

SAVOIRS ET CONTRAINTES A TRAVERS UN SIECLE DE VITICULTURE BEAUJOLAISE

Cette analyse se fonde essentiellement sur des documents d'archives publiques et privées ainsi que sur des sources imprimées (1), mais elle doit également beaucoup aux éléments d'information recueillis par le biais des enquêtes orales auprès des viticulteurs, des responsables viticoles (coopératives, services techniques, Union Viticole du Beaujolais) et des enseignants agricoles en retraite ou en activité. L'écueil à éviter – mais comment ? – était que la masse considérable de la « littérature officielle », particulièrement bien conservée et toute entière – ou presque – consacrée à glorifier la diffusion des savoirs exogènes, scientifiques ou para-scientifiques, dans les milieux viticoles, n'oblitérât totalement les autres formes de savoirs, non écrits, transmissibles de génération en génération par la simple observation et la reproduction des gestes.

Nous sommes partis de l'hypothèse que les temps de crise, en particulier les périodes où le vignoble beaujolais subissait les graves préjudices de la pyrale, du phylloxéra ou du mildiou, pouvaient être plus révélatrices que d'autres. D'abord parce qu'une information écrite émane alors des viticulteurs eux-mêmes, sollicités par des expériences et des concours. Parce qu'entre les utilisateurs et les organismes scientifiques de la recherche (Académies des Sciences, École de Viticulture de Montpellier, Chaires départementales d'Agriculture et de Viticulture), s'interposent de nouveaux interlocuteurs, mieux « localisés » dans le vignoble, viticulteurs et expérimentateurs eux-mêmes, tandis que certains services départementaux se décentralisent pour leurs tâches administratives, ainsi après 1878, dans le Rhône, le Comité Départemental d'Étude et de Vigilance et ses « syndicats » communaux.

Il devient alors possible de mesurer la connaissance que les vigneronns peuvent avoir eux-mêmes de tel ou tel agresseur de la vigne, de faire la part des confusions, voire des superstitions, mais aussi celle du bon sens et du savoir

transmissible. Dans l'éventail des traitements proposés, le vigneron continue à faire un choix qui ne correspond pas forcément aux recommandations de l'administration et des hommes de science. Dans ce choix, entrent pour une très large part des contraintes foncières, sociales, familiales, étrangères au savoir scientifique et qui peuvent lui rester irréductibles. Et dans la réponse finale, dans le choix des produits et des matériels, la part du savoir vigneron reste durablement associée à l'apport extérieur de la science et de la technique.

Face à la pyrale, le savoir vigneron reste maître de la situation et pendant plus d'un siècle il continue d'associer plusieurs formes de lutte, toujours au moindre coût. Par contre, l'agression phylloxérique le laisse désorienté et désarmé et c'est de l'extérieur que s'imposent à lui, non sans résistances et adaptations, des techniques de traitement ou de reconstitution.

I. UN SIECLE DE PYRALE

A. Les méthodes de lutte (2)

Une recrudescence dans la fréquence et la virulence des attaques de la pyrale après 1830 entraîne pour un siècle une diversification remarquable dans les procédés de destruction, aux quatre stades de l'existence de l'insecte : le papillon, l'œuf, la larve enfouie sous l'écorce, la chenille.

Contre les papillons, la chasse ne cesse pas, menée par les enfants en juin et juillet avant la ponte. En 1903, un viticulteur de Corcelles, Bourchanin, fabrique et vend de grands filets métalliques enduits de glu, traînés au-dessus des ceps par deux ouvriers qui battent les feuilles pour faire voler les pyrales; l'efficacité annoncée est, bien entendu, «totale» et il ne faudrait que deux heures pour nettoyer un hectare... en courant. Depuis les années 1830, on pratique surtout, non sans succès, le piégeage nocturne des papillons : dans les lanternes-pièges de Delahante (3), ils se noient dans l'huile ou se brûlent à la flamme. Après 1890, on utilise l'acétylène, puis le pétrole, et l'appareil Gastine (1903) est recommandé comme le plus efficace, mais le plus cher : sa fabrication se fait d'ailleurs au stade industriel et il est utilisé dans presque tous les vignobles surtout contre les papillons de cochylis et d'eudémis.

Une autre tactique consiste dans la destruction des œufs, en août, après la ponte, lorsqu'ils forment des petits amas au revers des feuilles. En 1825, un vigneron de Lancié, Claude Tardy, obtient de la préfecture du Rhône, une prime de 200 francs pour l'indication de ce procédé en apparence fort simple. En 1835, le préfet du Rhône prescrit par arrêté sa généralisation. Femmes et enfants s'y emploient méthodiquement, à un moment où les hommes s'activent à préparer le matériel des vendanges. Bien que les préfets multiplient directives et encouragements, l'émulation reste faible et les plaintes affluent contre

les voisins qui ne cherchent à détruire dans leurs parcelles ni les papillons, ni leurs œufs.

En fait, tout au long du XIX^e siècle, c'est en hiver contre les larves réfugiées sous l'écorce que se développe la lutte la plus acharnée. Elle est menée par les hommes, car elle accompagne la taille et doit allier la vigueur à la dextérité. En Beaujolais et en Mâconnais, on emploie et on va continuer à employer surtout, jusqu'au début du XX^e siècle, le gant Sabaté, en forte toile revêtue de mailles de fer. Cet écorçage du cep, s'il est bien fait, paraît assez efficace, mais le travail est fatigant et surtout très long : 500 ceps à la journée, soit 30 journées de travail à l'hectare. De meilleurs résultats sont obtenus avec les râpes (Pouchou, Bertrand, Amouroux), les râclettes (Jansou, Traillou) et les brosses et griffes métalliques (Vermorel), mais un travail bien fait ne porte que sur 150 à 200 ceps par jour (4). Les chaînes écorceuses, maniées par deux ouvriers, ont été vite abandonnées car elles blessaient gravement les ceps. Le flambage du cep avec le pyrophore Bourbon a été essayé vers 1900 et aussitôt abandonné parce que trop coûteux.

Depuis le milieu du siècle, tous ces procédés mécaniques d'écorçage des ceps sont largement concurrencés par la technique de l'échaudage. C'est à Benoît Raclet, propriétaire à Romanèche, que doit être attribuée en 1828 la découverte du procédé : la treille plantée devant la fenêtre de la cuisine et qui recevait en hiver les eaux chaudes de l'évier, ne portait jamais de larves et de chenilles. Il semble, et sur ce point la légende interfère avec la réalité, que Benoît Raclet n'ait d'abord pas réussi à faire reconnaître l'efficacité de son procédé : il quitte même la région et s'établit huissier à Roanne. C'est le préfet de Saône-et-Loire, Delmas, qui le rappelle en 1838, car l'offensive des chenilles est particulièrement désastreuse cet été là. Raclet recrute et forme des «échaudeurs», fait installer sur des brouettes des chaudières à lessive et dote les bonnes vieilles cafetières de ménage d'un bec long et effilé. Son procédé est homologué en 1842 et se diffuse alors très rapidement, tandis que les forgerons de village améliorent les instruments. Il faut un à deux litres d'eau très chaude (de 60^o à 80^o) par cep et deux ouvriers, un chauffeur et un arroseur, parviennent à traiter 1.500 à 2.000 ceps par jour, sans oublier les échalas. On compte donc dix à douze journées par hectare, soit trois fois moins qu'avec le gant Sabaté et cinq fois moins qu'avec les autres instruments de râclage. L'efficacité est encore meilleure et on la chiffre à 80 % de destruction en moyenne. Des améliorations successives du procédé vont permettre après 1850 de notables gains de temps. Les chaudières sont plus volumineuses et sont chauffées au charbon, tandis que la capacité du réservoir est portée à 250 litres (5). Dans le Midi de la France, à la fin du XIX^e siècle, des tuyaux en caoutchouc sont branchés directement sur le réservoir et une équipe de traitement (1 chauffeur et 4 à 5 arroseurs)

parvient à échauder dans la journée les 5.000 ceps d'un hectare de vignes. En Beaujolais, après 1890, on essaie d'économiser l'eau en utilisant de la vapeur à haute température : on recourt alors au «Gazotherme», servi par deux ouvriers, ou à l'appareil individuel «Le Simple», mis au point par Forest de Mâcon, marmite à pression chauffée par une lampe à souder.

Malgré son efficacité reconnue et sa très large généralisation, l'échaudage n'a jamais fait l'unanimité. Il a toujours fallu écheniller en mai et juin les larves survivantes et ce travail fastidieux reste confié aux femmes et aux enfants jusqu'à la veille de la première guerre mondiale. Du Midi de la France, remontent donc après 1890 des méthodes «radicales» de traitement chimique hivernal des larves de pyrales. Ainsi la sulfuration des ceps enfermés pendant une dizaine de minutes sous des cloches de bois, puis de fer ou de zinc. Les cloches Jaussan (Béziers) apparaissent ainsi en Beaujolais et Mâconnais après 1919 mais le procédé est coûteux et délicat car il peut détruire les premiers bourgeons. Le badigeonnage des souches avec des solutions d'insecticides est recommandé après 1900 : l'acide nitrique, l'acide sulfurique et surtout l'arsénite de soude, qui est pourtant formellement interdit en 1916 sous sa forme soluble. Il est alors remplacé par l'arséniate de plomb, insoluble et, après 1930, le traitement se fera à l'aide des pulvérisateurs Vermorel. Depuis une vingtaine d'années, les insecticides organiques, pulvérisés puis atomisés, détruisent la pyrale en même temps que les autres agresseurs, cochylys et eudémis en particulier : dans la gamme 1983 des insecticides polyvalents de la firme Pepro, on peut mentionner le Drifène AP et l'Orthène 50. On peut enfin affirmer que la pyrale est totalement vaincue.

B. La place des savoirs vignerons

Ce long récit, nécessairement énumératif voire anecdotique, montre la continuité et la diversité des savoirs et surtout des savoir-faire vignerons. Trois observations peuvent être faites.

La connaissance empirique de la pyrale et de ses différentes formes est précoce et très bonne. Les quatre stades sont bien individualisés, leur chronologie est très exactement connue, en particulier les périodes de la ponte, de l'enfermement et surtout de la sortie et de la remontée des chenilles au printemps. Le comportement de l'insecte est bien observé, qu'il s'agisse du vol des papillons ou de l'agilité des chenilles pour échapper aux doigts des écraseurs. Leur résistance est connue : elle est plus forte en hiver lorsque la larve est dans sa chrysalide qu'au printemps où elle devient plus vulnérable, alors que la chenille adulte, à partir de juin, va sécréter un mucus qui la protège des insecticides. Ce savoir empirique cumule tout autant les observations répétées des vignerons que celle des entomologistes ou des chercheurs de l'industrie chimique. C'est ainsi que,

prenant en compte la forte résistance externe des chenilles adultes, les techniciens de Pepero ont actuellement conçu l'Orthène 50 et le Drifène AP pour être pulvérisés sur les feuilles et ingérés par les chenilles. Rappelons qu'il y a un siècle, en 1883, lors des premières attaques du mildiou, c'est la même observation empirique d'une protection des ceps par des échelas trempés dans une solution de sulfate de cuivre, qui permit à Victor Pulliat et à d'autres de préconiser l'emploi curatif de la bouillie bordelaise.

Tout au long de ces cent cinquante années, on observe une recherche de procédé unique et facilement généralisable. C'est le souci constant des pouvoirs publics et des sociétés d'agriculture ou de viticulture. Le triomphalisme de certains arrêtés préfectoraux dans la Saône-et-Loire ou le Rhône après 1842 est patent. Le procédé Raclet est appelé à «extirper la pyrale». Son inventeur, brocardé de son vivant, sera statué à Romanèche en 1864. Si la découverte et l'expérimentation des procédés passent par des voies rationnelles, répétitives et, plus souvent, généralisables, leur diffusion se fait dans un contexte où le passionnel et l'irrationnel conservent une large part. Il en va de même, entre 1875 et 1885, au moment de l'agression phylloxérique.

La généralisation d'un procédé de traitement implique celle d'un matériel et l'évolution de l'échaudage passe par deux stades. Celui du bricolage individuel où le viticulteur lui-même ou le forgeron du village adaptent un matériel existant : chaudière à lessive et cafetière de ménage. Celui de la fabrication en série par un petit industriel du vignoble, comme Berthoud à Belleville et surtout Vermorel à Villefranche : l'échaudeuse en cuivre ou en zinc gagne en volume, en maniabilité (plus légère), en sécurité (soupape), en commodité (plusieurs robinets); la «cafetière» Vermorel est plus grande, mieux isolée, plus facile à manier avec son très long bec effilé. Un tel matériel se prête aussi assez bien aux interventions comme aux réparations incessantes. Si l'on examine par exemple les échaudeuses et cafetières qui furent jusqu'aux années 1970 rassemblées dans le Musée Vermorel à l'Union Viticole du Beaujolais, bien rares sont celles qui n'ont pas subi des modifications de la part de leurs utilisateurs (6). La même évolution s'observe pour les cloches de sulfuration dont l'essai fut tenté au début de notre siècle; on coupe d'abord un tonneau de cent litres (cenpote beaujolaise) en deux et la bonde, devenue hémisphérique, permet l'introduction des mèches soufrées, mais l'ensemble est lourd, peu maniable et vite dangereux, car les douelles se dessèchent et laissent fuir les vapeurs; on s'adresse alors au forgeron du village qui fabrique des cuves en fer battu, inévitablement trouées par l'oxydation; l'achat, longtemps différé, de la cloche de zinc, fabriquée industriellement à Béziers, est alors nécessaire. Dans les deux exemples, le problème du coût, relativement modique (7), apparaît secondaire face au recours prioritaire au savoir-faire manuel du vigneron et de ses proches et à la fierté de se suffire.

MATÉRIEL VITICOLE ET VINICOLE

V. VERMOREL, à **VILLEFRANCHE**
(Rhône)

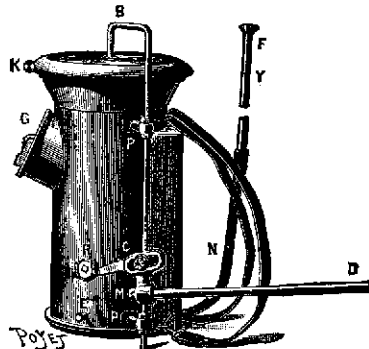
400 PREMIERS PRIX ET MÉDAILLES



Eclair "N° 1"

35 Francs

Franco de port et d'emballage toutes gares de France



Soufreuse "Torpille"

25 Francs

Pulvérisateurs à traction et à bât

(Demander les notices spéciales)

BOUILLIE instantanée "ECLAIR"

CONTRE LE MILDIQU ET LE BLACK-ROT

Vendue avec garantie de dosage en verdet

EFFICACITÉ — COMMODITÉ D'EMPLOI — ÉCONOMIE

Le paquet (dose pour un hectolitre) 1 fr. 75

La caisse de 24 paquets 42 fr.

Franco toutes gares France continentale par 4 caisses en P. V.

Ecrire à **V. VERMOREL, à Villefranche** (Rhône).

C. Contraintes et incitations

On observe donc pour chaque procédé une histoire complète, avec des lenteurs et des accélérations, des préférences et des abandons. De l'intérieur ou de l'extérieur des milieux viticoles, interviennent des éléments contraignants ou incitateurs qu'il est possible d'isoler.

1. Contraintes des procédés cultureaux

L'universalisation d'un procédé n'est pas toujours possible car les reliefs, les sols, les cépages et les modes de plantations sont différents. Quand, au début du XXe siècle, on compte en Beaujolais dix à douze mille ceps à l'hectare, c'est-à-dire deux fois plus qu'en Languedoc, tout change : la diffusion des cloches à gaz sulfureux Jaussan ne se fait pas, car la manipulation en devient pratiquement impossible. Toute l'action de propagande menée depuis l'École de Viticulture de Montpellier, pourtant très écoutée, et docilement relayée sur place par les sociétés locales et la presse régionale, reste inopérante. Le savoir scientifique, même officialisé bute sur la résistance têtue de l'expérimentation : il est rejeté, dans la mesure où un choix existe. Le viticulteur beaujolais passe directement, entre les deux guerres, de l'échaudeuse à la pulvérisation de l'arséniate de plomb.

2. Le rôle des fabricants locaux

Il est considérable, surtout lorsque pour un Victor Vermorel l'industriel se double d'un viticulteur et d'un savant. Viticulteur, dans la mesure où ses domaines, en particulier celui de l'Éclair à Liergues, fournissent des vignes d'expériences en même temps qu'une vitrine d'exposition permanente des matériels en service. Savant et efficace vulgarisateur de sa science par le biais de multiples ouvrages et brochures techniques et surtout par la diffusion des Agendas Vermorel, véritables brevaires des viticulteurs. Après 1900, et trois grands prix à l'Exposition Universelle de Paris où il est fait officier de la Légion d'Honneur, Victor Vermorel va surtout diversifier les interventions de la Station Viticole de Villefranche et multiplier les notes techniques et les guides d'utilisation des appareils et des produits. Distribuées gratuitement le plus souvent, ces brochures ont été lues et relues, comme en témoigne l'état dans lequel on peut les retrouver aujourd'hui, avec des passages soulignés et de nombreuses annotations. Elles furent vite indispensables, ce que ne parvint pas à devenir le volumineux *Traité d'Ampélographie*, écrit en collaboration avec Paul Viala. Trop technique, trop beau avec ses quelques 500 planches en couleurs, trop cher surtout, il fut alors l'ornement de quelques bibliothèques savantes ou prétendant à la science. Dans un tout autre contexte, celui de la guerre 1914-1918, Victor Vermorel rendit d'éminents services en cédant tous ses brevets à l'armée et en fabriquant les masques à gaz.

3. *Le poids des structures foncières, sociales et familiales*

Dans la partie centrale et septentrionale du vignoble beaujolais, où sévit particulièrement la pyrale, dominent les structures foncières de la grande et de la moyenne propriété, bourgeoise ou noble, associée au vigneronnage (8). Comme en témoignent toutes les sources, en particulier les listes nominatives des recensements et les grandes enquêtes décennales de 1852, 1862, 1882 et 1892, la main-d'œuvre est familiale à 80 %. Le vigneron est obligatoirement marié et le mariage, en octobre ou novembre, accompagne l'entrée dans le vigneronnage (9). Même en forte diminution au XIXe siècle, la fécondité vigneronne reste supérieure à la moyenne des campagnes françaises, et, dans le cadre régional, à celle des autres couples de paysans, propriétaires et polyculteurs; l'enfant reste au foyer parental jusqu'à son service militaire et y revient ensuite, jusqu'à son mariage. L'analyse serrée des listes nominatives montre que la famille élargie aux ascendants et aux collatéraux n'est pas rare : un quart des ménages en 1836, un dixième encore en 1891 (10). Si l'on ajoute que l'aide entre voisins a toujours été très forte en Beaujolais, à cause de la structure de l'habitat groupé en petits hameaux, à cause des liens de parenté multipliés par une forte endogamie et à cause des habitudes de travail, pour la taille et les vendanges en particulier, on comprendra que tous ces liens aient créé et maintenu des conditions très favorables au déploiement des savoirs et des savoir-faire, dans la mesure où le coût de la main-d'œuvre était rarement pris en compte.

Toujours proclamée comme un dogme, la perfection des techniques viticoles passe par l'utilisation intensive de cette main-d'œuvre familiale gratuite ou considérée comme telle. Observateur officiel du vignoble français entre 1860 et 1870, le docteur Jules Guyot relève soigneusement cette originalité des vignobles mâconnais et beaujolais par rapport à ceux de Bourgogne ou de la vallée du Rhône (11). Certains s'en indignent, comme ce propriétaire de Lugny, cité par P. Goujon (12), qui dénonce en 1854 au préfet de Saône-et-Loire «la couche teigneuse de routine qui enveloppe nos cultivateurs». En droit comme en fait, on doit reconnaître que les pratiques du vigneronnage ont suscité et perpétuent pendant une grande partie du XIXe siècle des forces de résistance aux innovations extérieures, engrais, traitements, machines et main-d'œuvre. «Le vigneron doit cultiver en bon père de famille» est une incitation à la répétition des façons confirmées de culture et d'entretien des fonds. «Le vigneron doit employer chaque chose à l'usage auquel elle est destinée» est une véritable obligation de conserver les pratiques en usage et la reconnaissance de son droit à résister aux procédés nouveaux que pourrait vouloir introduire le propriétaire. Il en va de même pour la fourniture et l'entretien par le vigneron de tous les instruments de culture : l'usage lui interdit même parfois de prendre sur les arbres du domaine le bois nécessaire à leur réparation (13). Surtout, c'est au

vigneron seul qu'incombent tous les frais de culture et de récolte; il est évident que dans la mesure de ses possibilités, et elles sont grandes, il cherche et réussit à les réduire considérablement.

La crise phylloxérique, sur ce point comme sur beaucoup d'autres, va changer bien des choses.

II. QUINZE ANNÉES DE PHYLLOXÉRA (1875 - 1890)

Nous ne les retracerons pas et nous nous limitons à quelques repères
1873 : premières destructions à Villié-Morgon,

1878 : création du Comité Départemental d'Études et de Vigilance,

1879 : — mise en place des syndicats communaux de lutte antiphyloxérique et versement d'une subvention de 100 francs par hectare traité au sulfure de carbone, seul remède « officiel »,

— mise en place des premières pépinières de porte-greffes américains Riparia et Vialla,

1885 : réduction de la subvention à 40 francs par hectare,

1888 : suppression de la subvention,
diffusion des hybrides,

1890 : généralisation de la reconstitution en greffés et hybrides.

Les stratégies de lutte contre le phylloxéra peuvent se ramener à deux choix principaux : le sulfure de carbone ou les autres phylloxéricides, le traitement qui prolonge la survie de la vigne ou sa reconstitution après arrachage. Elles impliquent de nouveaux savoirs. Elles font intervenir des contraintes nouvelles. Elles restent inscrites dans les structures foncières et sociales.

A. L'élaboration malaisée d'un nouveau savoir

1 — Autant la pyrale était familière à chaque vigneron, qui depuis l'enfance en avait chassé les papillons, écrasé les œufs ou ramassé les chenilles, autant le phylloxéra est et reste pour lui inconnu et mystérieux. La contamination du cep ne se décèle que dans la deuxième année de l'agression, par une anémie de la floraison que l'on met au compte des froidures printanières et que l'on appelle coulure. Lorsque, dans la troisième année, la chlorose des feuilles et le dessèchement des grappes se généralisent, la sécheresse estivale est rendue responsable. Si le viticulteur constate la pourriture des racines, il accuse le ver blanc ou le « gibouri ». Il ignore et refusera longtemps d'admettre qu'il est

lui-même un important agent de propagation, en transportant l'insecte sur ses chaussures, ses vêtements et ses outils.

Tant que le fléau, entre 1867 et 1873, ravageait les vignobles languedociens et rhodaniens, les viticulteurs beaujolais, dans leur très grande majorité, ne cherchaient guère à s'informer, tout contents de voir grimper les prix de leurs vins; les trois récoltes de 1870, 1871 et 1872 sont moyennes en quantité, respectivement 860.000, 600.000 et 510.000 hectolitres pour le département du Rhône, et s'enlèvent à des prix élevés, 100 francs la pièce de 216 litres, c'est-à-dire un quart en plus de la moyenne déjà fort satisfaisante de la décennie 1860-1869. En 1873 encore, si les vendanges sont plus vite faites (430.000 hectolitres pour le département), on met en accusation les gelées printanières et les cours grimpent jusqu'à 125 francs la pièce dans le Haut-Beaujolais. On se berce d'une fausse sécurité et, amplifiant un discours officiel rassurant, la goguenardise des vigneronns promet le trépas à cet insecte « fils des plaines et du soleil » incapable d'hiverner sur les coteaux beaujolais.

Sans transition, c'est la panique généralisée, lorsqu'est affiché dans toutes les mairies du département l'arrêté préfectoral du 23 juin 1874 : la déclaration de présence du phylloxéra est rendue obligatoire et doit entraîner l'arrachage immédiat des ceps infestés et de leurs voisins. Pendant cinq ans encore, alors que les récoltes restent belles et s'enlèvent à des prix toujours élevés (14), l'incohérence règne. La destruction « par le fer et par le feu » des vignes n'est pas acceptée, on force sur la fumure des ceps chlorosés, on se tient coi et on ne fait pas de déclaration. Les bruits les plus invraisemblables circulent dont la presse se fait l'écho complaisant (15); des individus malfaisants, se déplaçant à cheval, répandent la nuit des pucerons dans les vignes; dans le contexte de la campagne électorale de l'été 1877, le phylloxéra est utilisé par les deux camps : pour l'un, il a la noirceur cléricale, pour l'autre il rime opportunément avec Gambetta ! On est en plein mythe, à l'opposé des savoirs.

2 — A cette date, la connaissance scientifique du phylloxéra est pourtant très avancée. Depuis Montpellier et son École de Viticulture, l'information s'est répandue et le Comité d'Études et de Vigilance pour la destruction du phylloxéra est créé en 1878, animé par le docteur Crolas de la Faculté de Médecine, Victor Pulliat, professeur à l'Institut National Agronomique, J.B. Sornay, maire de Villié-Morgon et l'inévitable Victor Vermorel. Mais, au-delà de ces spécialistes, hommes de science et de terrain tout à la fois, la diffusion du savoir est malaisée. Les brochures ne sont pas assez explicites. Le discours officiel des conférenciers et des professeurs départementaux d'agriculture passe mal. Une lettre, à ce sujet, est très révélatrice : elle est adressée au préfet par le maire de Vaugneray, J. Rambaud, viticulteur et vice-président du Comice Agri-

cole de Vaugneray et l'Arbresle (16). Nous en reproduisons les passages les plus caractéristiques :

«Je vous avouerai donc que la conférence du 1er avril sur les vignes phylloxérées n'a pas réalisé ce que j'en attendais. M. Vincey nous a entretenus pendant une heure trois quarts avec une grande volubilité d'expression : ce n'était malheureusement ni assez clair, ni assez pratique, j'ajoute même, ni assez exact... L'existence de l'insecte est encore mise en doute par de nombreux cultivateurs... Ils sont pourtant beaucoup plus compétents dans leur pays que le conférencier peut l'être. Quant au coût du traitement, les chiffres de M. Vincey sont *absolument faux* en ce qui concerne la dépense de la fumure... L'efficacité du sulfure de carbone est très discutée pour deux raisons : premièrement, parce qu'il y a des cas d'insuccès évidents; deuxièmement, parce que les résultats ne sont visibles au progrès de la végétation qu'après deux années au moins. Sur-tout, comment faut-il traiter ? Quelles quantités à l'hectare ? En quelle saison ?... Quand M. Vincey a parlé des vignes américaines, la salle qui était comble au début, se dégarnissait à vue d'œil. La conférence a donc donné des résultats complètement nuls.»

Dominé par la très forte personnalité de Victor Pulliat, propriétaire à Chiroubles, fondateur en 1868 et président de la Société de Viticulture, professeur à l'Institut National Agronomique, directeur de l'École d'Agriculture d'Écully, le Comité Départemental n'est pas assez proche des vigneron. Il assure un travail administratif considérable, en particulier pour la répartition, l'attribution et le contrôle des subventions à l'hectare (17). Il diffuse une circulaire trimestrielle, bien laconique et imprécise sur le calendrier et les doses des traitements successifs. Il fait distribuer, en 1884, bien tardivement, le «Guide du Vigneron pour l'emploi du sulfure de carbone contre le phylloxéra», du docteur Crolas et de V. Vermorel, mais le destine aux rayons des bibliothèques scolaires (18). Il ne dispose que de trois champs d'expérience, à Ampuis, Saint-Germain-au-Mont-d'Or et Villié-Morgon; trop éloignés, ils sont très peu visités par les vigneron. La lettre du maire de Vaugneray, même si on fait la part probable de rancunes personnelles et politiques, montre enfin que les conférences répétées du professeur d'agriculture sont restées bien théoriques. Il a manqué dans le Rhône une expérimentation systématique et répétée dans chaque commune des procédés de lutte.

3 — Le Comité avait également comme fonction de répertoire, d'expérimenter et, si leur efficacité était reconnue, de primer, de subventionner et de diffuser tous les procédés de destruction du phylloxéra. Dans le Rhône, comme ailleurs, plusieurs dossiers conservent la trace de cette activité. La volumineuse

correspondance n'émane que très rarement de viticulteurs : les « phylloxéricides » sont proposés surtout par des citadins, dont la relation avec le monde viticole n'apparaît pas évidente, comme cet imprimeur ou ce confiseur lyonnais, ou cet ancien directeur du lycée de Budapest ! Outre les remèdes non décrits, dont la composition ne serait révélée qu'après expérimentation et versement d'une récompense — le record des demandes s'établit à deux millions de francs en janvier 1879 ! — on peut schématiquement individualiser trois courants : le recours au produit animal comme l'urine humaine (19), l'urine de cheval massivement disponible chez les cuirassiers de la Part-Dieu, la bave d'escargot (très riche en calcium); les vertus reconnues de certains végétaux incitant, par exemple, à semer des graines de persil au pied de chaque cep, à enfouir des feuilles de noyer, à arroser avec du jus de tabac; les propriétés de certains minéraux, comme le goudron de houille ou le schiste bitumineux de Seyssel, avec lequel on badigeonne les ceps. Aucun document, aucune annotation sur ces lettres (20) ne nous permet de penser qu'il y ait eu une véritable expérimentation. Il semble bien que comme partout, le sulfure de carbone ait été promu d'emblée au rang de remède unique, officialisé et subventionné. Que les Établissements Vermorel, constructeurs du pal à injecter, aient en outre obtenu le monopole de sa distribution dans le Rhône (21), ne fut pas non plus sans incidence sur le rejet systématique des autres procédés.

4 — Dans le contexte foncier et social du vigneronnage, il faut d'ailleurs admettre que le procédé convenait assez bien à tout le monde. De 1879 à 1885, la subvention couvre la dépense en sulfure de carbone, le pal à injecter est généralement prêté par les syndicats communaux et les journées de traitement viennent s'ajouter aux tâches du vigneron; s'il doit engager et rémunérer un ouvrier (22), s'il doit acheter un supplément de fumure que ne fournit pas l'exploitation, ces dépenses sont inscrites sur les livres et prises en compte, par moitié, au moment du règlement final. Pour tout simplifier et pour mieux retenir les vigneron menacés par le découragement, les propriétaires beaujolais renoncent peu à peu à percevoir le très ancien droit annuel de basse-cour, 80 à 150 francs en moyenne, qui compensait les revenus non viticoles tirés par le vigneron de son exploitation.

B. Les choix de la reconstitution

Le même contexte joue lorsque se pose le problème du renoncement à la sulfuration et de la reconstitution en plants greffés. La dépense ne peut plus être esquivée et elle peut atteindre et même dépasser 5.000 francs pour un vigneronnage (23). Même étalée sur plusieurs années, car on reconstitue lentement, parcelle par parcelle, même amputée du coût des journées de minage ou de plantation que le vigneron et sa famille assurent eux-mêmes, même allégée

par l'intervention, après 1888, des jeunes syndicats agricoles regroupés dans l'Union du Sud-Est d'Émile Duport, la dépense reste considérable. Seuls, les grands propriétaires peuvent l'assurer et c'est dans leurs rangs que militent, dès 1880, les «américanistes» les plus convaincus. Les petits et moyens propriétaires restent sulfuristes, tant que la subversion les y encourage, c'est-à-dire jusqu'en 1888, assurant ainsi, sans s'en rendre vraiment compte, un amortissement du savoir acquis et du matériel nécessaire à la sulfurisation.

Pour tous, en effet, viticulteurs en faire-valoir direct ou vigneron des grands domaines, s'impose l'acquisition d'un nouveau savoir, celui du greffage. Incomparablement plus aisé à posséder et à transmettre, sollicitant la dextérité manuelle déjà acquise par la taille, il n'est qu'un savoir-faire, copiable, répétitif et facile à mémoriser par l'œil et la main. Encore fallait-il former la première génération de ces greffeurs. Dans un premier temps, la Société de Viticulture, plus «américaniste» que le Comité Départemental d'Études et de Vigilance, fait venir du Languedoc des démonstrateurs et des ouvriers greffeurs. Les écoles de greffage sont lentes à se mettre en place : 6 en 1883, avec des cours le dimanche seulement, et c'est à Victor Pulliat, bien aidé par le professeur départemental Vincey, que revient le mérite d'accélérer le processus; en 1890, il y a 19 écoles et les cours gratuits sont mieux répartis tout au long de la semaine. Là encore, le vigneronnage favorise les solutions moins onéreuses : le propriétaire fait l'achat des plants américains de Riparia, Violla ou Solonis, le vigneron est tenu par de nouvelles stipulations dans son bail de créer et d'entretenir une pépinière, la cotisation syndicale est modique et l'achat du raphia au magasin coopératif de l'Union suffit à l'amortir. En 1890, pépinière et greffage sont adoptés dans les domaines.

Pour les viticulteurs indépendants, petits et moyens propriétaires, l'investissement de départ reste l'obstacle. Le coût des plans greffés ou des portegreffes américains ne tombe pas au-dessous de 150 francs le mille et les six pépinières départementales établies par le Conseil Général à Albigny, Brignais, Charentay, Jarnioux, Liergues et Vaux, ne suffisent pas à répondre à la demande en plants gratuits. Les essais de pépinières communales subventionnées sont des échecs.

Toute une modification des techniques traditionnelles de culture est également induite par la généralisation du greffage. Le remplacement par provignage est abandonné. La dépendance vis-à-vis des pépiniéristes est parfois excessive. On commence à réduire la densité, qui passe de 15 à 18.000 ceps à 10 à 12.000 ceps à l'hectare. Dans ces rangées plus écartées, la charrue vigneronne passera mieux mais il faut acquérir un cheval. Beaucoup de petits viticulteurs se sont tournés vers les cépages américains «directs», Noah, Othello, Jacques, dont le vin au goût foxé de «pissat de renard» se révèle très vite invendable, et, plus durable-

ment, vers les hybrides, mis au point par les pépiniéristes Seibel d'Aubenas ou Gaillard de Brignais, robustes, résistants au phylloxéra comme au mildiou apparu sur ces entrefaites, gros producteurs (60 à 80 hectolitres à l'hectare) et trois fois moins chers à l'achat : leur vin, coloré et alcoolisé, « plaît à la classe ouvrière des villes » (24).

Ces mérites incontestables seront durablement pris en compte par le savoir vigneron, surtout dans le Beaujolais méridional; beaucoup ajouteront aux plantations de Gamay greffés, un rang de Noah « pour donner du degré » et deux ou trois rangées de Seibel pour « avoir de la couleur » et cette pratique sera encore encouragée par les difficultés particulières nées des deux conflits mondiaux du XXe siècle. Quelques années après les lois qui en interdisaient la plantation dans les communes d'appellation contrôlée, on assiste, en 1942 et 1943, dans un contexte de pénurie à une intense propagande en faveur des hybrides (25).

On est passé alors à un tout autre type de contraintes, celle d'un temps de guerre. Déjà, entre 1914 et 1918, avec la longue absence des hommes et la réquisition des chevaux, les méthodes de culture avaient été bouleversées; les vieux reprenaient, pour un temps, la direction des exploitations et commandaient à une main-d'œuvre inexpérimentée de femmes et d'enfants; la bonne vente du « pinard » des tranchées, après tant d'années difficiles, incitait, par une taille plus longue et la multiplication des hybrides, à une productivité accrue. De 1940 à 1944, la pénurie n'est plus dans une main-d'œuvre masculine que viennent gonfler les jeunes gens désireux d'échapper au S.T.O., mais dans les moyens techniques; c'est le contingentement des carburants, c'est surtout le manque de produits de traitement et, en tout premier lieu, de sulfate de cuivre. On collecte les vieux métaux pour obtenir des bons-matières. On projette localement la remise en exploitation des mines de cuivre de Chessy. On doit renoncer à la bouillie bordelaise, au bénéfice d'autres produits comme la bouillie sulfocalcique de Maag-Progil, le Néocuprol de Péchiney, ou l'Oxyldiou sans cuivre (26). « On a fait comme on a pu et on s'est, encore une fois, adressé aux vieux qui savaient bien des choses », se souviennent aujourd'hui les viticulteurs beaujolais qui ont vécu cette période. Cette réhabilitation par nécessité des savoirs vignerons empiriques était d'ailleurs assez habilement orchestrée par le régime vichyste, dans le contexte général de la Révolution Nationale, du « retour à la terre » et de la glorification du travail manuel (27).

D'où, dans les années 1950, en réaction contre ce passéisme imposé par les circonstances, l'affirmation d'une exigence de modernité et de haute technicité chez la nouvelle génération des viticulteurs de l'après-guerre. Elle va, jusqu'à nos jours, induire de nouveaux rapports entre les savoirs, dont l'analyse est au cœur de notre recherche à venir.

NOTES

- 1 – Aux Archives Départementales, les dossiers (non répertoriés et mal classés) de la sous-série 7 M, en particulier ceux relatifs à l'enseignement agricole, aux sociétés et comices agricoles, au phylloxéra (une centaine de dossiers). Les comptes rendus manuscrits ou publiés de la Société d'Agriculture du Rhône (Bibliothèque Municipale, Fonds Général). La *Revue de Viticulture*, les Agendas et Almanachs Vermorel, le *Bulletin de l'Union du Sud-Est*, la *Gazette Agricole et Viticole* et une multitude de brochures techniques, partiellement conservées à la Bibliothèque de Villefranche. Pour le contexte historique de la viticulture beaujolaise, nous renvoyons à G. GARRIER, *Paysans du Beaujolais et du Lyonnais 1800-1970*, Grenoble, P.U.G., 1973, 2 vol.
- 2 – Quelques observations dans différents dossiers «ennemis de la vigne» aux A.D.R. (série 7 M). Des communications à la Société d'Agriculture de Lyon et du Rhône (Bibliothèque Municipale, Fonds Général. 5593 et 5594) et quelques articles dans les *Annales* de la même société (trois séries : 1838-1865, 1866-1891, 1892-1905). Deux ouvrages de référence : FOILLARD, (Léon), *Un sauveur de la vigne. Benoît Raslet* (Villefranche, Ed. du Cuvier, 1934). GALLET, (Pierre), *Les maladies et les parasites de la vigne* (Montpellier, Imprimerie du «Paysan du Midi», 2 vol., 1977).
- 3 – Receveur Général de Saône-et-Loire et gros propriétaire, le plus imposé du département en 1829 (P. GOUJON, *Le vignoble de Saône-et-Loire au XIXe siècle*, Lyon, Centre d'Histoire Pierre Léon, 1973, p. 170).
- 4 – Le coût à l'hectare peut donc être estimé ainsi en fonction des prix moyens de journées :

	Vers 1830	Vers 1860	Vers 1890
Gant Sabaté	20 F	30 F	45 F
Râpes, raclettes, griffes	50 F	75 F	112 F

- 5 – Alors que le coût d'amortissement du matériel est très difficile à estimer, en raison de la diversité de ses origines (bricolage familial ou artisanal, achat d'une échaudeuse complète), celui du traitement rassemble, vers 1870, les éléments suivants : pour un hectare, douze journées à 1,50 F soit 18 Francs et environ 500 kilos de charbon (de Montceau ou de Sainte-Foy-l'Argentière) à 5 F le quintal, soit 25 Francs.
- 6 – Suppressions de perfectionnements jugés inutiles ou améliorations d'usage (panier à cendres amovible). En 1906, selon Humbert Chatillon (*Le Beaujolais viticole*, Paris, 1906), l'ensemble échaudeuse (de taille moyenne) et cafetières valait 72 francs et son amortissement serait à calculer sur quatre ans. Les multiples tracs de martelage ou de soudure sur les échaudeuses et les cafetières conservées attestent une longévité au moins quadruple.
- 7 – En 1906, toujours, pour un achat de matériel neuf de 72 francs, il fallait déboursier la valeur de quatre hectolitres de vin, soit le quinzième de la production d'un hectare en 1905. En 1910-1912, le prix moyen de l'hectolitre aura doublé, réduisant d'autant le coût réel de l'équipement. (G. GARRIER, *op. cit.*, t. I, p. 430-433, et t. II, tableau XXXV, p. 119).

- 8 – G. GARRIER, *op. cit.*, t. I, p. 126-153.
- 9 – *Ibidem*. Voir en outre MYARD, (François), *Le vigneronnage en Beaujolais*, (Lyon, 1907). Sur le calendrier des mariages et la place des femmes, un article de G. GARRIER, «La femme dans la société beaujolaise au siècle dernier», à paraître dans les Actes du Colloque de Dijon «L'imaginaire du vin», (éd. J. Lafitte), 1983.
- 10 – Pourcentages tirés d'une étude d'Hervé DELÉAGE, «Femmes beaujolaises du siècle dernier», (Maîtrise d'histoire, Lyon 2, 1981).
- 11 – GUYOT (Jules), *Étude des vignobles de France*, t. III, *Régions du Centre-Nord, du Nord-Est et du Nord-Ouest*, Paris, V. Masson, 1868.
- 12 – *Op. cit.*, p. 198.
- 13 – «Usages locaux de Villefranche (Enquête de 1856) et VACHEZ (A.), *Recueil des Usages Locaux dans le département du Rhône*, 2e édition, Lyon, 1898. Voir aussi MYARD, (François), *Le vigneronnage en Beaujolais*, Lyon, 1907, p. 183-192 et 199-201.
- 14 – Récolte départementale et prix moyen de la pièce de 216 litres.
- | | | |
|------|-----------------|-------------|
| 1874 | : 1.220.000 hl. | – 98 francs |
| 1875 | : 1.325.000 hl. | – 90 |
| 1876 | : 875.000 hl. | – 85,5 |
| 1877 | : 930.000 hl. | – 94 |
| 1878 | : 1.250.000 hl. | – 90 |
| 1879 | : 625.000 hl. | – 96,5 |
| 1880 | : 300.000 hl. | – 116 |
- 15 – *Le Progrès de Lyon*, le *Journal de Villefranche*, plus rarement *Le Salut Public*. En 1878, le *Lyon Républicain* fait chorus.
- 16 – A.D.R. 7 M. Phylloxéra. Dossier «Conférences Agricoles». En 1883, 15.000 hectares, soit 50 % du vignoble, ont été déclarés phylloxérés.
- 17 – Relevons au passage le civisme des viticulteurs et des maires qui tiennent, au prix d'une correspondance acharnée, à reverser les subventions injustifiées, lorsque, pour des raisons météorologiques, la totalité des traitements n'a pu être effectuée. (7 M. Phylloxéra. Dossier «Correspondance. 1883-1885»).
- 18 – L'instituteur de Marcy l'Étoile en accuse réception et réclame l'argent nécessaire à l'achat... d'une bibliothèque scolaire (*Ibidem*, mai 1884).
- 19 – Chaque élève – masculin – d'une école beaujolaise «traite» à chaque récréation et «avec des résultats appréciables» les ceps d'une vigne voisine.
- 20 – Au style très révélateur de cet esprit de croisade : «Arrière dorénavant le sarcasme moqueur, arrière la sottise incrédule, arrière aussi la basse jalousie; maintenant la lumière est faite... oui, je l'ai le remède efficace.» (lettre de Toussaint Chavagnac, «Inventeur» à Chabrillon, Drôme, 26 mars 1883).
- 21 – L'achat est fait par barils de 500 kilogs, soit directement à la Société Marseillaise de Sulfure de Carbone qui le fabrique, soit indirectement à la Compagnie du P.L.M. Les Établissements Vermorel le revendent en barils de 100 ou 200 kgs. La dose annuelle à l'hectare est de 200 kgs.
- 22 – 18 journées par hectare, à 2,50 F la journée, ce qui représente une dépense de 100-130 francs environ pour un vigneronnage moyen (2 à 3 ha de vignes. L'apport supplé-

mentaire de fumure peut être chiffré à 40 F à l'hectare. Au total, la dépense atteindrait 200 F. En fait, l'aide est le plus souvent apportée par quelqu'un de la famille et la fumure est collectée un peu partout (boue des chemins, feuilles mortes, vidanges urbaines) au prix d'un surcroît de travail.

- 23 – Elle est relativement aisée à reconstituer grâce aux multiples publications, brochures et rapports, dont les données chiffrées sont assez bien confirmées par les livres de comptes des exploitations (voir G. GARRIER, *op. cit.*, t. I, p. 426 et t. II, tableau XXXVI, p. 120). Le coût à l'hectare peut être estimé à :

Années	1	2 a	2 b	2 c	3	4	Total		
							a)	b)	c)
1885	450	2.500	1.650	–	650	100	3.700	2.850	–
1890	450	2.100	1.350	1.100	700	100	3.350	2.600	2.350
1895	450	1.850	1.000	950	650	100	3.050	2.200	2.150

1. Préparation du terrain. Minage à bras: 150 journées.

2. 10.000 plants.a) Achat des plants greffés.

b) Achat des porte-greffes (1/3 de réussite des greffes).

c) Pépinière personnelle.

3. Fumure. 500 qx. à l'ha., la première année.

4. Plantation (échalas compris).

24 – J. POUCHOLLES, *Les hybrides en viticulture*, Tournus, 1900, 28 p.

25 – *Le Sud-Est Paysan*,

26 – Publicités fréquentes dans le même bi-mensuel, malgré la surface réduite.

27 – Voir dans le *Bulletin du Centre Pierre Léon*, 1983-1, un article de Christian FAURE sur ce sujet.

DISCUSSION SUR LES COMMUNICATIONS
de Jacques BONNIEL et Gilbert GARRIER

R. HUBSCHER :

Je voudrais poser deux questions :

– Je pense que vous évoquez plutôt le gros propriétaire que le vigneron. Dans quelle mesure se traduit cette relation du propriétaire au vigneron ? Est-ce par des subventions, est-ce par des essais personnels, est-ce par des directives précises dans le cadre d'un vigneronnage ? Trouve-t-on dans les contrats des indications sur telle ou telle méthode à suivre ?

– La seconde question porte sur le mélange du savoir scientifique et du savoir pratique. Est-ce qu'on peut savoir quel type l'emporte dans le dosage, en fonction de la superficie de l'exploitation ou en fonction des classes d'âge ?

J. BONNIEL :

Sur la première question : les témoignages de propriétaires que j'ai trouvés soit dans les ouvrages de Vermorel, soit dans la correspondance et les récits très nombreux des revues telles que *Le Progrès agricole et viticole*, montrent qu'il ne s'agit pas de propriétaires absentéistes; ils sont sur place et ils ordonnent à leurs vigneronns de réaliser tel ou tel type de traitement. Ils font allusion à l'habileté, à la fatigue, etc... et même, dans certains cas, au travail des femmes parce qu'il est plus minutieux. Sur le contrat de vigneronnage, je peux apporter l'exemple du contrat-type élaboré à la suite de la loi 1946 sur le statut du métayage et du fermage. Ce contrat-type ne fournit pas énormément de références sur les injonctions mais il apporte quand même quelques éléments de réponse à votre question :

– Art. 8 – Le propriétaire s'engage à assurer la permanence et la qualité des plantations conformément à l'article 1719 du Code civil. Le bailleur fournit les plants après les travaux de défonçage (nourriture non comprise). Le vigne-

ron effectue la plantation.

- Art. 11 – 4^o – Le vigneron est tenu de tailler les vignes sans les surcharger, de leur donner en temps opportun les façons d'usage.
- Art. 12 – La date des vendanges doit être décidée d'un commun accord avec le propriétaire, ce dernier se réserve le droit de contrôle des vendanges.
- Art. 19 – Le vigneron a la direction de l'exploitation et le bailleur le contrôle.

Ce sont les seuls éléments à tirer du contrat de vigneronnage contemporain sur les obligations des uns et des autres.

G. GARRIER :

Des quatre articles que tu as cités, seul le premier est nouveau, sur le partage du coût de la pépinière. Les trois autres, on les trouve déjà, avec un autre vocabulaire au XVIII^e et au XIX^e siècles.

Il y a une quinzaine d'années, en consultant des contrats de vigneronnage chez les notaires, j'avais vu assez ponctuellement, dans les années 1882-83, donc au moment où les américanistes commencent à mettre en place la reconstitution par porte-greffes, l'apparition de clauses nouvelles sur le coût de la pépinière; le minage, le défonçage du terrain par main-d'œuvre salariée est à la charge du propriétaire ainsi que la fourniture des plants qui, au début du moins, était souvent gratuite (l'école de Montpellier donnait volontiers des plants, ainsi que bien des pépinières départementales); le vigneron fera tout le travail, il entretiendra la pépinière par toutes sortes de techniques de façon à ce qu'il y ait toujours de quoi renouveler chaque année 5 % de la superficie totale en vignes. La consultation de ces baux est aujourd'hui paradoxalement plus difficile : les minutes notariales ont été versées aux Archives Départementales mais tombent sous le coup de l'interdiction centenaire (Art. 7 de la loi de 1979).

P. GOUJON :

Avec la crise phylloxérique, les coûts de production deviennent plus importants et tout se discute désormais cas par cas, entre propriétaire et vigneron. Avant le phylloxéra, les obligations des vignerons étaient plus nettement fixées par la coutume. Mais, lorsque des conditions particulières imposaient des travaux supplémentaires, assez souvent ces travaux étaient déjà payés par le propriétaire.

G. GARRIER :

Ce qui est caractéristique aussi, c'est que le surcroît de journées de travail imposé au vigneron par le greffage et l'entretien de la pépinière comme par le minage de nouvelles parcelles va être compensé par la disparition de l'indemnité

colonique, c'est-à-dire du droit de basse-cour qui représentait l'usage par le vigneron de la totalité de la production non viticole de l'exploitation (le bétail, les céréales, les légumes); ce droit se montait vers 1870 à 250-300 F par an. Il disparaît définitivement en Beaujolais dans les années 1890-1900. Il y a là une dimension économique et sociale qui me paraît extrêmement importante.

J. BONNIEL :

En fait, je ne peux pas répondre à la deuxième question de Ronald Hubscher. Effectivement, il y a un problème de classe d'âge. Je prenais en compte des viticulteurs âgés aujourd'hui de 45 à 70 ans. Ce sont eux qui ont réalisé la modernisation de la viticulture, sans souvent avoir eu une formation initiale importante. Certains ont suivi les cours post-scolaires agricoles juste après la guerre, mais ils sont rares. A l'inverse, il semble que les jeunes générations soient extrêmement scientistes, positivistes. Il y a d'ailleurs des oppositions de générations qui portent précisément sur ces éléments-là, des critiques liées au savoir-faire et aux perspectives de longue durée ouvertes au vignoble beaujolais. Il est reproché à ces jeunes de fragiliser leur exploitation, en la rendant trop dépendante d'un savoir complètement exogène.

R. PECH :

Je reste assez sceptique sur le rôle de l'administration. Certes, nous sommes impressionnés par la masse des circulaires, des affiches, etc... N'est-ce pas surtout révélateur de la résistance opposée par les gens ?

J. BONNIEL :

Il y a une logique administrative. Il y a deux arrêtés identiques dans la même année. Le préfet suit une circulaire du ministre et il se couvre. Mais ce qui va devenir le code du vin et ce à quoi faisait allusion Gilbert Garrier, c'est quand même extrêmement important parce que, quand on est en région d'appellation contrôlée comme nous, il y a des prescriptions strictes concernant le cépage et aussi la taille. Il y a des gens qui, l'an dernier, ont été sanctionnés parce qu'ils avaient taillé de façon à surcharger.

M. PHILIPPE (instituteur agricole retraité) :

J'ai fait des cours du soir agricoles et il y avait quand même une certaine formation puisqu'on nous avait envoyés suivre tout un hiver des cours de météorologie agricole à la Faculté de Lyon. Il y avait des cours à Écully à l'École d'Agriculture. Bien sûr, nous n'étions pas des techniciens mais très très souvent nous faisons des cours pratiques en faisant appel à des viticulteurs de la commune qui étaient qualifiés. On faisait des expériences d'engrais. Par conséquent,

je crois que ces cours agricoles ont pu jouer leur rôle même s'ils n'allaient pas bien en profondeur. Après la guerre, il y a eu surtout les instituteurs itinérants. J'étais instituteur à Corcelles, j'ai eu mon petit-fils comme élève. Ça a été un démarrage parce que ces gosses qui venaient après l'école, jusqu'à vingt ans, venaient volontairement – ce n'était pas obligatoire – suivre les cours du soir et on leur faisait par exemple des présentations du cadastre. La qualité de ces cours était fonction de la personnalité du maître. Ça s'est peu à peu fonctionnarisé, puisqu'il y avait un envoyé du service agricole qui venait de temps en temps nous inspecter et vérifier que nous faisons bien les heures prévues. Ça a été un premier pas vers l'enseignement agricole.

G. GARRIER :

L'historien, qui exploite les dossiers de la Commission de vigilance anti-phyllloxérique dans les années 1880, a affaire à une masse de documents. Les conférences du professeur départemental d'agriculture étaient accompagnées de toute une machine administrative. On les annonçait. Puis les maires étaient tenus d'adresser au sous-préfet dans la semaine qui suivait, un rapport sur l'impression produite. Il y a des centaines de lettres de maires qui disent : «qu'est-ce que c'était bien ! qu'est-ce qu'on a appris comme choses, c'est merveilleux», «conférence très profitable à nos agriculteurs naturellement enclins à la routine et aux préjugés». Et parfois, dans le lot, on trouve un maire, peut-être plus courageux que les autres, qui porte un jugement totalement négatif comme ce Rambaud, maire de Vaugneray, avec des arguments qui paraissent solides. Alors, que faut-il prendre, que faut-il laisser ? La trace administrative laissée par une forme de savoir ou d'enseignement n'est pas le plus sûr indice de son impact et de son efficacité.

J. BONNIEL :

Il y a une explication qui est donnée en filigrane par Vermorel lorsqu'il fait allusion à cette greffe tant abhorrée par les viticulteurs du Beaujolais. Le professeur départemental d'agriculture prône, entre autres, le greffage.

G. GARRIER :

Oui. C'est un américaniste qui vient dans une commune sulfuriste comme l'est encore toute la région de l'Ouest lyonnais (cantons de Vaugneray, Limonest, L'Arbresle, Mornant) jusqu'en 1890.

Y. RINAUDO :

Je voudrais aborder le problème de façon plus large, sur l'audience de ce qui vient d'en haut. Je suis certain qu'il y a une grande coupure chronologique

et que, au moins dans le Midi, jusqu'en 1914, le savoir qui vient d'en haut est relativement peu efficace, je dis bien *relativement*, pour une raison qu'ailleurs on ne connaît peut-être pas, c'est que la langue du travail est le provençal. Ce savoir vient d'en haut et en particulier des notables, propriétaires un peu du type des vôtres et surtout de professions libérales. Il vient aussi du rapport naturel avec l'administration. On aime bien que l'administration apporte des avantages mais on n'aime pas beaucoup qu'elle donne des ordres. On aime bien, si vous préférez, avoir des droits mais pas beaucoup de devoirs. A propos donc de cette audience et du scepticisme que je partage, il faut cependant souligner qu'au début du XXe siècle se produit la transformation, à partir du moment où la technicité s'accroît; lorsqu'il y a effectivement une technique nouvelle, elle passe très bien.

Pour terminer, je dirai à propos des conférences, effectivement on peut hésiter, mais moi ce qui m'a beaucoup frappé, c'est que dans le Var, il y a eu des imitateurs tellement le succès était grand. Il y avait tellement de monde que des gens arrivaient à la mairie, disaient «je suis professeur départemental d'agriculture».

P. GOUJON :

Je voudrais faire deux remarques :

Sur les rythmes de la progression du savoir, il est de fait, comme Bonniel l'a montré, que les propriétaires, au XIXe siècle, s'attachent à diffuser de nouvelles méthodes à l'occasion de la pathologie de la vigne. Mais avant le phylloxéra, les propriétaires représentent aussi une force de freinage à la diffusion d'un savoir nouveau sauf cas exceptionnel relevant de la pathologie de la vigne et ce qui m'a frappé dans le vignoble Mâconnais, mais je crois que c'est la même chose dans le Beaujolais, c'est cette auto-satisfaction des propriétaires disant «notre viticulture est arrivée à un état de perfection telle qu'il ne faut rien changer». C'est confirmé par les communications faites à l'Académie de Mâcon. Jusqu'au phylloxéra, il y a une volonté de maintenir les choses en l'état.

G. GARRIER :

D'autant plus que ça marche très bien. Sous le Second Empire, il y a une prospérité réelle en Mâconnais comme en Beaujolais. Les rendements sont multipliés par deux après la victoire sur l'oidium et les prix augmentent de 50 %. En 1865, on fait la «récolte du siècle». Pourquoi changer, en effet ?

P. GOUJON :

Ma seconde remarque porte sur le rôle attribué par Bonniel aux coopératives dans la diffusion du savoir. C'est vrai qu'il y a, à une époque contempo-

raîne, la diffusion du savoir par les nouvelles organisations, mais je crois aussi qu'il y a pu y avoir dépossession du vigneron d'une partie de son savoir, celui de la vinification. Dans l'organisation nouvelle de la production, il y a une spécialisation et le vigneron, s'il a acquis des connaissances dans un certain secteur, en a perdu par ailleurs.

J. BONNIEL :

Il y a aujourd'hui effectivement division en deux populations, qui n'ont plus les mêmes savoirs, ceux qui vinifient chez eux et ceux qui donnent à la coopérative et qui n'ont plus besoin de maîtriser tous les savoirs de la vinification et de la conservation.

M. GARDEN :

Ce que vous dites est intéressant sur toute une série de plans et ça mériterait d'être rapproché d'autres secteurs. Tout ce qui repose sur la réaction face aux crises, ça a été tout à fait ressenti dans les réactions de la population humaine. Les réactions des vignerons face au phylloxéra c'est la même chose, toutes proportions gardées, que la réaction des hommes face à la peste. Il y a donc des vitesses différentes de réaction, de diffusion de la connaissance de l'épidémie et de la crise et des possibilités de lutter. La crise dans le domaine du phylloxéra, comme dans le domaine de la maladie humaine, crée une double réaction : une recherche scientifique pour essayer d'y remédier et des réactions de type irrationnel, de type de savoir populaire, de type de savoir ancien. Une comparaison entre les deux serait intéressante.

Il faudrait compléter cela par le changement de rythme de la diffusion du savoir au XIXe et au XXe siècles. L'apparition très grande de l'écrit et de la lecture. Qui lisait dans le monde paysan et dans le monde viticole ? Qui lisait quoi ? Pendant combien de temps un almanach répète-t-il la même chose ? A partir de quel moment enregistre-t-il une nouveauté, l'apparition d'une technique nouvelle ? On touche là à la fois à l'histoire de la science et à l'histoire de la diffusion de la science et c'est quelque chose de tout à fait fondamental.

G. GARRIER :

Je suis tout à fait d'accord sur la comparaison épidémies et maladies de la vigne. On en parlait ici même la semaine dernière avec Jean-Pierre Peter. Des attitudes comparables, par exemple l'auto-satisfaction scientifique, s'observent dans les sociétés de médecine de 1770 et les sociétés de viticulture de 1870.

J.-P. DUCASSE :

Je voudrais évoquer le cas d'un vignoble marginal, le vignoble savoyard. Aussi bien au temps du phylloxéra qu'aux lendemains de la guerre, le rôle des

instituteurs a été prépondérant. L'essentiel de la connaissance des vigneron savoyards à la fin du XIXe et au début du XXe est bien le fait des responsables départementaux. Le seul tableau important et cohérent du vignoble savoyard au début du siècle est celui d'un Normalien et tout l'effort de remaniement du vignoble après la guerre est le fait d'équipes d'instituteurs agricoles. La preuve en est que le principal responsable agricole a fait carrière comme ingénieur inter-régional de la France de l'Est.
