

Du parc à la nature sauvage

**Bourgeois et nature au tournant du XXe siècle
au château de Lunel-Viel**

Sciences humaines et sociales

Revue éditée avec le concours du Département de l'Hérault

~ VII ~

Domestiquer la nature pour en tirer profit

Entretenir le parc avait pour objectif le seul agrément. Cultiver le jardin par contre poursuivait un but beaucoup plus utilitaire, nourrir non seulement la famille et sa domesticité mais aussi tout le personnel agricole qui travaillait au château. Car avant d'être une demeure bourgeoise, le château était un domaine viticole qui longtemps représenta seulement un investissement financier et un signe de prestige pour la famille Manse. Qui dit investissement dit bénéfice attendu en retour. Aménager, entretenir ne suffisent plus, la nature change de statut. Elle sort de son rôle d'agrément, dépasse celui de « terre nourricière » pour devenir terre d'exploitation maximale, comme l'idéologie occidentale le commande. Au même titre qu'une industrie, on va chercher à en obtenir un rendement maximum dont le but ultime est non plus seulement le profit mais l'accumulation de richesse. Cette recherche de rentabilité justifiera dans l'histoire viticole le recours aux pesticides, aux machines agricoles et amènera finalement à une déshumanisation du travail viticole symbolisé, à l'époque des vendanges, par le remplacement des colles de vendangeurs par la seule machine à vendanger. Nous n'en sommes cependant pas encore là à l'époque étudiée, mais cela en prend le chemin.

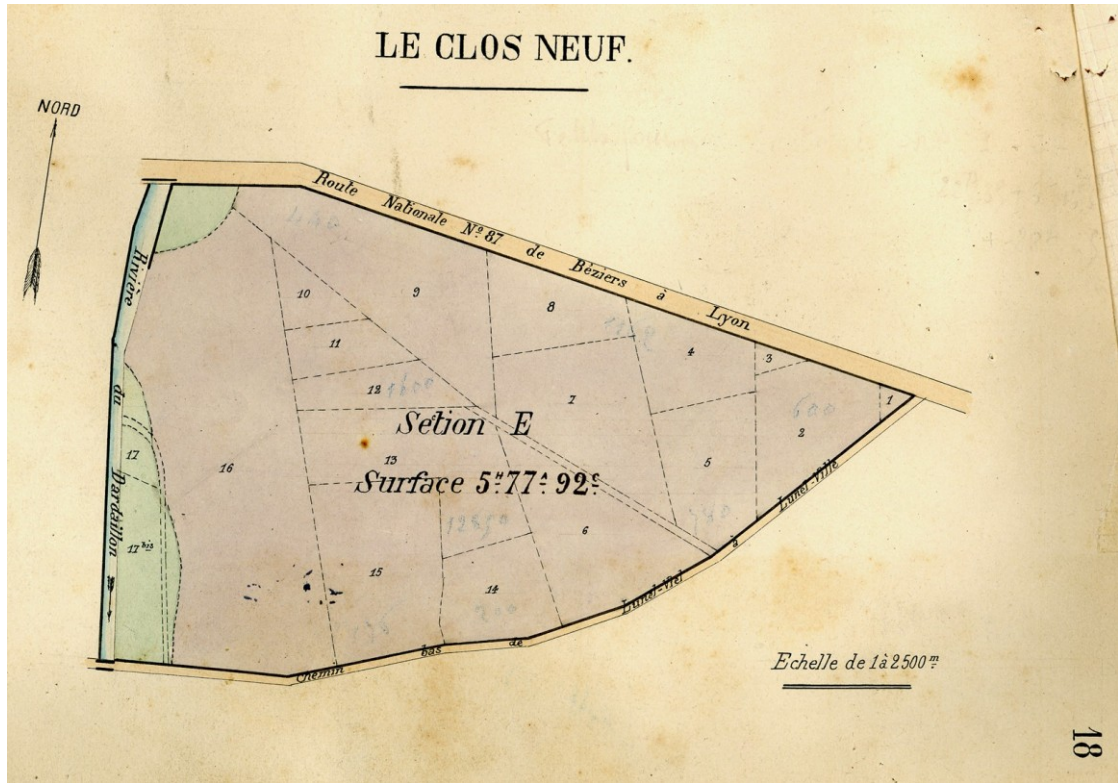
Toujours est-il que le fait de considérer le domaine uniquement comme un investissement explique que ni Léon Manse qui en fit l'acquisition ni son fils Paul qui en hérita n'envisagèrent d'en faire leur résidence principale, même si le second devait réinvestir les profits qu'il en tirerait dans des travaux d'embellissement. Son but ultime était en effet désormais le paraître, que le château devienne la vitrine sociale de la famille, aussi ne négligea-t-il pas ses efforts pour multiplier les profits que son père n'avait fait que récolter, sans apporter un quelconque changement à la propriété. Or le pari de Paul Manse, pour

concrétiser cet objectif, fut, à l'instar de beaucoup d'autres propriétaires, de tout miser sur la viticulture.

7.1. Tout miser sur la viticulture... à ses risques et périls

L'époque à laquelle il réorganisa son domaine était en effet celle de l'expansion de la monoculture de la vigne. Le Midi allait devenir l'usine à vin qui ferait la fortune des propriétaires, mais perdrait la réputation des vins du Languedoc, au point que les viticulteurs d'aujourd'hui peinent encore à revaloriser son image. De ce conflit entre qualité et quantité, Paul Manse prit sa part, plaidant dans les années 1870 à Nîmes et à Montpellier pour la défense de vigneronnés lésés par des concurrents, par des négociants peu scrupuleux ou encore par la compagnie du chemin de fer qui n'acheminait pas toujours les marchandises dans les délais impartis, aux dépens de la qualité du vin. Plusieurs actes de justice conservés dans les papiers du château témoignent de son dévouement à la cause viticole, qui le poussa parfois à demander l'expertise d'un certain Louis Pasteur afin d'établir l'honnêteté de tel vigneron languedocien (Tribunal civil de Montpellier en 1874).

Son premier souci fut de restructurer les terres agricoles communément appelées le Clos Vieux qui prolongeaient le parc, en remplaçant les cultures de céréales par celle de la vigne. Homme d'action, il trouva le temps, parallèlement à une carrière bien remplie d'avocat, d'imaginer et d'entreprendre les travaux d'aménagement du parc, en y faisant édifier dès 1876 le majestueux monument que représente l'orangerie. Dans le même temps cependant, il entreprenait de racheter 17 parcelles qui jouxtaient le domaine à pas moins de douze propriétaires différents afin



18

Fig. 75 - Remembrement parcellaire et constitution du Clos Neuf (1883-1888). © Fonds Manse.

d'opérer un remembrement de la propriété qui constituerait le Clos Neuf. (Fig. 75) Ces opérations, qui se déroulèrent de 1883 à 1888, aboutirent à multiplier par deux la surface des

terres accolées au château. Désormais fort de 42 ha 82 ares, le domaine ne conserva que 87 ares plantés d'oliviers et 6 ares mêlant vigne et oliviers.

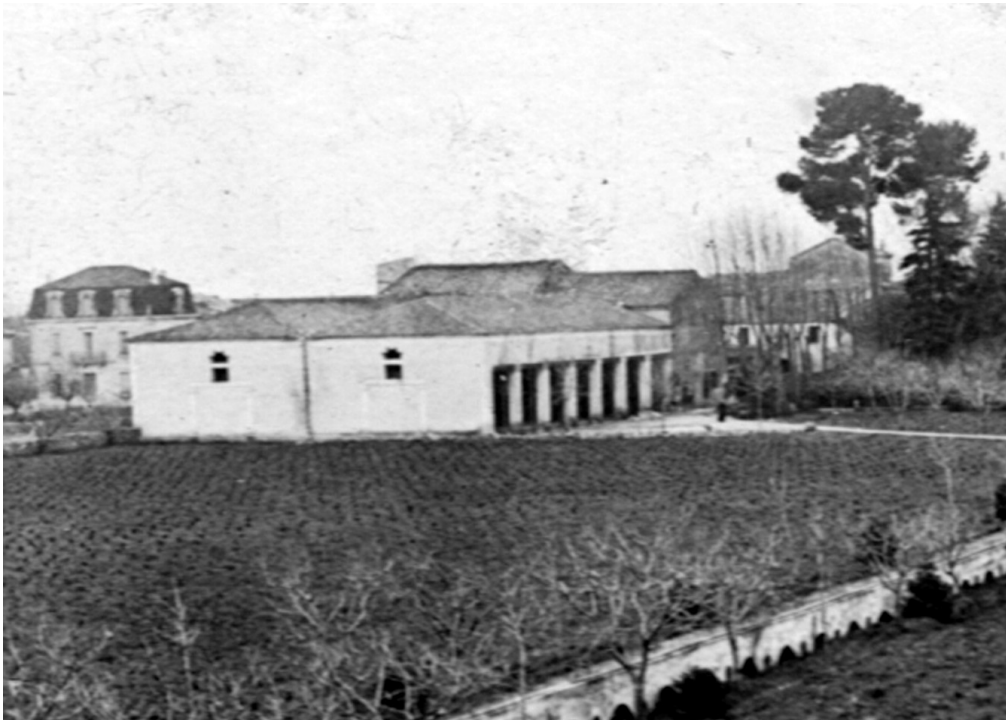


Fig. 76 - Le nouveau chai en lisière du vignoble du Clos Vieux ; au premier plan l'aqueduc (1898). © Fonds Manse.



La restructuration du domaine allait aussi l'amener à modifier les bâtiments d'exploitation. Si l'acte d'achat de 1843 indique que la vinification se faisait jusqu'alors dans « *deux cuves désignées sous le nom de petites cuves qui forment le couchant de la basse-cour* », il allait faire agrandir et modifier cet espace en édifiant un chai d'envergure destiné à recevoir la nouvelle production : pas moins de 50 m de long et plus de 1000 m² de surface ! Plusieurs fouloirs, deux pressoirs à l'entrée du chai, 5 grandes cuves et pas moins de 12 foudres de 500 hl et 5 de 200 à 250 hl, soit une capacité totale de 7500 hl. Accolé à ce chai, mais avec une ouverture donnant sur les vignes, un « *hangar des charrettes* » va également être construit, proposant pas moins de 7 entrées aux charrettes. Une photo de 1898 montre cette nouvelle construction qui, avec le nouvel aqueduc qui traverse les vignes, tranche sur le paysage et affiche le virage de la propriété vers la viticulture de masse. (Fig. 76)

On voit là se mettre en place la viticulture industrielle, qui par son ampleur et par ses méthodes s'inscrit en rupture avec la polyculture traditionnelle. Cette fièvre viticole cachait un pari, celui d'un déploiement durable de la vigne. En effet, dans sa position hégémonique, la vigne courait le risque d'une crise phytosanitaire majeure, l'attaque bactérienne ou d'insectes ne rencontrant aucune résistance biologique dans une situation de monoculture. Et de fait, dès les années 1850 un champignon, l'oïdium, ravage le vignoble et fait chuter la production locale de moitié ou des deux tiers selon les années, voire plus parfois. L'attaque est particulièrement sévère en 1851 en Lunellois, où elle s'étend jusqu'en 1854. Le maire de Lunel écrit au préfet qu'« *un grand nombre de propriétaires complètement découragés ne cultivent plus ; le manque de travail a plongé une partie de la population dans l'indigence* ». Fort heureusement, on découvre dès 1850, l'efficacité du soufre comme fongicide : l'attaque d'oïdium est stoppée rapidement.

C'est là le début de la longue guerre chimique des viticulteurs contre les maladies de la vigne : elle se poursuit à ce jour. Certains propriétaires redoublent de zèle contre l'oïdium et espèrent s'en prémunir en introduisant des plants de vigne américains, plus résistants que les vieux plants français. On le sait, le remède fut plus terrible que le mal, car sous leur écorce les plants importés d'Amérique abritaient un minuscule insecte, *phylloxera vastatrix*... Au mois de juillet 1870, les

services de la préfecture constatent sa présence à Lunel-Viel et dans les communes voisines : le *phylloxera* envahit la plaine et rien ne semble pouvoir arrêter sa dévastation. Plus de 700 remèdes sont proposés en quelques années : arrosage à base d'huiles ou de goudron, badigeonnage des ceps à la chaux... Rien n'y fait ! Quand la raison n'y suffit pas, l'irrationnel avance les idées les plus farfelues, telles l'injection d'huile de baleine, d'acide sulfurique, de poils de chèvre... un brillant esprit propose même de marteler le sol afin de chasser le phylloxera par la terreur ! Un seul moyen produit des effets sensibles, l'injection dans le sol de sulfure de carbone ; le procédé est coûteux en produit et en main d'œuvre, et s'avère parfois plus radical que le mal, tuant la vigne en cas de dosage inapproprié.

La chimie s'avérant incapable d'enrayer le parasite, on en vient finalement à planter partout la vigne américaine par qui l'insecte s'est introduit en Europe et qui n'en souffre pas. La viticulture est sauvée mais l'alerte a été rude, ruinant de nombreux propriétaires qui ne disposaient pas, comme Paul Manse, d'un autre revenu qu'agricole. Peut-être faut-il voir là une circonstance qui favorisa le projet du châtelain d'acquérir de nombreuses parcelles afin d'opérer leur remembrement pour créer son grand vignoble. Il fallait pour cela disposer d'une trésorerie à même d'assumer la replantation : payer la défonceuse à vapeur, payer la greffe des plants américains, payer les traitements au cuivre qu'impose, à partir de 1879, un nouvel adversaire de la vigne : le mildiou... Nouvelle attaque, nouvelle arme chimique : le sulfate de cuivre s'impose comme remède et devient indispensable, les relevés des journées de travail au domaine du château témoignent du temps accaparé par ce traitement. Ce n'est pas fini pour autant, car le régime de la monoculture favorise le développement des maladies cryptogamiques. Il faudra ensuite faire face à l'invasion d'un charmant papillon, la pyrale, qui a la fâcheuse habitude de nicher autour des bourgeons, les empêchant de fructifier. Toutes ces attaques sont contrées par des traitements chimiques qui accentuent le virage vers une agriculture industrielle, toujours plus technique, plus « efficace » certes, mais aussi plus coûteuse en travail, en engrais et en produits phytosanitaires.

Le pari de Paul Manse devait finalement rendre le domaine dépendant des fluctuations du marché du cours du vin et en arriver à le perdre.



En attendant, Paul Manse en avait fait la plus grande exploitation viticole de Lunel-Viel et des alentours, ce qui s'accompagna d'une réorganisation du travail et sollicita le recours à un nombre plus important d'ouvriers agricoles. Car travailler la terre n'avait plus et n'aurait plus désormais une simple fonction d'embellissement, mais devenait la condition *sine qua non* de la prospérité du domaine. Aussi, si longtemps il y avait eu besoin de mettre à sa tête un homme capable de diriger le travail, l'agrandissement du domaine exigeait maintenant que cette gestion soit encore plus efficace afin de rentabiliser les investissements nouveaux.

7.2. Un personnage déterminant, le régisseur

Cet homme, c'était le régisseur. Énorme tâche en effet que la gestion d'un domaine viticole ! Aussi, comme tout propriétaire bourgeois qui se respectait, la famille Manse en eut toujours à son service. A la tête du personnel agricole, les régisseurs successifs furent essentiels à la bonne marche de l'exploitation, puisqu'ils prenaient les ordres du propriétaire mais motivaient ces ordres par le retour qu'ils faisaient des réalités du terrain.

Durant la période documentée où Léon Manse géra le domaine, c'est-à-dire de 1910 à 1933, ils furent quatre à se succéder et l'importance qu'on leur accorde se révèle à l'abondance des notations que l'on trouve dans les livres de comptes à leur sujet. Ainsi, lorsque Léon Manse écrit au recto de la première page qu'« Abel Sèze et sa femme Marie (Maritou) Chassefin sont entrés à notre service comme *payre* et *mayre* autrement dit comme régisseur le 30 mars 1912 », cette annotation laisse à penser qu'il ne faisait pas de distinction entre *payre*, *bayle* et régisseur, ce qui est assez inhabituel. Elle montre aussi que le poste de *payre* s'accompagnait d'une fonction pour sa femme, celui de *mayre*. Cette dernière serait en effet chargée du côté intendance du personnel agricole, et spécialement de la cuisine. De nombreuses annotations montrent le nombre de repas qu'elle dut préparer chaque jour pour les ouvriers agricoles permanents mais aussi pour le personnel à forfait qui venait renforcer les effectifs à différentes périodes de l'année viticole.

Abel Sèze prit sa fonction de *payre* à la suite d'un certain Gabriel Marquès. Le registre de 1910-1911 note qu'il avait déjà travaillé au château puisque cette année-là, il avait été employé à forfait pour la taille des vignes. Mais sur quelle base fut-il recruté pour ce poste éminent et préféré à d'autres employés, pourtant permanents ? On peut en effet penser que ce poste était fortement convoité. Le salaire représentait le double de celui d'un simple ouvrier agricole, presque 70F au lieu de 35F pour un simple ouvrier et 45 ou 50F pour les ouvriers qualifiés. Le *payre* était également le seul à se voir attribuer des étrennes, non négligeables puisqu'elles représentaient quand même deux mois et même jusqu'à cinq mois de salaire d'un ouvrier. Cette entrée en fonction s'accompagnait en outre, comme il en était coutume à l'époque, d'une prise de possession d'un logement sur la propriété, identifié comme une ferme. On peut en conclure que l'on considérait que son rôle était d'importance. Et pourtant il est étonnant de constater que les Sèze quittèrent le service du château cinq ans après leur arrivée, en 1917. C'est noté en rouge, ce qui montre l'importance que l'on voulut donner à l'événement, puisque c'est la première fois que cette couleur fut employée dans les registres par Mme Manse mère, « *A partir du 18 9bre 1917 – les Sèze ne sont plus à notre service. J'ai réglé tout ce que je devais à Maritou* ».

Ils furent remplacés par les Carrère en 1918 qui n'occupèrent cette fonction que deux ans. Carrère était loin d'être un nouveau venu au château puisqu'il y travaillait depuis décembre 1911, alors que Gabriel Marquès était encore régisseur. La fonction qu'il occupait n'est pas précisée mais son salaire montre que c'était plutôt celle d'un ouvrier. Pourquoi lui préféra-t-on précédemment comme régisseur Abel Sèze, un simple travailleur à forfait, c'est une des questions que l'on peut se poser. Peut-être que ce choix fut lié au fait que l'on avait besoin d'un couple pour cette fonction et que Carrère ne se maria qu'en 1918. Un inventaire permet d'appréhender la réalité du logement qui lui fut attribué et les améliorations qui y furent apportées. Malgré ce, Léon Manse notera deux ans plus tard : « *Carrère s'est retiré de chez nous le 30 8bre 1920* ».

Dès son départ, Louis Lannes prit sa succession. A son retour de guerre, il avait en effet pris son service au château dès 1919, mais en tant que jardinier tout d'abord. C'est à nouveau Madame Manse mère qui nota l'arrivée du couple :





« *Louis Lannes et sa femme Lydie sont arrivés et entrés à notre service le 10 novembre 1919 à 10h du matin. Nous les avons installés à la ferme dans les deux pièces (chambre et cuisine) que nous avons fait arranger exprès pour eux dans ce qui était le réfectoire de la ferme lorsqu'il y avait un nombreux personnel de domestiques que nous nourrissions (avant la guerre).* »

Le couple hérita à sa nomination d'un logement de fonction plus vaste où il fit suivre son mobilier. Comment expliquer la mobilité de ces différents régisseurs ? L'âge avancé auquel on accédait à cette fonction entraînait-il un départ à la retraite rapide ? Nous n'avons aucune indication sur l'âge de chacun de ces régisseurs et ne pouvons en tirer de conclusions. Alors ? L'assimilation nominative *payre*/régisseur recouvrait-elle une réalité de travail trop lourde, du fait du cumul des deux fonctions ? Instabilité de cette période de guerre ? Raisons personnelles tout simplement ? Nous ne pouvons que faire des suppositions. Toujours est-il qu'avec ce couple, la stabilité s'installa puisqu'ils restèrent en fonction jusqu'à l'accident de travail mortel de Louis en septembre 1935, deux ans après celui qui avait pour sa part coûté la vie à Léon Manse.

7.3. Les ouvriers du domaine, des journaliers

Sur le terrain, le rôle du régisseur était de planifier le travail et de distribuer les différentes tâches aux ouvriers. L'examen du livre de comptes et du semainier de l'année 1934-1935 livre un panorama complet de l'organisation du travail sur le domaine à cette époque. Si la troisième colonne des semainiers avait amené à distinguer le travail du jardinier, les deux premières concernaient quant à elles celui des ouvriers agricoles employés à tirer de la viticulture les profits devant rendre viable le domaine et prospères ses propriétaires. Si un cliché de 1890 en montre une quinzaine, en 1934-1935, le domaine en employait 7 à 8 au total, parfois 9, dont François le jardinier, une équipe qui resta stable toute l'année, un homme, Hernantier, étant employé seulement pendant un mois. On connaît même leur nom : Bosc, qui semblait tenir le rôle de *bayle* (chef d'équipe) puisqu'il gagnait chaque jour 0,50 F de plus que les autres, Bonafous, qui était aussi en charge de l'entretien de la voiture, Pagès, Jean, Vivens, Gély, Sola et Lopez. Tous étaient du village, les deux derniers d'origine probablement espagnole.

C'étaient souvent de petits propriétaires que leurs 2 ou 3 ha de vignes ne suffisaient pas à faire vivre, ou des prolétaires qui étaient employés comme journaliers à l'année.

En 1934-35, ces ouvriers gagnaient jusqu'au 12 mai 18F par jour mais furent ensuite augmentés. On trouve une explication parlante de cette augmentation dans le livre de comptes où il est écrit en diagonale cette mention : « *journées à 20 F après l'élection des conseillers municipaux socialistes* » ! Pendant la période des vendanges cependant, les 12 journées de cave furent payées à chaque ouvrier 26F et 27F à Bosc. On leur adjoignit pour ce travail un Espagnol de la colle qui n'y consacra cependant que 6 h. Le semainier indique ensuite que l'on paya encore 30F par jour Bosc (17 jours), Bonafous (19 jours) et François (13,5 jours).

A certaines périodes de l'année, on eut aussi recours au travail des femmes, pour aviner¹, ramasser les chenilles, enlever les sarments, laver les bouteilles et les sacs de sulfate et soufre, vendanger, etc. Une note de novembre : « *payé à Lydie pour avoir lavé et réparé les rideaux des écuries, 20 F* » montre la singularité de certaines de leurs attributions. Elles n'étaient au maximum que quatre, pas toujours les mêmes, mais dont souvent la femme du régisseur, Lydie. Elles travaillaient à forfait pour un salaire moitié moindre que celui des hommes, et souvent par demi-journées. Leur présence n'excéda cependant pas deux mois dans l'année, si l'on exclut les vendanges pour lesquelles on ne trouve aucun renseignement sur le semainier alors qu'une photo les montre bien présentes, pendant que les hommes par contre étaient employés à l'année et travaillaient 6 jours par semaine. On retrouve donc là une constante dans la sexuation du travail viticole que relève Jean-Louis Escudier² dans son examen de la place des femmes dans la viticulture depuis les années 1850 : travail intermittent, à demi-salaire jusqu'en 1945, et disparition progressive de leurs attributions. Si la présence d'enfants qui travaillaient pour une paie équivalente à celle des femmes est attestée par les photos de vendanges et les semainiers des années 1910 qui indiquent qu'ils aidaient aussi à ramasser les sarments, ils ne sont par contre jamais mentionnés cette année-là, à part par cette notation : « *au petit Lopez pour avoir enlevé les feuilles pendant les vendanges 10 F* ». Ils apparaissent pourtant sur la photo de vendanges qui montre que l'on pouvait également avoir recours à leur travail.





Comme il a été noté à propos du jardinier, la taille du domaine explique que les tâches des ouvriers étaient multiples et diversifiées. Ils travaillaient parfois dans le parc, venant soulager le jardinier selon les saisons qui suscitaient davantage de travail, comme le printemps avec la tonte de l'herbe ou l'automne avec le ramassage des feuilles. Ils y assuraient aussi les travaux de force, comme abattre les arbres, rempierrer les allées, creuser des fossés, etc. et allaient aussi aux étangs pour récolter les roseaux nécessaires à l'écurie. Certains, comme Bonafous, avaient un statut un peu particulier, oscillant entre celui d'ouvrier agricole et d'homme d'entretien : les semainiers le montrent assurant le lavage et l'entretien de la voiture ou passant des jours à repeindre portails, tonnelles, etc. ou à passer à la chaux poulailler et autres bâtiments.

7.4. Le travail de la vigne au fil de l'année

La tâche première du personnel concernait cependant les travaux de la vigne. Un travail qui était multiplié du fait de devoir s'occuper des deux clos mais aussi des parcelles extérieures qui se situaient sur l'ensemble du territoire de la commune, comme le montre le plan qui a été dressé en 1895 (**Fig. 77**) Sans surprise, les travaux dépendaient des étapes habituelles de la viticulture. Vouloir rendre au plus près le travail des ouvriers et la vie viticole du château demandait qu'on l'observe mois après mois et qu'on laisse une large part aux notes significatives et à celles susceptibles de commentaires. Car les semainiers sont très parlants à ce propos. Ils suivent, rappelons-le, le cycle de l'année viticole qui commence en octobre, après les vendanges.

Octobre

Après les vendanges justement, commencent le rangement et la réparation du matériel :

- « 2 lavent les cornues³ les tombereaux et on met à peu près tout le matériel de la cave en place »
- « On porte les deux pressoirs à Raynaud »
- « après souper 2 hommes viennent mastiquer le foudre 8 »

Mais le jardinier François va aussi aider le régisseur à partir de la mi-octobre à remplir les foudres, généralement le soir. « François aide Louis à faire le plein des foudres » revient ainsi durant 5 soirs.



Les autres vont se mettre à pré-tailler et ramasser les sarments. Sur la seule vigne des « Dacheuses », cela prit 7 jours à deux ouvriers pour espoudasser⁴ et 4 pour ramasser les sarments à la fourche et les faire brûler. Mais on amende aussi le sol :

- « 2 font 4 voyages de vieux marc à la Virginie »
- « 2 vont aux Dacheuses espoudasser »
- « 3 ramassent les sarments des Dacheuses et les font brûler »

Le labour pouvait ensuite commencer sur les parcelles du vignoble. On commença par les plus éloignées, les Dacheuses et la Papageonne, puis on passa au Clos Vieux, à la Virginie, aux Canniers, etc., ce qui occupa les ouvriers pendant pas moins de 23 jours. Mais ils se mirent aussi simultanément à couper les sarments pour en faire des fagottes⁵ et à couper les pisse-vin⁶ :

- « 2 coupent les fagottes aux Dacheuses » : 7 jours sur cette seule parcelle !
- « 2 vont aux Canniers couper et enlever les pisse vin » : 6 jours également pour celle-là !

Novembre

Pendant tout le mois de novembre, plus aucune notation dans les premières colonnes. Les ouvriers vont être occupés à d'autres travaux que ceux de la vigne, comme couper du bois pour le chauffage du château qui les occupe plusieurs jours :

- « matin 3 hommes ramasser quelques feuilles devant le château, faire du bois »

On va également poursuivre l'entretien du matériel de vendanges et acheter une pompe Guy et Mital à 2800 F pour la cave :

- « soir rentrer les tombereaux de vendange sous le hangar »
- « Bonafous peint les tombereaux au minium »
- « Bonafous nettoie le moteur et la cave du château »

François va aussi continuer à aider Louis à remplir les foudres ou à soutirer du vin :

- « François aide Louis à soutirer le vin blanc et faire le plein »

On va surtout commencer la taille, tout en continuant à ramasser les sarments et à attacher les pisse-vin :

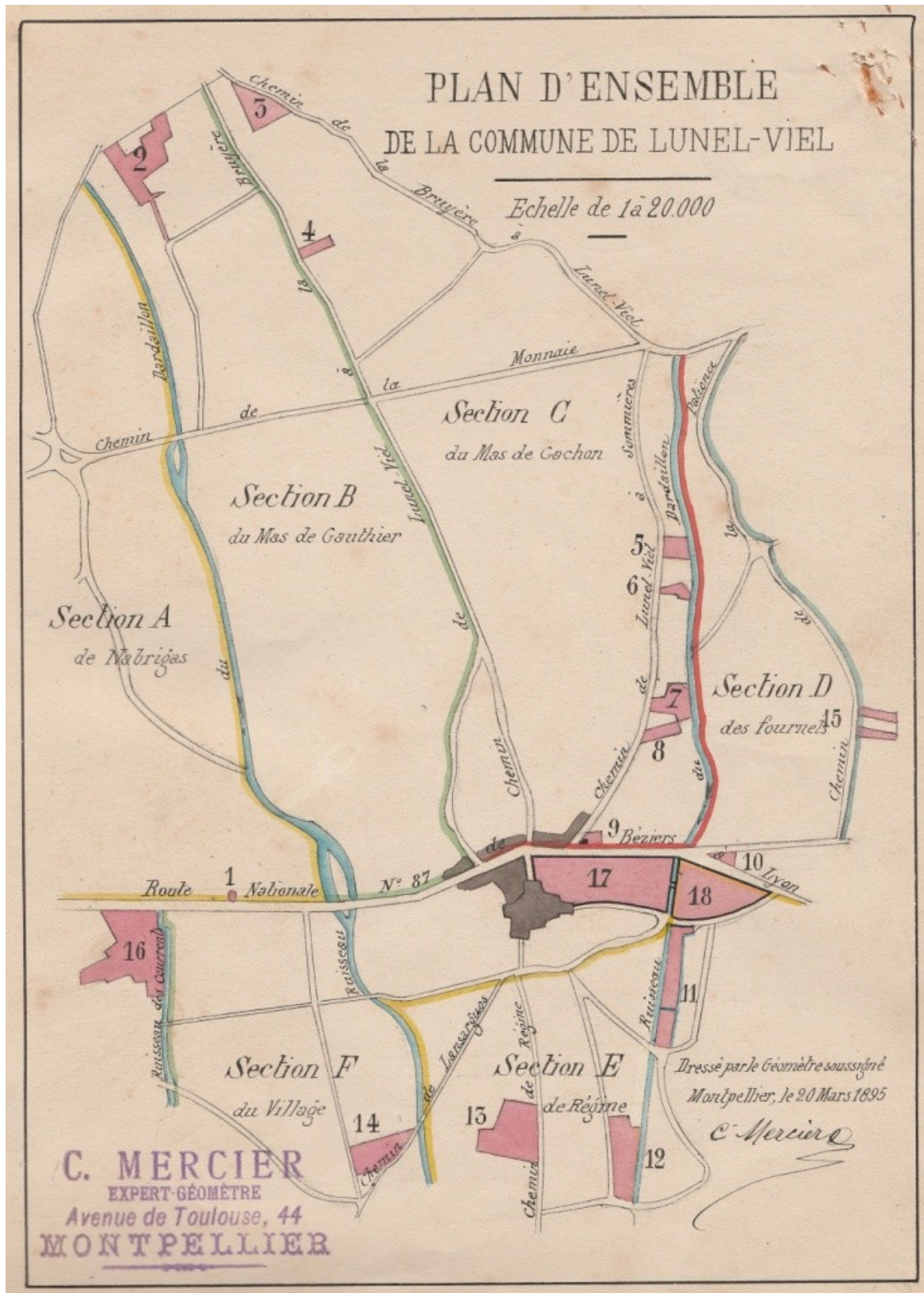


Fig. 77 - Plan de situation des parcelles du domaine (1895). 1 : le Petit Roussel ; 2 : les Dacheuses ; 3 : la Papageonne ; 4 : la Virginie ; 5 : la Source ; 6 : la Plauchude ; 7-8 : Terre Prime ; 9 : l'Aire ; 10 : la Pépinière ; 11 : Planchon ; 12 : les Canniers ; 13 : Régine ; 14 : Chemin de Lansargues ; 15 : la Bayle ; 16 : le Grand Roussel. © Fonds Manse.



- « 8 novembre : première journée de taille. 3 taillent au Clos Neuf »
- « 5 taillent au Clos Vieux, 2 font brûler les sarments du Clos Neuf soir les ramassent »

Une note, « un met les cendres des sarments dans la vigne », montre le circuit court développé sur le domaine !

Décembre

Le 5 décembre voit la reprise pendant 4 jours du labour au Clos Neuf mais le principal du travail va consister à tailler et à attacher les pisse-vin, ce qui occupe tout le mois. Plus de labour ensuite mais, outre la taille, beaucoup d'aide au jardinier pour ramasser les feuilles dans le parc :

- « 3 ramassent des feuilles aux allées des platanes »

On va également continuer à ranger la cave et à s'occuper des sarments coupés laissés dans les vignes :

- « François, Bosc et Bonafous rentrent toutes les planches des cuves »
- « 3 couvrent les cuves de la cave »
- « Bosc coupe du fil de fer soir 2 vont lier les fagottes du Clos Vieux »

Mais on va aussi soutirer des échantillons de vin pour les faire analyser par l'école d'Agriculture de Montpellier :

- « 31 décembre. Bonafous soir aide Louis à soutirer le petit foudre puis prend l'échantillon de tous les foudres »

Et mener quelques travaux d'entretien du parc, comme couper les ronces, le lierre et quelques arbres au moulin, tailler la vigne de la vieille serre. On va également faire tondre les bêtes et s'occuper d'une tâche beaucoup moins sympathique mais qui revient en toute logique régulièrement : « 2 vont vider les cabinets du château ! »

Janvier

Toujours la taille, essentiellement au Roussel, qui occupe tout le mois, et l'évacuation des sarments et des fagottes que l'on brûle ou dont on garde une partie sous le hangar :

- « 2 rentrent une partie des sarments du plantier sous le hangar »



Et encore le rangement du matériel de vendanges :

- « 2 rentrent les tombereaux de vendanges sur les cuves »

Une nouvelle activité cependant, on va faire à partir du 10 des trous sur plusieurs parcelles, essentiellement aux Dacheuses (465), mais aussi au pont du mas Ensuque (30) et à l'Aire (73), qui seront payés à forfait, 0,30 c le trou :

- « 2 font des trous à forfait aux Dacheuses »

Ce travail qui rapporte aux ouvriers un appoint non négligeable explique qu'ils semblent se relayer pour le faire, même si les noms de Vivens et Lopez reviennent plusieurs fois. Il précède l'étape de replantation qui commença une semaine après. Pour cela, on acheta 1600 porettes⁷ : « payé à Mr Jourdan à Garons 1600 porettes de Rupestris⁸ ».

Le 23 janvier, le labour commença au Clos Neuf, il allait s'étaler sur les différentes parcelles jusqu'au 9 mars.

Février

Taille et labour constituent le gros du travail du mois. On passe d'une vigne à l'autre pour le labour et on entreprend le déchaussage⁹ des parcelles. On va dès la mi-février faire des voyages de fumier, pendant 9 jours, et couvrir d'engrais les parcelles :

- « on fait 6 voyages de fumier aux Canniers »
- « 1 finit de couvrir l'engrais aux Dacheuses »

On replante également des porettes et on continue de faire des trous et couper les fagottes :

- « 2 font des trous aux Canniers »
- « Louis replante 65 porettes aux Canniers »
- « 3 finissent de mettre le fumier aux Canniers puis finissent de replanter et plantent quelques piquets aux jeunes greffes. 1 coupe les fagottes au Plantier »

Mars

On continue de labourer jusqu'au 9 mars. Puis on se consacre au déchaussage, repiquage, tout en continuant de couper les fagottes :

- « 2 finissent de couper les fagottes des Carrignans soir un commence à repiquer les Carrignans un plante des piquets aux jeunes greffes. 1 déchausse au Clos Vieux »



Fig. 78 - Échaudage de la vigne (non datée). © Fonds Manse.

Ceci, c'est le gros du travail, mais à côté, on s'occupe par exemple de rempierrer devant l'écurie et la cour du château :

- « François, Lopez et Louis arrangent le devant de l'écurie avec des décombres »
- « soir on va chercher 4 tombereaux de décombres pour finir de chausser la cour »
- « 3 aident Louis à finir de chausser la cour »

On va également aider le régisseur à soutirer le vin, et on ne résistera pas à l'envie de donner différents extraits qui pourraient faire plonger dans l'absurde à la Devos s'ils ne consistaient en une description rigoureuse de ce travail qui s'étale sur 10 jours et demande l'aide de deux ouvriers :

- « François et Louis soutirent le foudre 16 dans le 9 le solde du 16 dans les petits foudres »
- « 2 aident Louis à soutirer le foudre 14 dans le 16 »
- « 2 aident Louis à soutirer le foudre 12 dans le 14 »
- « 2 aident Louis à soutirer le foudre 1 dans le 12 et on finit avec le foudre 3 puis on met le solde du 3 dans le foudre 7 »

- « 2 aident Louis à soutirer le foudre 6 on finit le foudre 1 et le solde dans le 3 que l'on finit avec le foudre 7 »
- « 2 aident Louis à soutirer le 7 dans le 6 que l'on finit avec les petits foudres »

Le 19 mars est indiqué la fin de toutes ces manœuvres : « 1 aide Louis à finir dans la cave » ! Puis on commence le 22 mars à passer à 6 ou 7 du pyralion¹⁰ d'abord au Roussel puis aux autres parcelles. (Fig. 78)

Avril

On continue de couper les fagottes, de déchausser et on se met à repiquer :

- « 2 déchaussent au Roussel 1 repique aux Canniers ».

Le 1^{er} avril, on recommence à labourer, jusqu'au 21 avril :

- « 2 passent la Canadienne (une charrue) aux Carignans »
- « 4 labourent au Clos Vieux soir 2 vont aux Carignans »



On refait aussi des voyages de fumier que l'on étend ensuite aux pieds des souches :

- « 4 travaillent au fumier »
- « 2 mettent le fumier aux pieds des souches aux Canniers »

Le printemps s'annonce quand on voit le travail qu'on fait le 17 avril à 7 tout de même, mais qui est celui qui donnera son lustre à la propriété :

- « 6 aident Louis à sortir les orangers ! »

7 hommes auront besoin de 2 chevaux et 2 chariots encore en 1954 pour faire ce travail. Notation exceptionnelle encore qui commence la semaine du 14 avril et va s'étaler sur 2 semaines, car elle concerne le travail des femmes :

- « 3 femmes avinent le Plantier donc une ½ journée vont ramasser les chenilles des Canniers »

Ces trois femmes, nous connaissons leur nom, il s'agit de Lydie, la femme du régisseur, d'Élisabeth et de Dolorès, qui vont travailler à mi-temps et ne seront payées que 9F par jour, la moitié du salaire des hommes.

Sitôt le labour fini, le 23 avril, va commencer le premier sulfatage au Clos Vieux qui s'étendra à toutes les parcelles, suivi 4 jours après d'un deuxième :

- « 2 montent les tonneaux de sulfate »
- « soir 6 commencent à sulfater au Clos Vieux »
- « 8 sulfatent la Virginie les Dacheuses soir on recommence le 2^{ème} sulfatage au Clos Vieux »

Mai

Le labour reprend le 2 mai pour 3 jours et 4 jours ensuite du 20 au 25 mai, au Roussel, au Plantier et au pont du mas Ensuque :

- « 3 labourent au Roussel, soir un va au Plantier un au pont du mas Ensuque passe un va et vient. 1 laboure au Plantier »

Mais le travail va surtout consister à continuer à souffrir et sulfater. La force de travail déployée sera maximale puisque revient régulièrement le nombre d'ouvriers employés à le faire, 8 et même 9, « tout le monde sulfate »... et que le jardinier, après avoir sulfaté les vignes présentes dans le parc, les rejoint. Une note montre d'ailleurs que l'on doit, comme pour la cave, compléter le matériel :



- « acheté à Vermoul à Montpellier 4 robinets pour les sulfateuses 32 F »
- « acheté 2 souffrettes 6,50 F »
- « acheté 4 jets pour les machines à sulfater 14 F »

La synchronisation du travail apparaît quand on se rend compte que les ouvriers souffrent directement après le passage du laboureur :

- « 2 souffrent les Carignans puis sulfatent derrière le laboureur du Plantier »

Des notations font entrer dans la réalité de ce travail colossal. L'une peint le tableau des ouvriers dans les vignes, suivis des mulets dont on comprend ici l'importance, puisqu'ils délivrent le dos des hommes du lourd poids des sulfateuses et des va-et-vient nécessaires à leur remplissage : « 2 sulfatent au Clos Neuf au dos de mulet. » D'autres les décrivent armés de lances : « 2 sulfatent avec les lances » et d'autres encore montrent un emploi du temps entrecoupé de phases de repos nécessaires pour surmonter la lourdeur de la tâche : « 8 sulfatent au Clos Vieux après goûter passent au Clos Neuf. »

Dans le même temps cependant, on s'occupe des nouvelles plantations, greffes et porettes :

- « 2 sulfatent au Plantier 1 au pont du mas Ensuque matin sape les herbes 1 cultive les greffes et porettes des Carrignans »

Le 6 mai, retour des femmes, avec Paulette au lieu d'Elisabeth, qui vont aviner cette fois le pont du mas Ensuque puis les Canniers. Elles seront présentes 3 semaines, dont une journée consacrée à laver les sacs.

Juin

Le sulfatage continue de façon intensive pour les ouvriers que le jardinier continue à rejoindre. Certains commencent cependant déjà à dépointer¹¹ au Clos Vieux et au Plantier. Mais la semaine du 16 au 23 juin va être consacrée aussi au ravitaillement en fourrage provenant de la Papageonne qui va durer 6 jours et nécessiter 13 voyages, que l'on va acheminer grâce à 3 mulets. Ce travail sera payé en supplément 2 F 50 l'heure :

- « On va chercher un voyage de fourrage à la Papageonne »
- « 3 bêtes vont prendre 3 voyages de fourrage »
- « 4 hommes rentrent le fourrage au grenier François aide pour ce travail »



Elle va aussi être consacrée au fauchage, au sujet duquel on donne les différentes étapes de travail :

- « 6 finissent de sulfater les Dacheuses et la Virginie soir 3 fauchent les herbes de la Virginie 3 vont mettre le fourrage en tas »
- « 3 fauchent les herbes de la Virginie après goûter vont aux Dacheuses. 2 mettent le fourrage en tas et retournent ce qui a été fauché dimanche »

Quelques dates épisodiques de labour aux Carrignans, au Plantier, aux Canniers, souvent par un seul homme, jusqu'à ce que le labour s'intensifie à partir du 20 juin aux Canniers et au Clos Vieux jusqu'à devenir journalier et occuper environ 4 hommes. A partir du 20 juin également, on se remet à soufrer mais on continue aussi de dépointer et de faucher les herbes.

Deux semaines après leur départ, retour de 4 femmes le 10 juin, la moitié de l'équipe s'étant renouvelée puisque Élisabeth et Paulette sont rejointes par 2 nouvelles, Nancy et Pascou. Elles vont pendant 2 semaines « relever les sarments des Canniers. » Fin de la présence des femmes dans les vignes.

Juillet

Le labour continue jusqu'au 16 juillet. On se remet ensuite à sulfater et on s'occupe de la Papageonne où l'on passe la charrue. On continue de faucher toutes les parcelles et de dépointer :

- « 3 fauchent les herbes aux Dacheuses 1 dépointe au Clos Neuf »

Si le travail des femmes n'est plus nécessaire dans les vignes, on fait cependant appel le 10 juillet à Mme Barandon, qui était chargée de la lessive au château, pour laver bouteilles et sacs, ce qui l'occupera pendant 3 jours et demie :

- « Une femme lave des bouteilles puis les sacs de sulfate et soufre »

Une notation explique pourquoi. Le 18 juillet, « François aide Louis à mettre le vin blanc en bouteilles ». Pour la consommation personnelle ? Car aucune note n'indique que l'on vend la production autrement qu'en foudres.

Août

La première semaine d'août consiste, outre le fauchage et le soufrage qui vont occuper presque tout le mois, à couper des pins que la sécheresse a dû tuer. Leur nombre nécessite 3 jours de travail,

un quatrième étant consacré à les déblayer et deux autres à les emporter à Gallargues pour en faire faire des planches :

- « 2 coupent des pins morts »
- « 2 chargent les bois pour porter demain à Gallargues »
- « matin 2 hommes 2 bêtes vont porter un voyage de bois à Gallargues pour faire des planches »

Mais on prépare surtout les vendanges. On aplanit l'allée au Roussel, on fait les chemins des vendanges en remblayant par exemple les ornières du chemin des Canniers avec des pierres prises dans la rivière, mais on refait aussi les talus et on nettoie les fossés sur différentes parcelles :

- « 2 hommes et 2 bêtes portent des pierres de la rivière dans les ornières du chemin des Canniers »
- « 6 font le talus des Canniers et commencent à nettoyer le fossé qui va à la rivière »

La préparation des vendanges se marque aussi par le fait de s'occuper de la cuve et de préparer les tombereaux :

- « un homme aide Durand à faire les bois de la cuve »
- « 2 montent les tombereaux de vendanges sur les charrettes »

Pendant ce temps, Bonafous est chargé de nettoyer puis peindre le moteur et de repeindre portails, poutres de la tonnelle, claire-voie de la serre, portes et fenêtres de la cour puis de « blanchir » poulaillers et écurie :

- « Bonafous peint les tuyaux du moteur au goudron »
- « Bonafous nettoie les pompes à sulfater puis les peint au goudron »

4 jours sont encore consacrés à labourer aux Dacheuses et à la Virginie.

Septembre

Les préparatifs continuent ! Les notations montrent d'elles-mêmes la chronologie du travail qui s'opère jour après jour dans la cave pour nettoyer et mettre en place le matériel :

- « 3 sept. : 2 sont occupés à la cave lavent les cuves et les planches »
- « 4 sept. : 3 nettoient les cuvons dont un astique les colliers et tous les harnais »





- « 5 sept. : 3 aident Louis à laver la cave soir on commence à mettre les planches en place »
- « 6 sept. : 2 aident Louis à mettre toutes les planches sur les cuves. 1 va faire tarer les charrettes¹² »

Le 9 septembre commencent les vendanges ! La notation « *Vendanges des Hommes* », montre cependant qu'elles ne débutent pas sur le domaine. La coutume voulait en effet que le propriétaire accorde une ou plusieurs journées pour vendanger les vignes personnelles de ses ouvriers et envoie les colles¹³ du château s'en occuper. C'est après avoir consacré la matinée du 10 septembre à vendanger la vigne du régisseur que commencèrent les vendanges sur le domaine. **(Fig. 79)**

Fin du semainier. Sur la dernière page sera d'ailleurs biffé le mot semaine pour être remplacé par mois : mois du 9 septembre au 13 octobre. Plus de colonnes mais 3 notes significatives écrites de la main même de Paul Manse. La première :

- « On commence à vendanger le matin pour Louis. Le soir on vendange l'aire avec une colle de Lunel-Viel »

L'examen des semainiers des années précédentes montre en effet que le domaine faisait appel à des vendangeurs de Lunel-Viel mais aussi à des « *colles de la montagne* » venues d'Ardèche, qui descendaient des montagnes avec saucissons et jambons crus et repartaient avec leurs tonneaux de vin rouge ! Le régisseur allait régulièrement à Saint-Martial pour les recruter et leur voyage était à moitié remboursé par le propriétaire. Le déficit de main-d'œuvre masculine en 1943 verra le recrutement exceptionnel de vendangeurs de Marseille et l'achat de denrées peu usitées jusqu'alors : « *achat denrées pour vendangeurs : sardines, poissons* ». Ils seront plus tard remplacés par des Espagnols puis des Portugais qui arriveront, comme les Archéchois, avec leurs propres provisions. Mais revenons à l'année étudiée, où l'on ne trouve par contre aucune indication sur le semainier du nombre de colles, de leur origine (Lunel-Viel pour une et peut-être une espagnole vu l'aide d'un Espagnol à la cave) et de leur constitution :

- « *Nous finissons les vendanges le vendredi 27 septembre à 15 heures* »
- « *Nous commençons les pressoirs et la cave le lundi 30 septembre et aussitôt il se met à pleuvoir* » : constat bref exprimant le soulagement immense que la pluie n'apparaisse qu'une fois les vendanges finies.



Fig. 79 - Colle des vendanges du château en 1935. © Collection M. Gély.





Fin d'une année viticole... qui se termine dans la tristesse puisque le régisseur, Louis Lannes, sept jours après avoir vu vendanger sa vigne, ce qui rend la première notation très émouvante, décède accidentellement en traversant la Nationale 113. On peut imaginer l'ambiance des vendanges cette année-là et combien son absence dut se faire sentir dans la gestion des vendanges et le travail de la cave ! Il ne sera pas officiellement remplacé les années suivantes, laissant Paul Manse seul aux commandes.

La note récapitulative des dépenses montrera, sur le livre de comptes, que la propriété est en déficit : 131 707,15F de dépenses dont 76 810,80F pour les rémunérations et 54 896,31F pour payer les factures, mais seulement 79 872,70F de recettes, tirées principalement de la vente du vin, soit un déficit de 51 834,49F ! Le déclin du domaine est-il amorcé ou n'est-ce qu'une mauvaise année ? Peut-être peut-on avoir un élément de réponse en comparant cette année-là à ce qui se passa l'année suivante, analysée dans un article précédent ¹⁴. Cette comparaison est en effet riche en enseignements.

7.5. 1934-35/1935-36 : deux années viticoles révélatrices

Le constat qui s'impose quand on observe la seule année 1934-1935, qui s'est soldée sur un déficit, est que c'était une année qui vit s'enchaîner les étapes traditionnelles du travail de la vigne, d'où l'intérêt de l'avoir prise en exemple pour rendre compte du labeur qui s'opérait habituellement dans un domaine viticole. Quelques frais de replantations néanmoins sont à noter, tout en étant une remise en état normale pour un vignoble chaque année.

La comparaison avec l'année 1935-1936 marque par contre un changement fondamental, par le type de travail mais aussi de main d'œuvre employée. On comprend que le déficit que l'année 1935 a affiché, mais que le propriétaire devait voir venir car on ne prend pas une telle décision sans y avoir préalablement bien réfléchi, l'ait décidé à entamer l'année suivante par une campagne de replantation. Rien ne le marque mieux que le recours à une main-d'œuvre féminine dont le nombre de jours de travail va quadrupler, comme le montre le tableau suivant. **(Fig. 80)**

Deux constats sont à tirer de son examen. D'une part un étonnement par rapport au peu de

femmes employées en 1934-1935, que l'on retrouvait traditionnellement pendant les mois d'hiver et de printemps occupées à ramasser les sarments ou en septembre à vendanger, tâches qu'elles partageaient d'ailleurs souvent avec les enfants. Mais rappelons que ces derniers ont disparu du travail de la vigne avec l'instauration de l'école obligatoire, même si les vendanges les y ramènent parfois. Ce petit nombre de femmes est-il un signe de leur repli vers la sphère domestique prônée par la société de l'époque dont parle J.-L. Escudier ¹⁵ ? Car l'année 1935-1936 ne fait finalement que marquer une présence que les semainiers précédents décrivaient comme habituelles dans l'exploitation. Si les femmes sont occupées à ramasser les sarments, le fait marquant est cependant qu'elles soient surtout aussi employées à aider les hommes à faire les trous pour recevoir les prochaines porettes puis à déchausser.

Ceci, c'est en ce qui concerne le travail des femmes. Mais la comparaison des calendriers des travaux masculins des années 1934-35 et 1935-36 est elle aussi significative.

	1934 - 1935	1935 - 1936
Octobre		6 (trous)
Novembre		15 (trous)
Décembre		15,5 (trous, ramassage sarments)
Janvier		15,5 (sarments, trous)
Février		8 (sarments, trous)
Mars		16,5 (déchaussage, sarments)
Avril	10,5 (aviner, ramassage chenilles)	24,5 (déchaussage)
Mai	18 (aviner)	51,25 (déchaussage)
Juin	19,5 (sarments)	44 (non précisé)
Juillet	3,5 (laver sacs et bouteilles)	38 (non précisé)
Août		
Septembre		3 (non précisé)
Total	51,5 jours	213,25 jours

Fig. 80 - Répartition du travail des femmes selon les années 1934-1935 et 1935-1936. © Isabelle CELLIER.



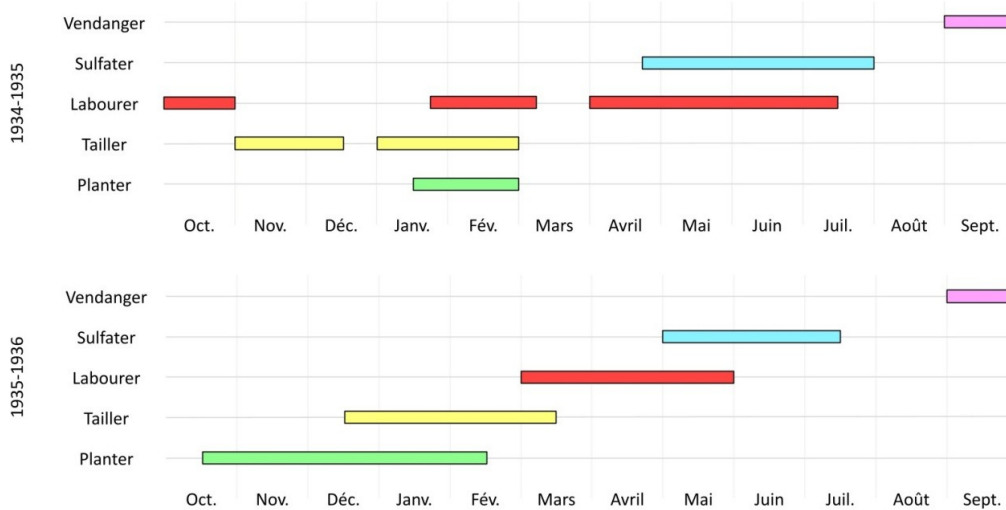


Fig. 81 - Calendrier du travail des hommes selon les années 1934-1935 et 1935-1936. © Isabelle CELLIER.

Peu besoin de commentaires, se détache en 1935-36 le nombre de jours et de mois consacrés à cette replantation dans l'exploitation (Fig. 81) La conséquence en est que la période de taille débute en toute logique plus tard (mi-décembre au lieu de début novembre), les hommes étant occupés à faire les trous et l'arrachage des vignes ne justifiant plus qu'on les taille, et que le labour prend beaucoup moins de temps (3 mois contre 6 mois). Sans surprise, la période de sulfatage est un peu plus courte alors que celle des vendanges reste la même. La sécheresse qui a sévi pendant l'été 1935 semble ne pas avoir eu d'autres conséquences que la mort de certains arbres du domaine et de la pépinière, mais n'a pas fait débiter les vendanges plus tôt, comme ce sera le cas en 1937 et 1939 où elles commenceront fin août.

En ce qui concerne les recettes, notons un changement fondamental : le tableau récapitulatif annonce une année bénéficiaire. Le montant des recettes fait en effet apparaître un solde positif de 5354,05F. C'est peu puisque cela représente à peine moins de 5% du chiffre d'affaires du domaine et que cela ne permet même pas l'achat d'un tracteur (environ 10 000F), ce qui explique le nombre de fois où Paul Manse devra par la suite réparer les outils de travail au lieu de les remplacer. C'est surtout peu pour combler le déficit affiché l'année précédente, qui représentait dix fois plus ! Un solde positif tout de même, qui ne peut résulter d'une augmentation de la production puisqu'elle a dû même régresser au vu de la replantation des parcelles.

Deux années qui se suivent mais ne se ressemblent pas. Un début de comparaison riche en renseignements et conclusions qui laisse entrevoir le travail colossal qu'il resterait à faire pour rendre compte du travail viticole qui s'effectua sur le domaine depuis les années 1910 où commence la documentation en notre possession jusqu'aux années 1975 où elle finit. Il reste une amorce de l'étude générale qui devrait être menée si on voulait expliquer la trajectoire qui amena ce domaine à la ruine et la vente finale.

Toujours est-il qu'il nous permet de conclure que face à la nature, tant domestiquée que sauvage, les bourgeois adoptèrent finalement une même et seule stratégie : l'exploiter sans restriction. C'est ce qu'ils firent d'abord en achetant des parcelles de nature domestiquée, des domaines viticoles ou, plus largement, agricoles, se désintéressant au départ de leur gestion, même s'ils en reprendront bientôt les rênes, pour la laisser à un personnel qualifié et n'en attendre que les profits escomptés. Dans le cas de Paul Manse, il ne se contenta pas d'attendre, mais chercha à les multiplier comme il vient d'être évoqué, pour pouvoir poursuivre ses travaux d'aménagement. Eut-il vécu, on peut gager que ces profits et son tempérament l'auraient poussé à imaginer d'autres transformations pour encore magnifier son domaine... Dans le cas de son fils Léon, cette conviction l'amena à délaissé même un emploi rémunérateur de juriste comme on va le constater dans le chapitre suivant et à tabler uniquement sur cette source de revenus censée





assurer à la famille le train de vie bourgeois qu'ils avaient toujours connu.

C'est ce qu'ils firent ensuite face à la nature sauvage qui entourait ces domaines, ne cherchant à la découvrir que pour en exploiter la faune et la flore qu'elle offrait. La passion de Léon Manse pour l'ornithologie ne l'empêcha pas en effet non seulement d'établir des tableaux de chasse démesurés mais aussi d'utiliser ses connaissances pour encore les améliorer et ce, malgré les

propres inquiétudes qu'il manifestait face à la diminution des espèces. C'est ce qu'ils firent finalement en aménageant leur espace privé, cherchant à en gouverner chaque parcelle à des fins d'agrément certes mais surtout pour la rendre conforme à l'image sociale qu'ils voulaient donner. L'ostentatoire que l'aménagement du parc affiche toujours à l'heure actuelle en reste le dernier symbole, dépassant le changement de statut que devait connaître la famille puis son domaine, comme il va être maintenant évoqué.



Notes

1. *Aviner* : couper les repousses au bas de la souche
2. ESCUDIER, 2014
3. *Cornues* : grandes bassines à poignées utilisées pour le transport du raisin du rang de vigne à la pastière ou tombereau
4. *Espoudasser* : dérivé du verbe occitan *pouder*, tailler la vigne ; l'espoudassage est une pré-taille sommaire pratiquée après les vendanges en préparation de la taille
5. *Fagottes* : fagot de sarments de vigne
6. *Pisse-vin* : sarment vigoureux que l'on ne taille pas afin qu'il donne beaucoup de raisin, dans un régime productiviste ; pratique rigoureusement interdite dans les vignobles de qualité
7. *Porette* : bouture de vigne pour la replantation
8. *Rupestris* ; *vitis rupestris* : espèce américaine de vigne résistant au phylloxéra, porte greffe sur lequel est greffé le cépage sélectionné
9. *Déchaussage* : arasement à la sape du bourrelet (cavaillon) resté aux pieds des ceps après le labour
10. Pyralion : traitement chimique contre la pyrale, papillon ravageur de la vigne
11. *Dépointer* : couper les pointes des branches de la vigne pour limiter la végétation improductive
12. *Tarer les charrettes* : les peser vides afin de prendre le juste poids des chargements de raisin
13. *Colle* : l'occitan cola désigne une équipe de travailleurs
14. RAYNAUD, CELLIER, 2011
15. ESCUDIER, 2014



SOMMAIRE

~/~

Introduction.....	9
1. Nature domestiquée/nature sauvage, une dichotomie occidentale	13
2. Soumettre la nature à une ambition bourgeoise	19
3. Une transmission familiale de l'amour de la nature.....	31
4. La chasse, la nature sauvage à portée de fusil	47
5. Le parc, où nature rime avec culture	59
6. Entretenir la nature, un travail de tous les instants	81
7. Domestiquer la nature pour en tirer profit.....	93
8. Du statut de gentleman-farmer à celui d'exploitant agricole... pour quelle vision de la nature ?	109
9. Du privé au public... un aménagement identitaire de la nature	119
Bibliographie	135
Notices biographiques	139

1^{re} de Couverture :

« Vue de la tour et du parc du château de Lunel-Viel en 1898. @ Fonds Manse »

Directeur de la publication
Christian GUIRAUD

Coordinateurs de la rédaction
Michel-Édouard BELLET,
Guy LAURANS

Comité de rédaction
Alain ALQUIER
Rémi AZEMAR
Hélène CHAUBIN
Sandra CLOZIER
Julien DUVAUX
Jean-Claude FORET
Raymond LOPEZ
Christian ROCHE
Jean SAGNES
Jean-Paul VOLLE

Revue fondée en 1970
par *Les Amis de Pézenas*,
éditée par l'Association
Études sur l'Hérault,
avec le concours du Département.

Édition :
Association Études sur l'Hérault
Président d'honneur : Jean NOUGARET (†)
Président : Christian GUIRAUD

Siège :
Boîte postale :
Études sur l'Hérault
Maison départementale des Sports
66, place Égalité
34080 Montpellier

Couverture et mise en page
Raymond LOPEZ
Études Héraultaises

Impression
ROLL'INDOC
63, route de Béziers
34430 Saint-Jean-de-Védas

Site internet
<https://www.etudesheraultaises.fr>

Webmaster
Raymond LOPEZ
etudesheraultaises@gmail.com



Prix : 30,00€ TTC



16214609