples à col large, ont les cheveux tirés en arrière, à l'exception de la plus âgée portant un chignon. Leurs tenues sont soignées, ce que peut expliquer la tranche d'âge mais aussi le lieu, un gros village où l'on prend soin de « paraître ».

Les vendangeurs posent sur deux rangs, visages figés ou arborant de timides sourires. Plusieurs brandissent un raisin.

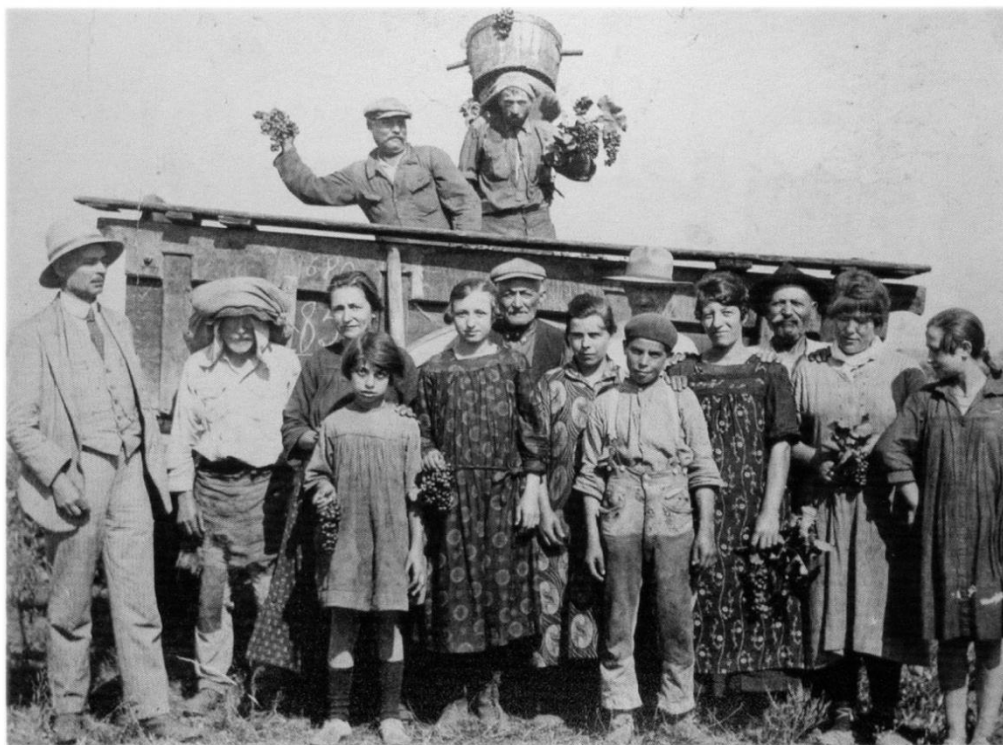


Fig. 4. Aimargues, 1924 : coiffures et vêtements féminins suivent la mode (coll. Litoraria).



Fig. 5. Boisseron, 1932 : en famille chez Célestin Domergue (coll. F. Obert).

Boisseron, 1932 (fig. 5). Colle familiale de douze personnes (deux couples âgés, un couple avec enfants), posant devant une pastière (en bois ?) attelée à deux chevaux, à l'ombre d'un rideau d'arbres bordant la vigne.

Hommes nu-tête, casquette plate ou chapeau

ou, le porteur avec le cabussau³ : la plupart portent la moustache. Tenues de travail salies, l'un portant bretelles. Tablier pour les femmes : les manches courtes ont fait leur apparition et les robes ont raccourci (au-dessous du genou) ! Elles portent les cheveux coupés au carré, à la mode de l'époque. Les enfants sont proprement habillés à part une fille qui porte un tablier : ont-ils travaillé ?

La pose n'est pas recherchée ; ambiance familiale détendue mais visages figés cependant. À droite le

3. De l'occitan *cabussar*, faire la culbute ; désigne le sac de jute garni de paille destiné à amortir le poids de la comorte, 35 à 50 kilos, « Le cabussau c'était plutôt les gavachs et les vieux ; les jeunes et les marseillais ils préféraient la couronne » (F. Obert).

Images de vendange, vendange d'images. Un siècle de photographies



Fig. 6. Boisseron en 1940 : entre hommes, vendanges au château (coll. F. Obert).



Fig. 7. Valergues, 1946 : colle familiale chez Gérard Crémier (coll. R Rieusset).

porteur esquisse un geste au-dessus de la tête de sa voisine : des oreilles d'âne ?

Boisseron, 1940 (fig. 6). Quatorze vendangeurs de trente à cinquante ans, posant devant la charrette sans le cheval, pastière en fer, cornue en bois portée au *cabussau*, dans une allée entre deux vignes. La présence exclusive des hommes désigne une colle engagée à forfait, c'est-à-dire au poids de raisin récolté chaque jour.

À une seule exception, les hommes sont coiffés de bérets, casquettes ou chapeau, sont tous en chemise, manches retroussées mais col boutonné, pantalon tenu par une ceinture ou des bretelles. Cette tenue

ainsi que le choix du *cabussau* (porteur à droite) désignent une colle de *gavachs*. Deux d'entre eux portent la moustache courte à la « Charlot ».

Pose décontractée ; tous debout à l'exception du plus jeune qui, assis sur la charrette, au centre de l'image, se distingue par sa tenue « à la page », chemisette à manches courtes, col largement ouvert, sans béret. Composition symétrique autour de la charrette, trois hommes de chaque côté, deux devant et six sur la pastière. À gauche, un vendangeur présente un seau rempli de raisin.

Valergues, 1946 (fig. 7). Colle de quatorze personnes, sept hommes, quatre femmes et trois adoles-



Fig. 8. *Saint-Christol, années 1950 : toujours la tradition familiale (coll. Galibert).*

cents, image de la famille au travail dans le cadre d'une petite exploitation. Pose traditionnelle devant la pastière, dans un attelage que n'a pas encore touché la mécanisation : le cheval demeure le fidèle compagnon du vigneron. Même si ce n'est pas une invention du jour, notons l'apparition du vélo !

Cinq hommes portent le béret ; un adolescent la casquette ; chemises aux manches retroussées, même tenue que les ouvriers du château de Boisseron sur le cliché précédent. Plus aucune moustache à la Hitler, faut-il s'en étonner à cette date ?... Les femmes sont vêtues légèrement et, à une exception près, portent les cheveux longs, tenus par un fichu. Les plus jeunes montrent bras et jambes largement dénudés.

Souriantes, décontractées, les jeunes femmes adoptent des poses « comme au cinéma » ; les hommes restent plus sobres. C'est donc principalement l'élément féminin qui tranche avec les décennies précédentes. Malgré l'apparente décontraction des poses, l'image est composée en opposant les hommes groupés à l'avant, aux femmes à l'arrière, de part et d'autre du chargement de raisin mis en valeur, sans que personne ne brandisse la traditionnelle grappe.

Saint-Christol, années 1950 (fig. 8). Petite colle familiale de neuf personnes dans trois tranches d'âge, de dix-huit à soixante ans, posant devant la pastière en fer ; le cheval n'est pas là mais on voit les brancards.

Ce qui saute aux yeux est la diversité des tenues de travail, toutes cependant tachées. Pour les hommes, chemise à col largement ouvert, tricot de corps (probablement bleu), chapeau de paille ou casquette plate, un seul nu-tête ; plus de moustache ! Pour les femmes, un seul chapeau (de paille) et un foulard.

Si les femmes mûres portent les cheveux attachés en chignon, les jeunes les portent flottants. Elles ont toutes revêtu un tablier mais seules les plus âgées portent le tablier traditionnel des vendanges. Se révèle l'influence de l'image « cinématographique » avec la jeune femme qui occupe le centre de la photographie, donnant le bras à son voisin plus âgé, et qui se distingue par son chemisier noué sur le nombril. S'affirme aussi la dénudation, avec l'autre jeune femme portant un chemisier sans manches.

Photographie peu composée mais centrée sur le porteur de hotte ; un autre homme brandit un seau en fer qu'il semble vider dans la pastière. Pose vivante et visages souriants. Personne ne brandit de raisin !

Lunel-Viel, 1963 (fig. 9). Parlera-t-on d'une colle ? La famille est au travail, trois adultes joyeux accompagnés d'un jeune garçon, tandis qu'un visiteur « propre » occupe le centre de l'image.

Premier tracteur ! Il remplace progressivement le cheval au début des années 1960 mais la posture est la même qu'à l'égard du cheval : on s'assied dessus, comme pour affirmer la maîtrise technique ! Par contre, la pastière conserve sa forme héritée du XIX^e siècle.

Tenues de travail sobres, chapeaux de paille et casquette, larges pantalons rapiécés et chemises pour les hommes, comme sur les photographies des années précédentes. Robe courte et tablier pour la patronne, pataugas et chapeau de paille pour le garçon.

Pose simple et spontanée, cigarette aux lèvres, grands sourires montrant le soulagement de la vendange qui s'achève, ce que confirme la pastière décorée de branchages.

Images de vendange, vendange d'images. Un siècle de photographies



Fig. 9. Lunel-Viel, 1963 : le tracteur, enfin, mais toujours en famille (coll. Gravil).



Fig. 10. Lunel-Viel, 1977 : en couleur, continuité du travail familial (coll. Gravil).

Lunel-Viel, 1977 (fig. 10). Même famille que sur le cliché précédent, mais en couleur ! Petite colle familiale, douze personnes de trois générations, posant devant la pastière au bord d'un armas ; à droite le matériel, hotte et seaux en matière plastique.

Deux hommes portent la casquette « américaine », un autre la casquette plate... ! Tenues variées : chemises, apparition des tee-shirts mais pantalon pour

tous (à la même époque le short était pourtant fort répandu). Les femmes portent les cheveux courts, en chignon ou en queue-de-cheval. Notons aussi l'apparition des lunettes et le raccourcissement des tenues féminines au-dessus du genou ! À part la femme en robe de grossesse à gauche, venue avec sa petite fille rejoindre la colle au travail, les femmes portent des tabliers qui ressemblent davantage à des tabliers de



Fig. 11. Lunel-Viel, 1988 : la colle des copains (coll. I. Roux).

cuisine qu'à une tenue de vendanges. Les manches retroussées des jeunes garçons, semblent indiquer qu'ils ont pris part au travail.

La composition de cette première image en couleur (en réalité nos premiers clichés couleur remontent aux années 1965) est structurée en pyramide (comme la fig. 6) avec au premier rang les hommes accroupis, à l'imitation des photographies d'équipe de football : usage nouveau de la pose photographique Les visages sont souriants., mais le raisin brandi ne réapparaît pas !

Lunel-Viel, 1988 (fig. 11). Dix jeunes adultes, quatre hommes et six femmes posent sur et autour du tracteur Someca 540. La modernisation du matériel est marquée par une nouvelle forme de pastière, à benne intégrée. Les vignes sont hautes, palissées sur fil de fer.

Triomphe de la mode unisexe : les tenues masculines et féminines reposent essentiellement sur le short, le tee-shirt, le bob et les chaussures de tennis. Première apparition des jambes masculines : même si le short est présent sur des clichés dès les années 30, le pantalon a longtemps conservé la primauté ! Le phénomène de dénudation chez les hommes est surtout marqué par deux d'entre eux qui s'exhibent torse nu Tiens, un moustachu..., on n'en voyait plus depuis les années 1940. La composition paraît aléatoire mais on observe qu'en réalité les hommes occupent une position dominante et prennent possession de la machine : ils sont tous sur ou contre le tracteur où

l'on trouve seulement une femme, les autres restant au second plan, au sol. Poses souriantes et décontractées, comme à une partie de plaisir. La tradition de brandir un raisin semble définitivement perdue...

Saint-Christol, 2005 (fig. 12). La machine à vendanger a détrôné les colles de vendangeurs : un seul homme conduit la vendange. On l'aperçoit à peine en haut à droite : baskets, jean et treillis militaire ; les cheveux blancs trahissent quelqu'un qui a connu d'autres vendanges ! Où est la vigne ?, sortons du garage...

Plus de vendangeur, plus question de brandir un raisin !



Fig. 12. Saint-Christol, 2005 : le sourire de la machine (coll. J. Sauvaire).

Images de vendange, vendange d'images. Un siècle de photographies

3. UN SIÈCLE DE VENDANGES

Un siècle de photographies : que nous enseigne cette moisson d'observations ethnographiques sur l'évolution d'un groupe de travail à travers l'histoire viticole ? Du cheval à la machine à vendanger, de l'équipement en bois et en cuir au tout métal et plastique, l'évolution des matériaux et des techniques a profondément modifié l'environnement du travail. La composition des groupes au travail s'est elle aussi transformée... La « photo de vendanges » elle, reste, fidèle témoin de cette évolution jusqu'aux dernières décennies du XX^e siècle.

En réalité, tout change dans le détail mais la colle des vendangeurs demeure, figée, brandissant toujours le raisin sous le nez du photographe ! Image de la stagnation d'une viticulture qui peine à épouser son siècle ? La photographie de l'an 2000 le montre cruellement: le triomphe de la modernité survient lorsque la machine à vendanger supprime l'homme. Dès lors se pose une question : que saurions-nous de l'histoire viticole de ce siècle si, comme les archéologues, nous retrouvions les seules représentations de la vendange sur les fresques à demi effacées d'une ville ensevelie ?

Les « colles » : travail et sociabilité

Que l'on soit petit exploitant ou patron d'un grand domaine, le même problème se pose au moment des vendanges, moment où le travail de la vigne requiert le plus de main-d'œuvre : où trouver cette main-d'œuvre ? L'examen des photographies est sur ce point révélateur. Elles laissent en effet apparaître une nette césure entre les colles : tandis qu'on vendange en famille élargie, dix à douze personnes sur les petites exploitations, les grands domaines font quant à eux appel à une main-d'œuvre salariée, bien supérieure en nombre, jusqu'à trente-sept en 1910 à Lunel-Viel. Ces colles de vendangeurs employées par les grands domaines, il n'est pas étonnant de les trouver dominantes sur les photographies les plus anciennes, des années 1890 à 1920, puisque seuls les grands propriétaires possédaient alors un appareil photographique ou pouvaient s'adjoindre les services d'un professionnel pour fixer ce moment du travail viticole. Inévitablement, les colles nombreuses se révèlent hétérogènes ou composées, comme en 1940 au château de Boisseron, de travailleurs étrangers au village, ici des « *gavachs* » venus de Lozère, ailleurs des équipes venues d'Espagne par familles entières, que l'on trouve rarement sur nos photographies. Expliquera-t-on ce déficit par le fait que les clichés s'adressaient d'abord aux membres de la famille et du village ? Ou bien est-il dû au hasard de notre collecte ?

Encore faut-il souligner que certains régisseurs de domaines faisaient appel à une main-d'œuvre

supplémentaire le dimanche, généralement des jeunes du village voisin. Les récits qui nous sont parvenus et les traditions montrent que ces vendangeurs du dimanche y trouvaient plus qu'un moyen de se faire quelque argent : fêtes, rencontres, la colle est aussi lieu de sociabilité. Citons dans cet esprit la tradition de « farder », c'est-à-dire d'écraser sur le visage des filles un raisin « moustous », qui teint en rouge... un maquillage qui se poursuivait souvent à coup de baisers poisseux !

La première photographie témoignant de la petite exploitation apparaît en 1932 à Boisseron ; doit-on supposer que l'image de la colle familiale reflète une réalité antérieure qui n'aurait pas été fixée ?, ou bien insistera-t-on sur le déclin de la petite exploitation après les ravages du phylloxéra ? À cet égard, on peut se demander si l'accumulation photographique ne marquerait pas un retour de vitalité de la petite propriété, grâce aux prospères années 20. À partir de ce cliché, les familles au travail sur leurs petites exploitations prennent une large place au sein du corpus. Familles élargies, car si les groupes restent plus restreints que dans les domaines, on remarque une nombreuse parenté, ou des voisins à qui l'on rendra le même service en retour, puisque le nombre de vendangeurs dépasse celui de la famille nucléaire. C'est que le travail doit se faire en un temps limité et qu'il requiert le plus de bras possible ! Nombreux seront les vendangeurs occasionnels, venus des Cévennes bien souvent, ou d'Espagne. Plus tard, ce seront les étudiants qui monopoliseront ce travail saisonnier, comme le montre la photographie de 1988. Les vendanges ont de tout temps représenté une occasion de brassage social et de création de nouvelles formes de sociabilité mais aussi de consolidation des liens communautaires, comme l'expriment certaines photographies des années 1950. Et pourtant, avec la photographie des années 2000, les visages s'effacent... ne reste plus qu'une gigantesque machine qui semble avoir ingurgité les vendangeurs !

Qui étaient-ils, ces vendangeurs qui subsistent sur les photographies et dans les souvenirs familiaux ? Il saute immédiatement aux yeux qu'au XIX^e siècle, tout le monde travaillait, toutes générations confondues, vieillards et enfants compris. Ces derniers constituent presque le tiers de la colle des vendangeurs du domaine en 1910 et leurs vêtements tachés, leurs tabliers et leurs visages sévères ne laissent planer aucun doute : ils ne sont pas là pour s'amuser ! S'ils n'avaient pas encore la capacité de « mener » leur rangée, ils aidaient les adultes et étaient chargés des menues tâches, comme de ramasser les raisins tombés à terre. Quand un enfant apparaît parfois mieux habillé, la qualité et la

propreté de ses vêtements indiquent qu'il n'est là qu'en visite, probablement en tant que fils ou fille du propriétaire (comme sur les photographies de 1890 et 1910) ! Cette implication des enfants n'est par ailleurs qu'un reflet de la situation sociale de l'époque, où la scolarisation peine à s'établir dans les milieux ruraux. La vendange concerne donc les plus jeunes mais aussi les plus âgés : les photographies des années 1890 à 1932 révèlent la présence de personnes trop âgées, dirions-nous de nos jours, pour travailler ! L'instauration progressive de la retraite au cours des années 30 et surtout après la Seconde Guerre, effacera des clichés ces visages usés par le labeur. Si par la suite, les colles familiales en comptent encore parfois, elles ne dépassent plus guère la soixantaine ! Les enfants vont eux aussi disparaître des photographies après les années 50 et l'extension de la scolarité., et les sourires affichés par ceux que l'on trouve encore par la suite marquent surtout la joie de participer à une activité familiale extra-scolaire, comme une sortie « du dimanche » !

Le travail des vendanges n'établit pas une discrimination selon le sexe puisque les femmes apparaissent sur toutes les photographies, à la seule exception de la colle à forfait du château de Boisseron en 1940. L'endurance au travail et la force ont été de tous temps discriminatoires quant à l'engagement de salariés saisonniers, ce qui explique que les travailleurs immigrés de régions voisines ou de pays étrangers aient été essentiellement masculins., et dans la force de l'âge. Cette discrimination selon l'âge, déjà opérante chez les travailleurs occasionnels, semble s'être accentuée dans les années 1970-1990, où l'on a eu de plus en plus recours à une main-d'œuvre estudiantine.

Peu de photographies permettent de parler des rapports hiérarchiques régnant au sein de ces groupes de travail puisque la plupart d'entre elles concernent des familles. Ce sont donc uniquement celles qui nous montrent les colles au travail dans les domaines qui apportent un éclairage sur ce point, laissant principalement voir que les patrons, s'ils se mêlent aux ouvriers, gardent cependant des signes distinctifs caractérisés par leurs tenues et leurs postures. Sur deux d'entre elles (1890 et 1910), ils n'apparaissent pas : sont-ils en train de prendre la photographie ? On peut le penser aux attitudes respectueuses adoptées par les ouvriers qui tiennent leur chapeau à la main, et au fait que des enfants très proprement vêtus, de toute vraisemblance les enfants du propriétaire, posent avec les vendangeurs. Si la tradition de la photographie patronale, que ce soit en milieu urbain ou rural, montre le patron parmi ses ouvriers, nous n'en trouvons pas l'exemple ici, sauf sur la photographie de 1920 où le propriétaire pose, rigide, à côté de ses vendangeurs

4. LE REGARD PHOTOGRAPHIQUE

Ce n'est qu'un quart de siècle plus tard que les vendangeurs joueront avec l'image qu'ils veulent donner d'eux-mêmes. Car il ne faut pas oublier que ces photographies, traces des hommes tels qu'ils étaient à travers le siècle, si elles livrent des informations d'ordre ethnographique, doivent surtout être vues comme la représentation que ce groupe a voulu donner de lui-même ou qu'on a voulu en donner. Considérons ces documents non comme une accumulation aléatoire mais plutôt comme « *le regard qu'a porté sur elle-même, à travers un procédé de représentation nouveau, une société* » (Pelen, Travier 1993, 13). C'est en ce sens que nous les avons examinées : comme une source de renseignements que la mémoire orale n'avait et n'aurait jamais pu transmettre, mais également comme un discours que l'examen des poses, postures et costumes permet de décrypter, poussant l'analyse plus loin que le simple labeur des vendanges.

Le costume, reflet des époques

L'observation des costumes permet de faire un premier constat : il n'y a pas de costume type, on vendange avec ses habits de tous les jours. Ceci s'explique sûrement du fait que la vendange est un travail saisonnier qui ne nécessite aucune tenue particulière, hormis le tablier protecteur pour les femmes. L'examen des photographies à travers le siècle montre cependant que le costume, que l'on aurait pu considérer comme intemporel dans le contexte du travail, témoigne au contraire de la mode et des tendances du moment. Même dans les vignes, l'apparence physique n'est pas négligée, préoccupation grandissante à l'égard de la propreté et de la santé. Pratique du sport, cinéma puis télévision exercent une influence manifeste sur le costume du vendangeur, reflet de son temps.

Années 1890 : les hommes portent la taillolle, large ceinture enroulée autour des reins, la chemise blanche à col boutonné mais dont ils ont retroussé les manches, les chaussures à tige tandis que les femmes sont chaussées de sabots et portent sur leurs robes longues, le tablier des vendanges, en toile de sac. Ne nous fourvoyons pas sur la signification de leur coiffure : les cheveux relevés en chignon ne le sont pas dans un but pratique mais témoignent que la femme ne peut alors se montrer « en cheveux » hors de l'intimité de son foyer... sous peine d'être prise pour une femme de mauvaise vie ! La moitié des hommes seulement portent la moustache, alors que la photographie des années 1910 témoigne du succès des belles bacchantes qui ornent tous les visages masculins, évocation des

Images de vendange, vendange d'images. Un siècle de photographies

« *poilus* » de la Grande Guerre ! Les goûts changent vite pourtant : en 1920 la moustache est passée de mode, seuls les plus âgés l'ont gardée ! Les femmes ont raccourci leurs cheveux ; seules les plus âgées conservent leur chignon. La coquetterie s'affiche dès les années 1910 avec les chemisiers soignés et les tabliers légers, rejetant le vieux tablier-sac que seules les aînées conservent. Deux jeunes femmes osent même retrousser leurs manches et montrer leurs bras, ce qui aurait été impensable en 1890 où robes longues, cols boutonnés et manches longues composaient la seule tenue convenable !

La photographie de 1932 montre une plus nette évolution : les femmes ont coupé leurs cheveux, les manches courtes ont fait leur apparition et surtout, les robes ont raccourci jusqu'au-dessous du genou. La tenue des hommes évolue peu mais l'antique *taillole* a été remplacée par les bretelles ! Le changement s'amplifie sur la photographie de 1940, où la ceinture de cuir fait son apparition. Exclusivement masculin, ce cliché montre que tous les hommes portent chapeau ou béret et chemise aux manches retroussées et au col boutonné, à l'exception du plus jeune qui inaugure la chemisette à manches courtes et col ouvert, et reste nu-tête, dans une tenue qui évoque les figures populaires du cinéma, comme nous y renvoie aussi la moustache courte à la « Charlot » !

Avec le Front populaire et l'avènement des congés payés, mentalités et habitudes de vie vont rapidement changer. La conquête du temps des loisirs - encore bien restreint à la campagne - favorise des activités peu pratiquées jusqu'alors : bains de mer, sport... Cette nouvelle hygiène de vie invite à considérer son corps comme un objet dont il faut prendre soin et que l'on s'attache désormais à montrer sous sa meilleure apparence. Si certains clichés des années 1930 donnaient à voir pour la première fois les torsos nus de jeunes hommes en pantalon court, ce phénomène de dénudation s'amplifie durant la seconde moitié des années 1940. La photographie de 1946 montre en effet que les femmes, habillées légèrement, dénudent leurs jambes et semblent même les exhiber, du moins pour les plus jeunes ! Les hommes ne sont pas en reste dans le processus. Les manches retroussées des photographies de 1940 et 1946 laissent place sur celles des années 1950 aux manches courtes, les cols s'ouvrent et on ose même se montrer en tricot de corps ! Leurs visages aussi se dénudent : c'est en effet à partir de 1946, faut-il s'en étonner, que disparaît la moustache à la Hitler. Sans barbe ni moustache, les vendangeurs traversent les années 50 et 60. La mode hippie des années 1970 n'apparaît pas chez les vendangeurs, dont les visages demeurent imberbes et les cheveux courts : les

« *zippies* », comme on disait alors, on les côtoie en ville et en Cévennes mais ils restent étrangers à la société vigneronne. Les choses bougent néanmoins, la diversité des tenues et des coiffes marque le vêtement masculin.

Chez les femmes, les photographies des années 1950 soulignent le progrès de la dénudation : les épaules sont désormais visibles, parfois même le nombril ! La tenue à la « Bardot », chemisier noué au-dessus du nombril, d'une jeune vendangeuse, ne laisse planer aucun doute sur l'influence du cinéma sur la tenue vestimentaire ! Les cheveux, déjà longs mais retenus par un fichu en 1946, sont désormais libres et ondulés sur les épaules, parfois cachés par un foulard ou un chapeau de paille qui semble n'être là que pour les mettre en valeur. Seules les plus âgées attachent leurs cheveux en chignon ; ce sont les seules aussi à avoir conservé le grand tablier traditionnel des vendanges, tandis que les jeunes portent des tabliers plus légers. Cette photographie corrobore la césure générationnelle que laissaient entrevoir les clichés précédents, trait significatif de l'évolution des mœurs qui ira s'accroissant. La diversité des tenues, qui fait pendant à celle des hommes, laisse en outre augurer d'une nouvelle approche du vêtement. Dans une société de plus en plus individualiste, se conformer à la mode du moment ne suffit déjà plus : le vêtement doit également exprimer la personnalité !

C'est ce qui apparaît nettement sur les photographies de 1963 et 1977. La diversité des tenues, mais aussi des coiffures, marque tant les hommes que les femmes. Les cheveux courts, en chignon ou en queue-de-cheval de ces dernières, dénotent la démocratisation de la coiffure mais aussi son adaptation au travail vigneron. Si les tenues ont encore raccourci, subsiste cependant le tablier, plus proche de celui de cuisine que de l'antique tablier de vendange. Doit-on y voir l'extension du champ de l'intimité, induit par le cadre familial du travail ? Les hommes, pour leur part, montrent pour la première fois en 1977 des cheveux plus longs, et ont désormais adopté le tee-shirt et la casquette américaine. Cette pénétration de la mode anglo-saxonne est significative de la mondialisation du vêtement : on adopte pièces de vêtements, accessoires mais aussi désignations étrangères ! Les femmes continuent à se dénuder et montrent pour la première fois leurs jambes, qui émergent du short ! La mode « unisexe » se déploie : shorts, tee-shirts, bobs, chaussures de tennis... seules les coiffures dénotent une différenciation ; encore faut-il qu'elles soient pratiques ! Ainsi la moustache opère un retour, après un demi-siècle d'absence.

Poses et postures

L'évolution des mœurs que reflètent les costumes apparaît également à travers les poses et postures des vendeurs au fil des décennies. La photographie la plus ancienne (1890) nous montre des poses hiératiques, des visages sévères, sans sourires, personnages désincarnés qui ne donnent rien à voir d'eux-mêmes. Rien à voir ? Peut-être seulement le respect qu'ils manifestent ainsi, coiffe à la main, devant le patron qui prend le cliché. N'est-ce pas le message délivré par cette photographie ? L'intention sous-jacente des premiers clichés n'est-elle pas de manifester la puissance du propriétaire, détenteur de la force de travail mais également de l'image qu'il en donne, puisque c'est lui qui fixe la scène. Seule brèche dans la statique de cette scène, seul trait d'intimité : le chien que la jeune femme tient dans ses bras (on en trouvera un autre sur la photographie des années 1910). N'est-il pas significatif que ces chiens apparaissent uniquement sur les photographies les plus figées, semblant contrebalancer le côté conventionnel de l'image pour affirmer l'appartenance des vendanges à la sphère domestique ? La « photo de vendanges » semble ainsi se démarquer des autres photographies de l'époque qui ne dévoilent que rarement cette marque d'intimité (Mayaud 2002, 11).

Autre constat, à l'exception de la photographie de 1920 qui montre des patrons souriants, le sourire reste absent des photographies jusque dans les années 1950. Sur ce point la « photo de vendanges » se démarque donc aussi des photographies de l'époque. Car la pose conventionnelle, de rigueur jusque dans les années 1970, fixait le sourire comme un élément indispensable. Une explication provient peut-être du fait que ce sont des travailleurs qui sont photographiés, et que sourire équivaldrait à se montrer trop décontracté : on veut afficher son sérieux, ce que confirme le visage des enfants de la photographie de 1910, aux visages sévères, semblant affirmer qu'ils sont dignes d'accéder au monde du travail. C'est seulement sur les photographies des années 1940-1950 que l'on voit les sourires venir aux lèvres et les postures se décontracter. De la même façon, si le stéréotype le cédait parfois à l'improvisation ou à l'humour, comme sur la photographie de 1932 où le porteur fait des oreilles d'âne à sa voisine, c'est seulement après la seconde guerre mondiale que l'on ose s'asseoir, s'accroupir, prendre même une pose avantageuse ou mimer le travail que l'on était en train d'accomplir.

Ce dernier point est significatif d'une profonde évolution dans la conception que l'on se fait désormais de l'image à transmettre. Longtemps la photographie a en effet donné à voir les grands moments institutionnalisés, dans la pose la plus conventionnelle où la dignité prenait une large

part, allant jusqu'à recourir aux vêtements du « dimanche » qu'on exhibait et au sourire de circonstance. Les années 1970 représentent un tournant décisif : dorénavant, on cherchera au contraire à prendre des scènes « sur le vif », avec des photographiés se montrant le plus naturel et spontané possible. Le message n'est plus de normativité mais d'affectivité : le cliché doit proclamer le bonheur du sujet photographié. Ainsi, « *un sourire sans pose témoigne d'une envie naturelle de sourire et donc d'un bien-être* » (Jonas 1991, 193). En réalité, le changement s'opère dès les années 1940-1950 sur la « photo de vendanges », qui présente à partir de cette période de beaux exemples de spontanéité et de sourires qui laissent une impression de plaisir plutôt que d'effort.

S'ils étaient figés au départ, les vendeurs se sont donc libérés progressivement et ont adopté des poses plus spontanées... qui vont bien vite laisser apparaître l'influence de la mode, comme nous l'avons constaté précédemment, mais aussi du cinéma, des magazines puis de la télévision. Le vendeur de la fin du XIX^e siècle devait montrer qu'il était un bon travailleur : le vendeur moderne veut désormais manifester qu'il existe aussi en dehors de sa fonction laborieuse. Ce sont bien sûr les jeunes qui initient cette pratique, et particulièrement sur nos photographies, les jeunes femmes, comme sur la photographie de 1946 qui les voit souriantes, décontractées, affichant des poses « comme au cinéma ». Les coiffures, les chemisiers déboutonnés ou noués à la starlette, comme affichent les jeunes femmes de la photographie de 1950, confirment que c'est l'élément féminin qui tranche avec les décennies précédentes, les hommes restant plus sobres. La photographie de 1940 montre cependant déjà un jeune vendeur dans une pose des plus décontractées... et sur la photographie de 1977, les hommes posent accroupis, à l'imitation des équipes de football sur les magazines et à la télévision.

Au-delà de cet examen des postures, il semble intéressant de se pencher aussi sur la composition même des photographies. Comment a-t-on cherché, au fil du temps, à représenter ce groupe de travail ? Le langage du photographe n'est ni neutre ni gratuit, il a toujours un message à délivrer, que ce soit sa propre conception de la scène qu'il veut immortaliser, ou celles des commanditaires de ce travail. Or, au début du siècle ces préoccupations « *visent, pour l'essentiel, à donner à voir aux consommateurs - essentiellement urbains - des représentations construites des campagnes et de leurs habitants. Que ce soit pour souligner les conquêtes du « progrès » ou pour livrer, avec nostalgie ou avec condescendance, voire avec mépris,*

une vision marquée par le folklorisme, l'idéologie de la « paix des champs » ou celle de la « tradition éternelle », les images devaient se suffire à elles-mêmes et parler d'elles-mêmes » (Mayaud 2002, 11). Comment ne pas penser à la construction très posée de la photographie de 1890, qui n'oublie aucun des symboles significatifs de la vendange et nous rappelle même, par l'introduction du petit chien, sa dimension familiale ? L'éternité n'est-elle pas présente sur ces visages sans sourires, dans ces attitudes figées ? Réussite complète que cette photographie, puisque l'image qu'elle propose a traversé les époques jusqu'à nous parvenir. Réussite des propriétaires... mais comment peut-on expliquer que les photographiés eux-mêmes, lorsqu'ils ont eu un appareil en main et qu'ils sont devenus dépositaires de l'image qu'ils voulaient véhiculer, aient reproduit les mêmes stéréotypes ?

S'il est vrai que les postures ont évolué au fil des décennies, si les sourires sont apparus, toutes les photographies que nous avons observées semblent cependant reproduire une image similaire à celle des premières photographies. Fait plus fondamental, car dépassant cette vision traditionaliste, ces clichés (au sens propre comme au figuré !) semblent obéir à une même logique : mettre en valeur à la fois la force de travail en action et la réussite qui en découle. La force de travail, ce sont les vêtements salis qui la montrent, et comment mieux exprimer la réussite qu'en brandissant les grappes de raisin ou en mettant en relief les comportes ou la pastière qui les contiennent ! Il semble donc obligatoire que la pastière occupe la place centrale, comme le montrent toutes les photographies. Les vendangeurs encadrent la pastière de façon symétrique, comme sur la photographie de 1890 qui présente en outre les éléments symboliques indispensables (branche de vigne fichée dans la comporte, raisin brandi) ou sur celle de 1940 (seaux remplis de raisin). Ils sont parfois disposés en pyramide (1940, 1963, 1977), alignés sur deux ou trois rangs (1910, 1924 et 1977) ou sur un seul (1932, 1950) selon la grandeur de la colle, rangés parfois selon l'âge, le sexe ou le statut social. La photographie de 1924 adopte un angle de vue qui accorde une place dominante au propriétaire. Celle de 1946 oppose les hommes aux femmes : est-ce un hasard si ces dernières sont groupées à l'arrière du chargement tandis que les hommes occupent l'avant ? Il ne semble pas, car la photographie dont la composition semble a priori la plus aléatoire, celle de 1988, dit en fait la même chose. Serait-ce aller trop loin que de voir dans cette composition l'expression - involontaire et d'autant plus significative qu'elle est intériorisée - des rapports de pouvoir entre sexes : les femmes y sont également reléguées au second plan, une seule osant

défier la position dominante des hommes en les rejoignant sur le tracteur !

Finalement, rien ne paraît neutre sur ces photographies : ni ces hommes perchés sur le tracteur, ni les vêtements salis, ni le chapeau humblement tenu à la main par les ouvriers devant le patron qui prend le cliché. Tout nous parle de l'homme et cet homme n'est pas seulement un viticulteur ou un ouvrier agricole. Il reflète son temps et s'en fait le témoin, à travers son appartenance sexuelle, générationnelle et sociale et ce qu'il veut bien en montrer. Négliger la part symbolique de ces photographies reviendrait à les considérer comme des « natures mortes », dans une approche réductrice. S'attacher à la décrypter nous a permis au contraire de comprendre que, loin de représenter de simples « photos-souvenirs », elles possédaient un dénominateur commun : la volonté de mettre en valeur un type de travail, le travail viticole, avec ses codes, ses valeurs et ses hiérarchies, qui sans cela seraient restés dans l'ombre.

EN GUISE DE CONCLUSION

C'est par cette dimension qui semble fondamentale, cette dimension de travail, que l'on peut s'essayer à expliquer la persistance dans les mémoires d'une image qui tend à gommer l'évolution observée au fil des décennies à travers les photographies... jusqu'à la situation actuelle qui a vu la machine à vendanger supplanter dans les vignes les colles de vendangeurs.

Jusqu'au début du XX^e siècle, nous l'avons noté, tous vendangent, de « sept à soixante-dix-sept ans », les bébés dans les berceaux et les enfants courant autour. Une image insolite nous a été rapportée par plusieurs témoins : dans une banaste (corbeille) d'osier placée à l'ombre des souches, protégés des guêpes par un voile léger, les bébés au sein suivaient leurs mères à la vigne...

On retrouve ici une conception du travail dans toute sa dimension anthropologique, un travail « total », c'est-à-dire intégrant toutes les dimensions, qu'elles soient économique ou symbolique, d'un travail qui n'est pas séparé de la sphère domestique. C'est cette dimension que traduit le commentaire d'une photographie des années 1900 : « *la vendange, un travail familial. Toute la parenté a été réquisitionnée* » (Durand, Hampartzoumian 1996, 44). Ces auteurs n'hésitent pas à souligner la dimension synchrétique du travail de la vigne : « *on va à la vigne comme, dans les romans naturalistes, on écrit qu'on va à la femme* ». Pour lui faire une sorte d'amour qui casse les reins » (idid. 1996, 39). L'acte de travail n'est donc pas séparé de l'être, au point qu'on ne le désigne pas : on ne va pas travailler, on « va à la Vigne ». Apparaît là l'implication totale du viticulteur

dans son travail mais aussi la signification qu'il revêt à ses yeux, une entreprise où il s'engage de tout son être, où il met tout son cœur. D'où le sentiment de bonheur qu'évoquent les vendanges, couronnement d'une année de travail.

Les vendanges dans les grands domaines par contre, avec des colles ouvrières, laissent augurer de ce que va peu à peu devenir l'activité viticole, séparée des sphères symbolique et domestique, dimensions qu'elle conservera seulement dans les petites propriétés, à l'occasion des vendanges familiales ! Cette image d'un travail « total », au sens où il requiert un engagement de chaque instant, on la revendique en affichant ostensiblement toute la maisonnée puisque certaines photographies laissent deviner que les femmes sont juste en visite, leur bébé sur les bras... mais il était important de les faire poser pour montrer la famille unie au sein de l'effort collectif.

C'est en 1936, avec l'avènement des congés payés, que sera consacré le nouveau modèle occidental du travail, se manifestant par la césure entre temps de travail et temps de loisirs, et l'éviction progressive des « non-productifs » : les personnes âgées (mises à la retraite), les femmes (reléguées au travail domestique « invisible ») et les enfants (envoyés à l'école ou dans des garderies). Ainsi peut-on expliquer que, nombreux au départ sur les photographies, les enfants s'effacent à partir des années 1940. La scolarisation plus poussée ou un changement de mentalité - « les enfants ne doivent pas travailler » - ne suffisent pas à l'expliquer. Car c'est à la même époque que sont créées, spécialement pour le temps des vendanges, des garderies municipales permettant aux mères de se consacrer complètement à leur tâche viticole. La participation des enfants à la viticulture ne semble donc pas dépendre d'une simple évolution des mentalités mais bien plutôt résulter de la transformation du travail familial en travail

économique, suivant la logique capitaliste de la productivité.

Perte de sens du travail viticole ? Ainsi peut-être s'expliquerait que malgré la raréfaction de la « photo de vendanges » à partir des années 1960, l'image des vendanges ait gardé toute sa puissance d'évocation, perpétuant le rêve d'une harmonie perdue. Alors, l'ouvrier et le propriétaire oubliaient ou laissaient de côté leur antagonisme, les étrangers étaient accueillis au village qui avait besoin de leur force de travail.

Les vendanges sont longtemps restées le seul moment où travail ne signifiait pas seulement labeur mais portait aussi la joie : joie de l'accomplissement de toute une année laborieuse, joie de partager ce moment avec la communauté, de la famille au voisinage, joie de renouer ce lien indéfectible à la vigne et à la terre nourricière. La traditionnelle « photo de vendanges » affiche la fierté du travailleur viticole. De là l'explication des vêtements tachés que l'on porte devant le photographe, alors que poser impliquerait de se faire le plus beau possible, c'est-à-dire le plus propre. De là encore l'ostentation avec laquelle on brandit la grappe de raisin. Les signes sont nombreux qui montrent que le travail, bien que pénible, consacre le labeur d'une année, porté par toute la maisonnée.

Non, elle n'est pas neutre la « photo de vendanges » : elle fixe pour la postérité ce moment de gloire du travail viticole ! Elle est tellement chargée de sens au contraire qu'il ne faut pas s'étonner qu'elle persiste dans la mémoire collective et résiste aux « outrages du temps ». Contre elle, la mécanisation ne peut rien. À preuve ce retour « aux vendanges à l'ancienne » que proposent moult viticulteurs et qui, connaissant un succès grandissant, s'affirme comme l'un des moyens d'associer la population néo-rurale dans la valorisation et la sauvegarde de l'activité viticole. Mais alors, attention au folklore...

BIBLIOGRAPHIE

Brunel 2001-2007 : M. Brunel, *Gens et histoires de Lunel*, 6 volumes parus de 2001 à 2007, Castries, Les Éditions du Mistral.

Durand, Hampartzoumian 1996 : J. Durand et A. Hampartzoumian, *Le Languedoc au temps des diligences*, Montpellier, 1996, 157 p.

Jourdan, Vatuone 1992 : A. Jourdan, D. Vatuone dir., *Frédéric Bazille et ses amis*, catalogue de l'exposition, Montpellier, 1992, 175 p.

Jonas 1991 : I. Jonas, *Mensonge et vérité de l'album de photos de famille*, Ethnologie Française, XXI, 1991, 2 p. 189-195.

Lauraire 2001 : R. Lauraire, Les vigneron et la coopérative languedocienne : entre littératures, patrimoines et traçabilité !, *Études sur l'Hérault*, 30/32, 1999-2001, p. 287-296.

Mayaud 2002 : J.-L. Mayaud, *Gens de la terre. La France rurale (1880-1940)*, Le Chêne, Paris, 2002, 312 p.

Pelen, Travier 1993 : J.-N. Pelen, B. Travier, *L'image et le regard. Les Cévennes et la photographie, 1870-1930*, Montpellier, 1993, 341 p.

Sagnes, Pech 1997 : J. Sagnes, M. et R. Pech, *1907 en Languedoc et en Roussillon*, Montpellier, 1997, 283 p.

Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité

Jacques Sauvaire

Languedoc, terre de contraste, d'un côté on survit dans la tradition, l'archaïsme, la pléthore ; d'un autre on vit de mieux en mieux de la transgression, de l'innovation, de la sélection, de l'audace.

(B. Pivot, Dictionnaire amoureux du vin, Plon, 2006, p. 258)

Situé entre Montpellier et Nîmes, dans le département de l'Hérault mais en limite du département du Gard, le village de Saint-Christol, « village vigneron » par excellence, s'identifie depuis des siècles par la notoriété de ses vins (fig. 1). Comment expliquer ce phénomène ? Comment comprendre la pérennité de ce cru dans un ensemble géographique en mutation ? Depuis la fin du XX^e siècle, la région Languedoc-Roussillon perd 10 à 15 000 hectares de vignes par an. De 2000 à 2007, la superficie viticole de

cette région a baissé de 10%. Tout en réduisant son emprise, le vignoble languedocien a amorcé une restructuration en profondeur. Deux stratégies émergent : la première repose sur le regroupement de caves coopératives permettant à des vins de consommation courante des gains de productivité avec une orientation vers l'agro-alimentaire et la grande distribution ; la seconde, fortement identifiée à un territoire, vise à produire des vins à valeur ajoutée, ceux que l'on va choisir au caveau ou déguster dans les bars à vins. Le vignoble de Saint-Christol fort de son histoire, de son terroir et de ses traditions a opté pour cette seconde approche. Comment cette option y est-elle mise en oeuvre et vécue ? La tradition survit-elle à la modernité ? Les valeurs portées par des générations de vignerons sont-elles toujours



Fig. 1. Vue aérienne de Saint-Christol, au contact de la plaine et de la garrigue (SCoT).



Fig. 2. Le village au cœur du vignoble, avec pour toile de fond le Pic Saint-Loup (cliché J. Sauvaire).

d'actualité ? La dimension patrimoniale culturelle de ce vignoble est-elle suffisamment médiatisée (fig. 2) ?

À travers ces questions et par-delà l'exemple singulier du terroir local, se pose toute la problématique de la mutation du vignoble languedocien dont cette étude entend éclairer les aspects les plus concrets.

1. LE LANGAGE DU TERROIR

« Peu de mots évoquent autant d'images que celui de terroir. Pour chacun, il est synonyme d'art de vivre, de qualité et d'authenticité, avec un désir en matière de typicité de plus en plus impérieux de la part des consommateurs. » (Christian Asselin) ¹.

Ne dit-on pas qu'il faut « faire parler le terroir » ? Le terroir de Saint-Christol s'exprime depuis des siècles, surtout sur les coteaux au Nord, à l'Est et à l'Ouest du village, occupant les deux tiers de son territoire. Là, hissé sur l'une des premières marches des garrigues, avec les Cévennes en ligne de mire, le vignoble surplombe le golfe du Lion. Ce fut jadis la partie la plus pauvre du territoire. On y a longtemps côtoyé les moutons venus paître sur les garrigues.

En 1776, *l'Histoire naturelle de la province de Languedoc* de Gensanne donne une image des conditions agricoles sous l'ancien régime : « la plaine qui est comprise entre cette dernière ville (Montpellier) Mauguio et Lunel, forme un pays admirable : elle consiste en excellentes terres labourables entremêlées de vignobles plus ou moins garnis d'oliviers,

de quelques mûriers et autres arbres fruitiers. En remontant depuis Lunel vers Saint-Christol et Restinclières, on est tout étonné d'y trouver un terroir totalement différent. On ne voit plus dans les cantons que les cailloutages, quelques mauvaises terres labourables et des vignobles passables, mais beaucoup de garrigues... »

C'est là que les Hospitaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, devenus plus tard Chevaliers de Malte, s'implantèrent au Moyen Âge. Ils y établirent au XII^e siècle un *hospital* pour accueillir pèlerins et autres voyageurs. Comme tous les ordres monastiques, les frères hospitaliers bénéficièrent de dons pieux et de legs, principalement des biens fonciers parmi lesquels figuraient... des vignes L'existence de la vigne est mentionnée dans la paroisse Saint-Michel-de-Bruguère, actuel Mas de la Bruyère sur la commune de Saint-Christol, en octobre 1195 dans un acte de vente passé entre les Bonnafous de Castries et le commandeur de la Maison du Temple de Montpellier (Nourrit 1987, 423).

Les Hospitaliers connaissaient-ils avant de s'implanter les qualités de leur terroir d'accueil ? Cela reste inconnu, de même que l'on ignore le détail de leur gestion domaniale. Toujours est-il que les Chevaliers voient se développer, au XIII^e siècle, un village autour de leur château de Saint-Christol, siège de la commanderie. Bénéficiant d'un vaste réseau international et de bases orientales propices aux échanges de denrées précieuses : épices, étoffes et vins, les chevaliers purent-ils développer et valoriser leur vignoble dès cette période ? Aucune source ne l'atteste mais on

1. Expert Terroirs à l'Office International de la Vigne et du Vin, cité par Pierre Torrès in : vigneron, sois fier de l'être, *Avenir oenologie*, 2004.

Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité

peut noter leur action en faveur de l'ouverture régionale lorsqu'ils facilitèrent l'aménagement du port d'Aigues-Mortes en vendant à Louis IX un vaste territoire lagunaire situé à l'ouest de la ville. Côtayant les grands de leur monde, les chevaliers pouvaient assurer la promotion des vins issus de leur vignoble. On ne saura lesquels de ces princes dont la tradition dit qu'ils goûtèrent à ces vins: Alphonse de Poitiers, le duc d'Anjou, le roi Louis IX, les apprécièrent le plus !

Ce fut pourtant la production vivrière qui domina longtemps le terroir, la superficie du vignoble s'étendant seulement entre les XVI^e et XVIII^e siècles. La vigne reste rare dans la plaine réservée aux céréales mais se déploie sur les coteaux ; les pentes boisées sont défrichées. On relate que pendant les années difficiles de 1726 à 1785 où ont été interdites de nouvelles plantations par l'édit de 1731, les vignes plantées à Saint-Christol donnant de bons résultats contribuèrent à la levée de l'interdiction dans ce secteur, à l'instigation des Chevaliers de Malte (Nourrit 1987, 423-425).

Plusieurs témoignages au XVIII^e siècle évoquent les qualités des vins de ce terroir. En 1750 les registres d'embarquement du port de Lunel révèlent que seul ce vin « *est apte à vieillir et à voyager par mer* » et ces voyages sont au long cours : Amériques, Hollande, Russie, Scandinavie (Galaud 1960). En 1768, un manuscrit anonyme précise que « *les villages de Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges et Assas produisent des vins qui, gardés quelques années peuvent être au niveau des bons vins du Rhône, de Bordeaux, de Jurançon, de Roussillon et même avec celui de Bourgogne* » (Archives de la ville de Montpellier, IV). En juin 1771, sur l'ordre de l'intendant du Languedoc, un rapport est établi pour le diocèse de Montpellier sous le titre « *éclaircissement pour servir à l'histoire de la vigne et des crus* ». Ce mémoire relate que « *la qualité des vins varie suivant que les vignes sont plantées sur terrain montagneux, couvert de cailloux, ou sur terrain gras ; les premiers produisent des vins de première qualité, supérieurs à tous autres par leur couleur brillante et leur goût délicat, et en même temps pleins de force... Ceux provenant des terroirs de Saint-Christol, Saint-Drézéry, Assas... sont extrêmement recherchés. Ce sont les vins bourgeois par excellence suivis des vins 'bons vigneron'. Ils soutiennent le transport par mer. Les meilleurs se chargent pour Paris et en grande quantité pour l'Italie... Les vins en provenance des terrains gras ont moins de force que les vins de première qualité et sont pour l'usage du peuple* » (A.D.H., C5442, C2684, 211).

Avec Saint-Georges d'Orques, Saint-Drezéry et Assas, Saint-Christol formait alors le club très fermé des grands crus du Languedoc, de ces vins rares dont la réputation dépasse les limites de la province et parvient parfois jusqu'à la capitale.

Mais se posait un problème que connaît toute production de qualité, à forte valeur ajoutée: comment identifier ces vins pour éviter de les confondre avec d'autres et en maintenir l'image de marque ? C'est la question que se posaient les vigneron de Saint-Christol, confrontés à des contrefaçons. Ils y répondirent en créant une marque apposée au fer sur les tonneaux. On trouve mention dans les archives départementales de l'Hérault de la délibération expliquant les motifs et les modalités de la création de cette marque :

« *Le 10 janvier 1788 par-devant le sieur MAUBON, 1^{er} consul... les crus du terroir et taillables de Saint-Christol étant d'une qualité supérieure et réputés bons dans l'étranger, il convient de prendre des moyens sûrs pour garantir l'atteinte portée à leur bonté et en empêcher la falsification, que d'ailleurs le vin étant la seule denrée du terroir, il est important d'en tirer le meilleur parti possible. Pour faire face aux cultures et soins qu'exige cette denrée et aux charges dont cette Communauté est énormément grevée, que pour remplir ces deux objets, la Communauté n'a qu'un seul moyen, celui de rendre inaltérable la marque que l'on grave sur les tonneaux du vin cru et récolté sur le terroir de Saint-Christol.* »

Cette appellation est l'une des premières de l'histoire de la viticulture languedocienne et le label « cru Saint-Christol » a donc largement précédé les labels modernes, VDQS et AOC obtenus au cours de la seconde moitié du XX^e siècle. La *Topographie de tous les vignobles connus*, publiée en 1816 par A. Julien, classe le cru de Saint-Christol parmi la première catégorie ; ses vins sont qualifiés de « *très bons pour l'exportation en ce qu'ils ne craignent ni les voyages ni la chaleur* ». La notoriété exerce un effet positif sur l'activité vitivinicole qui réclame des bras.

La qualité de ce terroir est donc reconnue au cours des siècles alors que les modes de culture changent ainsi que les cépages. On ne trouve plus aujourd'hui les cépages qui composaient le cru aux XVII^e et XVIII^e siècles : terret, œillade, picardan, aspiran... remplacés au XIX^e siècle par les aramon, alicante-bouschet... supplantés à leur tour à la fin du XX^e siècle par les grenache, syrah, cinsault, carignan, mourvèdre...

2. SI L'EXCELLENCE NE DÉPEND PAS SEULEMENT DES CÉPAGES, QUELLE EST DONC SA SOURCE ?

Il faut la chercher dans les éléments naturels intimement liés à l'intervention humaine, aux savoir-faire des générations qui se sont succédées. Les six unités de vinification existant à Saint-Christol (situation en 2008) sont regroupées au sein d'un syndicat du

*cru Saint-Christol*² : la cave coopérative et les cinq domaines particuliers (La Coste-Moynier, Guinand, Ocelle, Château des Hospitaliers) auxquels s'associe le Mas de Theyron sur la commune voisine de Boisseron. Ces vigneron produisent des vins exprimant la typicité du terroir à laquelle chacun apporte sa note particulière, où se décline la personnalité du vigneron. L'art du vigneron consiste à obtenir de ses terres l'expression la plus qualitative en recherchant la meilleure adéquation entre les ressources minérales et ses plantations. Dès lors le vigneron doit posséder une connaissance quasi charnelle des parcelles dont il a la charge.

Plusieurs éléments naturels interférant les uns sur les autres contribuent à l'excellence. C'est tout d'abord une géologie offrant des sols et sous-sols dont l'hétérogénéité explique la complexité des vins. Ces différentes unités de sols résultent de plusieurs formations géologiques : conglomérats oligocènes, colluvions, alluvions rhodaniennes, l'ensemble produisant une mosaïque de sols alternativement de teinte blanchâtre, beige, saumonée, rouge... Si l'on peut dégager une dominante dans ce terroir, c'est l'omniprésence des galets roulés. Certains de ces galets proviennent de roches calcaires des contreforts cévenols, d'autres, d'horizon villafranchien, sont formés de quartzite et de roches siliceuses d'origine alpine. Ces galets présentent le double avantage de faciliter d'une part le drainage en cas de pluies abondantes et d'autre part de permettre aux sols de se réchauffer rapidement, emmagasinant la chaleur le jour, et restituant la nuit à la vigne l'énergie calorifique dont elle a besoin pour porter à maturité les meilleures récoltes. En profondeur, les argiles forment une couche relativement imperméable qui maintient des nappes d'eau dans lesquelles les racines vont puiser par temps sec les éléments nutritifs qui leur sont nécessaires. C'est un phénomène hautement qualitatif. De même la dominante argilo-calcaire du sol est-elle bénéfique : tandis que l'argile donne aux vins des qualités de longévité, le calcaire contribue à leur finesse.

Le climat apporte lui aussi sa contribution : ce territoire dispose d'un microclimat sous influence maritime. Les vents humides du mois d'août, porteurs des embruns iodés de la Méditerranée, favorisent la lente maturité de la récolte. Ce climat permet une forte adaptabilité de la plupart des cépages, notamment les plus exigeants en température.

Le relief contrasté, étagé de 26 à 95 mètres, favorise dans ses parties les plus élevées, sur les coteaux, les vins les plus aromatiques et tanniques. Ainsi en est-il du Bois de Lérins et des coteaux surplombés par le domaine Lacoste-Moynier, offrant une vision à 360 degrés, des phares de la Méditerranée jusqu'aux Monts Aigoual, Lozère, Ventoux. Cette topographie met le vignoble à l'abri du risque d'inondation et des gels sévères qui restent exceptionnels. Quant au mistral qui vient caresser les coteaux, il a perdu de sa puissance en s'éloignant de la vallée du Rhône. De manière plus générale, l'orientation au sud du territoire favorise l'ensoleillement. Tandis que les vignes situées à l'ouest bénéficient de températures élevées l'après-midi, permettant aux raisins rouges d'obtenir une excellente maturité, les raisins blancs trouvent à l'est leur territoire de prédilection, plus frais et humide, en accord avec leur délicatesse (fig. 3).

3. UNE MODERNITÉ EMPREINTE DE TRADITION ET ORIENTÉE VERS LA QUALITÉ

« Au départ matière première agricole, le vin est devenu par la force des vigneron au travers des générations, un élément essentiel des cultures régionales, des identités locales, des usages et des traditions, de l'histoire en majuscule... en un mot une part de rêve » (R. Renou³).

La tradition viticole est faite d'attachement au terroir, de respect de la nature, d'entraide et de solidarité, de fierté des produits du terroir, de joie à les partager et à les faire apprécier. Ces traditions transmises de génération en génération ont profondément marqué les esprits. Elles ont aussi contribué à modeler les paysages en connivence avec les éléments naturels. Les vigneron savaient faire face aux intempéries, par exemple en canalisant les eaux de ruissellement, en plantant des haies de protection, en enrichissant leurs terres de produits naturels...

À partir des années 1960, un vent de modernité d'inspiration productiviste a soufflé en sens inverse. Ce fut l'époque des remembrements, du sulfatage par hélicoptère, de l'arrosage intensif, de la mécanisation du travail agricole. Saint-Christol n'y a pas échappé bien que la topographie du territoire et le morcellement des propriétés en aient atténué les effets néfastes. Les préoccupations économiques à court terme, au demeurant bien légitimes, avaient tendance à occulter les impératifs environnementaux et qualitatifs, ce que l'on appelle actuellement le développement durable. L'enjeu se posait de retrouver l'essentiel des valeurs de la tra-

2. créé en 1952, le syndicat du cru Saint-Christol coordonne les actions visant à garantir l'authenticité des vins de ce terroir et à en assurer la promotion. Il engage des recherches destinées à une meilleure connaissance du milieu et à la protection raisonnée du vignoble.

3. Ancien président du comité national des vins (INAO) cité par Pierre Torrès.



Fig. 3. *Le vignoble en hiver avec son environnement de haies végétales préservées (cliché J. Sauvaire).*

dition tout en bénéficiant des avancées de la modernité. C'est au sein de la cave coopérative, construite à partir de 1941, que se concentrèrent ces contradictions. Les forces vives du village surent mettre en place les solidarités nécessaires dans le cadre de la coopération et mobiliser les adhérents, plus de 200 dans les années 1960, sur des objectifs à long terme. Les vignerons du village avaient pu observer la montée du mouvement coopératif chez leurs proches voisins.

Dans le Lunellois, les caves des villages de plaine avaient donné l'exemple dans le premier quart du XX^e siècle d'une production massive. Plus tard venues, les caves des coteaux, Beaulieu, Saint-Drezéry, Boisseron, Saussines et Saint-Christol émergèrent seulement après la Seconde Guerre Mondiale, avec des problématiques plus contrastées liées à un territoire plus morcelé et à des rendements plus faibles. Mais l'enjeu de la coopération était le même pour tous : les 16 2000 coopérateurs regroupés en 560 caves en Languedoc-Roussillon dans les années 1960 mirent de côté leur individualisme pour s'inscrire dans une démarche démocratique. L'enjeu économique doublé d'un enjeu social et d'une manière originale du vivre ensemble, marqua plusieurs générations.

Le reflux de la viticulture de masse à partir des années 80, en Pays de Lunel comme ailleurs dans la région, marque le déclin des caves coopératives. Des neuf caves coopératives que possédait le canton, on n'en compte désormais que deux en exercice : Vérargues, pour le muscat de Lunel, et Saint-

Christol. Seules subsistent celles qui ont su très tôt privilégier une production qualitative. Ce fut le cas à Saint-Christol ou progressivement, mais non sans efforts, les apôtres du qualitatif prirent le pas sur les tenants du productivisme. Le combat fut mené à tous les niveaux de la chaîne de production. On s'attacha tout d'abord au renouvellement du vignoble. Ce fut, dès les années 1960, l'époque des cépages améliorateurs ou cépages nobles, destinés à remplacer les hybrides et les aramons à l'origine d'une production massive de faible qualité. La cave coopérative de Saint-Christol sut alors adopter des mesures incitatives : prise en charge des intérêts d'emprunts, primes de plantation... Il s'agissait d'encourager les producteurs à atteindre d'ambitieux objectifs. Progressivement, côtoyant quelques anciens cépages comme l'alicante-bouschet conservé pour son apport en couleur, apparurent de nouveaux cépages à faible rendement mais à forte expression aromatique et gustative, répondant aux critères de sélection des vignes classées en AOC (désormais AOP : appellation d'origine protégée). La conjugaison entre ces cépages et la sélection de leurs lieux de plantation, les terroirs de haute personnalité, permit d'orienter la production vers des vins haut de gamme, très qualitatifs.

Fruit de cette patiente entreprise, en 2009 l'encépagement en zone AOC est composé dans un ordre décroissant de cépages syrah, grenache, carignan, cinsault et mourvèdre. Chacun de ces cépages apporte sa contribution au bouquet aromati-

que final. Le carignan, coloré et charpenté, exprime bien à flancs de coteaux l'originalité de ce terroir « *le carignan à petit rendement sur vignes âgées, dans un climat chaud permettant une bonne maturité avec une pluviométrie de l'ordre de 500 mm par an, possède des qualités organoleptiques remarquables* » (Clavel 1999). La syrah avec ses notes de violette, de réglisse, d'épices et le mourvèdre avec ses notes de confiture brûlée, offrent aux vins la puissance, la complexité des arômes ainsi que leur structure. Le grenache contribue à la rondeur et au fruité avec des arômes de cacao, café, cassis... Le cinsault, réservé aux vins rosés, apporte finesse aromatique (fleur de tilleul, amande) et élégance des tanins.

À l'incitation d'une stratégie régionale de diversification de l'offre, dans les années 1990 furent introduits des cépages destinés aux vins classés en *Vin De Pays* (désormais vin de cépage Pays d'Oc ; IGP : indication géographique protégée) : le merlot qui exprime bien les valeurs spécifiques du terroir, le cabernet-sauvignon et cabernet-franc, plus récemment le pinot noir.

Dans la gamme des blancs de plus en plus prisés on trouve le sauvignon, le chardonnay très fruité, le roussanne avec sa complexité aromatique, l'ugni-blanc et sa nervosité, le grenache blanc qui apporte sa chaleur, le viognier aromatique. Aux marges du terroir, on trouve aussi le muscat petits grains, célèbre pour ses muscats de Lunel, vinifié à la coopérative de Vérargues et en cave particulière.

Il résulte de ce ré-encépagement une évolution sensible du degré alcoolique : d'une moyenne de 9 à 10 dans les années 50, on est passé à 13/14° dans les années 1990. Parallèlement, les rendements qui atteignaient au cours de la période « productiviste » une moyenne de 70 à 80 hectolitres à l'hectare, ont chuté jusqu'au niveau actuel qui, toutes productions confondues, ne dépasse pas 50 hectolitres à l'hectare et 40 hectolitres à l'hectare pour les vignes classées en AOC. Rappelons que le rendement résulte de plusieurs facteurs : la nature du sol, le cépage, la densité de plantation et la manière de conduire la vigne, particulièrement la manière de la tailler.

Dans le même temps, la surface du vignoble a régressé pour se concentrer sur les parties du territoire les plus aptes à produire du bon vin, c'est-à-dire sur les meilleurs coteaux, là où sol, exposition et chaleur offrent les conditions optimales. Dans les années 1975, la vigne couvrait 70% des 1 128 ha du territoire du village. En moins de cinquante ans, cette couverture s'est trouvée réduite de moitié pour atteindre en 2009 398 hectares, soit 36% du territoire. La production en 2009 s'élevait à 18 860 hectolitres dont 35% en provenance des domaines particuliers et 65% de la cave coopérative, des propor-

tions qui traduisent la situation générale du vignoble languedocien.

Progressivement les apports de récolte en cave coopérative furent identifiés en fonction du cépage, du degré et des vignes préalablement sélectionnées pour leurs potentialités. Cette politique de sélection complexifie la vinification mais permet d'élargir considérablement la palette des assemblages. Ces efforts constants dans le but de proposer des vins de haute qualité furent couronnés de succès avec l'obtention, en 1951, du label *Vin Délimité de Qualité Supérieure coteaux de Saint-Christol*. Trente ans plus tard, en 1985 fut attribuée l'appellation d'origine contrôlée *Coteaux du Languedoc Saint-Christol*. Désormais le terroir bénéficie de trois appellations : AOC Languedoc, AOC Languedoc Saint-Christol et AOC Grès de Montpellier. Près de la moitié du territoire est désormais classée en zone AOC : 552 hectares dont près de la moitié est exploitée en 2010, à raison de 119 hectares pour les viticulteurs coopérateurs et 126 hectares pour les domaines particuliers.

Évidemment, l'entreprise ne pouvait s'arrêter en si bon chemin : quand le vin est tiré il faut le... vendre ! Pour ce faire, il s'imposait d'élaborer une stratégie de mise en marché. Dès 1965, la cave coopérative des vigneron de Saint-Christol innove en procédant à des ventes en bouteilles puis en ouvrant un caveau de vente avec ses crus emblématiques : le rosé Feu du Diable, le rouge léger Pêché de Bacchus, le rouge puissant des Noces de Cana et le blanc de blanc la Clauzade. C'était une entreprise pionnière en Languedoc, où jusqu'alors dominait la vente en vrac aux négociants. Parallèlement, une certaine réputation s'établit sur les vins rosés, « vins de café » particulièrement prisés dans la région de Saint-Étienne.

Près de 70 ans après sa création, l'aventure de la cave coopérative se poursuit. Les objectifs visent à l'excellence au moyen d'un engagement collectif sans faille. La production, qui a fortement baissé en volume, passant de 67 000 hectolitres en 1973 à 18 000 hectolitres en 2008 puis 12 000 hectolitres en 2009, est désormais comparable à celle d'un grand domaine. Le bâtiment de la cave, à présent surdimensionné par rapport à la production, fait figure de patrimoine historique du village, dont il symbolise les valeurs de solidarité et de démocratie au quotidien. La baisse de la production a donné l'occasion d'améliorer l'efficacité de la gestion, d'assurer une meilleure maîtrise des modes de conduite des vignes. S'impose aujourd'hui un strict respect du cahier des charges ainsi que des modalités de vinification de plus en plus fines. Il en découle également la possibilité de vendre les trois-quarts de la production en direct auprès des consommateurs, sans passer par des circuits intermé-

diaires. Produire peu mais bien et le vendre en direct : tel est le nouveau credo de la cave coopérative, que partagent de nombreuses unités de production de taille analogue.

Dans le contexte difficile de resserrement des marchés, de mondialisation et de concurrence accrue, les valeurs ancestrales de solidarité s'imposent plus que jamais au sein de la cave coopérative pour assurer la cohésion de l'entreprise. La cohésion ne se limite pas aux modes de gestion, elle forme aussi le fondement d'une vision commune s'inscrivant dans une démarche environnementale. Cette démarche exigeante n'est pas simplement promue par la demande des consommateurs ou par un effet de mode mais elle trouve ses racines dans les valeurs que se transmettent les vigneronnes de génération en génération.

4. LA VITICULTURE AU NATUREL

Tant la cave coopérative que les domaines particuliers mettent le naturel au centre de leurs préoccupations. Cela concerne d'abord les méthodes culturales. Selon les exploitations, diverses techniques permettant de supprimer les désherbants ou de les limiter au minimum sont utilisées : maintien du couvert végétal pour protéger les sols et contribuer à la biodiversité, soit enherbement, soit labour traditionnel, soit encore une formule mixte. Certains, comme le Mas de Theyron, ont même réintroduit le labour au cheval, une méthode dont l'efficacité économique reste à établir...

Les traitements phytosanitaires à base de produits strictement sélectionnés doivent être justifiés et en adéquation avec les risques encourus. Ces méthodes se réfèrent aux critères de l'agriculture raisonnée dont les labels et certifications ont été attribués à certaines exploitations. Ainsi par exemple le Château des Hospitaliers est un partenaire actif du réseau FARRE (forum de l'agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement) ; le domaine Guinand est labellisé *Terra Vitis* ; la cave coopérative est accompagnée par un organisme conseil, le CICOVI... Le niveau d'exigence progresse d'année en année et le souci de mettre en œuvre les pratiques favorables à la biodiversité en agriculture rejoint les objectifs fixés par le réseau Natura-2000 pour l'étang de l'Or, qui reçoit, via l'écoulement pluvial et le ruisseau du Dardailhon, les eaux provenant du territoire de Saint-Christol.

Le respect de méthodes naturelles concerne aussi la manière de vendanger ; ramassage à la main et en cagettes, pour certaines exploitations sur l'intégralité de la récolte, pour d'autres sur une partie des apports, environ le tiers pour la cave coopérative. Cela concerne enfin les méthodes de vinification : macération naturelle excluant certains procédés artificiels comme la thermovinification, le

flash-détente..., utilisation du SO² en doses minimales contrôlées par un laboratoire accrédité, fermentation très longue permettant d'extraire les tanins et pigments naturels... De la même façon, des méthodes susceptibles d'améliorer le « bilan carbone » ont été introduites : conditionnement sur place des produits, utilisation de bouteilles allégées (réduction du poids en verre, etc.). Au fil des ans, l'impératif environnemental est devenu règle de conduite sur toute la chaîne de production, depuis la plantation de la vigne jusqu'au verre de vin. La traçabilité du produit, reposant sur le suivi du processus de production des raisins et de leur vinification, est une démarche bien maîtrisée.

5. UNE CULTURE À PARTAGER

« Bibliothèques et églises veillent sur des trésors associant vigne, vigneron et vin. Cette culture nourricière du corps et de l'esprit, commune aux familles et bourgs du Languedoc-Roussillon, continue à rayonner, elle doit perdurer » (Gavignaud-Fontaine 2005).

Le vin, loin d'être un simple breuvage, est porteur d'une ample culture empreinte d'imaginaire collectif. À travers lui se lisent des paysages, des modes de vie, des savoir-faire, des rencontres. Il exprime les richesses du terroir ainsi que la sensibilité des vigneronnes. En soi, il personnalise un territoire en restituant ses caractères. Sa typicité n'est pas seulement l'expression d'un bouquet d'arômes, elle traduit toute la profondeur de l'expérience humaine. Cette culture gagne à être partagée. Chacun y trouvera l'élément qui lui correspond le mieux, bien sûr au travers d'une dégustation, mais aussi lors d'une promenade dans les vignes ou d'une rencontre avec un vigneron (fig. 4).

Le vigneron d'aujourd'hui a conscience qu'il est devenu minoritaire dans son village : de trente-six exploitations agricoles recensées à Saint-Christol en 1988, vingt et une subsistent en 2000. Jardinier des paysages naturels et comptable de la préservation du terroir, le vigneron est en outre de plus en plus sollicité par ceux qui veulent comprendre son savoir-faire et pénétrer les secrets d'un bon vin. La charge est lourde : le vigneron est un incontournable acteur local, une fonction de plus en plus exigeante. Aussi, dans ses nouvelles fonctions de médiateur du terroir et de porteur de culture, le vigneron doit être accompagné, son action de médiation doit être coordonnée et amplifiée par la collectivité, dans ses diverses représentations. C'est dans cet esprit que se comprennent les initiatives locales ayant pour objectif de qualifier et faire connaître le terroir et ses produits. En Pays de Lunel, comme ailleurs en Languedoc et en Roussillon, de multiples manifestations sont désormais organisées par la Communauté de Communes et l'office



Fig. 4. Pérenniser le terroir, valoriser la viticulture, développer le tourisme vert (cliché Cl. Raynaud).



Fig. 5. Passé, présent, avenir : tout conjuguer au pôle œnotouristique de Saint-Christol (architecte Ph. Madec) (cliché Cl. Raynaud).

de Tourisme, par les communes, par le syndicat du cru Saint-Christol ainsi que par la coopérative et les domaines particuliers : fête des « *Perles du Terroir* », vendanges à l'ancienne, ballades vigneronnes, journées découverte d'un caveau et d'un domaine, journées d'initiation à la culture de la vigne pour les adultes ou avec les écoles, initiation à la dégustation... Mieux comprendre et partager la culture de la vigne et du vin, tant dans le passé que de nos jours, tel est l'objet de cet effort de valorisation dans une société où les valeurs rurales se trouvent marginalisées ou incomprises. Cette entreprise s'est particulièrement développée au cours des dernières années au moyen d'ex-

positions impliquant géographes, sociologues, anthropologues, historiens, plasticiens, manifestations soutenues par la Communauté de Communes du Pays de Lunel, le Ministère de la Culture et le Conseil Général de l'Hérault.

Mais il faut aller plus loin. Le public citadin ou néo-rural susceptible d'être touché par cette culture et par le mieux vivre qu'elle peut procurer, ne cesse de croître dans la région. En effet, le Languedoc-Roussillon connaît un fort taux d'augmentation de sa population (progression dans l'Hérault de 1,4% l'an de 1999 à 2006). Si le solde migratoire explique principalement cette progression, les flux touristiques y sont également de plus

Saint-Christol terroir d'exception entre tradition et modernité

en plus importants en période estivale. L'offre culturelle en direction de ces nouveaux habitants, permanents ou passagers, serait incomplète si elle ne prenait en compte la connaissance en profondeur des paysages viticoles et des produits de la vigne. Pour répondre à cet enjeu un équipement à vocation régionale doit ouvrir en 2011, au pied du village de Saint-Christol. Il s'agit d'un pôle oeno-

touristique financé par la Communauté de Communes du Pays de Lunel avec le soutien du Conseil Général et de l'État. Cet équipement offrira des outils d'information et d'initiation tant sur la vigne et le vin que sur la culture régionale, les activités de pleine nature et les éléments patrimoniaux remarquables (fig. 5).

BIBLIOGRAPHIE

Clavel 1999 : J. Clavel, *Le 21^e siècle des vins du Languedoc*, 1999, Causse éditeur, Saint-Georges-d'Orques.

Deschamp et al. 2000 : A. Deschamp, N. Maillard, J. Meffre, F.-X. de Vasselot, *Caractéristiques de terroirs sur parcelles de grenache autour de Saint-Christol*, École Nationale d'agronomie de Montpellier, 1999-2000.

Galud 1960 : M. Galud, *Le commerce à Lunel au XVIII^e siècle*, mémoire de DES, Université Montpellier III, A.D. Hérault, inédit TAR 15.

Gavignaud-Fontaine 2005 : G. Geneviève *Vignerons, histoire languedocienne et roussillonnaise*, recueil

d'articles II, Montpellier, 2005, Université Paul Valéry, Montpellier.

Jammes 1999 : M. Jammes, *L'AOC Saint-Christol, un pari vers l'avenir ?*, École Supérieure d'Agriculture, Purpan, 1999.

Nourrit 1987 : L. Nourrit, *Mille ans d'histoire en bas-Languedoc*. Saint-Christol, 1987.

Sauvaire 2007 : J. Sauvaire, *Saint-Christol village vigneron, les viticulteurs et leur cave depuis 1940, un exemple en Languedoc*, mémoire d'Oc, Aubais, 2007.



Louis Feuillade et Georges Rouquier. Filmer les vendanges en Pays de Lunel

Michel Périer

DEUX PESCALUNES¹ SI LOIN ET SI PROCHES...

Ils ont tous deux été lunellois, Feuillade né à Lunel, place de la République où se situait la maison familiale, Rouquier, né à Lunel-Viel, habita souvent 300 mètres plus loin, rue Lakanal, côté rue du Tapis Vert, dans la maison de l'oncle Altier. Louis a fréquenté le petit séminaire et les Lazaristes, avant de passer son bac, Georges la communale avant le « certif ». Louis s'est lié un temps avec les Félibres par l'intermédiaire de son ami Paul-Henri Moulinier, le Félibre de Marsillargues, tandis que Georges les écoutait réciter leurs poèmes, au bord du Vidourle, non loin du

pont d'Ambrussum. C'était le lieu privilégié des repas sur l'herbe de la famille Altier qui s'y rendait sur la charrette familiale tirée par une jument. Tous deux, naturellement initiés à la *bouvine* dans la capitale de la petite Camargue, furent davantage attirés par les corridas dont la passion se révéla à Nîmes.

Feuillade découvrit le cinéma à l'âge de 32 ans et en devint, « insolemment » par la rapidité de son ascension dans le métier, l'un des maîtres (fig. 1). Rouquier en fut d'abord un spectateur assidu et émerveillé dès l'âge de 8 ans avant d'en être humblement l'artisan à l'âge de 32 ans. Le destin, à



Fig. 1. Louis Feuillade
(Archives Gaumont).

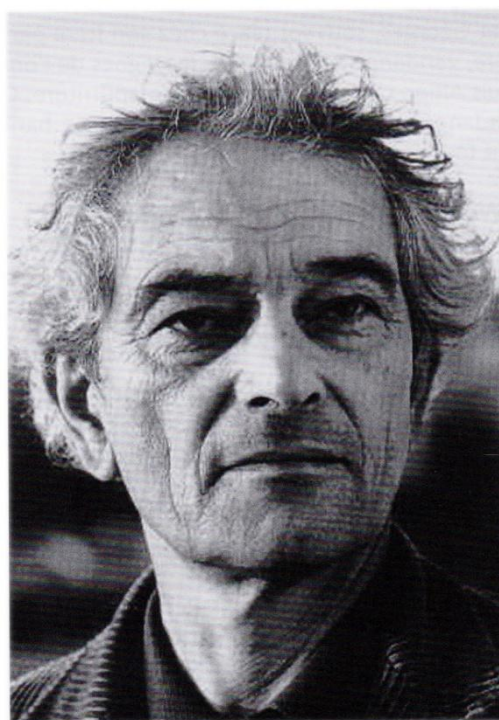


Fig. 2. Georges Rouquier
(Les Documents Cinématographiques).

1. En français « *pêchelune* » : surnom donné aux habitants de Lunel. Selon la légende, un Lunellois crut la lune tombée dans le port de Lunel en apercevant son reflet et voulut la repêcher avec un panier troué accroché au bout de sa ligne.

tous deux, les amena à croiser la Première Guerre Mondiale. Louis fut fervent patriote. Sous-officier de réserve, mobilisé à 42 ans en 1915, il fut volontaire pour convoyer du matériel au front mais fut épargné par le conflit en raison d'ennuis de santé². C'est surtout au cinéma qu'il mit en œuvre ses convictions monarchistes, catholiques et nationalistes et fit la guerre avec ses drames patriotiques dont *Vendémiaire*, tourné à Lunel. Quant à Georges, il aperçut son père Albert en août 1914 tourner le coin de la rue Dessalle-Possel, où se tenaient l'épicerie et la maison familiales à Montpellier. Ce fut la dernière fois, il avait 5 ans. La guerre lui a volé son père et a pris la jeunesse de sa mère qu'il a vu beaucoup pleurer quand la sinistre lettre porteuse de la terrible nouvelle est arrivée, puis le jour de l'armistice et enfin à Châtancourt devant la tombe du présumé Rouquier Albert, caporal au 61^e régiment d'infanterie. Georges ne sera jamais patriote (fig. 2).

En septembre 1918, Feuillade a intégré son équipe de techniciens et comédiens aux vendangeurs d'un domaine de Lunel. Consacré par la série des *Vampires*, au sommet de son art, il tourne *Vendémiaire* qui mêle ses convictions nationalistes à l'amour de sa terre natale. À peu de distance, le petit Georges, souvent placé chez son frère par sa mère, vendange à 9 ans, dans les vignes de l'oncle Louis Altier, car il faut bien payer la nourriture. Ces vendanges de la pauvreté et de l'enfance hanteront toute sa vie de créateur.

VENDÉMIAIRE DE LOUIS FEUILLADE : DU RÉALISME NOSTALGIQUE DE L'ENFANCE AU SYMBOLISME IDÉOLOGIQUE

Générique de Vendémiaire

Vendémiaire, grand film français de Monsieur Louis Feuillade, en un prologue et trois parties (La Vigne, La Cuve, le Vin nouveau), présenté en deux parties de 1680 et 1350 mètres, les 17 et 24 janvier 1919.

Images de Léon Clausse et Maurice Champreux. Montage de Maurice Champreux.

Interprétation : *Pierre Bertin*, *René Cresté*, *Le capitaine de Castelvieu*, *Edouard Mathé*, *Sara la caraque*, *Marie Harald*, *Le père Larcher*, *Gaston Michel*, *Wilfrid*, *Louis Leubas*, *Fritz*, *Manuel Caméré*, *Le comique*, *Georges Biscot*, *Bernadou*, *Emile André*, *Marthe*, *Lugane*, *Marie*, *Fabiola*, *La chanteuse*, *Jeanne Rollette*, *Madame de Castelvieu*, *Madame de la Croix*, *Zaza*, *Olinda Mano*, *Louise*, *Violetta Jyl*, *André Séchan*.

2. Feuillade, mobilisé depuis le 24 mars 1918, est victime d'une crise cardiaque le 16 juillet 1918 à Zuydcoote.

Synopsis de Vendémiaire

Dans les derniers jours du mois d'août 1918, Pierre Bertin, réformé temporaire, au sortir de l'hôpital, s'embarque sur le remorqueur « la France » qui assure la liaison Lyon-Beaucaire par le Rhône. Il y fait la connaissance de la famille Larcher réfugiée du nord, le père, ses deux filles, Marie célibataire et Marthe, veuve de guerre, mère du petit Étienne. Larcher a perdu deux de ses trois fils à la guerre et le troisième se bat encore. Il est sans nouvelles, depuis le début du conflit, de son aînée Louise qui habitait Maubeuge avec son gendre, lui aussi sur le front. Tous descendent dans le midi pour faire les vendanges (fig. 3).

Pendant ce temps, entre Auvergne et Languedoc deux Belges réformés qui allaient faire la vendange après avoir fait la moisson se font assassiner par deux Allemands, Wilfrid et Fritz, évadés d'un camp de prisonniers, qui usurpent leur identité. À cause de son accent germanique trop prononcé, Fritz se fera passer pour un muet.

La famille Larcher, Pierre Bertin et les deux faux Belges se font embaucher par Bernadou, régisseur d'un grand domaine, propriété de Madame de Castelvieu et son fils, capitaine, aveugle de guerre. Fritz subtilise le portefeuille du capitaine qu'il glisse dans le panier de Sara une vendangeuse gitane, veuve de guerre qui vit dans une carriole avec sa fille Zaza. Méfiance et soupçons ainsi détournés sur un bouc émissaire traditionnel favorisent le plan des deux Allemands qui leur permettra de passer en Espagne : dérober la paie des vendangeurs. Sara est arrêtée mais Wilfrid pour éviter de se faire confondre par un Belge réfugié saute dans une cuve et meurt asphyxié par les gaz de fermentation. Sara, qui n'a jamais perdu le soutien de Bertin, est innocentée et sa fille Zaza peut renouer ses jeux dans les vignes et dans le mas avec Étienne, le petit fils Larcher. L'étau commence à se resserrer sur le faux muet, deuxième évadé allemand.

Alors que la vendange approche de son terme et malgré les amours naissantes de sa fille Marie avec Pierre Bertin, le père Larcher tombe dans le plus grand désespoir quand il apprend de la bouche de rapatriés de Maubeuge que son autre fille a accouché d'un enfant manifestement illégitime et de surcroît conçu avec un soldat allemand. En fait, un flash-back nous révèle la vérité. L'enfant a été conçu quand elle a reçu son mari François évadé, pendant quelques jours, au nez et à la barbe des militaires allemands qui avaient réquisitionné son domicile. François, après bien des péripéties surgit dans le domaine de Castelvieu et rassure lui-même le père Larcher.

Pendant la fête de fin des vendanges, Sara aide Fritz à forcer sur la dive bouteille, provoquant chez



Fig. 3. Les cours des mas se peuplent de barriques, fûts et tonneaux (Vendémiaire, Gaumont).

lui quelques éruptions en allemand qui le démasquent. Une puissante offensive franco-américaine, titrée en une par la presse, annonce des lendemains victorieux et remplit le domaine d'une joie immense.

Les retours de Feuillade au pays natal

Vendémiaire est le dernier des films de Feuillade consacrés à la Grande Guerre. Depuis le début du conflit, il en a réalisé une quinzaine dans une production cinématographique française qui n'a pas ménagé ses efforts en contribuant, par l'imaginaire, à l'élan national contre l'ennemi. Au moment où Feuillade se lance dans le tournage de *Vendémiaire*, le nombre de films de la veine patriotique a baissé sensiblement. Feuillade a réalisé la plupart des siens en 1915.

Le retour à cette veine va se manifester par une double rupture : d'une part, délaissant les traitements courts qui intégraient la guerre à ses productions habituelles de vaudevilles, comédies ou drames d'une ou deux bobines³ auxquels il accolait l'adjectif patriotique, il passe à une réalisation ambitieuse de plus de 3000 mètres ; d'autre part il inscrit son projet dans un retour à la terre natale et sa monoculture vini-viticole dans le négoce de laquelle sa famille a prospéré et lui-même a fait ses premières armes professionnelles.

Certes, Feuillade s'est déjà éloigné de Lunel, pour ses études, au Petit Séminaire de Carcassonne, chez les Lazaristes à Montpellier, et surtout pour son service militaire à Chambéry, au 4^e dra-

gons de cavalerie pendant quatre ans jusqu'en septembre 1895. Ces absences, dans l'ordre naturel des choses de l'apprentissage d'une vie d'homme, devaient nécessairement précéder son installation définitive dans la vie et dans sa ville. D'ailleurs, Feuillade se marie dès son retour de Chambéry et embrasse la carrière familiale dans le courtage du vin. Feuillade semble être fait pour bâtir une carrière de notable, avec une épouse de la bourgeoisie locale, un métier lucratif, une passion pour la corrida, des liens avec les traditions camarguaises et le Félibrige. Mais son goût pour la littérature depuis son plus jeune âge laisse penser que cette image provinciale pourrait être écornée. Surtout que ses élans poétiques se font en français et donc sous-tendent l'ambition et l'espoir d'un ailleurs plus glorieux que les cercles des lettrés locaux. Nous sommes en 1895, le cinéma naît au monde grâce à Louis Lumière, bientôt Georges Méliès lui ouvrira la porte des rêves et Feuillade ne sait pas qu'il en sera le troisième homme.

Feuillade « monte » à Paris en février 1898, après la mort de son père, attiré par une carrière littéraire. Il a tout juste 25 ans. Mais pendant ses premières années parisiennes, le cordon avec le pays de Lunel n'est pas vraiment coupé. Feuillade a été engagé, sur une recommandation cléricale et pescalune⁴, dans une maison d'édition catholique. Il publie des poèmes, *Notre vin*, *Le Muscat de Lunel* dans un journal lunellois, *Le Fanal*. Il consacre une partie non négligeable de son temps aux affaires en représentant à Paris la maison Guillamet, négociant en vins et muscats à Lunel. Il est rédacteur en chef d'un éphémère hebdomadaire politique, *La Tomate*,

3. La notion de bobine ou de mètres a, pendant longtemps, exprimé la durée d'un film. Un « deux « bobines » indiquait, pour une cadence de 18 images par seconde utilisée dans les dernières années du muet, une longueur de 450 mètres environ, soit une durée de 20 minutes.

4. L'archevêque Crouzet, ami d'enfance de la sœur de Feuillade, Isabelle, son aînée de près de 20 ans.

dont il signe quelques échos, sous le pseudonyme de Pescaluna. Les attaches restent fortes encore avec sa participation, par des textes et poèmes, au journal *Paris-Toros* qui l'accueille chaleureusement. On le voit, la terre du pays natal lui colle encore aux chaussures.

C'est grâce à Alice Guy, en octobre 1905, que la vraie rupture survint avec la province. Directrice artistique de la Gaumont, première femme réalisatrice du cinéma mondial, elle fut la fée qui fit naître Feuillade au cinéma. Elle l'engagea d'abord comme scénariste, puis lui mit le pied à l'étrier de la réalisation avant de lui proposer, avec l'assentiment de Léon Gaumont, de la remplacer comme directeur du service artistique et de la prise de vues cinématographiques. La Camargue et l'amour furent les éléments déclencheurs de cette promotion. Alice Guy associa Feuillade dont elle connaissait la culture méridionale à un projet ambitieux sur la Camargue dont elle admirait la beauté. Feuillade, chargé du scénario, puisa dans Mistral la trame de Mireille. Également chargé de la logistique (régie, décors, repérages, figurants, accessoires et animaux) il prit contact avec le marquis Folco de Baroncelli-Javon qu'il avait rencontré à Saint-Laurent d'Aigouze, près de dix ans plus tôt. Il avait besoin pour situer son histoire de tout l'environnement d'une manade et il savait le trouver aux Saintes-Maries-de-la-Mer sur les terres de Folco de Baroncelli-Javon. Dans le paysage plus sauvage encore de la Camargue de 1906, Alice Guy rencontra l'amour avec l'opérateur engagé exceptionnellement pour la circonstance, Herbert Blaché-Bolton. Cette idylle provoqua un mariage, un exil à l'étranger et la promotion de Feuillade. Dès lors, bourreau de travail, Feuillade connaît une ascension fulgurante qui le lie à Paris sans en faire un vrai Parisien car il fuit les mondanités.

Pendant des années il ne prendra ni vacances ni repos à l'exception de ses dimanches en famille à Villemomble jusqu'à la mobilisation générale du 2 août 1914 qui lui enleva ses comédiens et ses techniciens de 18 à 40 ans et les envoya au front. En attendant le châtement rapide de l'Allemagne annoncé par les cris guerriers des patriotes et des revanchards, Feuillade passe septembre et octobre à Palavas-les-Flots, novembre à Marseille où il en profite pour tourner cinq films, modestes, en décors naturels, avec des non mobilisables, trop jeunes, trop vieux ou étranger comme Édouard Mathé, l'Australien, futur capitaine de Castelvieu de *Vendémiaire*. Il réalise en particulier son premier drame patriotique, *Les Fiancés* de 1914. Ces réalisations de fortune lui donnent quelques idées. Il remonte à Paris en décembre pour préparer un retour sur Marseille avec une logistique plus professionnalisée, des projets plus travaillés et une équipe de comédiens plus complète et plus confirmée dont Musidora, la future Irma Vep et Marcel

Levesque, le futur Mazamette des Vampires. Feuillade ne peut s'empêcher de tourner. En deux mois et demi, il réalise dix-huit films.

Il n'y a que la guerre pour l'arrêter et effectivement c'est un ordre de mobilisation du 23 mars 1915, alors qu'il est âgé de 42 ans, qui provoque son retour à Lunel. Il est affecté en tant que sous-officier de réserve au 16^e escadron du Train des Équipages. C'est par courrier qu'il garde le contact avec son patron qui lui demande constamment conseils, avis et suggestions. Les affaires de la Gaumont semblent l'essentiel de ses soucis mais Feuillade ne se contente pas de ce poste de « planqué » et se porte volontaire pour commander un détachement chargé de convoyer du matériel vers le front, le 28 mai. Son séjour militaire lunellois aura duré un peu plus de deux mois. Il parvient, le 3 juin à son nouveau cantonnement à Zuydcoote où il subit un bombardement de l'aviation allemande, le 24 juin. Mais c'est une crise cardiaque, le 16 juillet, qui met un terme à sa vie de militaire. Il est réformé le 30 juillet. Le 9 août, il est à pied d'œuvre, prêt à tourner rue de la Villette, à la cité Elgé⁵.

Ce retour à Lunel loin de le ressourcer sur les terres de sa jeunesse et sa fierté de patriote mise à mal par une mobilisation plutôt tranquille sinon d'embusqué ont-ils eu une influence sur sa décision trois ans plus tard de tourner un grand film patriote enraciné en terre pescalune ? En tout cas, associer ses convictions morales et patriotiques à la revendication de ses racines familiales et languedociennes autour d'une production importante en termes de budget et de durée affirmait de façon claire un projet ambitieux et personnel.

Vendémiaire est donc un film d'autant plus fascinant pour les cinéphiles languedociens, pescalunes en particulier, qu'il est, dans la luxuriante cinématographie⁶ de Louis Feuillade, le seul film tourné, du moins dans sa plus grande partie, au cœur de son pays natal et le seul qui traite de la vigne et du vin et pas seulement en toile de fond. Le titre même du film, *Vendémiaire*, mot venu du latin *vindemia*, vendange, en établit l'importance, dans une dimension de nouveauté, de naissance. En effet, « *Vendémiaire* » est aussi le premier mois du calendrier républicain créé par Fabre d'Eglantine, et la vendange, si elle constitue l'aboutissement des efforts d'une année, permet surtout le premier regard et le premier jugement sur la récolte nouvelle, l'acte de naissance du

5. Des initiales de Louis Gaumont, L.G.

6. Francis Lacassin, in *Maître des lions et des vampires* - Louis Feuillade en recense 802, la société Gaumont, en 2000, en inventorie 636, Louis Feuillade en revendiquait un millier.

vin nouveau qui porte les espoirs du vigneron. On pourrait considérer contradictoire le choix d'un tel titre, à la connotation révolutionnaire, avec l'éducation catholique et les convictions monarchistes de Louis Feuillade. Ce n'est évidemment pas pour faire écho à la radicalisation de la Révolution mais davantage pour exalter le patriotisme, galvaniser une France menacée sur ses terres et la rassembler pour chasser l'envahisseur venu de l'Est tout comme Vendémiaire de l'an II forgea la victoire de la République sur les coalisés.



Fig. 4. *Le porteur et son cabussau vidant la semau dans la pastière (Vendémiaire, Gaumont).*

Le film se déroule sur un mois, entre les derniers jours d'août 1918, avec l'arrivée des vendangeurs, et la fête de la fin des vendanges, dans les derniers jours de septembre (fig. 4). Il était initialement découpé en un *prologue et trois parties* : *la Vigne*, *La Cuve*, *Le Vin nouveau*. Ces parties sont d'ailleurs annoncées, juste après le titre, par un carton⁷, dans la version actuellement disponible à la Gaumont et à la Cinémathèque Française. Cependant, s'il ne reste que les annonces du prologue et de la première partie⁸, on peut situer approximativement, à quel moment étaient insérés les deux derniers cartons. En effet, le *prologue* expose la situation historique qui provoque un exode vers le sud. La première partie, *La Vigne*, est consacrée au recrutement des vendangeurs et à la vendange. La deuxième, *La Cuve*, est organisée autour du vol de la paie des vendangeurs et de la mort de Wilfrid. L'évadé allemand criminel est asphyxié par les émanations de gaz carbonique dans une cuve vide mais qui en joute une autre remplie de raisins en pleine fermentation. La troisième partie, *le Vin nouveau*, voit la vérité éclater, les coupables punis et les innocents blanchis tandis que la récolte s'annonce belle et bonne en particulier pour les poilus qui développent une offensive puissante contre les Allemands.

Une approche documentaire

Feuillade a passé son enfance immergé dans la monoculture viticole qui rythmait les saisons, embaumait les rues, faisait travailler hommes, femmes et enfants, nourrissait leur verbe et leurs chants. Il a également exercé le métier de commissionnaire en vins, celui de son père et de ses deux frères, dès son retour du service militaire, en septembre 1895, jusqu'à son départ à Paris, au début de 1898. C'est pourquoi, le retour de Feuillade dans son pays natal, sur une thématique profondément ancrée dans ses souvenirs, sa culture, sa famille et son premier métier, ne pouvait que s'accompagner d'une transcription réaliste, par sa minutie et sa rigueur, d'une exploitation vinicole en 1918.

Les lieux de sa jeunesse sont les lieux de son film : le canal de Lunel et ses péniches longeant l'étang de l'Or dont il filme à plusieurs reprises les rives baignées d'une douce lumière au crépuscule, le Plateau, vaste esplanade qui surplombait le port et sur laquelle on installait les arènes démontables, les chemins bordés de pins et de tamaris et parfois d'un calvaire, le Vidourle, ses moulins et ses rares ponts, la façade sud des remparts d'Aigues-Mortes, les mas perdus dans l'immensité des vignes, au moment de l'apogée de la production vinicole intensive du Bas-Languedoc.

Le film s'inscrit dans la temporalité des vendanges. Dans le prologue, sur le Rhône, à bord du bateau assurant la liaison entre Lyon et Beaucaire, des réfugiés du nord et un blessé de guerre réformé descendent se louer dans le midi pour faire les vendanges. Un photogramme⁹ stylisé représentant une route bordée de platanes longeant une vigne annonce : « *D'autres suivaient la route qui conduit au pays du vin* ». Il est suivi d'un plan montrant deux hommes dont un autre carton nous dit qu'il s'agit de « *deux Belges réformés qui après avoir fait la moisson dans le centre vont faire la vendange dans le midi* ».

Le prologue s'achève par un crépuscule sur l'étang de l'Or qui baigne le lieu de ralliement de la vendange nouvelle qui nous est présenté avec une ouverture

7. Plan arrêté d'un texte écrit, parfois décoré, introduit dans la continuité filmique. À l'époque du muet, les cartons présentaient les personnages, situaient dans le temps et l'espace, donnaient les dialogues et éventuellement formulaient des commentaires.

8. L'annonce des parties se situe à 0h 0' 45", le générique à 0h 01' 26", le prologue à 0h 1' 55". Entre l'annonce des parties et le générique figurent, en avant prologue, deux plans allégoriques et pour une durée de 36" sur lesquels nous reviendrons. L'annonce de la première partie, *La Vigne*, se situe à 0h 18' 00". Le prologue dure donc 16' 05".

9. Image isolée d'une série photographique enregistrée sur un film représentant un 1/24^e de seconde.

à l'iris¹⁰ dans le premier plan de la première partie. Dans un plan général dont le bord supérieur du cadre est orné d'une frondaison, un panoramique balaie de gauche à droite une vigne immense très feuillue. Un mas imposant, adossé à un bois, se découpe à l'horizon. Il est suivi d'un plan rapproché d'une souche chargée de lourdes grappes mûres d'aramon¹¹. Ce mas au milieu de cet océan de vignes suggère une exploitation puissante et prospère.

Feuillade décrit d'autant plus fidèlement les vendanges qu'il les a insérées dans sa dramaturgie, mêlant paysans et comédiens dans son dispositif de tournage : chronologie, rituels, outils, hommes et bêtes.

C'est d'abord le dimanche soir quand arrivent en nombre les vendangeurs loués, sur de lourdes charrettes à ridelles, chacune tirée par deux perchons. Encadrée par le payre¹², toute une armée, Languedociens et réfugiés en tenue de travail, est mobilisée pour rentrer la vendange nouvelle. Hommes qui ne sont pas au front, c'est-à-dire réformés ou ayant passé l'âge de la conscription, femmes et enfants, tous sont logés dans les greniers où ils dorment à même la paille.

Dans les vignes, ils forment les différentes coles¹³ qui vendangent au rythme imposé par la meneuse¹⁴ : les coupeurs, femmes, enfants et vieillards munis d'une serpette et d'un seau que les videurs amènent jusqu'aux semau¹⁵ que les porteurs, hommes mûrs ou jeunes vigoureux, hissent, avec l'aide du videur, sur le banastou¹⁶ qui protège leur tête et couvre leurs épaules et qu'ils vont basculer dans les pastières¹⁷ après avoir gravi une petite échelle.

Arrive l'heure bienvenue du déjeuner où l'on cherche un rare coin d'ombre. La plupart, dans la bonne humeur, restent groupés, d'autres cherchent une solitude plus reposante.

Et puis c'est le cortège des charrettes tirées par

des chevaux ou des mulets jusqu'aux caves. Certaines pastières sont « posées » à la fourche d'autres, plus sophistiquées, sont délestées de leur chargement sur un plan incliné jusqu'à une butée qui surplombe la cuve. Deux hommes précipitent, à la pelle, le raisin qu'une épaisse toile de jute ne retient plus, une fois la ridelle arrière ôtée (fig. 5).



Fig. 5. Pastière déchargée à la fourche (Vendémiaire, Gaumont).

Bientôt les cuves pleines de grappes bouillonnent d'une fermentation intense. La fin des vendanges approche, les cuves et les grands foudres se remplissent du vin nouveau et les cours des mas se peuplent de barriques, fûts et tonneaux qui partiront bientôt, en particulier ravitailler les poilus. Un carton nous indique « voici le vin nouveau qui coule à torrents ». La métaphore n'est pas choquante. Dans la production à très hauts rendements qui caractérisait le vignoble languedocien, quantité est vertu. On en saisit les caractéristiques quand le capitaine, avant de goûter le vin nouveau avec un taste-vin, demande au payre, « Bernadou, dites-moi si notre vin est clair et s'il est rouge comme le rubis ». Les vendanges sont terminées, le vin nouveau, célébré lors de la fête de fin des vendanges, est alors servi à volonté à tous les vendangeurs (fig. 6).

Une vision paternaliste

Onze ans avant Vendémiaire, au printemps 1907¹⁸, la viticulture languedocienne a été secouée par une des pires crises de son histoire. Tout un peuple se soli-

10. L'ouverture à l'iris introduit un plan dans lequel un cercle entouré de noir s'ouvre en faisant apparaître progressivement et concentriquement toute la surface de l'image.
11. Cépage dominant dans le vignoble languedocien pendant la période de culture à haut rendement.
12. Nom donné en Languedoc oriental au régisseur, celui qui administre et gère un domaine.
13. Nom donné à un groupe de vendangeurs auquel le payre confie une vigne.
14. Dans une vigne, chaque vendangeur a une rangée de souches. Pour finir la vigne dans le même temps, tous les vendangeurs avancent groupés au rythme de la baylesse ou meneuse, vendangeuse expérimentée et efficace.
15. Petites comportes qui, pleines, peuvent peser jusqu'à 50 kilos.
16. Sac de jute rembourré protégeant la tête et la nuque des porteurs de comporte.
17. Tombereaux de bois fixés sur les charrettes susceptibles pour certains d'être basculés par l'arrière.

18. Au début du prologue un carton date approximativement le début de l'action du film : « Depuis quinze cents jours le soleil se couche sur la France dans une brume de sang ». Cette datation est reprise de façon plus précise quelques plans plus tard, « Fin août 1918, à Lyon ». Cependant précédant le premier plan du film avec l'ouverture à l'iris sur le titre Vendémiaire, gravé sur une plaque de marbre et souligné à la baguette par un enfant, un carton annonce la date de 1917, sans explication ni commentaire. Est-ce dire que 1917, est l'année la plus sombre de la guerre, dix ans après la Révolte des Gueux, année la plus sombre de la viticulture ?



Fig. 6. *Le rêve d'une société qui rassemble toutes les classes, tous les âges (Vendémiaire, Gaumont).*

darisa avec les vigneron qui criaient misère: grève des impôts, démission de centaines d'élus municipaux, fraternisation d'un régiment et près de 700 000 manifestants dans les rues de Montpellier.

Mais, revenu en Languedoc, ce n'est pas ce tissu sociologique viticole tramé de multiples petites exploitations que Feuillade présente mais un domaine cosu dont il campe les propriétaires, « Madame de Castelviel et son fils le capitaine aveugle », accompagnés de Bernadou, le *payre*. La tenue vestimentaire des trois personnages, robe longue élégante et ombrelle pour Madame de Castelviel, costume trois pièces et cravate pour le capitaine, chemise blanche sans cravate sous un gilet ornée d'une montre à gousset pour Bernadou, canotier pour les deux hommes, est révélatrice.

Loin des petites exploitations familiales frappées par la crise qui provoqua leur révolte en 1907, nous avons affaire à une aristocratie de la vigne. Certes Madame de Castelviel est veuve et son unique fils est aveugle, ce qui laisse présager une fin de dynastie mais l'image qui en est donnée est positive. Madame de Castelviel laisse paraître une lassitude douce et résignée. Faite tout à la fois de sa tristesse de veuve et de sa souffrance de mère, elle avoue peut-être aussi sa lucidité sur un monde qui finit et va bientôt disparaître. Elle accompagne constamment son fils qui a perdu la douce habitude de voir sa mère et la remplace par le toucher.

Cependant, le capitaine de Castelviel, est un héros de guerre. Il s'isole parfois, assis sur le plancher rugueux d'une charrette basculée bras à terre, pour fumer une cigarette et s'immerger

dans le souvenir « du dernier jour que ses yeux avaient vu » où il sortit le premier d'une tranchée, à la tête de ses hommes. Respecté par ses hommes au front, il l'est dans son domaine où l'on ôte son chapeau à son passage au bras de sa mère parce que « le visage du Capitaine aux yeux morts évoquait la face meurtrie de la patrie » et que « devant ceux-là nous n'avons qu'à saluer et nous taire ».

Mais il est avant tout un vrai propriétaire exploitant qui connaît ses vignes et son vin. Il hume sa vigne, prend une grappe, la caresse, goûte un grain et déclare la vendange prête à commencer : « Ma mère, les raisins sont mûrs, les vendangeurs peuvent venir ». Il appartient à Madame de Castelviel de donner l'ordre à Bernadou d'aller faire la louée¹⁹ le dimanche suivant (fig. 7). La mère, propriétaire terrienne laisse à son fils les responsabilités liées à la production vinicole. Ainsi quand il s'agit de juger de la maturation du vin nouveau. Le capitaine sort un taste-vin de sa poche, goûte le vin primeur et lui donne son brevet d'excellence. Bernadou, le *payre* exécute les ordres et gère le domaine.

En nœud papillon et en costume, il se rend le dimanche, en fourgonnette automobile, faire la louée auprès de volontaires, le plus souvent munis de lettres de recommandation. Le recrutement se fait donc avec des certificats de bonne moralité. Bernadou recrute même, après un premier refus, Sara la

19. Assemblée d'ouvriers agricoles ou de journaliers, d'ordinaire sur une place publique, où ils se louent, c'est-à-dire qu'ils engagent leur force de travail pour un temps déterminé et pour un salaire convenu.



Fig. 7. La louée des vendangeurs : présentation au paire d'un certificat de bonne moralité (Vendémiaire, Gaumont).

« caraque »²⁰. Les « caraques » sont les boucs émissaires, voleurs de poules qu'on accable de toutes les incivilités constatées dans les villages et les mas. Mais il apprend qu'elle est veuve de guerre. Il ôte alors son chapeau, lui serre la main et la recrute. Le sang versé pour la France vaut titre d'intégration et d'identité nationale pour le héros et sa famille.

La famille Castelviel perpétue, malgré l'absence du père, la fonction paternaliste du domaine. Elle donne le travail, le gîte, le couvert à tous : ouvriers agricoles, journaliers, Belges chassés de leur pays, exilés du nord, réformés, marginaux, sans considération de classe sociale ni de race, au nom de la charité davantage que de la justice sociale. Seules la bonne conduite morale et la vertu patriotique sont exigées.

Toute cette main-d'œuvre, sous l'autorité de la famille Castelviel, oeuvre pour une grande cause nationale : ravitailler l'armée française en pinard²¹. Le grand blessé de guerre et l'aristocrate vigneron ne font qu'un dans l'évocation du vin comme réconfort du soldat : « *Si la guerre doit durer encore, que du moins nos poilus ne manquent pas de vin* ». Suit alors le récit de la mission aventureuse d'un soldat chargé de ravitailler ses camarades en bidons de vin. « *Quand nous faisons la guerre de tranchées, certains de nos poilus souffrirent mille morts pour nous ravitailler de pinard* ». Le terme d'argot militaire de pinard n'a aucune connotation péjorative dans la bouche du capitaine qui à cette évocation se sent redevenir poilu. L'anecdote singulière contée outre sa valeur généralisante, établit chez le capitaine le lien fort et charnel entre le vin et la terre natale : « *Souvent en le buvant je retrouvai la chaleur de notre soleil et le parfum de notre terroir* ».

Journaliers et ouvriers agricoles sous la bienveillante et généreuse protection des Castelviel se retrouvent autour d'un banquet à la fois pour fêter le vin

nouveau, trinquer à la victoire inéluctable des armées françaises et démasquer Fritz, faux Belge, faux muet mais vrai boche et vrai criminel. Le capitaine Castelviel, entouré à sa droite du père Larcher et à sa gauche de Sara la caraque, illustre ce rêve d'une société qui rassemble toutes les classes sociales, tous les âges, sous la protection bienveillante d'une aristocratie éclairée, enracinée dans un terroir nourricier.

Les symboles du vin

La tension entre l'évidente nécessité pour Feuillade de transcrire de façon réaliste l'univers d'un domaine viticole au moment des vendanges et la vision paternaliste qu'il se fait de sa gestion et son exploitation, se résout dans un traitement allégorique de la vigne et du vin qui se décline en une série de symboles, souvent d'inspiration chrétienne et/ou liés au patriotisme.

Si la vigne était dans le monde antique un arbre sacré, voire divin et le vin, le breuvage des dieux, l'Ancien et le Nouveau Testaments font de la vigne le symbole de l'arbre de vie, de propriété, de sagesse, de fécondité, de Royaume de Dieu, et du vin celui de connaissance, de joie, de bonté ou de colère divines, du sang, en particulier celui du Christ.

Feuillade donne d'emblée le ton avec le titre, le carton annonçant les parties et les deux plans qui précèdent le prologue. Le film débute par une ouverture à l'iris sur le mot « VENDEMIARE », en capitales gravées sur une plaque de marbre immaculée et lisse connotant l'ineffaçable, l'immuable, l'éternel (fig. 8). Cette plaque, de type commémoratif, est entourée de vignes feuillues et chargées de lourdes grappes de raisin. À gauche, figurant la corne d'abondance, un panier de grappes de raisin, à droite un enfant dont on ne distingue pas s'il est garçon ou fille. Asexué, il renvoie davantage une image de pureté, d'innocence, d'angelot du Paradis que sa blondeur, peu méridionale, accentue. Muni d'une baguette il pointe les lettres gravées dans une attitude de maître d'école. Si l'instituteur détient le savoir, est porteur du passé et prépare l'avenir, l'enfant est l'avenir, le monde de demain, l'espoir. L'enfant jette alors sa baguette et se saisit d'une grappe de raisin qu'il montre à un hors-champ, au public peut-être, à la France et mange en souriant et avec plaisir deux grains de raisin avant qu'une fermeture à l'iris ne clôtüre cet hommage aux vendanges, à la vigne et au vin comme savoir, nourriture, innocence et plaisir. Le carton annonçant les

20. Nom donné aux gitans en Languedoc oriental.

21. Le vin en argot militaire (vient du pineau).

trois parties avec une typographie blanche sur fond gris, surmontée d'une peinture de vigne chargée de grappes de raisins fonctionne comme une enluminure qui renvoie dans une représentation calligraphique à la plaque de marbre. Outre l'univers artistique et poétique avec l'écriture, la gravure et la calligraphie, nous sommes dans l'univers du symbolique et du sacré.

Une ouverture à l'iris nous offre un gros plan sur un verre posé sur du raisin. Une main presse une grappe au-dessus du verre. Au second plan apparaît le ventre et les hanches du personnage, Demeter nourricière, dont le mouvement de la main évoque la traite d'un pis de vache devenu grappe d'où jaillit un lait devenu jus de raisin. L'iris se ferme et se rouvre sur un plan élargi à la taille de la femme qui lève et tend le verre à un soldat casqué, à ses côtés. Le fruit de la terre doit être donné à l'homme qui la défend, prêt à donner son sang



Fig. 8. *Innocence et plaisir (Vendémiaire, Gaumont).*

pour elle. Il lui sourit, prend le verre, le lève à son tour puis le porte à ses lèvres évoquant l'eucharistie tandis que la femme croise les mains et les porte sous sa poitrine dans une posture de prière.

Les deux Belges réformés en route pour faire les vendanges dans le Midi font une courte pause sur un parapet au bord d'une route écrasée de soleil. Il s'agit de reprendre des forces en buvant, à même le goulot, une rasade de vin. Chacun regarde l'autre avec l'évidente satisfaction de voir la soif apaisée et la fatigue oubliée. Le vin est joie et réconfort.

Les vendanges vont commencer mais il n'y a pas de Français exposés au péril sur le front et

d'autres planqués à l'arrière : c'est l'union sacrée entre l'armée des poilus et l'armée des vieillards, des femmes, des enfants et des réformés temporaires ou définitifs. Deux plans en parallèle commentés chacun par un carton établissent une équivalence harmonieuse entre l'armée des poilus et l'armée des vendangeurs au nom de la cohésion nationale, au service d'un objectif commun, la victoire. « *Et tandis que là-bas sur les routes du nord des chars guerriers roulaient vers les danges rouges... Sur le littoral de la mer latine les équipes de vendangeurs arrivaient, vers le soir, au domaine de Castelviel.* »

Feuillade, dans un élan Rousseauiste, disqualifie la science, en l'occurrence allemande, fruit de l'orgueil des hommes, susceptible de devenir criminelle et rend hommage à la tradition agricole, en l'occurrence française, d'essence divine et qui nourrit les hommes. Pour cela, il utilise le discours de Wilfried à son complice dans lequel il évoque sa fierté d'avoir été le premier guerrier allemand à utiliser les gaz moutardes meurtriers avant de s'en prendre à une souche dont il arrache les grappes qu'il piétine avec rage : « *Que représentent, en face de notre Kultur, ces richesses naturelles qui n'ont eu besoin pour exister que de soleil, de terre et d'eau ?* ». « *Nous, c'est par l'intelligence que nous dominerons le monde.* » « *Le vignoble immense, l'océan des pampres, l'opulence des grappes mûres déchaînaient la fureur du Barbare* ».

Le vin, symbole de la colère de Dieu, illustre la mort de Wilfrid en écho avec la vendange de l'Apocalypse²² : « *L'Ange alors jeta sa faucille sur la terre, il en vendangea la vigne et versa le tout*

dans la cuve de la colère de Dieu... »

Ainsi l'Allemand, ayant sur lui la paie des vendangeurs qu'il a dérobée, pour éviter de rencontrer un Belge qui dénoncerait sa fausse identité, saute par la fenêtre ouverte dans une cuve vide. Il est alors châtié par l'anhydride carbonique qui s'échappe de la fermentation d'une cuve voisine pleine de la vendange nouvelle. « *L'homme des gaz asphyxiants dormait son dernier sommeil dans un invisible suaire de gaz empoisonnés* ».

22. Apocalypse (14, 18-20).



Fig. 9. Le fruit de la terre doit être offert à celui qui la défend (*Vendémiaire*, Gaumont).

Après avoir trempé les lèvres dans le taste-vin pour goûter le vin nouveau, le capitaine de Castelvieu ne peut s'empêcher de l'associer à ses souvenirs de guerre (fig. 9). Un poilu chargé de bidons de vin évite mitrailles, mines et obus pour apporter à bon port sa cargaison. Un obus le renverse alors et il se croit blessé : « *du sang ? non, c'est un bidon qui saigne...* ». Le vin est encore une fois associé au sang, évidemment en raison de la couleur mais aussi par son caractère d'essence de plante, il est breuvage de vie. Par ailleurs le sang versé pour la patrie doit être renouvelé. Effectivement une balle a troué un bidon mais le soldat est sauf et les autres bidons sont intacts. Il se permet de s'offrir une rasade du bidon percé avant de repartir car « *il sait, ce brave, que ses camarades l'attendent avec impatience...* ». Impatience manifestée avec forces gestes et mimiques par les poilus dans une tranchée jusqu'à la délivrance : « *...hé ! Les copains. Voilà le pinard !* ». Les poilus se répartissent les bidons, trinquent et doivent dans l'allégresse générale.

Le flash-back qui permet d'innocenter Louise de l'accusation infâmante d'avoir eu un enfant avec un Allemand permet aussi de mettre en lumière le rôle d'adjuvant du vin. Au cours de ta dernière nuit que passe François avec Louise, elle lui sert une bouteille de vin puis abreuve avec force bouteilles de vin les deux Allemands qui ont réquisitionné son domicile. Elle permet à son mari évadé de se procurer des formulaires de laissez-passer avec les cachets réglementaires et de vivre avec lui une dernière nuit d'amour. En écho de cette dernière et seule étreinte depuis plus de trois ans, quand la fête de fin des vendanges bat son plein, François contemple, avant de le boire, son verre de vin dans lequel apparaît brusquement Louise et le fils qu'il ne connaît pas, associant ainsi le vin à la sensualité et à la fécondité.

Lors de la même fête, le vin qui coule généreusement dans les verres des convives permet d'illustrer sa vertu de briseur de mensonges. Après avoir puni le premier Allemand, il confond le second qui sous son emprise profère des mots allemands : *in vino veritas*. Sur le front, source de vie, d'énergie et de bravoure, le vin, à l'arrière, est source de connaissance et de vérité : « *On sait, depuis la Marne que notre vin ne vaut rien pour ces gens-là !* », commente le capitaine quand le masque du faux muet tombe.

La fête s'achève avec l'annonce du succès de l'offensive franco-américaine provoquant une grande joie puis une sérénité qu'illustre un tableau plus national que familial en ces derniers mois de conflit : sont réunis le père Larcher qui a perdu deux de ses fils au front, son gendre François évadé d'un camp de prisonniers, le Capitaine, aveugle de guerre et sa mère, Pierre Bertin, le réformé temporaire et sa promise Marie Larcher, Marthe Larcher, veuve de guerre serrant son fils Etienne et Zaza, orphelins de guerre. Le père Larcher dit sa certitude d'un monde meilleur à venir : « *Ces enfants grandiront dans un monde devenu plus habitable. Et nous verrons d'autres lendemains* ». Le Capitaine associe cette foi à la récolte nouvelle : « *Sentez cette odeur de vin nouveau éparse dans la nuit* ». Tous alors, ensemble, hument les senteurs évoquées par le capitaine et appuyées par des images de fermentation de la dernière vendange. Et François de conclure en brandissant une grappe de raisins puis de lever un verre : « *Amis de tous les peuples jetés là-bas dans la cuve immense... de ces rouges vendanges jaillira le vin de l'Humanité Nouvelle, le vin de la Liberté* », tandis que défilent victorieusement des milliers de poilus acclamés par une foule immense.

Ce retour à la terre natale et à la veine patriotique ne porta pas chance au film. Feuillade dans le prologue évoquait la durée interminable de cette guerre : « *Depuis quinze cents jours, le soleil se couche sur la France dans une brume de sang* ». Tourné et monté pendant l'été et l'automne 1918, le film sortit en janvier 1919. Entre-temps le 11 novembre avait mis un terme au conflit. Et Feuillade ne pouvait imaginer, malgré son sincère patriotisme et ses certitudes de la victoire que l'armistice interviendrait si tôt. Le patriote fut comblé mais pas le directeur artistique de la Gaumont ni le réalisateur de *Vendémiaire*. Le public épuisé par quatre ans de guerre avait envie de tourner la page. Le sentiment anti-allemand restait fort dans l'opinion publique mais pas au point de l'entretenir dans un cinéma de divertissement dont elle attendait qu'il la détourne des souffrances qui avaient été les siennes pendant si longtemps. Le film fut un échec qui a longtemps masqué ses remarquables qualités, celles par lesquelles Feuillade s'est illustré

dans ses œuvres précédentes, art du mélodrame, poésie, maîtrise du langage cinématographique auxquelles il joint un témoignage émouvant et admirable de réalisme sur la viticulture languedocienne en 1918.

GEORGES ROUQUIER, À LA RECHERCHE DES VENDANGES PERDUES

Trois fois comme une évidence

Il est fréquent d'entendre ou de lire que les attaches *pescalunes* de Georges Rouquier relèvent davantage de l'accident, du hasard que de l'enracinement. La réussite exceptionnelle de *Farrebique* accrédite et renforce cette idée (fig. 10). Georges Rouquier se serait tourné spontanément, quand il lui fut proposé de réaliser son premier long-métrage, vers le Rouergue, berceau de la famille Rouquier, et plus précisément vers la ferme de Farrebique²³. Cela n'est pas vraiment la réalité.

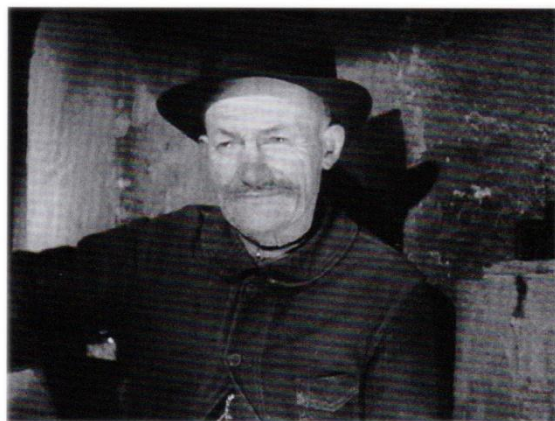


Fig. 10. L'oncle de Georges Rouquier, grand-père dans *Farrebique* (*Les Documents Cinématographiques*).

En 1929, armé de sa première caméra et obsédé par le désir de faire un premier film, Rouquier quitte Paris pour son midi languedocien pour filmer les vendanges et c'est à Lunel dans les vignes de l'oncle Louis que se fera l'essentiel des prises.

En 1942, treize ans après son « erreur » de 1929, selon le propre terme de Rouquier, quand une deuxième chance lui est offerte avec la rencontre du pro-

ducteur Étienne Lallier, c'est à un métier surgi des images de l'enfance à Lunel qu'il pense : le tonnelier.

En 1943, après la réussite du *Tonnelier* quand Étienne Lallier lui propose de réaliser un long-métrage sur le monde paysan son premier élan est encore pour le pays de Lunel et la viticulture même si ce désir ne sera pas satisfait.

Trois fois, c'est le pays de Lunel qui s'est imposé comme une évidence.

Farrebique était toujours la propriété de la famille mais de celle qui était restée là-haut, qui n'était pas descendue vers la plaine du Bas-Languedoc pour y vivre des jours meilleurs. L'oncle Rouquier, l'aîné, selon la tradition, avait repris la ferme qu'il exploitait avec sa femme, ses enfants et petits enfants. Les autres étaient partis. Une sœur, épicière au village d'à côté, Goutrens, une autre, Eugénie, s'était mariée et avait suivi son mari, du côté de Rodez, tandis que les deux plus jeunes frères, Auguste, le second et Albert, le cadet, le père de Georges Rouquier, s'étaient associés pour gérer une laiterie à Lunel-Viel. Le nouvel enracinement d'Albert fut d'autant plus fort qu'il y épousa une Languedocienne et que son fils naquit dans ce nouveau pays adopté.

Rouquier « Le Pêchelune »

Ces trois élans qui l'ont poussé vers le pays de Lunel dans ses premiers projets cinématographiques trouvent leur explication dans son enfance et sa jeunesse : « *Un biberon ! Je me souviens d'un biberon que l'on m'a donné. C'était à Lunel* ».

Rouquier comptait donner le nom de *Pêchelune*²⁴ à son autobiographie parce qu'il se sentait Lunellois et que son oncle lui rappelait fréquemment qu'il l'était : « *Si par hasard je rêvais, le regard perdu, il me sortait de mon rêve en me chantonnant Georges de la Lune et me rappelait que j'étais un Pêchelune comme tous les gens de Lunel... mais que ce qui aggravait mon cas c'est que j'étais né sous le signe du Cancer (un 23 juin) signe dominé par la Lune* ».

Le premier éveil à la vie, les premiers souvenirs, les premiers émois se font entre Lunel, la mer et Montpellier. En effet, Auguste s'installe près d'Avignon et Albert et sa famille emménagent dans la même maison que l'oncle Louis Altier, vigneron, frère de Gabrielle, la mère de Georges, sa femme Joséphine et leur fille Renée, de cinq ans l'aînée de Georges. La maison, située rue Lakanal, côté rue du Tapis Vert, abrite les Altier au rez-de-chaussée et les Rouquier au

23. Nom du film de Georges Rouquier, tourné de novembre 1944 à octobre 1945, dans la ferme de Farrebique, en Aveyron. Il raconte la vie quotidienne d'une famille de paysans du Rouergue. Au rythme des travaux des événements familiaux, Rouquier transcode la réalité documentaire par une vision poétique. Dès sa première représentation publique, le 11 février 1947, le film eut un retentissement considérable, tant en France qu'à l'étranger et particulièrement aux États-Unis où il est considéré comme essentiel dans l'Histoire du cinéma, il fut récompensé par de nombreux prix à Cannes, Paris, Venise et Rome.

24. *Pêchelune, autobiographie de Georges Rouquier*, texte inachevé mais confié, en l'état, par Maria Signorini-Rouquier, sa deuxième épouse, à Dominique Auzel, auteur de *Georges Rouquier, de Farrebique à Biquefarre*, 2002, petite bibliothèque des cahiers du cinéma, première édition, 1993, Éditions du Rouergue.

second. C'est à Lunel que le petit Georges va frotter pour la première fois ses fonds de culotte sur les bancs de l'école communale et au Grau-du-Roi, qu'il a ses premiers émois, lors de promenades familiales en mer.

Ce n'est qu'en 1912, Georges a trois ans, qu'Albert Rouquier emmène sa femme et son fils en Aveyron pour les présenter à sa famille. Mais assez rapidement Albert, Gabrielle et le petit Georges déménagent à Montpellier. C'est l'oncle Altier qui assure le transport avec sa charrette de vigneron tirée par un cheval sur une route alors entièrement ombragée de platanes. Dès lors, l'univers quotidien du petit Georges s'écrit à Montpellier. Gabrielle tient une épicerie, Albert l'aide mais travaille aussi dans une laiterie. Ce n'est pas de trop pour payer les traites du commerce. Lunel, le port, la rue Lakanal, le tonnelier au coin de la rue du Tapis-Vert, ce sera pour les vacances mais plus souvent que ce que le petit Georges pouvait l'imaginer. Un jour en rentrant de l'école, il n'entend plus qu'un mot dans la ville : c'est la guerre ! Son père est mobilisé et l'emmène faire ses adieux à Lunel. Il n'est pas question d'aller à Farrebique, c'est une expédition et le temps presse. Le lendemain des adieux de Lunel, c'est le départ : « *...nous sommes sur le trottoir. Ma mère me tient la main... Nous regardons partir mon père. Arrivé au bout de la rue, il se retourne, nous regarde, un temps... un petit geste de la main et il disparaît. Je ne le reverrai plus jamais. J'avais cinq ans* ».

La nouvelle surviendra en février 1915. Le petit Georges, en rentrant de l'école trouve sa mère hurlant son désespoir entourée de ses voisines qui tentent de la maîtriser et de la reconforter : Albert est mort à Chattancourt, près de Verdun, dans les tranchées. La vie ne sera plus jamais comme avant.

Georges est envoyé à Farrebique où il passera près de 6 mois car sa mère ne peut plus assurer seule la gérance de l'épicerie et doit trouver un nouveau logement et un nouveau travail. Le retour se fait directement à Lunel après une journée entière dans le train accueilli par Louis, Joséphine, Renée et sa mère qui admirent sa belle mine de Rouergat mais se moquent de ses vêtements tout aussi rouergats fabriqués par la tante épicière à Gourens. Madame Rouquier et Georges habitent désormais, à partir de cette rentrée scolaire 1915-1916, rue du Pont-de-Lattes, derrière la gare, dans le quartier Saint-François, à Montpellier où la colonie aveyronnaise est très nombreuse. À la fois pour des raisons économiques et parce que la mère de Georges est encore jeune et a besoin de vivre, Georges est très souvent envoyé chez son oncle à Lunel.

« *Je me souviens qu'un dimanche ma mère avait décidé que nous irions nous promener. Elle avait*

mis une robe bleue marine et un chapeau noir à larges bords. Je la trouvais jolie ma maman. (...) Arrivés place de la Comédie, nous avons pris le tramway pour aller à Castelnaud; pendant le trajet, un militaire avec un képi, qui était assis sur la banquette en face, fixait constamment ma mère dans les yeux. (...) Le soir, à la maison, le militaire était toujours là. (...) Dans la nuit (...) j'ai vu dans le miroir d'angle deux corps nus enlacés dont je ne pouvais distinguer les têtes (...). C'était mon premier contact avec la sexualité ».

Madame Rouquier a du mal à joindre les deux bouts. Après l'épicerie, elle survit d'abord en faisant la finition des havresacs, le sac à dos des fantassins, puis devient lavandière au lavoir municipal de la route de Nîmes, puis bonne à tout faire, puis femme de salle au lycée Clémenceau transformé en hôpital militaire. Les journées de travail, la pauvreté, la promiscuité dans un quartier fréquenté par les prostituées, la difficulté pour une femme encore jeune de vivre sa vie et surtout de la refaire l'amènent à mettre son fils en pension chez des amis, puis dans un vrai pensionnat. Après une première tentative d'installation en couple avec un soldat réformé et un exil à Saint-Ouen pendant l'année scolaire 1916-1917, Madame Rouquier réintègre l'appartement de la rue du Pont-de-Lattes. L'hiver 1917-1918 est terrible de misère et de privation. Madame Rouquier peut quand même compter sur son frère Louis chez qui elle envoie son fils, aux vacances, petites et grandes. Le Vidourle, Ambrussum, les félibres qu'il écoute déclamer les vers et surtout les vendanges, qu'il fera de façon assidue jusqu'à son départ à Paris en 1925, le marquent de façon indélébile. Les vendanges ne sont pas un plaisir pour lui, il n'aime pas être courbé toute la journée pour couper le raisin mais il en comprend la nécessité car ainsi il paie sa nourriture et le profit personnel. « *Cette vie au grand air me faisait du bien, surtout elle me donnait grand appétit. Et en plus, en picorant un grain de raisin par-ci par-là tout au long de la journée, je faisais une cure de raisin* ».

Après l'armistice, la situation économique de la famille ne s'arrange guère jusqu'à ce que madame Rouquier trouve une place de bonne à tout faire, la nuit, dans une maison close. L'ordinaire s'améliore alors, les mères maquerelles payant mieux que les bourgeoises installées. Rouquier, dans ces années difficiles, aura deux respirations essentielles, mis à part l'amour fusionnel et réciproque qui le lie à sa mère, l'initiation au cinéma à Montpellier et les séjours « culturels » dans la cité pescalune.

À Montpellier, le petit Georges, dès l'âge de 8 ans, découvre *Judex* de Louis Feuillade avec René Cresté, les premiers *Charlots* et les serials dont les westerns de *Rio Jim*. Puis il s'ouvre à tous les genres, *Le Cabinet*

du Docteur Caligari de Robert Wiene, *La Roue* d'Abel Gance, *La Charrette Fantôme* de Victor Sjöström, *L'Atlantide* de Jacques Feyder, *Le Brasier ardent* d'Yvan Mosjoukine, *L'inhumaine* de Marcel Lherbier, et l'inoubliable Lon Chaney dans le *Quasimodo* de Wallace Worsley. C'est une véritable passion qui le pousse à aller deux fois par semaine, le jeudi et le dimanche au *Femina*, Boulevard Victor Hugo. Plus tard, il devient apprenti dans une imprimerie, mais sa curiosité cinématographique ne tarit pas, bien au contraire. Son apprentissage technique accroît son émerveillement pour les trucages des *Dix Commandements* de Cécil B. de Mille. Le côté artisanal, technique, du cinéma sera toujours primordial dans sa démarche quand il deviendra cinéaste. D'ailleurs il s'extasie devant *Nanouk l'Esquimau* de Robert Flaherty qui deviendra son maître et sa référence absolue en matière de documentaire.

À Lunel, la famille Altier, y compris la grand-mère, ont désapprouvé la façon dont Gabrielle a conduit son veuvage et l'oncle Louis a eu des mots durs : « *ta mère s'est mal conduite !* ». Pourtant, Lunel c'est l'oncle Louis, c'est-à-dire à la fois l'immersion dans la culture vigneronne mais aussi dans la culture humaniste au sens large. En effet il fascine son neveu par son érudition. Rien n'échappe à sa curiosité et sa soif de connaissances : la musique classique, la mythologie, la philosophie grecque, Rome, les peintres de la Renaissance italienne, la civilisation de l'Égypte antique. C'est lui également qui l'initie, à Nîmes, à la corrida²⁵, qui restera une passion. La corrida est évidemment l'occasion pour l'oncle de faire des digressions infinies sur les gladiateurs et leurs « *Ave Caesar qui morituri te salutant*²⁶ » et puis l'Espagne, les Arabes, la reconquête, Christophe Colomb et Vélasquez.

Les séjours à Lunel, de plus en plus nombreux, se nourriront avec cet oncle autodidacte qui « *employait des mots simples... faisait des phrases courtes qui étaient entrecoupées de nombreux silences* ». Son érudition naïve et enthousiaste et son métier de vigneron s'articulent d'ailleurs de façon naturelle : « *Le raisin, le vin, c'était encore une raison d'évoquer Dionysos, la mythologie grecque et l'histoire avec les Spartiates qui enivraient leurs ilotes pour les avilir aux yeux de leurs enfants. Ainsi, se passaient mes séjours lunellois, entre la mise en boîte et la connaissance de*

l'histoire. C'était une promenade à travers les siècles, à travers les arts ».

Georges Rouquier passe le certificat d'études en juin 1921. Sa mère l'envoie quelques jours à Farrebique puis à Lunel où évidemment les vacances se termineront par les vendanges. La vie s'améliore. Il vit une période heureuse et apprend un métier, il devient apprenti linotypiste. Sa mère rencontre un maçon, Louis Nayral, qui la rend heureuse et avec lequel elle s'installe, route de Palavas, dans une maison où elle a un potager, des poules et des lapins. Georges a un vélo qui lui permet d'aller à Montpellier et à Lunel. Il est très proche de sa cousine Renée, inscrite aux Beaux-Arts où elle rencontre Albert Dubout qui deviendra son mari.

Georges a 16 ans, il assure un travail plein d'ouvrier mais se contente du pécule d'apprenti. On lui refuse l'augmentation à laquelle il a droit, il démissionne et s'engage comme porteur. Mais le jeune Rouquier a présumé de ses capacités, il a rêvé d'être un homme capable de porter des comportes de près de 50 kilos sur le « cabussau »²⁷ et il s'est démis l'épaule.

« *J'aurais mieux fait de m'engager comme coureur, c'était moins bien payé mais plus sûr* ».

Le coup d'essai : Vendanges de 1929

Grâce à Renée, installée avec Dubout à Paris, Georges, début novembre 1925 quitte son midi et « monte » à Paris. Sa mère est au désespoir.

À Paris, après quelques petits jobs, il retrouve son vrai métier de linotypiste. C'est l'époque de l'éveil à la sensualité mais cela va être surtout l'affirmation de sa passion pour le cinéma. Il dévore tous les films qui sortent et décide qu'il doit franchir le cap : acquérir une caméra. Il travaille de nuit, économise sur le logement et un jour enfin achète une *sept Debré* avec un moteur à ressort, un magasin contenant 5 mètres de pellicule²⁸, réversible pour en faire un appareil de projection. Rouquier, démonte et remonte sa caméra puis, paysan cinéaste de Paris, fait quelques prises de vue de la capitale.

« Il me fallait à tout prix tourner un film. Un sujet m'est venu spontanément à l'esprit : les Vendanges ». Chez son patron, Rouquier s'arrange pour avoir son mois de septembre puis s'assure d'une chambre noire de fortune dans la cave de Nayral dans laquelle il charge ses 4 seuls magasins, ce qui l'obligera à revenir pour les recharger. Il commence par des vignes autour de Montpellier. « *Et je tourne... Je tourne ce qui me paraît beau, ce qui me*

25. Rouquier a réalisé deux longs métrages de fiction dont *sang et Lumière* (1954), adapté d'un roman de Joseph Peyré, consacré à un matador (Daniel Gélin) qui, au sommet de son art et de sa gloire, décide, après la mort de son *bandillero*, d'arrêter sa carrière. Les agissements de son entourage et les calomnies répandues par ses ennemis le poussent à revenir dans l'arène où il mourra.

26. Salut, César ! Ceux qui vont mourir te saluent.

27. Cf. note 16.

28. Soit à la vitesse de 16 images-seconde, de quoi tourner un plan de 16 secondes.

plaît. Mais je ne suis pas sans inquiétude pour le temps d'exposition qu'il faut faire à l'œil. Est-ce le bon diaphragme ? À chaque plan, c'est la même inquiétude qui revient. Mon seul moyen de transport était le vélo. Je suis allé jusqu'à Lunel voir les vendanges de mon oncle, et puis je voulais avoir sa gueule ».

Rouquier rentre à Paris, s'initie au montage, aux laboratoires GM à Boulogne, avec Eugen Derslaw qui commente ses premiers balbutiements avec mansuétude. Le film avec un générique dessiné par Dubout est terminé. Rouquier fait le siège du studio 28, rue Tholozé, dans le XVIII^e, pour convaincre le directeur, Jean Mauclair de programmer son *Vendanges*. La salle qui projette *Le Chien Andalou* de Luis Buñuel ne désemplit pas. Jean Mauclair finit par accepter de l'intégrer en première partie de *Sa Tête* de Jean Epstein. Quelques applaudissements ne le rassurent pas d'autant qu'il compare son film avec le premier court-métrage d'un jeune débutant nommé Marcel Carné, *Nogent, Eldorado du dimanche*.

« ...Je dois reconnaître que le film de Carné était bien meilleur que *Vendanges*. Il était mieux construit. Grande leçon pour moi. Je m'étais lancé trop vite. Encore aujourd'hui, je pense à cette erreur.

Les gammes de 1941 : Le Tonnelier

Après l'échec de *Vendanges*, Rouquier reprend son métier de linotypiste dans l'imprimerie puis dans la presse. Dans les mois qui suivent sa première tentative cinématographique, la révolution du sonore remet tout en question. L'apparition du parlant a des conséquences esthétiques, certes, et pas toujours positives, mais surtout pécuniaires. Il faut davantage de pellicule avec la nouvelle vitesse de défilement pour que le son soit mieux défini, il faut deux pellicules, une caméra insonorisée, une équipe son, une durée de tournage allongée. C'est beaucoup d'argent et Rouquier voit s'éloigner son rêve de faire du cinéma. Il passe en travail de nuit, payé plus cher, et pour pouvoir, de jour, se former aux nouvelles techniques, dévore tous les films qui sortent mais le temps passe sans lui donner sa chance, dans un environnement international de plus en plus instable avec la montée en puissance des régimes fascistes, en Europe.

Ce n'est qu'en 1942 qu'il va croiser la bonne fortune cinématographique avec la rencontre d'Étienne Lallier. Cette nouvelle chance est immédiatement associée à un retour en terre pescalune, même si le sujet du film n'est pas celui de 1929. Peut-être veut-il exorciser ce premier échec avant d'y revenir, plus armé, mieux aguerri ? Plusieurs

raisons expliquent le choix du métier de tonnelier et plus précisément l'histoire de la fabrication d'un tonneau (fig. 11).

Il y a, d'évidence, les commodités pour la logistique du tournage : une unité de lieu et de temps. L'artisan est dans son atelier avec son ouvrier aidé d'un apprenti, avec sa réserve de bois et ses outils. De plus, la fabrication d'un tonneau d'un demi-muid²⁹ nécessite deux journées intenses de travail qui permettent une forte densité dans le tournage.

Il y a également dans ce choix, le travail des mains, la noblesse de la création, la culture de chacun de ces métiers avec leurs rites, leur vocabulaire et puis la liberté et l'indépendance de



Fig. 11. Nivellement des douelles (*Le Tonnelier*, *Les Documents Cinématographiques*).



Fig. 12. Mise en place des douelles (*Le Tonnelier*, *Les Documents Cinématographiques*).

29. Ancienne mesure de capacité variable selon les régions et les villes. Le ½ muid de Lunel fait 620 litres.

l'artisan³⁰. Rouquier a côtoyé ces métiers manuels de l'artisanat et de la paysannerie. Il a appris à aimer à travers ses oncles, son beau-père, ses voisins à Montpellier, à Lunel, en Aveyron, leur rigueur, la précision de leurs gestes et comment leurs activités donnaient vie, couleur et humanisme aux rues et aux quartiers (fig. 12).

Enfin il y a sa culture cinématographique, en particulier l'école soviétique des années vingt et Robert Flaherty, sa référence. Les soviétiques et leur apport dans le montage, l'expérimentation mais aussi leur capacité à s'immerger dans la réalité sociale et Flaherty dans sa sensibilité aux cultures menacées.

C'est pourquoi, avant même de descendre à Lunel en décembre 1942, Rouquier a déjà écrit son scénario et une partie du découpage technique car il veut tourner dans l'atelier du tonnelier qui travaillait à deux pas de la maison familiale et qu'il observait longuement lors de ses séjours lunellois. C'est donc par un mécanisme de mémoire affective qu'il a construit son scénario, la mémoire des jours heureux, rue Lakanal. À son arrivée, Rouquier est confronté aux principes de réalité. 13 ans ont passé, son voisin tonnelier a vieilli et a considérablement réduit son activité. Il se contente de petites réparations. Déception aussi avec la disparition du port de Lunel qui a été comblé à partir de 1941. Il reliait Lunel au canal du Rhône à Sète par l'intermédiaire d'un canal qui longeait l'étang de l'Or. Le canal a été chassé aux portes de la ville. On pouvait naguère y voir quelques péniches transportant de la futaille.

Générique du Tonnelier

Le Tonnelier, film documentaire noir et blanc de Georges Rouquier de 623 mètres (Durée en 35 mm : 23 minutes). Grand Prix du Film documentaire (Paris, 1943). Tourné à Lunel, passage Andréa, en décembre 1941, produit par Les Films Étienne Lallier. Commentaires écrits et dits par Georges Rouquier. Avec le tonnelier, Barthélémy Valentin, madame Valentin, Monsieur Crémier l'ouvrier et Félix Bouissierin l'apprenti. Opérateur : André A. Dantan. Graphiques : Henri Sarrade. Laboratoires Éclair. Caméra Caméréclair. Musique de Henri Sauguet, enregistrée sous la direction de Roger Désormière aux studios de Neuilly (procédé Mélodium). Première représentation publique avec *Lettres d'amour* de Claude Autant-Lara en 1942.

30. « *Ce que je voulais exprimer ? Oh ! C'est tout simple. Le travail, la conscience professionnelle, le talent, la science du BON, du VRAI artisan, la science de celui qu'on appelle - ô dérision - un travailleur manuel. J'ai toujours aimé ceux qui savent travailler bien de leurs mains. Toute mon ambition était là. Le métier et l'homme.* ». Lettre de Georges Rouquier à François Amy de la Bretèque du 13 mars 1981.



Fig. 13. Barthélémy Valentin, tonnelier (*Le Tonnelier*, *Les Documents Cinématographiques*).

Une démarche documentaire précise et exhaustive

Rouquier trouve un tonnelier, Monsieur Valentin, encore en activité, et s'entend avec lui sur le tournage (fig. 13). Pour que l'intrusion de Rouquier et de son opérateur ne bloque pas l'artisan, son ouvrier et son apprenti, ils se font oublier, les filmant dans leurs travaux habituels déjà engagés. Peu à peu ils sont admis, adoptés et Rouquier décide de commencer son tournage qui suit un script rigoureux. Sur le strict plan documentaire le film suit un ordre chronologique. Le film débute à 8 heures du matin du premier jour, avec la commande d'un demi-muid en chêne d'Amérique pour le compte de Monsieur Nayral et s'achève le lendemain en fin de journée. Pour construire un demi-muid, un bon tonnelier a besoin de deux jours que Rouquier condense en 22 minutes. Il répartit les deux journées de façon équilibrée sur les 22 minutes du récit. Le premier jour (7 mn et 45s) est narré sans coupure. En revanche il distingue matinée (6 mn et 19s) et après-midi (5 mn et 1s) dans la deuxième journée qu'il coupe du repas de midi qui sera le prétexte à un flash-back dans le passé de Monsieur Valentin. La chronologie se base également sur la succession très détaillée des diverses opérations nécessaires pour mener à bien cette commande qui sera assurée par Crémier, l'ouvrier. Rouquier a gardé de sa première expérience de réalisateur en 1929, la pratique des petits bobineaux qui n'excédaient pas 20 mètres, c'est-à-dire qu'il a la science du plan court. C'est ainsi que *Le Tonnelier* comprend presque 300 plans dont les 7 plans graphiques réalisés par Henri Sarrade pour 22 minutes narratives hors générique soit une durée moyenne de moins de 4,5 secondes par plan. La partie descriptive de la construction *stricto sensu* compte 210 plans. Il s'agit



Fig. 14. *L'ouvrier dresse le fût*
(*Le Tonnelier, Les Documents Cinématographiques*)



Fig. 15. *L'œil de Crémier*
(*Le Tonnelier, Les Documents Cinématographiques*)

d'une décomposition extrêmement rigoureuse de toutes les phases nécessaires à la construction d'un demi-muid depuis le choix des merrains³¹ jusqu'à l'inscription sur un des fonds du tonneau de la marque de la maison artisanale et de la ville de Lunel (fig. 14). Les noms précis de ces phases sont donnés ainsi que ceux des outils spécifiques que nécessitent leur réalisation dans le commentaire que Georges Rouquier a tenu lui-même à dire³².

Tendresse et sensibilité à l'égard du monde des artisans

Rouquier a jalonné le récit descriptif du processus de fabrication du demi-muid de plages de respiration qui ne sont pas uniquement logistiques (fig. 15). Certes, le seul exposé des différentes phases de l'élaboration du tonneau eût pu être trop austère sans ce dispositif mais Rouquier les utilise pour rendre compte d'un vécu, d'une sociologie, d'une culture. Il convient de rappeler que la fabrication du tonneau se fait en deux jours qui vont être rendus, au-delà de la durée quantifiant le labeur, en termes d'indices de vie. C'est ainsi que le film débute par l'ouverture des portes de l'atelier par monsieur Valentin qui constate, alors que les dernières feuilles des platanes tombent, la fraîcheur d'un matin d'automne. « *Que fai frech !* »³³. C'est l'heure de se lever aussi pour le chien qui sort, sans enthousiasme, de sa niche aménagée dans un quart³⁴ rappelant que Diogène n'était pas surnommé

en vain le cynique³⁵. Arrivent alors Crémier l'ouvrier et Félix l'apprenti qui salue Monsieur Valentin qui finit de caresser le chien (fig. 16). Il fixe le programme de la journée. Rouquier a affectueusement donné au client qui a commandé le demi-muid le nom de Nayral, le compagnon de sa mère depuis plus de 20 ans. La commande indique la date du 15 novembre. Il est huit heures, la ville de Lunel connaît son agitation des débuts de journée d'école et de labeur. En une vingtaine de plans, il a installé un atelier, un gros village, une saison, un moment de la journée, il a dit la fraternité des hommes autour d'un savoir-faire immémorial qui fait leur fierté et leur dignité.

Dans l'atelier, un chat partage avec le chien l'affection du maître des lieux. De temps à autre un plan le surprend dérangé par les manipulations du demi-muid qui peu à peu prend forme mais il vit en harmonie avec les hommes de l'art quand on le voit se lécher au moment où Crémier et Valentin s'épongent le front. En effet quand ils chauffent la coque avec un feu alimenté par les copeaux de douelles, pour cintrer le demi-muid, la chaleur est intense. Ces plans de coupe ne sont pas vulgairement des facilités de montage mais outre leur fonction d'ellipse ou de transition entre deux phases, suggèrent que les hommes et les animaux peuvent partager un espace de vie, de travail et de tendresse. Mais c'est la pause de midi du deuxième jour qui permet à Rouquier de creuser davantage le personnage de Valentin au moment du repas, de la sieste. Nous assistons à un rituel. Madame Valentin entre dans l'atelier avec une bouteille vide qu'il faut remplir pour le repas de midi.

31. Bois de chêne fendu en planches dont on fait essentiellement les douelles des tonneaux.

32. Voir annexe : Commentaires écrits et dits par Georges Rouquier dans *Le Tonnelier*.

33. « Qu'il fait froid ! »

34. Petit fût d'un quart de muid.

35. Cynique du latin cynicus et du grec kunikos, du chien.

« Heureusement que chez monsieur Valentin tous les tonneaux ne sont pas vides ». Mme Valentin a préparé la soupe, M. Valentin a tiré le vin et tranché le pain. On ne dit pas le bénédicité mais on trace le signe de la croix sur le dos de la miche de pain. La pendule familiale indique midi et quart. Le couple mange sans échanger de propos. « Dans le grand village calme, chaque foyer est sans doute pareil à celui-ci ». Rouquier esquisse une typologie qui cerne les habitants du gros bourg viticole en décembre 1941. Encore qu'aucun indice d'actualité politique ne soit marqué dans le documentaire. Le repas une fois terminé Valentin s'adonne à la lecture du journal mais pique rapidement du nez. « Les nouvelles ne devaient pas être passionnantes ». Pourtant pendant le tournage du film, le 22 novembre,

astuce scénaristique permet alors un flash-back très simple. Le maître artisan découvre une flèche en papier confectionnée à partir d'une page de cahier arrachée qui évoque son propre passé d'écolier et le temps d'un bonheur. Quelques photos de famille défilent. Valentin jeune homme, la future madame Valentin encore jeune fille, la couronne de fleurs d'orangers conservée sous verre, monsieur, madame et la petite fille survenue à la place du garçon attendu, la guerre, « On a fait son devoir comme tout le monde », la communion de la petite qui s'est mariée à son tour, laissant le couple en tête à tête. Toutes ces photos alternent avec des tonneaux que l'on roule sans cesse, innombrables, dans une vie. Puis soudain une main (fig. 17).

« Cette main, une main d'homme, d'ouvrier. Elle en a fait des tonneaux, beaucoup, beaucoup de tonneaux ». En moins d'une minute et une vingtaine de plans, Rouquier a résumé une vie où quelques souvenirs se perdent dans une mer de tonneaux. La vie, c'est finalement le travail qui sculpte, tous les jours, inexorablement, les mains du travailleur. « Et voilà ! Allez vai, assez rêvassé ! Au travail ! Continuons de rouler les tonneaux ». Une fois le tonneau achevé, Rouquier ne s'attarde pas, tout comme Valentin et Crémier qui esquissent rapidement la satisfaction légitime du devoir accompli, « de la belle ouvrage » menée à



Fig. 16. *Toute sa vie, Monsieur Valentin a formé des apprentis (Le Tonnelier, Les Documents Cinématographiques).*

100 otages sont fusillés en riposte aux premiers actes de résistance, la déchéance des parlementaires français de confession juive est décrétée, le Japon attaque Pearl Harbour, la bataille de Moscou fait rage et les États-Unis entrent en guerre. Rouquier, tout comme pour la fabrication du demi-muid selon des techniques immémoriales aborde le quotidien et l'environnement de la famille Valentin de façon intemporelle. À moins que cela ne soit un clin d'œil sur les silences complices du « *Petit Méridional* » à l'égard du régime de Vichy. Après la sieste, Valentin, avant que son ouvrier et son apprenti ne reviennent, inspecte les commandes de réparation de tonneaux en souffrance. Une petite

terme. « Allez ! Bonsoir Crémier ! À deman ! » Et Valentin ferme les portes de l'atelier. Demain sera un autre jour.

Vendanges, Le film fantasmé

En 1943, au congrès du film documentaire, au Palais de Chaillot, Le Tonnelier partage le Grand Prix. Rassuré par le savoir-faire de Rouquier, Étienne Lallier accepte de lui confier un long-métrage consacré au monde paysan qui se déclinerait selon le rythme, les couleurs, les activités et les émotions de chacune des quatre saisons. Ce projet ravit Rouquier qui rêve depuis vingt-cinq ans d'aborder ce thème



Fig. 17. Cette main, une main d'homme, d'ouvrier (*Le Tonnelier, Les Documents Cinématographiques*).



Fig. 18. Vendanges à Farrebique (*Les Documents Cinématographiques*).

avec des personnages qui jouent leur propre rôle. Il a fait ses gammes avec *Le Tonnelier*. Il est temps de revenir à *Vendanges* après le raté de 1929. Il est temps d'appliquer, sur un projet ambitieux, les principes et surtout les convictions qu'il s'est forgés pendant ces longues années de spectateur et d'aspirant cinéaste. *Le Tonnelier* a révélé sa maîtrise, il peut maintenant s'atteler à sa grande œuvre. C'est tout naturellement qu'il propose ce projet longtemps refoulé dont il avait écrit le canevas qu'il raconte avec enthousiasme à Lallier (fig. 18).

« Un film sur la vigne qui commencerait, après les vendanges, par les premiers travaux : taille de la vigne, ramassage des sarments dont on fait les fa-

gots. Suivrait le déchaussage de chaque pied de vigne, l'apport de fumier, le labour. Apparition des feuilles, puis des grappes vertes. Premiers traitements (sulfatage). Le film se terminerait sur la grande fête des vendanges, avec les coupeuses et les porteurs qui transportent le raisin de la "cole" à la "pastière". Il y aurait aussi les incidents ; tout à coup une fille se mettrait à crier : "Un nid de guêpes ! Un nid de guêpes !" Elle s'enfuirait en courant, battant l'air de ses bras pour se protéger des piqûres. Autour d'elle les autres coupeuses aussi s'éloigneraient et se protégeraient de leur mieux. Si une fille était piquée, à la lèvre par exemple, une minute après elle aurait la lèvre d'un Sénégalais. Il y aurait aussi le fardage. Un jeune coupeur

Louis Feuillade et Georges Rouquier. Filmer les vendanges en Pays de Lunel

ANNEXE :
COMMENTAIRES ÉCRITS ET DITS PAR GEORGES ROQUIER DANS LE TONNELIER

Monsieur Valentin, patron tonnelier, Crémier, maître ouvrier et Félix, l'apprenti. La journée commence et comme d'habitude c'est Monsieur Valentin qui décide du travail qui doit se faire. Aujourd'hui tu vas laisser les réparations, il y a la commande de Nayral qui attend. Un demi-muid chêne d'Amérique. Bon, 620 litres. Une trentaine de douelles. Depuis les temps les plus anciens, la forme d'un tonneau n'a pas changé, deux troncs de cônes juxtaposés par leur grande base. C'est ainsi que sans être très fort en géométrie, on peut calculer la capacité de ces vaisseaux de bois. Mais monsieur Valentin et monsieur Crémier n'en sont pas à leur premier demi-muid, ils les connaissent les mesures. 8 heures, le village est animé. Nous sommes à Lunel dans l'Hérault, pays du vin et des tonneaux. Les bois employés dans la tonnellerie se présentent sous forme de merrains, ceux de qualité sont en chêne. Les billots choisis sans vices ne sont pas sciés mais fendus par moitié, par quart et par huitième. L'aubier et le cœur étant inutilisables, un billot ne laisse que 30 à 40 pour cent de bois merrain qui offre ainsi toute garantie de résistance et de souplesse. À l'odeur on peut reconnaître la nature du bois, savoir s'il est bien sec et s'il peut communiquer bon goût au vin. Un bon tonnelier doit faire un tonneau en deux jours. Il ne faut pas perdre de temps. D'abord les merrains sont sciés en longueur selon un modèle.

Armé d'une hache plate, Crémier équarrit la partie du merrain qui sera la surface extérieure du tonneau. Il ébauche ainsi aux extrémités la forme polygonale qu'il arrondira plus tard. Après la surface extérieure, il attaque les côtés. Ce coup d'œil ! Quarante ans de métier ! Crémier n'a pas besoin de mesure. C'est ce profil fuselé qui donnera au tonneau sa forme bombée. Il s'agit maintenant de finir à la varlope le grossier travail de la hache en arrondissant la surface extérieure. Pas de bon travail sans de bons outils. Monsieur Valentin veille avec soin à l'entretien des haches, la précision du travail en dépend. Avec la hache creuse fraîchement aiguisée, Crémier travaille la surface intérieure du merrain en diminuant l'épaisseur dans la partie centrale, appelée bouge. Ainsi se trouve ébauchée la forme intérieure du tonneau et facilité le cintrage intérieur du tonneau. Nouveau passage à l'établi, nouvel outil que Crémier frotte d'abord avec un chiffon gras. Ce petit rabot convexe achève la partie concave qui sera la surface intérieure du tonneau. Il efface les coups de hache qui risqueraient de faire claquer le bois lors des opérations à venir. Et cette fois encore, la trentaine de merrains nécessaires à

la constitution du demi-muid passera à travers les mains du tonnelier. Avec la colombe, grand rabot renversé, l'ouvrier va donner à la pièce de bois le profil achevé grâce auquel elle pourra joindre exactement avec ses voisines assurant au fût une étanchéité parfaite. C'est le dernier travail et le plus important à effectuer sur les merrains qui, en termes de métier, s'appellent maintenant douves ou douelles. En glissant son doigt entre l'extrémité de la douelle et le rabot, Crémier apprécie la diminution de largeur faite du milieu à l'extrémité. Au centre de la douelle, la surface primitive du merrain a gardé sa patine. C'est le témoin, ainsi appelé parce qu'il témoigne de l'économie de la matière. La clé, réservée aux apprentis, permet de vérifier la coupe de la douelle qui contient en elle-même tout l'ensemble du tonneau. Pour la commodité de la fabrication, les douelles constituant le demi-muid complet sont divisées par tiers. On peut ainsi, par fraction, développer la circonférence du tonneau et la mesurer à l'aide d'une tige à pouces. D'abord au centre où l'ouvrier doit trouver 40 pouces puis aux extrémités, 33 pouces rigoureusement de part et d'autre. La première journée de travail est finie. Avant de partir, l'ouvrier met les douelles à l'eau, elles tremperont toute la nuit.

Le lendemain, les douelles gonflées d'eau sont bonnes pour le montage de la coque. Elles sont assemblées une à une. Une cale de bois prise dans les rives d'un cercle léger sert à maintenir les premières pièces. Rien n'est mis dans les joints, c'est-à-dire entre les pièces juxtaposées. L'élasticité du bois, le profil exact des douelles, le serrage par les cercles suffiront à assurer l'étanchéité. La dernière douelle vient compléter cet édifice branlant comme si elle en était la clé de voûte. On ajoute maintenant pour consolider l'assemblage des cercles modèles, toujours les mêmes pour la fabrication des demi-muids. Avec la chasse à manche et le marteau, Crémier a commencé la frappe. C'est le geste antique, traditionnel du tonnelier qui se continuera pendant toute la fabrication. L'ouvrier dresse le fût. À la masse il nivelle la tête soit en remontant les douelles soit en les enfonçant. Le cercle léger de montage est remplacé par un cercle plus fort. Le cintrage va se faire sur la partie inférieure du demi-muid en chauffant la coque. Dans ce métier, rien ne se perd. Les copeaux provenant du travail des douelles servent à alimenter le feu. Les tours ou bâtissoirs sont les principaux instruments de chauffage. Passés autour de la coque, ils serreront progressivement les douelles avec leurs câbles d'acier.



Une lucarne, c'est la seule issue par où la fumée peut s'échapper. Aussi, elle s'accumule dans l'atelier. En serrant son tour, le tonnelier ne quitte pas son ouvrage des yeux. Une douelle peut claquer. Tout le travail serait à reprendre. Si la forme du tonneau n'a jamais varié, c'est parce qu'elle permet un serrage simple et puissant du bois par les cercles de fer qui sont rentrés en force à chaque extrémité. La chaleur assouplit les douelles gonflées d'eau et permet un cintrage plus facile mais il faut de temps à autre arroser intérieurement le tonneau pour éviter la carbonisation. Et toujours la frappe des cercles pour achever le travail des tours. Les douelles finiront par joindre si intimement qu'elles ne seront plus interchangeables à tel point qu'un tonneau démonté est inutilisable si les douelles n'ont pas été numérotées pour être remontées dans le même ordre. Le patron tend l'oreille aux craquements du bois qui lui permettent de contrôler la bonne marche du travail. Le tonneau est ensuite retourné pour pouvoir terminer l'opération. Pour achever le cintrage, un troisième bâtissoir est nécessaire. On peut maintenant passer les cercles. Le fond est fait de douelles de formes simples, soigneusement équarries et rabotées. Crémier en assemble juste assez pour le diamètre du tonneau puis trace quelques lignes qui serviront de repères. Chaque douelle est ensuite chevillée avec des clous sans tête. Une feuille de jonc séchée piquée sur des clous est ici nécessaire pour assurer l'étanchéité du joint. Il ne faut pas que le métier se perde, faute de bons ouvriers. Toute sa vie, monsieur Valentin a formé des apprentis. Quand madame Valentin apporte la bouteille de vin à remplir, c'est que la soupe est prête. À cette heure, il fait bon au soleil. C'est le moment où les lézards sortent des vieux murs. Heureusement que chez monsieur Valentin tous les tonneaux ne sont pas vides. Silence de midi. Dans le grand village calme, chaque foyer est sans doute pareil à celui-ci. Le seul délassément de la journée, c'est la lecture du journal. Les nouvelles ne devaient pas être passionnantes. L'heure de la sieste s'achève. Les petites rues du village se sont doucement ranimées. Devant la porte de monsieur Valentin, les tonneaux à réparer attendent. Une flèche de papier, un devoir d'écolier, pareil à ceux d'autrefois quand le petit Valentin allait à l'école. Ah ! Qu'on était heureux ! Oui mais ce temps-là, ne dure pas. À la première moustache, il a fallu apprendre un métier. Et c'est depuis ce jour qu'on roule les tonneaux. Puis on a connu une belle jeune fille et on s'est marié. Le ménage vivait heureux en attendant un petit garçon. Naturellement c'est une petite fille qui est arrivée. Il a fallu travailler encore plus fort. Cette

main, une main d'homme, d'ouvrier. Elle en a fait des tonneaux, beaucoup, beaucoup de tonneaux. En pensant à l'avenir on a fait des économies. Et puis, et puis la guerre est venue. On a fait son devoir comme tout le monde. On était juste de retour pour la Première Communion de la petite. Et puis elle s'est mariée. On est resté là, tous les deux. Et voilà ! Allez va assez rêvassé ! Au travail ! Continuons de rouler les tonneaux. Il est bien malade celui-là ! Avant de finir son fond, Crémier termine les extrémités du demi-muid. Avec l'herminette il taille en biseau les bouts des douelles assemblées, c'est le chanfreinage. Il permettra à manoeuvrer plus facilement le fût qui pèse près de deux cents kilos et assurera l'écoulement des eaux de pluie. À la varlope, Crémier égalise la tête du tonneau. Le bord bien dressé lui servira pour guider ses outils, le parage. L'ouvrier creuse une gorge concave sur la surface intérieure et ébauche le logement du fon. Le stockholm, rabot cintré, égalise le travail du paroir, enfin le jabloir, manié comme le stockholm termine le travail. Il suffit de le faire courir sur le bord bien droit du tonneau pour tracer dans la gorge concave la rainure appelé fable qui recevra le fond. Sur les douelles alignées à plat, le tonnelier a vérifié la circonférence du demi-muid avant son montage. Il cherche maintenant le rayon du fond qui lui est donné par le sixième de la circonférence. C'est la deuxième et dernière mesure. Un chiffon imbibé d'eau sale qui coule sur la branche du compas suffit pour tracer. Un peu de poussière séchera le tout. Le bord est taillé en biseau, étroit pour la partie tournée vers l'intérieur, large pour la partie tournée vers l'extérieur. Le dernier coup est donné sur le champ à l'aide d'un petit rabot concave. Avec de la farine avariée et de la cendre de bois, Crémier mastique le jable puis pose le premier fond après avoir ôté les cercles qui serrent les douelles à cette extrémité. Il perce au poinçon le cercle de tête neuf coupé à la mesure puis le cintre, le rive et enfin le pose à grands coups de masse. Pour le deuxième fond, l'ouvrier se sert du tire fond, outil qu'il a fabriqué lui-même et c'est la même opération de cerclage à neuf. Le trou de bonde est percé à la bondonnière, sorte de grande tarière. Un dernier coup de polissage est donné sur toute la surface extérieure avec le bastringue, rabot à deux mains. Le cerclage à neuf est terminé par des cercles plus légers que l'ouvrier tape avec la châsse à mains pour ne pas abîmer le bois. Le tonneau est achevé. Monsieur Crémier se redresse. Il a raison d'être fier. Du beau travail qui lui valut un jour la médaille d'honneur. Puis le tonneau reçoit la marque simple de la maison artisanale et de la petite ville où il est né. Allez ! Bonsoir Crémier ! À deman !

s'approcherait d'une fille, par-derrière, et tout à coup lui écraserait sur le visage une grappe de raisin au jus rouge, mais il arriverait que le sexe faible (pas si faible que ça) se venge. Elles se mettraient à plusieurs pour immobiliser l'homme, lui tenant les bras, les jambes et la tête en lui empoignant les cheveux. Celle qui avait à se venger prendrait son temps. Calmement elle lui écraserait bien sur la figure sa grappe au jus rouge. L'opération finie, le jeune homme aurait vraiment l'air d'un Indien d'Amérique. Imaginez un peu ces montagnes de raisin. Tous les hommes, fourches en mains, travaillant pieds nus dans le raisin. Les uns pour vider les pastières... les autres pour alimenter les broyeurs, d'autres encore chargeant les godets montant le raisin broyé dans les caves pour la fermentation ».

Mais je ne voulais pas faire un documentaire. Je voulais une fiction, je voulais dramatiser ce film. Le propriétaire du domaine viticole ayant une fille et son *payre* un garçon, il y aurait une histoire d'amour... Je pensais vaguement à Mireille et Vincent. Bref, une grande fresque sur la vigne et le vin avec une histoire romantique. Malgré toute la chaleur que je mis à raconter mon histoire, Étienne Lallier ne fut pas séduit.

«*Non, non ce n'était pas cela qu'il voulait. Le vin c'était de la monoculture, et lui voulait de la polyculture* ». Lallier, hostile au sujet viticole et pescalune, est également réticent à la deuxième proposition de Rouquier, celle de la ferme familiale de Farrebique dans le Rouergue, et dans laquelle il a séjourné 6 mois, après la mort de son père au front, de février à août 1915.

Rouquier déploie alors toutes les ressources et les séductions possibles pour emporter l'adhésion de son producteur car il faut que son rêve de tourner un long-métrage puisse se réaliser. Sur-

tout qu'avec sa famille installée dans la ferme de Farrebique, son idée d'élaborer une fiction appuyée sur des acteurs non-professionnels était à portée de main.

Rouquier aura donc rêvé pendant 20 ans à son film sur la viticulture pescalune. Curieusement c'est à l'âge de 20 ans, et pour son premier essai, que ce rêve aura pris une forme concrète. Il a été son premier bonheur de créateur, il aura connu, avec sa Sept Debrie à ressort l'ivresse des pionniers du cinéma, il aura participé à l'aventure du muet. Le Vendanges de 1929 a existé, il a été projeté en public et si Rouquier l'a détruit c'est certainement pour le faire renaître, plus réussi, plus accompli, plus beau mais il n'existera jamais. Ce petit film est pourtant la matrice de toute son œuvre future. Un cinéma qui filme la vie, le travail des hommes, qui honore ouvriers, paysans et artisans dont Rouquier était issu. Il est intéressant de constater que des vendanges existent dans *Farrebique* sous la forme de 4 plans qui s'articulent avec un événement de la vie de la ferme. Dans le Rouergue, on s'adonne à la polyculture et après les foins on vendange, à la fin de l'été, les petites vignes agrippées sur les coteaux. La dernière des récoltes est rentrée, le grand-père peut mourir, comme le rêve, définitivement abandonné par Rouquier, de faire revivre les vendanges de ses vingt ans.

Tous mes remerciements à François Amy de la Bretèque et Lionel Gamet pour le prêt de leurs documents personnels.

Crédits photographiques

- Archives Gaumont ;
- Archives Champreux ;
- Les Documents Cinématographiques ;
- Collection Lionel Gamet.

BIBLIOGRAPHIE

Auzel 2002 : Dominique Auzel, *Georges Rouquier de Farrebique à Biquefarre*, Éditions du Rouergue, 1993. Réédition 2002, Petite Bibliothèque des Cahiers du Cinéma.

Brunel 1999 : Max Brunel, *Le cinéma des Pêcheurs de Lune*, Ateliers de la Licorne, 1999.

Feuillade 2000 : *Louis Feuillade*, Revue de l'association française de recherche sur l'histoire du cinéma, hors série, 2000.

Lacassin 1995 : Francis Lacassin, *Maître des Lions et des Vampires Louis Feuillade*, Bordas, 1995.

Les Cahiers 1987 : *Les Cahiers de la Cinémathèque n°48* Louis Feuillade, revue d'histoire du cinéma éditée par l'institut Jean Vigo, 1987.



Quand La ville rencontre La vigne : Le Lunellois

Michel Périer

En zone périurbaine ou dans les espaces à forte influence urbaine la question de la gestion, de la planification ou encore de la préservation des espaces agricoles se pose de manière cruciale (Donadieu 1998 ; Fleury *et al.* 2004 ; Sabatier 2007). En effet, la forte concurrence entre les usages du foncier se fait sentir. Dans ces zones se développent des problèmes d'attente foncière entraînant un abandon des terres suivi d'un enfrichement, forme de dégradation des paysages qui peut poser problème en termes de risque naturel, notamment les incendies et les inondations en zones méditerranéennes (Jarrige 2004).

Une gestion en terme de politique publique de ces espaces devient alors incontournable afin de maintenir la cohésion et l'équilibre des différents usages. Entre urbanisation, « sanctuarisation » et « laisser-faire » les choix qui s'offrent sont mul-

tiples. Les documents de planification urbaine (PLU à l'échelle communale, SCoT à l'échelle intercommunale) deviennent les moyens de définir une politique de gestion du foncier (Poulot 2008). Mais, souvent, la matérialisation de ces politiques ne s'arrête pas là. On constate, en zone périurbaine et ailleurs, la multiplication d'initiatives, de projets plus ou moins portés par les collectivités territoriales qui participent à la gestion des espaces et, notamment, des espaces agricoles. Cet article propose de décrire les choix politiques en lien avec les dynamiques démographiques et agricoles d'un territoire de l'Est de l'Hérault : la communauté de communes du Pays de Lunel (fig. 1). Celle-ci se trouve sous la double influence urbaine de Nîmes et de Montpellier (fig. 2). Son activité économique reste marquée, comme l'ensemble du département, par une puissante tradition viticole.

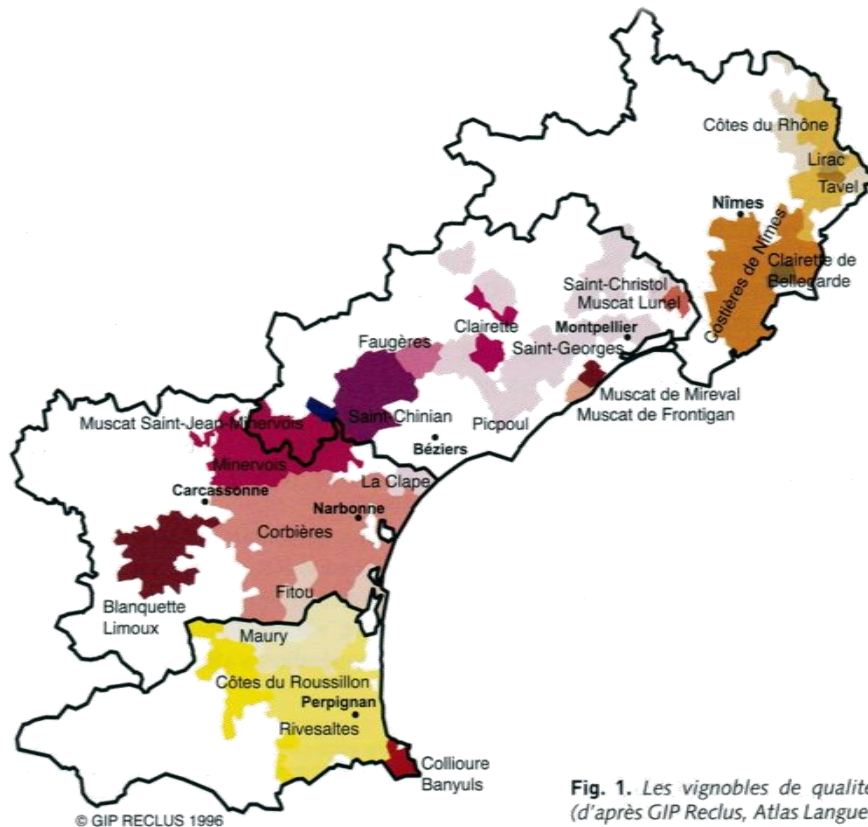


Fig. 1. Les vignobles de qualité en Languedoc (d'après GIP Reclus, Atlas Languedoc-Roussillon).

Comment les élus de cette communauté de communes gèrent-ils leurs espaces agricoles dans un tel contexte et comment les populations locales s'approprient-elles ces territoires périurbains et vivent-elles leur mutation ? Pour répondre à ces questions nous analyserons d'abord les dynamiques agricoles sur l'ensemble de la communauté de communes afin d'en saisir l'hétérogénéité puis nous nous focaliserons sur deux communes spécifiques aux trajectoires opposées : Saint-Christol, une commune encore viticole qui résiste à l'urbanisation, et Saint-Just, une commune où la viticulture a quasiment disparu. Grâce à la photo-interprétation et aux données statistiques de l'INSEE nous pourrions retracer l'évolution de ces deux communes et les resituer dans les dynamiques de la communauté de communes. Cette analyse nous permettra, dans une dernière partie, de voir en quoi les initiatives qui naissent dans ces communes reflètent ces profonds changements tant des points de vue agricole, social qu'institutionnel.

1. DYNAMIQUES ET MUTATIONS DE L'AGRICULTURE PÉRIURBAINE : CAS DU LUNELLOIS

La problématique de l'agriculture périurbaine

L'agriculture périurbaine est multifonctionnelle (Aumand *et al.* 2006). Elle n'est pas seulement une activité productive mais sert aussi de réserve foncière pour l'urbanisation, elle participe au maintien de paysages « verts » autour des villes (trame verte promue dans le Grenelle de l'environnement), offre un réservoir de loisirs de plein air pour les urbains (Le Caro *et al.* 2007) ou encore contribue à la maîtrise du risque naturel en limitant l'artificialisation, facteur d'inondation, ou l'enfrichement, facteur d'incendie. Ces multiples fonctions peuvent entrer en concurrence, notamment lorsque l'urbanisation de terres agricoles s'avère incompatible avec le maintien des paysages agricoles ou des loisirs de plein air. Il est donc très difficile de les planifier et cette planification passe obligatoirement par l'élaboration d'un projet politique plus ou moins conscientisé. En l'absence de projet clairement défini, le plus souvent, les espaces agricoles périurbains se transforment en réserve foncière pour l'urbanisation. L'attente foncière se généralise avec ses conséquences : enfrichement, abandon de l'agriculture, dégradation des paysages... À l'inverse, certaines communes ou communautés de communes tentent de promouvoir un projet politique visant à maintenir les espaces agricoles. Ce projet passe essentiellement par les documents de planification (PLU, Plan Local d'Urbanisme et SCoT, Schéma de Cohérence Territoriale) qui ont pour fonction de limiter les espaces à urbani-

ser en valorisant la concentration du bâti afin de maintenir les espaces agricoles. Ce type de politique ne va pas sans poser de problèmes, notamment en ce qui concerne le bâti agricole - les permis de construire sont de plus en plus difficile à obtenir (Soulard *et al.* 2006), même pour les agriculteurs - ou encore en termes d'équité entre agriculteurs face à la rente foncière, qui représente pour beaucoup le seul moyen de maintenir leur activité...

Ce résumé très succinct des dynamiques générales des espaces agricoles périurbains permet d'en saisir la complexité au vu des multiples enjeux qui se jouent sur ces espaces, enjeu urbain, environnemental, économique... En Languedoc-Roussillon et plus particulièrement dans le département de l'Hérault, cette complexité est renforcée par l'histoire viticole de ce territoire ainsi que par la crise économique qui, depuis plusieurs décennies, frappe ce secteur.

La viticulture en Languedoc-Roussillon : une transition vers La qualité

L'activité viticole du Languedoc-Roussillon a longtemps été caractérisée par une production massive de vin de table de qualité médiocre. À partir des années 1970-1980, ce type de viticulture a connu une grave crise de surproduction et à partir de 1984 l'Union Européenne a engagé un programme de reconversion qualitative du vignoble (Jarrige 1999). Cette conversion à la qualité s'est accompagnée de primes à l'arrachage, une partie seulement des surfaces arrachées pouvant être replantée en nouveaux cépages. Beaucoup des terres prises à la viticulture se sont ainsi transformées en espaces maraîchers¹, en vergers (notamment dans le secteur de Lunel et Mauguio) ou ont été soumises à l'urbanisation. Les vins issus des « nouveaux vignobles » tournés vers la qualité, ont obtenu des labellisations du type AOC, vin de pays, vin biologique... Au final, en Languedoc-Roussillon, les années 1990 ont connu une diminution de plus de la moitié des exploitations viticoles, passant de 70 000 en 1988 à 30 000 en 1998 (Laporte, Touzard 1998).

Une deuxième caractéristique de la viticulture en Languedoc-Roussillon repose sur son organisation socio-économique, son inscription dans ce que l'on appelle « *le midi rouge* » (Touzard, Laporte 1999). La coopération s'affirme comme le symbole de cette

1. Une autre caractéristique de l'agriculture périurbaine réside dans sa spécialisation en maraîchage pour répondre aux besoins locaux tout en limitant la taille de l'exploitation dans des zones où le foncier, même agricole, reste très rare.

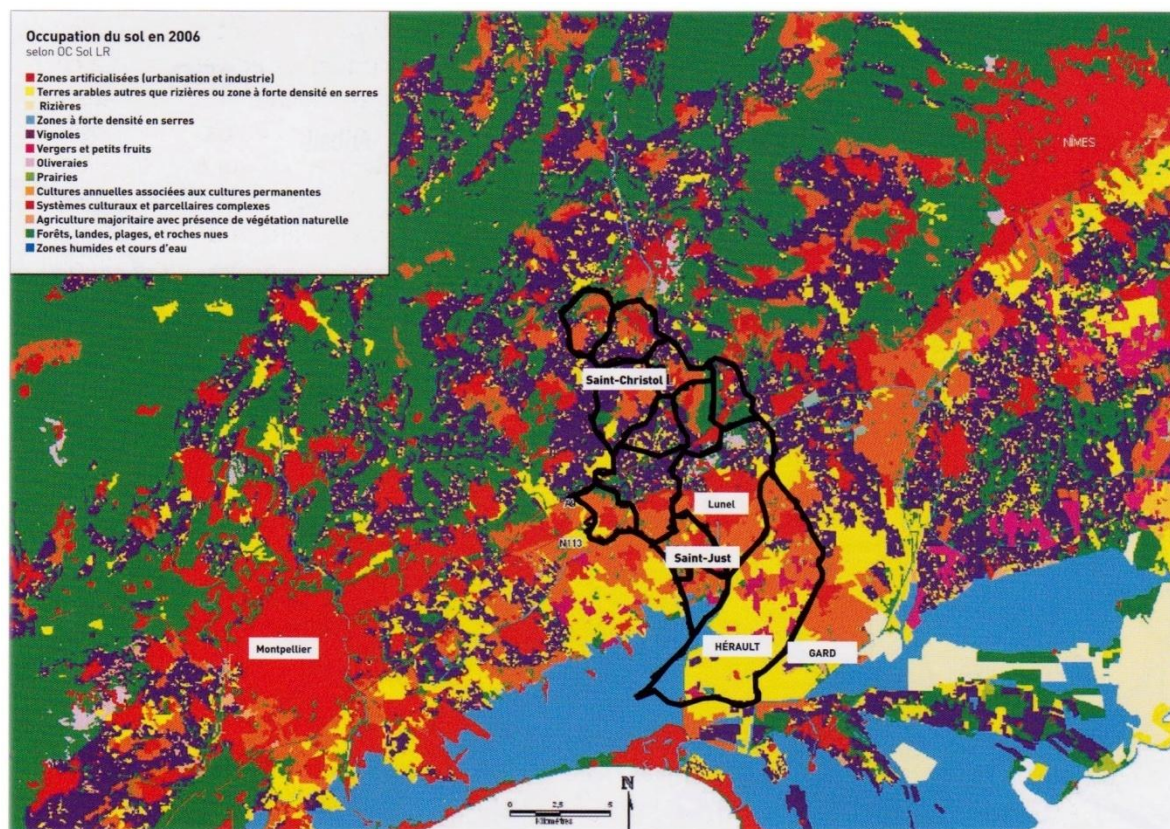


Fig. 2. L'occupation du sol entre Nîmes et Montpellier et la communauté de communes du pays de Lunel : une division Nord viticole contre Sud terres arables (doc. C. Clément).

organisation. À l'issue de la reconversion, les caves coopératives restent le principal mode d'organisation et assurent encore 70% de la production à la fin des années 1990. « *Les caves coopératives se sont néanmoins profondément réorganisées lors de la dernière décennie. Il y a eu de nombreuses absorptions ou fusions "défensives", dans une optique d'économies d'échelle, pour faire face à la diminution du nombre d'adhérents et conserver un volume d'apports de raisin suffisant pour de grosses unités de transformation. Certaines caves coopératives se sont concentrées de façon plus "stratégique", pour développer des complémentarités, enrichir la gamme produite... Sur 550 caves coopératives communales en 1975 (nombre maximum), il en reste aujourd'hui 350 en Languedoc-Roussillon, avec des profils et des trajectoires d'évolution très différenciés (Temple et al. 1996). Beaucoup d'entre elles sont en outre associées au sein de groupements de commercialisation. La coopération viticole (structurée en fédérations départementales), constitue une institution puissante de l'arène politique agricole locale* », note Françoise Jarrige en 1999.

Il n'en reste pas moins que cette transition vers la qualité a modifié non seulement la structure spatiale du vignoble languedocien, marqué par la diminution

de sa superficie et par la restructuration de son encépagement, mais aussi sa structure sociale avec une diminution du nombre de viticulteurs et des transformations dans leur mode d'organisation. Cette histoire viticole est à mettre en parallèle avec d'autres dynamiques qui touchent ce territoire depuis trois décennies, notamment la forte augmentation démographique qui, depuis les années 1960, est accompagnée de politiques de développement du tourisme et de construction d'infrastructures de transport (A9, A75, ligne TGV, canal du bas Rhône...). Ces dynamiques entraînent une forte concurrence foncière entre sols dédiés à l'infrastructure, sols dédiés à l'urbanisme et sols dédiés à l'agriculture (Abrantes 2008). On peut noter en particulier que la transition vers la qualité a revalorisé les sols viticoles dont les prix se stabilisent ou augmentent en Languedoc. Par ailleurs, l'augmentation de la taille et de la population des villes languedociennes, en premier lieu Montpellier, exacerbe les problèmes de l'agriculture périurbaine.

La communauté de communes du pays de Lunel, par sa situation géographique se trouve au cœur de ces dynamiques. Spécialisée depuis un siècle et demi dans la viticulture de masse, elle a subi de plein fouet la crise du secteur, ainsi que l'impact des implanta-

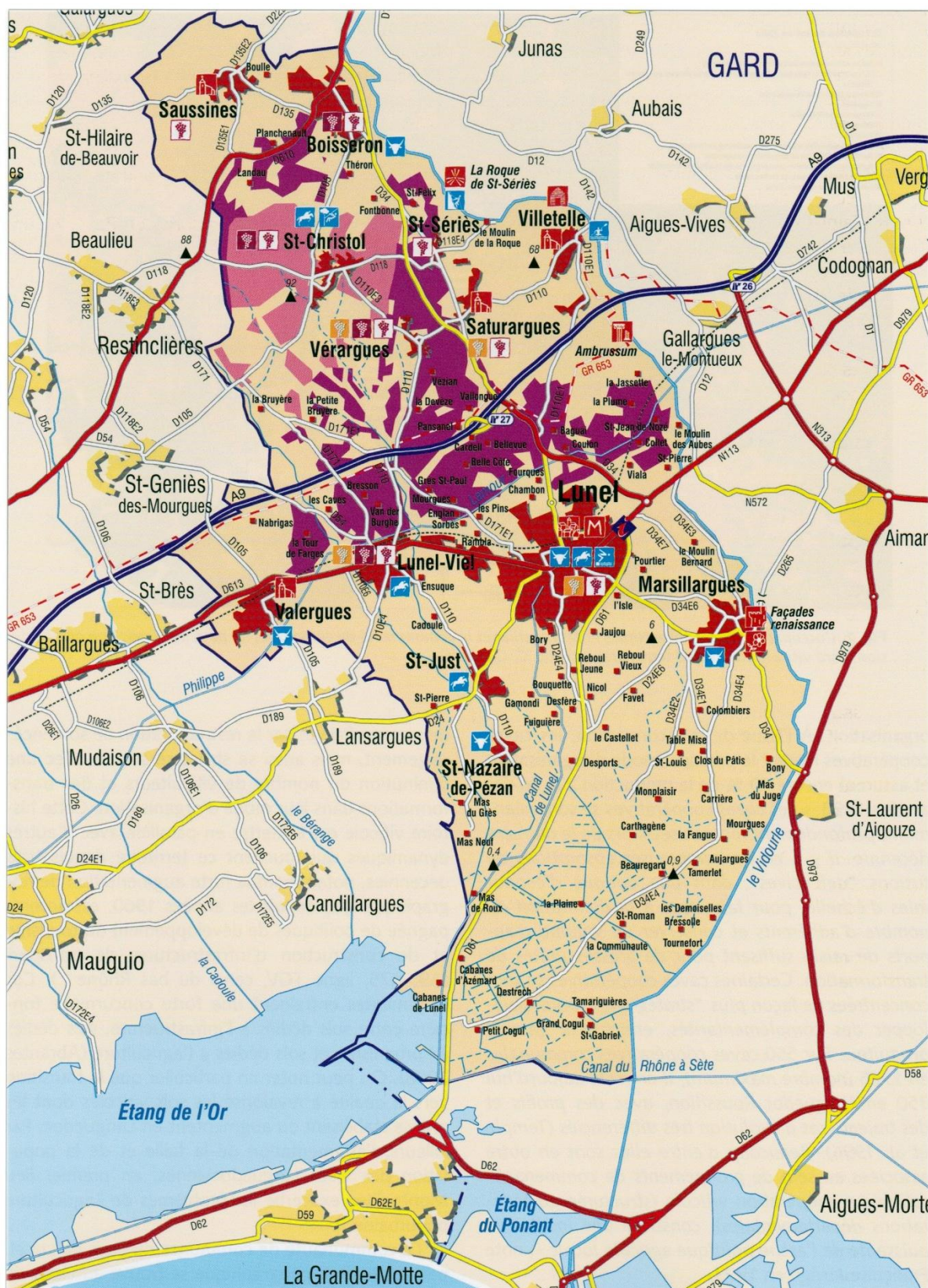


Fig. 3. La partition de la Communauté de communes du Pays de Lunel : vignobles au Nord, urbanisation dans la partie médiane, plaine inondable au Sud (doc. Office de Tourisme).

Quand la ville rencontre la vigne : le Lunellois

tions d'infrastructures : A9 et canal du bas Rhône dans les années 1960, ligne TGV prochainement. Par ailleurs, sa population a fortement augmenté depuis plus d'une décennie entraînant, entre autres, la rédaction de son SCoT en 2005. Ce territoire connaît aussi des dynamiques agricoles diversifiées au sein d'un espace limité : au nord domine une activité viticole forte avec une transition vers la qualité illustrée par l'AOC Saint-Christol (fig. 1), tandis qu'au sud s'affirme une diversification avec le développement de l'arboriculture, aujourd'hui en déclin et partiellement remplacée par le maraîchage (fig. 2). Pour toutes ces raisons, la communauté de communes du Pays de Lunel constitue un laboratoire permettant d'observer les dynamiques agricoles périurbaines du bas Languedoc.

La viticulture dans Le Pays de Lunel

La communauté de communes du Pays de Lunel (CCPL) est constituée de 13 communes (fig. 3), à l'Est de l'agglomération de Montpellier, dans le département de l'Hérault mais en bordure du département du Gard. Ce territoire est donc soumis à la double influence démographique de Nîmes et Montpellier. La communauté de communes du pays de Lunel connaît l'un des plus forts taux de croissance démographique de France avec une moyenne de 2,51% de croissance annuelle entre 1975 et 2005. Elle comptait 45 600 habitants en 2005 lors de la rédaction de son Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT). Ce dernier vise à renforcer la logique territoriale du Lunellois afin de ne pas être absorbé par la grande agglomération montpelliéraine qui tend à devenir une communauté urbaine continue entre Sète et Nîmes. Dans cette perspective, la préoccupation des élus du Lunellois est de renforcer les composantes « rurales » de son territoire grâce, notamment, à la valorisation de l'activité viticole. Ce territoire se partage entre trois composantes principales : une viticulture forte au Nord, une urbanisation importante dans la partie médiane stimulée par la desserte routière et ferroviaire (A9, N113...), enfin la partie Sud, le long du Vidourle marquant la frontière avec le Gard, classée en zone inondable par les Plans de Préventions des Risques Inondations (PPRI)², dominée par les prairies (manades de taureaux), des terres arables, de l'arboriculture, des serres et du maraîchage. Dans cette communauté de communes, le classement en zone inondable devient un moyen efficace de limiter l'urba-

nisation et de maintenir l'agriculture dans le Sud (même si les documents d'urbanisme ne sont pas toujours respectés), ce qui renforce la pression foncière à l'Ouest du territoire où l'influence de Montpellier se fait plus sensible, particulièrement sur les communes de Saint-Just, Valergues et Lunel-Viel. Au final, l'analyse de l'occupation du sol par SIG L-R Ocsol (fig. 2), permet de constater cette frontière très nette entre le Nord (viticole) et le Sud de la communauté de communes.

La communauté de communes du Pays de Lunel illustre donc parfaitement la confrontation entre urbanisation et espace agricole. Afin de mieux saisir les dynamiques de ces espaces agricoles périurbains et de mesurer leur hétérogénéité à l'échelle fine d'une même communauté de communes, nous allons comparer deux communes, l'une au Nord dont la vocation reste viticole, l'autre au Sud où l'influence urbaine se fait sentir plus fortement. Les communes de Saint-Christol (fig. 4) et de Saint-Just (fig. 5) répondent à ces critères. Tandis que la commune de Saint-Christol perpétue sa spécialisation dans la viticulture de qualité et tente à tout prix de maintenir son caractère rural, la commune de Saint-Just, au Sud, s'est fortement urbanisée et a vu son activité agricole complètement modifiée avec la quasi-disparition de la viticulture sur son territoire.

2. DEUX RÉACTIONS FACE À L'AVANCÉE DE LA VILLE : SAINT-JUST ET SAINT-CHRISTOL

Dans un premier temps, l'analyse des données INSEE de juin 2009 concernant les deux communes permet de les situer dans la dynamique de périurbanisation, tout en soulignant leurs différences. Celles-ci se révèlent importantes malgré la proximité géographique des deux communes, une quinzaine de kilomètres, et leur adhésion à la même communauté territoriale.

Malgré tout, les deux communes sont soumises à des dynamiques périurbaines : leur population augmente de manière soutenue depuis les années 1970 (fig. 6), cette augmentation étant principalement due au solde migratoire (fig. 7). Parallèlement s'affirme une attraction des pôles d'emploi : plus de 70% de la population de Saint-Christol et 80% de celle de Saint-Just, ne travaille pas dans sa commune de résidence (fig. 7). On note aussi que dans ces deux communes, depuis la fin des années 1990 et le dernier recensement général, entre 70% (à Saint-Just) et 80% (à Saint-Christol) des habitants sont propriétaires de leur logement. Toutes ces données révèlent des dynamiques démographiques de périurbanisation avec l'alliance de caractéristiques rurales (taux de propriété) et urbaines (augmentation de la population, solde migratoire positif).

2. chaque commune de la CCPL s'est dotée d'un PPRI. Le SCoT a procédé au recollement de ces PPRI (fig. 3).



Fig. 4. Photo aérienne de Saint-Christol en juillet 2005 (cliché CCPL).



Fig. 5. Photo aérienne de Saint-Just en juillet 2005 (cliché CCPL).

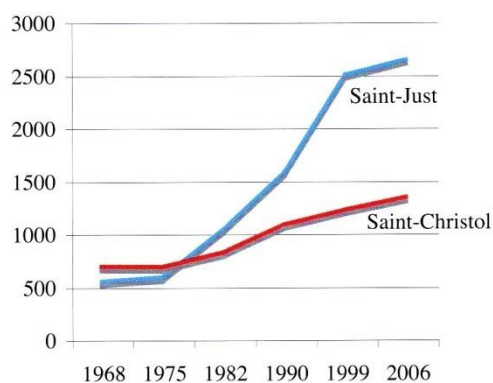


Fig. 6. Évolution de la population des communes de Saint-Just et Saint-Christol entre 1968 et 2006.

Néanmoins, ces évolutions ne sont pas homogènes et s'opposent même parfois entre les deux communes.

Tandis que la commune de Saint-Christol était plus peuplée que celle de Saint-Just dans les années 1970, cette dernière a connu une explosion du nombre d'habitants pour dépasser, dès la fin des années 1970, sa voisine (fig. 6). Depuis la fin des années 1990 la population de Saint-Just se stabilise, tandis qu'à l'inverse la population de Saint-Christol connaît une augmentation moins ample mais plus régulière. Deux dynamiques distinctes s'affirment donc : tandis que Saint-Just connaissait dans les années 1990 une forte périurbanisation avec l'arrivée de nouvelles populations, Saint-Christol a conservé des caractéristi-

Quand la ville rencontre la vigne : le Lunellois

Années	2006				1999			
	actifs		%		actifs		%	
	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol
Ensemble	1133	566	100	100	1034	467	100	100
Travaillent dans la même commune	201	148	17,7	26,1	202	131	19,5	28,1
Dans une commune autre que la commune de résidence	932	418	83,3	73,9	632	336	80,5	71,9
<i>Située dans le département de résidence</i>	799	350	70,6	61,8	711	282	68,8	60,4
<i>Située dans un autre département de la région de résidence</i>	110	53	9,7	9,3	91	40	8,8	8,6
<i>Située dans une autre région en France métropolitaine</i>	24	15	2,1	2,6	28	14	2,7	3
<i>Située dans une autre région hors France métropolitaine (Dom, Com, étranger)</i>	0	1	0	0,2	2	0	0,2	0

Fig. 7. Lieu de travail des actifs de Saint-Just et Saint-Christol en 1999 et 2006 (sources : Insee, RP 1999 et RP 2006 exploitations principales www.insee.fr).

En 2006	Nombre de ménages		Part des ménages en %		Population des ménages		Nombre moyen de pièce par logement		Nombre moyen de pièce par personne	
	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol
Ensemble	977	496	100	100	2628	1288	4,4	4,8	1,6	1,9
Depuis moins de 2 ans	90	42	9,3	8,4	211	100	3,8	4,1	1,6	1,7
De 2 à 4 ans	196	78	20	15,8	549	206	4,2	4,4	1,5	1,7
De 5 à 9 ans	288	119	29,5	24	869	369	4,5	4,9	1,5	1,6
10 ans ou plus	403	257	41,2	51,8	999	613	4,6	5	1,9	2,1

Fig. 8. Ancienneté d'emménagement dans la résidence principale en 2006 à Saint-Just et Saint-Christol (doc. C. Clément; sources : Insee, RP 2006 exploitation principale www.insee.fr).

	Nombre d'exploitations				SAU (Superficie Agricole Utilisée) moyenne par ha			
	2000		1988		2000		1988	
	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol	Saint-Just	Saint-Christol
Toutes exploitations (1)	30	70	49	83	17	14	9	9
<i>Dont exploitations professionnelles</i>	11	21	16	36	42	38	25	18

(1) Y compris les exploitation sans SAU.

Fig. 9. Évolution du nombre d'exploitations agricoles et de la SAU à Saint-Just et Saint-Christol entre 1988 et 2000 (sources : Agreste, recensements agricoles, 1988 et 2000 www.insee.fr).

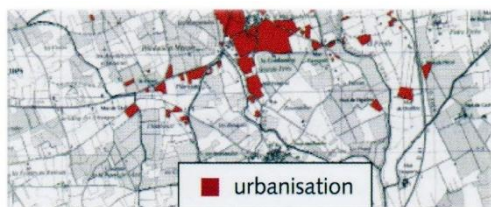
ques rurales avec un solde migratoire moins important. Notons enfin que, depuis le dernier recensement général de 1999, la situation évolue très sensiblement. L'arrivée de nouvelle population s'est stabilisée, particulièrement à Saint-Just, ce que confirment les chiffres de l'ancienneté d'emménagement (fig. 8). Tandis que, dans les deux communes, moins de 10% des ménages sont installés depuis moins de deux ans, à Saint-Just plus de 40% et à Saint-Christol 50% y vivent depuis plus de dix ans. Globalement on observe donc une stabilisation de la croissance démographique

ainsi que des différences notables entre Saint-Just et Saint-Christol.

Concernant l'agriculture, la crise de la viticulture a principalement entraîné une concentration des exploitations en Languedoc-Roussillon (Agreste, août 2009), ce qui est visible à Saint-Just et Saint-Christol (fig. 9). Les surfaces plantées en vigne ont fortement régressé à Saint-Just alors qu'elles sont restées à peu près stables à Saint-Christol. Cela illustre la permanence viticole de cette commune tandis que Saint-Just s'est spécialisée en arboriculture et maraîchage. Au même endroit,



1971



1992



2002

Fig. 10. Évolution de l'urbanisation de Saint-Just entre 1971 et 2002 (sources : photos aériennes de l'IFEN et IGN, réalisation : C. Clément).

l'essor de la population a entraîné l'extension du village, provoquant une perte de terres agricoles. Mieux encore qu'à travers les chiffres de l'INSEE et du Recensement Général Agricole (RGA), ces phénomènes spatiaux d'urbanisation et de régression des surfaces viticoles sont très visibles grâce à la photo-interprétation (fig. 10-13).

La comparaison de photos aériennes (IFEN) prises en 1971, 1992 et 2002 sur les communes de Saint-Just et Saint-Christol illustre la croissance de l'urbanisation (fig. 10-13) et, dans le cas de Saint-Just la régression du vignoble au profit des vergers (fig. 12) tandis que les cultures annuelles/prairies et les friches restaient à peu près stables dans la décennie 1990 (fig.13). À l'inverse, à Saint-Christol, le vignoble s'est maintenu en grande partie et l'urbanisation a très peu gagné sur les terres agricoles. Selon le Maire de la commune, à Saint-Christol le nombre de friches a augmenté dans les années 1990, à Saint-Just, la photo-interprétation nous



1972



Fig. 11. Évolution de l'urbanisation à Saint-Christol de 1972 à 2002 (sources. fonds IGN 25000e: photos aériennes l'IFEN et IGN, réalisation : C. Clément).

montre la forte présence de friches, même si leur nombre se stabilise depuis 1992 (fig. 13). Ces friches sont surtout dues à l'attente foncière de certains propriétaires qui craignent de voir leurs terres bloquées en secteur agricole selon les zonages des documents d'urbanisme, en premier lieu le PLU, et de ne pas pouvoir les vendre en terrains constructibles. Ces agriculteurs, souvent en fin d'activité, ou propriétaires terriens préfèrent laisser leurs terrains à l'abandon ou, de manière de plus en plus fréquente, les utilisent comme pâtures pour des chevaux. Cela donne naissance au phénomène des baignoires utilisées comme abreuvoirs, forme de déclassement du paysage périurbain (Vial *et al.* 2009).

Aujourd'hui l'urbanisation de Saint-Christol se stabilise, sous l'effet du PLU qui limite les possibilités d'urbanisation. L'objectif politique de la municipalité est de protéger sa viticulture et son caractère rural.

Quand la ville rencontre la vigne : le Lunellois

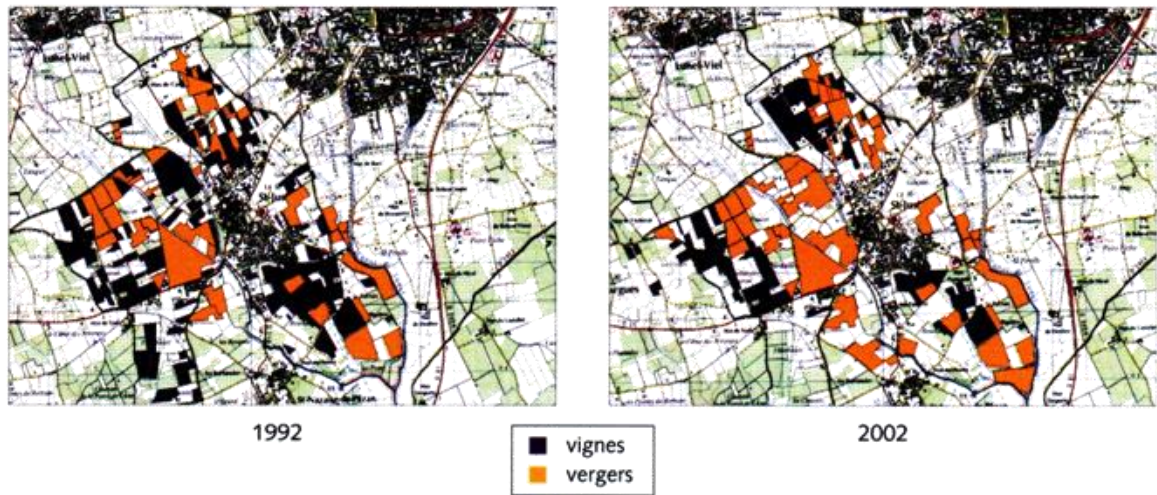


Fig. 12. Évolution de la surface en vigne et en vergers à Saint-Just entre 1992 et 2002 (sources : fonds IGN 25000^e; photos aériennes IFEN et IGN, réalisation C. Boesch et C. Clément).

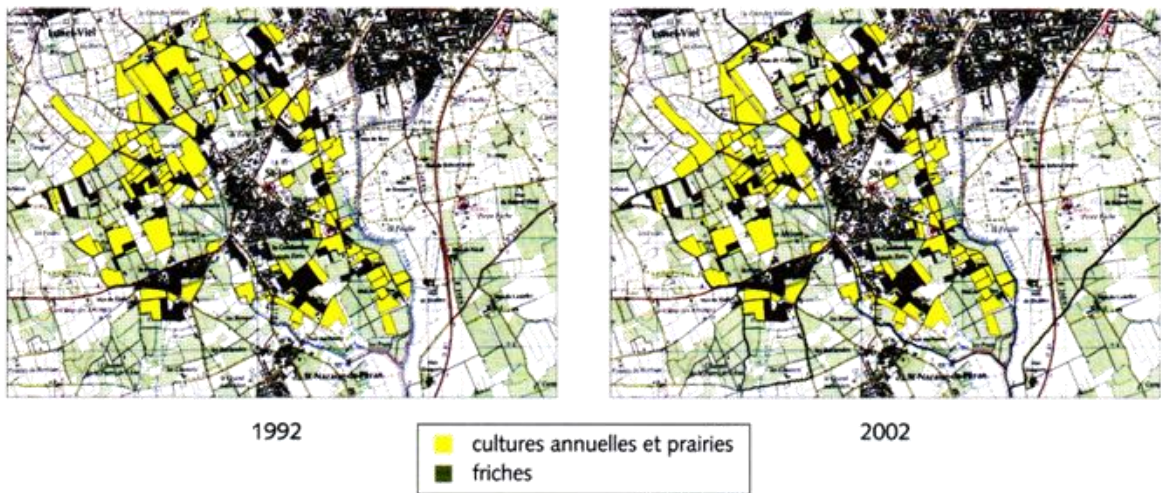


Fig. 13. Évolution de la surface en cultures annuelles, prairies et friches entre 1992 et 2002 à Saint-Just (sources : photos aériennes IFEN et IGN, réalisation C. Boesch et C. Clément).

Depuis les années 1970 sa surface en vigne est restée sensiblement la même. À l'inverse, à Saint-Just les photographies aériennes montrent une diminution de la surface en vigne assez importante au cours des années 1990, accompagnant la forte croissance de population (fig. 10) ainsi que la stabilisation des cultures annuelles et des friches (fig. 12). Couplée à une analyse des données démographiques de ces deux communes, cette approche permet de dessiner l'arrière-plan socio-économique sur lequel il est à présent plus aisé de comprendre les projets politiques de ces communes et de la communauté de communes.

Nous avons vu qu'en 2005, alors que les conséquences de la forte augmentation de la population dans certaines communes, notamment Saint-Just, commençaient à se faire sentir au niveau spatial et en termes d'équipement (écoles, routes...), la CCPL s'est dotée d'un SCoT visant, entre autres, au maintien et à la

protection des espaces agricoles face à l'urbanisation, afin de faire de ce territoire une zone d'aération entre les agglomérations de Nîmes et Montpellier (fig. 14).

La volonté politique, exprimée très clairement, a été suivie de projets portés par la communauté de communes mais aussi par des associations locales, des agriculteurs et des personnes de la société civile. En premier lieu, en partenariat avec le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM 34) et la SAFER, la CCPL a lancé une consultation populaire lors de la rédaction du SCoT en 2005 et en 2008, afin de connaître les attentes des Lunellois en termes d'agriculture. Il en ressort une demande de produits maraîchers en vente directe et de préférence « bio ». Un marché paysan a été mis en place l'été dernier sur la commune de Marsillargues. Parallèlement, la CCPL et le CIVAM ont lancé un appel

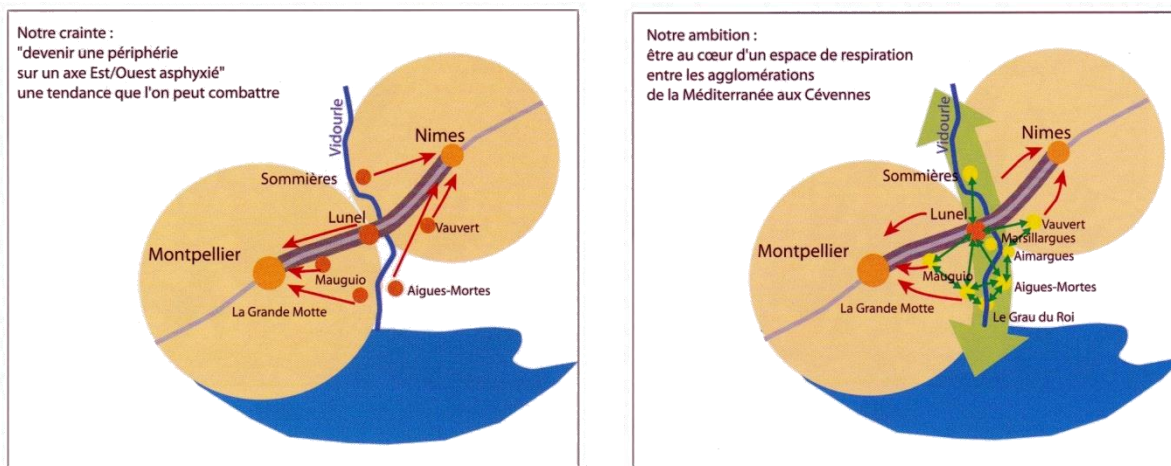


Fig. 14. Le projet politique de la Communauté de Communes du Pays de Lunel élaboré dans le cadre du SCoT de 2005 (doc. CCPL).

à projet pour installer un ou plusieurs producteurs maraîchers biologiques sur le territoire. Les réponses ont été nombreuses. Le partenariat avec la SAFER afin de trouver des terres disponibles pour ce genre de cultures, s'est avéré infructueux en raison de la taille des exploitations actuellement sur le marché : de grands mas de centaines d'hectares, trop vastes pour l'installation de maraîchers et trop coûteux pour une intervention publique sur le foncier³.

En second lieu, en 2006 la commune de Saint-Christol a développé un projet de pôle œnotouristique qui, relayé par la communauté de communes, a été labellisé pôle d'excellence rural (PER) par l'État. Ce pôle prendra principalement la forme d'un bâtiment dédié à l'œnologie, la découverte et la dégustation du vin, la présentation de l'histoire de la viticulture dans la région. Cette initiative associe des élus, des acteurs du tourisme et des viticulteurs de la région. Elle prévoit aussi le développement de la vente directe au caveau et la visite de vignobles : reconnaissance des cépages, compréhension des paysages...

Enfin, parallèlement au projet de pôle œnotouristique, est né un projet de valorisation de l'histoire viticole du Lunellois. Cette initiative issue d'associations du Lunellois et de personnes privées, a pour but la réalisation d'expositions, une dans chaque commune de la CCPL afin de présenter l'histoire viticole de la région. De nombreux thèmes sont abordés, de la chimie du vin à la construction des paysages viticoles, avec dans chaque village un thème spécifique d'exposition. Cette initiative est soutenue financièrement par le

Conseil Général de l'Hérault, la Communauté de Communes et les associations.

Ces différents projets illustrent la volonté politique de la CCPL de ne pas se laisser happer par les agglomérations urbaines voisines et de rester un territoire à part entière, approprié et valorisé par ses habitants. Cette recherche de légitimité territoriale passe ici par une affirmation des valeurs agricoles et notamment viticoles du territoire, grâce à une patrimonialisation de cette activité et par un renouvellement de la fonction agricole dans une zone très habitée, grâce au développement du maraîchage et de la vente directe.

La multiplication de ce type d'initiatives visant à animer, gérer et légitimer des territoires périurbains ou des territoires à fort enjeux environnementaux et agricoles (comme les réserves naturelles ou les PNR), peut être vue comme une nouvelle forme de gestion collective des territoires et une agriculture conçue comme un bien commun. Cette gestion collective réinvente un type de citoyenneté et de démocratie au travers de la notion de gouvernance territoriale.

3. L'AGRICULTURE PÉRIURBAINE EN LUNELLOIS : DES INITIATIVES INNOVANTES, UNE GOUVERNANCE RÉINVENTÉE

L'observation de ces différents projets et les débats qu'ils engendrent révèlent une agriculture périurbaine gérée collectivement et acquérant de ce fait un statut de bien commun⁴. Cette gestion collective peut prendre différentes formes, du simple gouvernement de ces espaces à une véritable gouvernance

3. Selon un entretien avec le chargé de l'environnement et de l'agriculture à la CCPL.

4. Bien commun ici entendu de manière très générale comme un bien partagé par l'ensemble de la société et donc soumis à une gestion collective.

Quand la ville rencontre la vigne : le Lunellois

d'un territoire spécifique; nous parlons alors de gouvernance territoriale (Le Galès 1995) (Rosanvalon 2008) impliquant de ce fait des «*acteurs publics et privés aux identités multiples et aux ressources* (au sens très large : pouvoirs, relations, savoirs, statuts, capitaux financiers) *asymétriques*» dans un «*processus dynamique de coordination* (hiérarchie, conflit, concertation) (...) *visant la construction collective d'objectifs et d'actions en mettant en œuvre des dispositifs* (agencement des procédures, des mesures, des connaissances, des savoir-faire et informations diversifiés) *multiples qui reposent sur des apprentissages collectifs et participent des reconfigurations / innovations institutionnelles et organisationnelles au sein des territoires*» selon la définition construite collectivement par le projet PSDR Gov-Innov (Rey Valette *et al.* 2009).

Lors de la réalisation de documents de planification comme le SCoT de la CCPL ou le PLU de Saint-Christol, des procédures de gouvernance se mettent en place avec des groupes de travail, des enquêtes publiques ou encore des consultations populaires sur des thèmes spécifiques comme ce fut le cas pour l'agriculture à Lunel. Mais des projets plus informels, débouchant sur de réelles actions sur le territoire, comme les expositions dans le Lunellois, adoptent aussi ce type de participation. Dans tous les cas, chaque projet, chaque initiative, chaque effort de planification ou de valorisation d'un secteur s'adapte aux conditions et règles locales, les dynamiques périurbaines dans le cas du Lunellois. Il est alors possible de parler d'*adaptive governance* qui implique, selon la théorie des Commons, une lecture scientifique des lois locales régissant le bien commun (Dietz *et al.* 2003; Ostrom 1990), ici l'agriculture périurbaine.

L'émergence, dans certains cas l'affirmation, de cette «*gouvernance territoriale adaptative*» engendre une implication plus forte d'associations, d'agriculteurs ou de membres de la société civile dans la gestion politique des territoires. Les projets qui naissent au sein de la CCPL en sont des illustrations pertinentes. Cette implication résulte, entre autres, d'une prise de conscience mondiale de l'irréversibilité de la destruction des ressources naturelles engendrant une volonté de maîtrise durable de nos vies, de nos espaces et donc de notre agriculture. Au final, de nombreuses dynamiques sous-tendent cette réinvention de la gestion et de l'animation des espaces en zones périurbaines :

Les changements rapides et violents qui ont secoué les espaces périurbains ces dernières décennies ont généré une prise de conscience de l'importance de l'aménagement de l'espace.

Les possibilités de participation à la prise de décision politique avec l'organisation de consultations

populaires et notamment les enquêtes publiques lors de la rédaction des documents de planification ont accru l'intégration des points de vue de la société civile dans la gestion des territoires.

La multiplication des associations dans l'espace périurbain et l'implication de plus en plus forte des citoyens au sein des mouvements associatifs locaux ont favorisé une organisation de la société civile locale pouvant déboucher sur l'émergence de projets animant le territoire.

La dynamique d'action de la CCPL illustre ces quatre points. Les changements spatiaux et démographiques ont été brutaux ces dernières décennies, notamment dans les années 1990. Des projets politiques débouchant sur une planification du territoire ont émergé dans les années 2000. Cette planification s'est faite à partir d'une consultation de la population locale, animée par la volonté de maintenir une agriculture de proximité et d'éviter d'être englobé dans l'agglomération montpelliéraine, ce que soulignent les résultats des questionnaires de la CCPL sur l'agriculture en 2005 et 2008. D'autre part, des projets comme le pôle œnotouristique à Saint-Christol et le projet d'expositions révèlent une volonté de valoriser la viticulture locale afin, entre autres objectifs, de renforcer les composantes rurales et agricoles du territoire, malgré l'avancée de l'influence urbaine.

Ainsi, les dynamiques relevées grâce à l'étude de la communauté de communes du pays de Lunel soulèvent des questions :

- Que révèle cette résistance à la ville ? Comment l'espace périurbain peut-il exister entre le rural et l'urbain ?
- Ces initiatives locales sont-elles la preuve d'un nouvel exercice de la citoyenneté, hors du vote classique ?
- Comment les agriculteurs périurbains gèrent-ils cette multifonctionnalité de leur espace de travail ?
- Quelles pourraient être les conséquences sociales et spatiales d'une gestion de l'agriculture périurbaine comme bien commun ?

Autant de questions qui méritent un travail de recherche approfondi. Celui-ci est conduit au sein d'une équipe de l'INRA dans le cadre de ma thèse portant sur l'agriculture périurbaine en Languedoc et au Nord-Ouest du Portugal⁵.

5. Camille Clément, *Dynamiques et gouvernance des espaces agricoles périurbains, entre publicisation et privatisation : cas du Languedoc et du Nord-Ouest Portugal*, thèse financée par l'Inra-sup-Agro de Montpellier, UMR Innovation, équipe Innovations Territoriales.

CONCLUSION

La gestion politique de l'agriculture périurbaine se place aujourd'hui au cœur des questions qui animent les territoires français, et plus largement les pays d'Europe occidentale. Le département de l'Hérault subit de plein fouet la double dynamique d'une viticulture (principale activité agricole du département) qui a dû gérer la crise mondiale du secteur et une croissance démographique effrénée depuis les années 1970 qui, même ralentie, continue d'exercer une pression sur le foncier. La communauté de communes du Pays de Lunel, par sa situation géographique et son histoire, illustre cette double dynamique. Hérité d'une longue tradition agricole, le vignoble a régressé et la surface bâtie s'est accrue en proportion inverse. La comparaison de deux communes de cette communauté de communes révèle néanmoins que les dynamiques peuvent être différentes même au sein d'une petite entité géographique. Tandis que Saint-Christol conserve des composantes rurales avec, notamment, une forte spécialisation viticole, la commune de Saint-Just, a au contraire vu son vignoble disparaître et son territoire s'urbaniser fortement et se spécialiser en maraîchage et en arboriculture.

Parallèlement, se manifeste dans cette communauté de communes une forte volonté de se démarquer des agglomérations voisines de Nîmes

et surtout de Montpellier en voulant faire de ce territoire « un espace d'aération ». Cette volonté politique prend la forme d'une valorisation de l'agriculture locale. Deux projets illustrent cette valorisation : pour la spécialisation viticole, un pôle œnotouristique doit voir le jour en 2010 sur la commune de Saint-Christol et des expositions dans chaque commune de la CCPL doivent renforcer le caractère patrimonial de la viticulture lunelloise. Parallèlement, dans la partie médiane, la plus peuplée, la CCPL tente d'installer des maraîchages et valorise les producteurs locaux au travers de marchés paysans.

Ces initiatives politiques sont, dans certains cas, relayées par des mouvements associatifs et / ou par la société civile. Au travers des collectivités locales, des associations locales et des acteurs locaux, la population s'engage dans la valorisation et l'animation des espaces agricoles, au départ privés, et réinvente les notions de gouvernance et de démocratie locale. Ainsi, il est possible de parler de gouvernance territoriale à propos de la communauté de communes du Pays de Lunel et d'une gouvernance territoriale prenant en compte les dynamiques spécifiques du territoire largement animées par la péri urbanisation. Serait-il possible de voir dans ces dynamiques un réinvestissement démocratique du local au détriment de l'intérêt général ?

BIBLIOGRAPHIE

- Abrantes 2008** : P. Abrantes, *Dynamiques urbaines et mutations spatiales agricoles à l'échelle de la région Languedoc-Roussillon : analyse et modélisation géographique*. UMR Innovation.
- Aumand, Barthelemy, Caron 2006** : Aumand A., D. Barthelemy, P. Caron, Definitions, references and interpretations of the concept of multifunctionality in France. *Les cahiers de la multifonctionnalité*, n° 10, p. 5-38.
- Dietz, Ostrom, Stern 2003** : T. Dietz, E. Ostrom, P.C. Stem, The struggle to govern the Commons. *Science*, vol. 302.
- Donadieu 1998** : P. Donadieu, *Campagnes urbaines*, Arles.
- Fleury et al. 2004** : Fleury A., Laville J., Darly S., Lenaers V., *Dynamiques de l'agriculture périurbaine : du local au local. Cahiers d'études de la recherche francophone/agricultures*, vol 1, n°13, p. 58-63.
- Jarrige 1999** : F. Jarrige, *La place de la viticulture dans la construction des territoires périurbains de Montpellier : enjeux et émergence de processus de concertation. École-chercheur INRA. Économie Spatiale et Régionale*, Document de travail pour l'atelier « espaces périurbains I », Le Croisic, 8-10 déc. 1999.
- Jarrige 2004** : F. Jarrige, *Les mutations d'une agriculture méditerranéenne face à la croissance urbaine : dynamiques et enjeux autour de Montpellier. Cahiers d'études de la recherche francophone / agricultures*, vol. 13, n° 1, p. 64-74.
- Laporte, Touzard 1998** : Laporte J.-P., Touzard J.-M., *Vingt ans de transition viticole en Languedoc Roussillon. Pole Sud*, n° 9.
- Le Caro, Madeline, Pierre 2007** : Y. Le Caro, Ph. Madeline, G. Pierre, *Agricultures et territoires : entre productivisme et exigences territoriales*. Rennes.
- Le Galès 1995** : P. Le Galès, *Du gouvernement des villes à la gouvernance urbaine. Revue française de sciences politiques*, 45 (1), p. 27-95.
- Ostrom 1990** : E. Ostrom, *Governing the commons The Evolution of Institutions for Collective Action*.
- Poulot 2008** : M. Poulot, *Des territoires de projet en périurbain : les programmes agri-urbains. Historiens et géographes*, 403, p. 111-124.
- Rey-Valette et al. 2009** : H. Rey-Valette et al., *Gouvernance des territoires et développement rural : une grille d'analyse pour appréhender les innovations organisationnelles ; colloque de l'ASRDLF Entre projets locaux et de développement et globalisation de l'économie : quels équilibres pour les espaces régionaux ?*, Clermont-Ferrand, 6-8 juillet 2009.
- Rosanvallon 2008** : P. Rosanvallon, *La légitimité démocratique. Impartialité, réflexivité, proximité*, Paris, Le Seuil.

Sabatier 2007 : B. Sabatier, *État des recherches sur l'agriculture périurbaine*, Post-doctorat UMR Innovation, 70.

Soulard et al. 2006 : C. Soulard et al., *Le bâti agricole périurbain, projets d'aménagement et besoins spatiaux des agriculteurs. Bâtir dans les campagnes.*

Temple, Touzard, Jarrige 1996 : Temple L., Touzard J.-M., Jarrige F., La restructuration des coopératives viticoles en Languedoc-Roussillon : du modèle communal à la diversité des adaptations actuelles, *Revue d'Économie Méridionale*, vol. 44, 4/1996, n° 176, p. 73-93.

Touzard, Laporte 1999 : Touzard J.-M., Laporte J.-P., Les coopératives viticoles de l'Hérault. Les mutations de 1988 à 1997, *Agreste*, DDAF de l'Hérault n° 11, août 1999.

Vial, Aubert, Perrier-Cornet 2009 : Vial C., Aubert M., Perrier-Cornet P., Cheval et territoire: quels liens entre la présence de chevaux de loisir et les dynamiques rurales contemporaines. colloque de l'ASRDLF, *Entre projets locaux et de développement et globalisation de l'économie : quels équilibres pour les espaces régionaux ?*, Clermont- Ferrand, 6-8 juillet 2009.



Mémoire et avenir de la viticulture. Enfants et viticulteurs : regards croisés sur la viticulture

Extraits d'entretiens par
Isabelle Cellier, Vincent Millet et Jacques Sauvaire

L'urbanisation progressive du Lunellois amène avec elle une mutation profonde dans la physionomie humaine d'un canton traditionnellement axé sur la viticulture. La région voit ses viticulteurs disparaître et le paysage lui-même est menacé. Le vin, boisson de consommation courante il y a encore vingt-cinq ans, devient peu à peu produit de luxe, que l'on déguste uniquement pour les bonnes occasions. Cette mutation, qui s'est opérée en moins de deux décennies, montre l'urgence d'un travail de mémoire sur un patrimoine dont les premiers vestiges remontent à l'époque romaine. Aussi semblait-il essentiel de raconter, expliquer mais surtout donner la parole aux viticulteurs. Une série d'entretiens ont donc été menés avec des témoins du passé, comme la dernière secrétaire de la distillerie coopérative de Lunel-Viel, le dernier directeur de la cave coopérative de Marsillargues ou des viticulteurs à la retraite... mais aussi avec des témoins encore en activité ou s'y lançant, de jeunes viticulteurs ainsi qu'un directeur de cave qui rendent compte de la réalité actuelle de la viticulture. Ce sont cependant les entrevues avec différentes générations au sein de familles de viticulteurs qui font le mieux prendre conscience de la mutation profonde qui s'est opérée dans la région. Ceci explique que nous présentions ici un extrait d'entrevue menée avec Claude Conge, viticulteur de Saint-Christol qui a repris l'exploitation familiale dans les années 1970 et son fils, Pascal, actuel directeur de la cave coopérative.

Accomplir ce travail de mémoire ne suffisait cependant pas. Une recherche de valorisation du patrimoine devait nécessairement prendre en compte ceux qui doivent « apprendre » ce patrimoine que nul ne semble penser à transmettre ou ne sait transmettre, c'est-à-dire un jeune public que quelques témoignages montrent bien ignorants sur la question. Si l'on veut juger du recul de l'activité viticole dans la région, la discussion qui suit (menée avec des élèves de maternelle) est en effet significative :

Maîtresse : Mardi, nous irons dans une vigne.

Élève : Alors, il faudra prendre un petit panier.

Maîtresse : Pourquoi est-ce que tu dis ça ? Qu'est-ce qu'on trouve dans les vignes ?

Élèves : Des fraises, oui, oui...

Élèves : Non, des cerises (beaucoup approuvent).

Un seul élève : Non, du raisin. Mais moi, je pourrai pas venir parce que je l'aime pas, le raisin...

Nul doute qu'il y a cinquante ans, peu d'enfants, même aussi jeunes (quatre ans) auraient dit que l'on trouvait des fraises ou des cerises dans une vigne ! Et leurs aînés ne disent pas beaucoup mieux, puisque des enfants de dix ans nous ont parlé par exemple « d'usines de vin » en évoquant les caves coopératives ! Peut-on expliquer cette méconnaissance des jeunes générations par le renouvellement actuel de la population, les Lunellois « de souche » cédant le terrain à des néoruraux de toutes origines, bien incapables de transmettre un savoir qu'ils ne détiennent pas eux-mêmes ? Bien que parmi ces derniers, certains cherchent à renouer avec la nature et à découvrir les traditions locales, comme en témoigne par exemple leur participation aux « vendanges à l'ancienne », une intégration véritable ne peut cependant passer que par l'éducation et la sensibilisation des enfants. D'autant plus qu'il est par ailleurs étonnant de constater combien ces derniers, peu au fait de l'activité viticole, sont par contre sensibles à leur environnement et attachés aux paysages de vigne, allant jusqu'à dire : « *les vignes, c'est beau !* »

Un questionnaire, passé dans une classe de CM2 d'une école de Sommières, et des entretiens réalisés dans une classe de Moyenne Section de maternelle ont apporté un premier aperçu de la vision qu'ont les jeunes de la viticulture dans leur région. Quel meilleur reflet que ce jeune public pour mesurer l'impact actuel de la viticulture sur la population ? Si une véritable enquête reste à envisager, prenons les propos recueillis et les réponses comme de simples

témoignages que nous ne chercherons pas à analyser ici mais qui cependant semblent assez significatifs pour que l'on s'interroge. Avant d'écouter ces futurs, ou non, consommateurs ou producteurs, laissons la parole à deux acteurs actuels de la viticulture, Claude et Pascal Conge, qui vont nous faire partager un demi-siècle de viticulture.

ENTRETIEN AVEC CLAUDE ET PASCAL CONGE À SAINT-CHRISTOL

1. Du cheval au tracteur

Question : Comment se passait la vie d'un viticulteur dans le temps ?

Claude : C'était pas du tout la même vie que maintenant. C'était une vie qui était nettement plus dure, parce que tout était manuel, il n'y avait rien d'automatique. C'était pénible les journées, c'était du dimanche soir ou lundi matin jusqu'au dimanche midi et on avait le dimanche après-midi de libre. On avait les chevaux à la maison, donc quand on a des bêtes à la maison, on ne peut pas partir. Ma mère, elle est issue de la ville de Nîmes et quand on allait chez mon grand-père, il fallait que ce soit le voisin qui fasse manger le cheval, parce que le cheval lui, il ne savait pas qu'on allait à Nîmes, donc oui c'était très contraignant. Par contre mes parents, ils étaient très heureux quand même, c'était la vie de village, c'était une vie paisible (fig. 1).

Question : Les chevaux représentaient donc une grosse contrainte pour la vie de famille ; la vie était-elle plus dure, moins dure ?

Claude : Mes parents, ils étaient heureux ; ils étaient jeunes et quand on est jeune, on est heureux. Et puis bon, comme moi, ils avaient quand même ce goût de la liberté. À ce moment-là mon père il aimait chasser, donc il allait à la chasse : une vie qui était très calme par rapport à maintenant. Nous notre époque, elle est plus facile mais malgré ça, malgré le fait qu'on soit dans la nature, on a une vie plus stressée que celle qu'avaient nos parents qui avaient une vie plus dure, qui faisaient davantage d'heures, mais plus au ralenti parce qu'ils le faisaient au rythme des bêtes. Quand ils travaillaient, quand le cheval il en avait assez, c'était pas l'homme qui le guidait, c'était lui. Quand il en avait assez, il s'arrêtait et on rentrait, voilà, on ne pouvait pas faire autrement. Ils partaient très matin et arrivé 9h-10h, ils étaient obligés de rentrer parce que le cheval, il n'en pouvait plus, c'était fini. Maintenant, avec le tracteur, on met la « clim » et allez, on travaille, on fait n'importe quoi. Tandis que là, ils vivaient vraiment avec les saisons parce qu'ils ne pouvaient pas faire autrement. Je l'ai connu, c'était la fin en définitive des chevaux quand j'ai commencé. C'était aux

alentours des années soixante-dix, on avait encore des chevaux à la maison mais on avait commencé déjà à avoir des tracteurs, on avait les deux.

Question : Le cheval était à la fois une contrainte parce qu'il fallait s'occuper tout le temps de lui etc., mais tu disais aussi que quand il était fatigué, on s'arrêtait ; alors qu'avec un tracteur, ce n'est pas pareil...

Claude : C'était un ami aussi ; on aimait nos bêtes ! Moi j'ai vu pleurer mon père. Un jour quand le cheval est tombé malade, il a fallu l'amener au vétérinaire. Il a fallu l'abattre parce qu'on ne pouvait rien faire, ben j'ai vu mon père, mon père pleurer parce que c'était... c'était son compagnon de tous les jours, il aimait cette bête et tout, on s'y attachait ! Ça arrivera qu'avec un tracteur on le laisse dans un coin, c'est complètement différent.

Question : Comment as-tu perçu l'évolution qu'a connue la viticulture ?

Claude : Très rapidement ça a évolué. Les chevaux, on les a gardés une paire d'années, après est arrivé le petit tracteur à chenilles. Donc on labourait, on faisait en définitive les mêmes travaux qu'avec les chevaux à cette époque-là, parce qu'on passait plusieurs fois avec les tracteurs, tout ça... Mais c'est mécanique, donc après quand on ne l'utilisait plus, on le mettait dans un coin. C'était fini, on n'avait pas besoin de le faire manger. Déjà on avait cette liberté-là, de ne plus avoir cette contrainte, d'avoir une bête dans une écurie. Parce que même qu'il travaille qu'il travaille pas, il fallait s'en occuper !

Question : Pour toi donc, l'essentiel du changement consiste en ce passage du cheval au tracteur ?

Claude : Oui, ça a été un changement, oui, ça a été un gros changement...

2. Le traitement phytosanitaire : Les abus

Question : On a l'impression qu'à l'époque, on n'avait pas le même rapport avec la vigne par rapport en particulier au traitement phytosanitaire. Quel est ton avis ? As-tu perçu un changement ?

Claude : Disons qu'au début où j'ai commencé à travailler, on ne traitait pas... disons, on ne traitait pas, on faisait les traitements qu'on appelle classiques : contre l'oïdium, contre le mildiou. Depuis que la vigne existe et qu'on est arrivé à avoir des produits, on a toujours traité comme ça sinon, une année sur trois ou quatre, on perdait notre récolte ! Donc après, il y a eu une époque, et alors là c'est vrai qu'il y a eu un grand changement, où des gens très, très éduqués sont venus dans les vignes et ils nous ont appris que, non content du mildiou et de l'oïdium, il y avait d'autres



Fig. 1. Claude et Pascal Conge (cliché : V Millet).

maladies Bon, c'étaient souvent des gens qui n'étaient pas indépendants à une société, qui travaillaient plutôt pour des sociétés. Mais bon, c'est vrai que ça nous a amélioré nos rendements ! Alors c'est vrai qu'au début, on a commencé à traiter... doucement. Puis le voisin traite un peu plus et la récolte est meilleure, alors on se dit qu'on n'est pas plus bête et qu'on va faire pareil ! Alors voilà, il y a eu un engrenage... et après, on a fait du n'importe quoi ! Pendant une époque, c'est vrai qu'on maîtrisait mal : on suivait ces conseillers. Après, en définitive, on peut dire que c'est notre faute mais elle est vraiment minimisée, parce que nous, on découvrait ! On découvrait des produits et on ne nous donnait aucune explication. On nous vendait le produit et puis : débrouillez-vous ! Je veux dire qu'on ne nous disait pas que c'était mauvais. Bon on le savait, parce que le lendemain des fois on était malade ! Mais bon, on a fait n'importe quoi et on nous a fait faire n'importe quoi ! C'était aux alentours des années 80 : alors là vraiment, là on a exagéré ! Notre santé sûrement elle en a pris un coup...

Question : Mais ces maladies étaient réelles quand même...

Claude : Ah oui, elles étaient réelles bien sûr ! Mais le problème, c'est qu'on ne faisait pas comme maintenant où l'on traite que si vraiment on ne peut pas faire autrement. Tandis que là, systématiquement, on traitait : on cherchait pas à comprendre ! Puis on avait des produits qui n'étaient pas recherchés, des produits qui tuent tout ! C'était un peu comme nous avec la pénicilline : dès qu'on avait un peu mal à la gorge, on prenait de la pénicilline et là !

3. De La cave particulière à La cave coopérative

Question : La vinification, est-ce que tu te rappelles comment ça se passait avant la création de la cave coopérative ?

Claude : Je me rappelle... mais pas chez moi. Par contre, je me rappelle : j'avais des voisins qui avaient une petite cave à côté et c'est vrai que c'était quand même laborieux ! Nous, on était à la cave coopérative dès le début. Moi, j'ai toujours connu la cave coopérative et j'étais content d'être à la cave coopérative !

Question : Tu as connu la distillerie ambulante ?

Claude : Oui, oui, bien sûr ! Là, c'était vraiment un truc ! J'étais jeune mais c'est vrai que c'était le rendez-vous : ils faisaient brûler juste à côté de chez mes parents et c'était le rendez-vous entre midi et deux de tous les viticulteurs. Alors là, je peux vous dire que la politique, ça y allait ! Surtout à la fin, sur les deux heures de l'après-midi, quand... (rires). En permanence, il y avait un petit verre..., et il y avait toujours quelqu'un pour le boire ! Puis c'était pas du onze degrés là, vraiment ! C'était l'époque là hein ?

Question : Ton fils, comment a-t-il vu, lui, l'évolution ? Par rapport à la cave, par rapport au métier ?

Pascal : Moi, pour la partie vraiment viticole, en fait j'ai connu que très peu d'évolution entre quand j'étais gamin et aujourd'hui. Moi, ce que j'ai connu depuis une vingtaine d'années, c'est plus finalement un retour en arrière, au bon sens du terme ! Par exemple aujourd'hui, on n'a jamais autant fait les vendanges manuelles ! Parce qu'on se rend compte que pour la qualité du produit, pour aussi la caractéristique de nos produits et tout,

les méthodes culturelles un peu ancestrales, ça a aussi une valeur ! On a des marchés qui sont un petit peu compliqués ! Simplement, avec une bouteille de vin : le vin c'est 92% d'eau, entre 12 et 15% d'éthanol etc., mais le vin, c'est pas que ça ! C'est aussi toute une culture et à un moment donné, les petites dérives dont a parlé mon père tout à l'heure... aujourd'hui, on est davantage sur des pratiques qui sont plus raisonnées, d'intégration. Et le vin, ça transcrit aussi toutes ces valeurs-là. On est attaché à ces valeurs et ça nous fait plaisir, à un moment donné, quand on débouche une bouteille de vin, qu'on reçoit des amis, de commencer à parler de notre terroir et des anecdotes et tout... On veut pas forcément se mettre en avant ! On veut partager le savoir qu'on a. Parce qu'on n'est pas des gens forcément très instruits mais on aime partager... notre bonheur simplement ! Et voir le bonheur dans les yeux des gens quand ils goûtent le vin, c'est vrai que pour nous, c'est la récompense la plus importante, en toute modestie ! C'est vrai quand on ouvre une bouteille, c'est vrai, c'est bon ! Et ben ça fait plaisir, c'est le fruit de notre travail. Financièrement, même si viticulteur c'est quand même un métier de riches, le quotidien est un petit peu compliqué aujourd'hui, parce que je pense qu'on est dans une période de transition. Mais par rapport à ce qu'on a dit tout à l'heure, ça fait plaisir !

Claude : Disons que quand on va chez quelqu'un, nous, on préfère apporter une bouteille. Un bouquet de fleurs, c'est plaisant, mais c'est vrai qu'une bonne bouteille sur la table, c'est vrai que...

4. La cave coopérative : création et évolution

Question : Est-ce que tu penses que les valeurs ont changé ?

Claude : Non, il y a toujours eu des gens bourrus et d'autres, des personnes qui veulent s'assembler : la cave coopérative, elle a été fondée par ça, des gars qui ont voulu s'assembler. Et elle a continué parce qu'il y a eu des gens qui ont aimé être ensemble, d'autres générations qui ont suivi, et ça perdure comme ça. Autrement il n'y aurait eu qu'une génération s'il n'y avait pas eu cet esprit. C'est le fait qu'il y a eu des précurseurs pour dire : on va se grouper. Bon, c'est vrai que cela a été un sacré challenge parce qu'en plus c'était pendant la guerre cette cave coopérative ! D'ailleurs c'est difficile d'imaginer d'avoir créé un outil comme ça pendant la guerre ! Il a fallu que vraiment, ils soient bons les gars, pour faire ça. Il a fallu déjà qu'il y ait des têtes qui les motivent, et puis des gars derrière qui suivent. Mais après, la génération qui a suivi, je trouve que c'est pas mal non plus parce qu'on est arrivé quand même, tous ceux qui ont voulu, qui aiment cette solidarité, qui ai-

ment cet esprit de groupe, à le conserver et à essayer de l'étaler dans le temps ! Parce que la cave coopérative de Saint-Christol n'est pas morte, loin de là : le bâtiment est peut-être un peu âgé mais il y a des hommes encore derrière pour la faire vivre !

Question : Justement, puisque tu évoques la cave coopérative, peux-tu nous parler de sa création, de son évolution ?

Claude : Déjà le début, je ne peux le dire que par l'intermédiaire de mon père, parce que c'est vrai que les premières années je ne connais pas. Mais après, quand ils l'ont créée, ils l'ont créée avec un esprit de... Bon, ils étaient très ennuyés chez eux, parce que c'étaient des petits propriétaires : le vin, ils ne le vinifiaient pas bien, ils ne pouvaient pas bien le vendre. Et quand ils l'ont créée, ils ont continué à travailler comme s'ils travaillaient chez eux à la cave. Cette génération-là, pour eux c'était... c'était leur cave. Moi mon père, il me raconte que quand ils l'ont construite, ils venaient la garder la nuit, puis d'autres trucs : c'était leur outil, c'était leur cave, comme s'ils étaient chez eux, ils descendaient à la cave comme s'ils descendaient à leur propre cave. Puis il est arrivé l'autre génération. La génération qui a pris la cave coopérative pour (sifflement) : c'est chouette la cave coopérative, on fait la vigne, on porte ses raisins et on laisse faire ! Et là, la révolution de la cave coopérative, si ça avait continué comme ça, elle était finie. Ça, c'était il y a quelques années. Il faut pas l'occulter parce que c'est vrai. On a eu cette sensation que les gens se protégeaient un peu derrière la cave coopérative et puis voilà. Puis après, voyant qu'en faisant comme ça, on était en train de saboter notre outil de travail, parce qu'il n'y a rien de mieux que de s'occuper de ses propres affaires hein ? Si on laisse aux autres comme ça, et surtout de ne pas s'en occuper, il n'y a rien de bon. Puis quelques-uns d'entre nous ont repris le flambeau. Et la génération déjà depuis quelques années, et la génération qui arrive maintenant, là alors là, ils s'investissent totalement ! On revient là au départ de la cave coopérative, c'est-à-dire que c'est leur propre... c'est leur cave, c'est comme s'ils l'avaient à la maison !

Question : La cave coopérative, c'est une réunion de beaucoup de personnes qui doivent s'entendre. Il y a un côté contraignant : peux-tu nous en parler ?

Claude : Il y a quelques années, ils étaient nombreux. Disons qu'au niveau de la cave coopérative, je crois que c'étaient 200, 220 coopérateurs. Ils étaient vraiment nombreux, et moi j'ai assisté à des réunions où c'est vrai que c'était pas évident. Maintenant, par la force des choses, disons qu'on doit être douze. Il y a soixante déclara-

tions donc il y a soixante adhérents et les douze, on est tous au conseil, alors c'est quand même facilité. C'est vrai qu'on n'a pas forcément les mêmes objectifs mais quoique, il n'y a pas trop de scissions, parce qu'on est là. C'est très facile à l'heure actuelle d'avoir des réunions à la cave coopérative, des assemblées. C'est très facile par rapport à ce que c'était à une certaine époque. Parce que se mêler de la politique, se mêler des affaires des personnes, quand on est deux cents personnes, ça n'a rien à voir à quand on est douze. Mais quand même d'un autre côté, c'est un peu désolant, parce que de deux cents passer à douze, c'est quand même un problème de la viticulture en général. Parce que les douze, comment ils feront dans le temps et qui restera là ?

5. « L'esprit coopérateur » : avantages et inconvénients de La cave particulière et de La cave coopérative

Question : Pascal, toi tu es le directeur de la cave coopérative. Peux-tu nous dire quels sont les avantages et inconvénients d'une cave coopérative et d'une cave particulière ? En quoi la cave coopérative représente un atout ?

Pascal : Ce n'est absolument pas le même profil, le même discours. Aujourd'hui, une cave coopérative, c'est intéressant parce que c'est la réunion de plusieurs personnes qui viennent parfois pour des raisons différentes, qui n'ont pas les mêmes hobbies, les mêmes loisirs etc., et la valeur à un moment donné dans les entreprises, ça passe aussi par les hommes. Une cave particulière, c'est bien aussi dans le sens qu'on peut plus facilement faire des choix, plus rapidement aussi, mais quand on réussit, on est aussi tout seul. Ce qu'est en train de vivre la cave coopérative en 2009, c'est compliqué mais c'est pas pour ça qu'on ne va pas s'en sortir et on s'en sortira. Mais à un moment donné, sortir d'une passe difficile à plusieurs, en se servant les coudes, on en sort plus fort aussi. Quand les personnes réussissent dans leur vie professionnelle, puisque c'est notre vie professionnelle, tout seul, ce sont des investisseurs. Ce sont des gens qui n'ont pas peur de rentrer dans ce qu'on peut appeler le « business ». Et quand ils réussissent, ils réussissent tout seul. Ce sont des gens qui sont souvent aussi jalouxés. On a un état d'esprit : soit on a envie de réussir tout seul, soit après on a, nous, la cave coopérative. Certains ont des affinités, d'autres moins mais par contre, on a envie de s'en sortir, et de s'en sortir ensemble. La victoire ensemble, elle est beaucoup plus belle que d'arriver tout seul à s'en sortir. Tout le monde s'est posé la question à un moment, de savoir si on persévère dans une cave coopérative. Nous, on aurait aussi pu faire le choix de partir tout seul, mon

père la partie culturelle et moi-même la vinification et derrière, tout ce qui en découle. Aujourd'hui, ce ne sont pas des choses qui nous font rêver. Ce qui nous fait vibrer, c'est de continuer à partager ensemble cette aventure avec nos adhérents. Parfois, on « se casse un peu les bonbons » quand on n'est pas d'accord, certains se mettent en avant et puis d'autres non. Mais l'idée, c'est d'arriver ensemble, de continuer à écrire cette histoire. Parce que c'est bien plus que l'histoire de quelques personnes. Parce que malgré tout, on est un peu hanté par nos vieux démons : la cave coopérative, c'est toute une histoire, c'est lourd à assumer. Aujourd'hui, on doit porter ce flambeau, on a une mission... et on est condamné à réussir. Et ça paraît naturel. On a envie de s'en sortir ensemble, c'est une aventure, une question d'éthique : quelqu'un qui joue dans une équipe de football, c'est rare qu'il finisse au tennis !

Claude : C'est l'esprit de coopérateur. C'est sûr que c'est le contraire d'être individualiste. Bon, on aime être ensemble, on aime... C'est vrai que des fois on n'est pas d'accord, mais ça fait rien : on joue ensemble, c'est une partie de plaisir, ça fait partie de nous-mêmes. On a des réunions, on discute, puis on avance doucement. C'est vrai que c'est plus long qu'un particulier, parce qu'un particulier, il est tout seul à prendre sa propre décision, mais...

Pascal : C'est un peu l'école. On a envie de s'en sortir collectivement. C'est pour les autres.

Claude : Moi, je ne passe pas devant la cave coopérative, ça ne m'est jamais arrivé de passer devant la cave coopérative sans la regarder : je peux pas. Des fois on va dire il est... mais je sais pas : regarde, c'est pas le bâtiment qui m'attire là, l'architecture, mais je peux pas passer devant la cave coopérative sans la regarder !

Question : Est-ce que l'esprit d'entreprise qu'on doit avoir maintenant n'est pas contradictoire avec l'esprit de coopération ? Il faut concilier les deux ? Est-ce que ça vous paraît conciliable ?

Pascal : Non seulement c'est conciliable mais on le touche du doigt : c'est indispensable ! La vie où avant les anciens travaillaient beaucoup, commençaient tôt finissaient tard, etc. : aujourd'hui moi, cette vie-là, à mon niveau, je la vis encore ! Je me bats avec ma future épouse parce qu'il faut que je travaille tous les jours, du lundi matin quatre heures du matin au dimanche soir. Parce qu'à un moment donné, c'est beaucoup de soucis, de dossiers, c'est beaucoup d'affaires à faire ! C'est aussi une grosse entreprise aujourd'hui, on a des contraintes que n'avait pas la cave coopérative il y a quelque temps, c'est beaucoup de travail !

TÉMOIGNAGES DE JEUNES ENFANTS SUR LA VITICULTURE, À SOMMIÈRES

Au cours de l'entretien, Pascal Conge compare la cave coopérative à une école... Quelle meilleure introduction à nous inviter maintenant à nous intéresser aux paroles d'enfants ! Les témoignages de ces derniers ont été regroupés en fonction des différents thèmes abordés, parfois par les deux classes, parfois uniquement par les élèves de maternelle (pour les premiers entretiens) ou uniquement par les élèves de CM2 (pour les dernières réponses) (fig. 2).

Q : *question de la maîtresse.*

R : réponse des élèves.

1. Que trouve-t-on dans une vigne ?

Enfants de maternelle

Q : *est-ce que vous avez déjà vu une vigne ?*

R : non (puis) oui, oui.

Q : *où va-t-on trouver le raisin ?, par terre ?*

R : non (unanimes).

R : il sera dans des buissons.

R : y a des petites piques partout et si on se pique et ben on pleure.

Q : *sur les vignes il y a des piques ?*

R : oui, il faut des gants ; les gants ça protège des araignées aussi ; des grosses araignées, géantes !

2. Qui mange du raisin., et dans quelles conditions ?

Enfants de maternelle

Q : *qui mange du raisin ?*

R : moi (tous).

Q : *vous l'aimez ?*

R : oui (unanimes).

R : moi je mange que les petits.

R : moi je l'aime pas.

Q : *pourtant quand on a fait du jus, tu l'as aimé ?*

R : oui, mais le raisin comme ça, j'aime pas. J'aime que le jus de raisin.

Q : *pourquoi ?*

R : parce que dedans y a des pépins alors moi j'aime pas en manger.

Q : *(montrant la grappe achetée) : est-ce qu'il est sale là ?*

R : oui (unanimes, alors que grappe est propre).

Q : *non, il n'est pas sale, il est juste un peu abîmé.*

R : si, sur la peau (confondent saleté et taches).

Q : *non, ce n'est pas de la saleté, par contre, avant de le manger, il faut le laver, parce qu'il faut enlever un produit qu'on a mis pour le protéger (explication).*

R : le produit il est pas bon pour la santé.

R : mais il est pas bon aussi pour les bêtes. Les bêtes ensuite elles se disent : ah ! À l'aide ! (rires)

Q : *donc on va le rincer puis on va le goûter.*

R : oui !!! (collectif) (un seul élève ne veut pas goûter).

Q : *comment sont nos doigts ?*

R : ça pègue !

Q : *pourquoi ?*

R : ça colle !

Q : *c'est parce qu'il y a du sucre.*

R : maîtresse, comment je fais pour le manger ?

3. Qui boit du vin ?

Enfants de CM2

Sur vingt-quatre enfants, deux disent boire du vin de temps en temps, un quart pour les occasions et la moitié disent n'en boire jamais. Un tiers pensent en boire plus tard et un autre tiers non. Un seul enfant boit du muscat pour les occasions.

Deux tiers disent que leurs parents consomment du vin : un tiers pour les occasions, cinq de temps en temps et quatre tous les jours alors que cinq disent qu'ils n'en consomment jamais. Un tiers disent que leurs parents consomment du muscat : cinq de temps en temps et deux pour les occasions alors que la moitié disent qu'ils n'en consomment jamais.

Pour un tiers des enfants, le vin est associé aux grandes occasions alors que pour deux enfants, c'est une habitude quotidienne ; pour quatre, c'est réservé aux adultes alors que pour un, c'est cool avec les copains et pour un autre, « chic » ; pour quatre musulmans et un élève non musulman, le vin est associé aux alcooliques.

Enfants de maternelle

Q : *le vin, est-ce que tout le monde en boit ?*

R : pas moi (plusieurs).

R : moi (beaucoup).

R : moi quand je serai grand j'en boirai.

Q : *pourquoi ?*

R : parce que j'aimerai.

R : un jour mon père il avait mis dans le frigo une bouteille, rouge, et je croyais que c'était une bouteille de coca mais en fait et quand j'ai bu, berk, c'était du vin ! (rires)

R : mon frère, il en mange du vin.

R : et ben moi, j'ai déjà bu du vin blanc.

Q : *et pourquoi du vin blanc ?*

R : parce que j'adorais.

R : et ben moi la dernière fois j'étais dans la maison de G. et j'ai bu du vin.

R : et ben moi j'ai bu du vin rouge.

Q : *ah bon, et à quelle occasion ?*

R : dans mon frigo.

R : ben moi, tu sais que maman elle, elle aime bien la bière mais elle aime pas le jus de raisin.

Q : *est-ce que papa et maman vous en ont fait goûter ?*

R : oui (beaucoup).

R : un tout petit peu ; j'ai aimé.

R : mon papi un jour il avait une bouteille avec un lion dessus tout roux, donc il allait boire et j'ai dit : berk c'est de l'alcool !

R : moi j'ai bu du coca.

R : moi j'en ai goûté du vin noir, dans un grand verre.

R : y a du vin aussi violet.

R : mon papi il m'a fait boire du vin.

Q : *tu as aimé ?*

R : j'ai aimé.

R : et moi avec une bouteille de champagne et ben il a tout bu mon papa.

Q : *le vin, normalement, c'est pour qui ?*

R : c'est pour les grands.

R : pour les grands.

Q : *est-ce que vos papas et mamans en boivent ?*

R : oui (collectif).

R : tu sais, y a les mamans elles boivent du vin et les papas aussi.

R : et les pépés aussi.

4. Comment fait-on Le vin ?

Enfants de CM2

La moitié a dit savoir comment on faisait du vin : On le cueille et après on en extrait du jus et voilà. Nous allons où il y a des vignes, on ramasse le raisin, on écrase le raisin, nous prenons le jus et on le met dans des bouteilles. Et voilà du vin rouge ou du vin blanc (fig. 3).



Fig. 2. Photo des classes de moyenne section maternelle et CM2 de Sommières à la vigne en 2010 (cliché I. Cellier).



Fig. 3. Découverte : les enfants aux vendanges à l'ancienne à Saint-Christol en 2008 (cliché Cl. Raynaud).

Il y a une personne qui monte dans une machine puis ils vont dans des vignes et ils vont dans une usine. Je crois que c'est ça.

- On cueille des raisins on les met dans des machines qui écrasent on ouvre le robinet pour mettre le raisin dans la bouteille ensuite on colle les feuilles. On écrase le raisin on récupère le jus qu'on laisse tourner.
- On cueille les grappes puis il les trie et ensuite il le presse pour que cela devienne du vin.
- On écrase le raisin et il devient liquide.
- On ramasse des raisins rouges et on les passe dans une machine qui les écrase.
- On le ramasse on le met dans une charrue on le met dans une cave qui l'écrase.
- On les met dans une machine qui les écrase pour que ça devienne liquide et après du vin.
- On met le raisin (sans la tige) dans des tonneaux, on l'écrase, on le laisse pendant 1, 2 ou 3 ans. Puis comme le jus de raisin est resté dans le tonneau ça se forme en alcool ce qui fait le vin.

Enfants de maternelle

Q : *alors, tu étais le seul à savoir que dans les vignes, on trouve du raisin ?*

R : oui, il y a du raisin. Mais qu'est-ce que tu imagines ? Avec le raisin, on fait du vin.

Q : *ah bon, tu sais ça toi ?*

R : oui je le sais, parce que moi je l'ai vu quand j'étais avec mes cousins.

Q : *alors tu peux nous expliquer ce que tu as vu, comment on fait du vin ?*

R : et bien on le presse, on l'écrase très très fort (fait le geste avec ses mains), et ça fait (réfléchit, l'air ennuyé), ça fait... du jus de raisin.

R : oui, mais il faut pas mettre les pépins.

Q : *les pépins ?*

R : oui, moi je les crache les pépins, loin loin, mais mon papi lui, il les crache en l'air (mime l'action d'un air admiratif).

Q : *et bien nous aussi quand on aura ramassé le raisin on en fera, du jus de raisin. Mais on prendra un moulin à légumes pour l'écraser ?*

R : oui, y a une machine ça presse ça presse et ça fait du vin, je l'ai vu avec mes cousins... Mais moi, j'ai pas de machine.

R : moi oui.

Q : *il faut une machine spéciale ?*

R : oui, y a une machine qui écrase le raisin. Paf (tapant dans ses mains), tu fais ça (tape), tu aplatis, tu prends le jus de raisin dans un seau... bien propre et après, tu entres dans ta maison et c'est tout; tu tournes un peu pour mettre un peu de sucre pour que ça soit bien sucré et après ça fait un jus de raisin sucré... comme une glace ! (rit)

Q : *là tu m'as expliqué comment on faisait du jus de raisin, mais comment fait-on du vin ?*

R : on prend du raisin, tu l'écrases (tape) avec la machine, c'est une grosse machine, ça roule ; puis un camion, un camion qui roule, qui écrase le raisin et qui le met dans un seau ; y avait un cheval, qui faisait des crottes (rires) et après tu le mets dans une bouteille de champagne, de vin, et après dans un verre et après tu le bois, comme un apéro, et après, hop, tu le bois et, après, après t'es saoul !

5. Prend-on conscience qu'on appartient à une région viticole et comment le vit-on ?

Enfants de CM2

Deux seulement ne pensent pas que la région produit du vin. Un l'explique : « *parce qu'on ne voit plus de bâtiment où on fait du vin* ».

À la question : comment sais-tu que la région produit du vin, ils répondent pour la majorité qu'ils le voient aux vignes : « *quand je promène je vois des vignes* », trois précisant même qu'il y en a beaucoup, et quatre évoquent la présence des caves, même si deux en parlent en termes « *d'usine* » : « *j'ai déjà vu l'usine de vin - je le vois grâce aux usines qui écrasent les raisins pour faire du vin* ». D'autres l'expliquent par le fait qu'on boit du vin : « *parce que mes parents, ils en boivent* » et qu'on en achète ou qu'on en vend « *car on en achète au "champ de vigne"* », « *je vois beaucoup de gens qui vendent du vin* » ou expriment une expérience familiale : « *parce que mon père a un copain qui fait du vin, grâce aux vendanges* ». Deux évoquent les machines à vendanger ou les « *tracteurs à vin* » qui passent sur la route et deux autres ont remarqué la publicité : « *au marché, c'est marqué* », « *dans les journaux ils marquent vin de Languedoc-Roussillon !* ».

Ils pensent en majorité que la production est de bonne qualité (11) mais qu'elle est peu connue (5) ou même dévalorisée (1) contre 3 qui pensent qu'elle est reconnue.

Les élèves en majorité (11) ne sont pas spécialement fiers d'appartenir à une région viticole. Deux précisent que c'est parce qu'ils n'aiment pas le vin. Autres raisons :

- Nous les enfants on peut s'en passer.
- Je préfère la haute montagne.
- Pour moi le vin ça n'a pas d'importance.
- Parce que les gens boivent de plus en plus.
- Parce que je suis un musulman et c'est pas bien quelqu'un qui boit du vin.
- J'aime le vin mais d'en voir partout ça me dégoûte. Parce que ça sert à rien quand on est petit.

Le tiers (8) qui se disent fiers, évoquent les raisons suivantes :

- *Parce que le vin est bon ;*
- *Parce que les vignes c'est beau ;*
- *Ça fait de la verdure ;*
- *Parce que j'adore l'odeur du vin ;*
- *Parce qu'on gagne de l'argent et c'est beau car on est connu ;*
- *Car les vignes sont merveilleuses ;*
- *Pour le montrer aux autres quand je pars.*

Si l'on pose cependant la question : aimes-tu le paysage des vignes, ils sont la majorité (15) à dire que oui et à même exprimer que cela leur manquerait s'il disparaissait (fig. 4).

6. Finalement, pense-t-on que La viticulture va disparaître et aimerait-on travailler dans Le vin ?

Enfants de CM2

La majorité (11) pense que la viticulture ne va pas disparaître et l'expliquent :

- *Car il y a des genres de tracteur ;*
- *De moins en moins de gens travaillent dans le vin ;*
- *Il y a beaucoup de vignes et beaucoup de personnes ;*
- *Parce qu'il y a déjà longtemps ;*
- *Parce que c'est très connu ;*
- *Parce qu'ils ont des hyper grandes vignes et ils en prennent soin !;*
- *Parce qu'il y a beaucoup de vignes ;*
- *Car elle est bien maintenue.*

Ceux qui pensent qu'il y a un risque (8) donnent les raisons suivantes :

- *Parce que les vignes vont faner ;*
- *Parce qu'il faut construire des villes ;*
- *Ce métier est trop ancien et il y a des gens qui s'intéressent à autre chose ;*

- *Parce qu'on rase toutes les vignes pour faire des immeubles ;*
- *Parce qu'on gagne pas assez sa vie ;*
- *Parce que d'autres pays font du vin ;*
- *Parce qu'il reste presque personne.*

Presque la moitié d'entre eux (10) connaissent quelqu'un qui travaille dans le vin : père, grands-pères, oncle, amis de la famille, huit personnes en tout qui travaillent comme vendangeurs, viticulteurs, vigneron, caviste ou au ministère de l'agriculture. Seulement deux cependant répondent qu'ils aimeraient travailler dans le vin, un l'expliquant par le fait « *qu'agriculteur, c'est un vieux métier* ».

Les autres expliquent leur manque d'intérêt ainsi :

- *Je n'aime pas le vin ni les raisins il y a trop de pépins ;*
- *Ce n'est pas un métier bien pour moi ;*
- *Parce que dans notre religion c'est pas bien ;*
- *Parce que je n'aime pas ce métier et en plus je n'aime pas le vin ;*
- *Parce qu'on peut gagner plus d'argent avec un autre métier ;*
- *Je n'aime pas ramasser les raisins ;*
- *Je déteste le vin ;*
- *Je n'aime pas le vin ça sent mauvais ;*
- *Car il y en a déjà beaucoup ;*
- *Je n'aime pas trop ce métier mais j'adore le raisin ;*
- *Je n'aime pas le vin et je ne veux pas faire ce métier. Car ça pue et c'est pas bon ;*
- *J'aime pas et en plus l'odeur sent pas bon, j'ai envie de tomber dans les pommes ;*
- *Il faut fabriquer le vin, le vendre et gagner sa vie : c'est trop dur.*

Entretiens et questionnaire réalisés durant l'automne 2009.



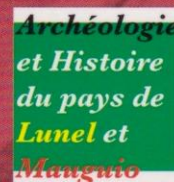
Fig. 4. Un paysage sans vignoble ? Difficile à imaginer... (cliché Cl. Raynaud).





En pays de Lunel, comme dans l'ensemble du Languedoc-Roussillon, les années 1980 à 2010 ont été marquées par une ample mutation de l'économie rurale: le passage de la viticulture de masse au vignoble qualitatif. Arrachages massifs, perte d'actifs, disparition de nombreuses exploitations, fermeture de caves coopératives... Le tout combiné à une urbanisation croissante et à l'arrivée de néo-ruraux, c'est une véritable rupture qu'a vécue ce territoire. À mi-chemin des aires d'influence de Nîmes et Montpellier, le Lunellois conjugue désormais dynamique urbaine et patrimonialisation d'espaces viticoles devenus l'enjeu d'une valorisation territoriale.

Le moment est donc venu de poser un regard à la fois rétrospectif et prospectif sur plus de vingt siècles de viticulture, une activité tantôt dominante, tantôt secondaire au gré de la conjoncture socio-économique. Archéologie, ethnologie, histoire médiévale, moderne et contemporaine, géographie, économie, cinéma et témoignages sont mis à contribution pour éclairer ce parcours autant agricole que technique, social et culturel. Les onze contributions réunies par Claude Raynaud et Isabelle Cellier nourrissent des approches croisées qui, sans prétendre épuiser le sujet, mettent au jour d'amples gisements documentaires et jalonnent un riche domaine d'étude.



Prix : 20 €