

VIGNERONS ET VIGNERONNAGE : QUELS VIGNERONS ?

Pierre GOUJON

Pierre GOUJON

Centre Pierre Léon

Le terme de « vigneron » a en Bourgogne et en Beaujolais une signification spécifique et restreinte. Il désigne un exploitant non propriétaire des parcelles plantées en vignes qu'il cultive et lié au propriétaire par un contrat de vigneronnage, qui est un contrat de métayage¹. En conséquence sont exclus de cette étude les vigneron propriétaires et aussi les grangers, autre catégorie de métayers présente dans le Mâconnais.

Le vigneronnage est le mode d'exploitation dominant et caractéristique d'une zone géographique précisément délimitée : la côte de Beaune, le Chalonnais, le Mâconnais et le Beaujolais². Les structures agraires et foncières ainsi que les formes d'organisation de la production vinicole de cet ensemble de vignobles alignés du nord au sud le long de la vallée de la Saône ont été étudiées avec précision dans les thèses qui leur ont été consacrées³. Elles fournissent tous les éléments nécessaires à une analyse à la fois comparative et synthétique de ce mode d'exploitation.

Les vigneron métayers de ces vignobles, expression redondante !, sont

1 - Dans les listes nominatives de recensement, on trouve indifféremment les dénominations de « vigneron », « vigneron métayer » ou « métayer ».

2 - Robert Laurent signale dans sa thèse que ce mode d'exploitation n'est pas utilisé dans les Côtes-de-Nuits et de Dijon. Lors de son enquête, effectuée dans les années 1860, Jules GUYOT observe qu'il est inconnu de tout le reste de la France du Nord-Est (*Étude des vignobles de France*, 1868, t. III).

3 - LAURENT (Robert), *Les vigneron de la Côte-d'Or au XIX^e siècle*, Paris, Les Belles Lettres, 1957, 2 vol., 573 et 284 p. ; GARRIER (Gilbert), *Paysans du Beaujolais et du Lyonnais (1800-1970)*, Grenoble, PUG, 1973, 2 vol., 714 et 246 p. ; GOUJON (Pierre), *Le vignoble de Saône-et-Loire au XIX^e siècle (1815-1870)*, Lyon, Centre d'histoire économique et sociale (Lyon II, CNRS), 1973, 494 p. et *La cave et le grenier*, Lyon, PUL et éditions du CNRS, 1989, 287 p.

- 4 - Sources : archives de l'Enregistrement (tables des baux, contrats de mariage, tables des successions et absences, registres des mutations après décès), archives hospitalières, archives notariales, matrices et plans cadastraux, renseignements statistiques des contributions directes (série P), enquête sur les usages locaux (série M), archives privées (livres de comptes et livres de vigneron).
- 5 - LAURENT (Robert), *Les vigneron...*, op. cit., p. 104.
- 6 - GARRIER (Gilbert), *Paysans du Beaujolais...*, op. cit., p. 149.
- 7 - GOUJON (Pierre), *La cave et le grenier*, op. cit., chapitres III et IV.
- 8 - GOUJON (Pierre), « Contribution à l'étude de la grande propriété dans le vignoble mâconnais au XIX^e siècle », *Revue d'histoire économique et sociale*, n° 5, 1976 et exemples dans LARGE (J.), *Familles et patrimoines en Beaujolais, 1760-1914*, thèse de doctorat d'histoire, université Lumière-Lyon II, dact.
- 9 - GARRIER (Gilbert), dans *Vignerons beaujolais au siècle*

donc l'objet de cette communication. Il s'agit d'appréhender, par delà le statut juridique conféré par le contrat de vigneronnage, la réalité de leur condition au milieu du XIX^e siècle, avant les changements provoqués par l'expansion et l'enrichissement de la viticulture de 1850 à 1880 puis par la crise du phylloxéra présentés par une autre communication⁴.

UN ACTEUR DE L'ÉCONOMIE DOMANIALE

Parallèlement à l'exploitation en faire valoir direct, assez présente dans le Mâconnais et le Chalonnais, beaucoup plus discrète dans les deux autres vignobles, le domaine est le cadre économique de la viticulture.

Le domaine appartient à la grande propriété, il en est une structure de base. Dans tous ces vignobles la grande et la très grande propriété, largement foraine et citadine, pèsent toujours d'un poids très lourd, parfois écrasant. Et corrélativement le domaine y est omniprésent. En Bourgogne, pour laquelle R. Laurent constate cependant que de l'Ancien Régime au premier cadastre, « le grand domaine qui, dans beaucoup de communes, dominait de sa masse écrasante tous les autres biens » a subi une forte érosion mais que la grande propriété reste très dominante⁵. En Beaujolais « les grands domaines si caractéristiques du Haut Beaujolais sont tous divisés en vigneronnages ; de ce fait, le métayage couvre dans certaines communes jusqu'aux trois quarts du sol...⁶ ». Dans le Mâconnais et le Chalonnais les propriétaires rentiers, quelle que soit l'étendue de leurs possessions, rassemblent et organisent l'exploitation de leurs parcelles dans le cadre du domaine⁷. Il en résulte que l'indivision de la propriété, ou tout au moins des domaines qui la

constituent, est une pratique patrimoniale habituelle pendant la première moitié du XIX^e siècle⁸.

Le domaine est donc dans ces vignobles une entreprise viticole. Grâce à de nombreuses descriptions, sa composition nous est bien connue⁹. Y sont regroupés dans des proportions variées sur de vastes étendues, jusqu'à plusieurs centaines d'hectares, parcelles plantées en vignes, terres labourables, prés et bois. Le centre en est le château ou la maison de maître, le cœur est constitué par le cuvage ou « tinailler », vaste bâtiment où est concentré tout le gros matériel vinaire (nombreuses cuves et pressoirs).

Les principales caractéristiques du domaine sont les suivantes :

1) l'unité de direction : la gestion est assurée par le propriétaire, assisté ou remplacé par un régisseur (son « homme d'affaires »).

2) l'unité de production, matérialisée par le cuvage. Le domaine est divisé en unités d'exploitation de nature et de statuts différents. La réserve, souvent très étendue, est directement exploitée par le propriétaire. Les fermes, peu nombreuses, sont de grandes exploitations louées à prix d'argent. Les granges, exploitations mixtes associant polyculture et viticulture sous statut de métayage, sont surtout présentes dans le Mâconnais. Le domaine dispose aussi de fonds, loués en détail. Mais le vigneronnage en est l'unité d'exploitation la plus caractéristique et la plus nombreuse. En théorie sa superficie est réglée à la fois par le potentiel de travail apporté par le vigneron et sa famille et par la production de ressources alimentaires nécessaires à cette famille. La taille en est réduite : la surface optimale est évaluée à 3 ha 50 a dans le Mâconnais, 2 ha en Côte d'Or et 3-4 ha en Beaujolais. Il est constitué en majeure partie de parcelles de vignes,

mais il comprend aussi, en principe, quelques terres semées en céréales. La réalité est toutefois souvent éloignée de ce schéma idéal avancé par les agronomes de l'époque : peu ou pas du tout de terres labourables, spécialement en Côte d'Or où le vigneronnage est monoculturel et exclut terres et prés.

3) le système agraire, adapté à la finalité vinicole de l'entreprise. Entendons par système agraire l'ensemble des relations qu'entretiennent entre eux les différents éléments économiques, bâtiments, parcelles, matériel, cheptel, main d'œuvre, et les produits (intermédiaires et terminaux) du domaine dans le cadre des activités de production et d'échange. La vigne est certes au cœur du système, mais ce dernier repose sur le contrôle d'une grande partie du terroir non viticole (terres labourables, prés, bois). En effet partout la grande propriété monopolise la plus grande partie des parcelles non cultivées en vigne : des 2/3 aux 9/10 en Côte d'Or au début du XIX^e siècle, de la moitié aux 2/3 en Mâconnais en 1842. Réparties entre la réserve, les fermes, les grangeages et dans une mesure moindre les vigneronnages elles participent au processus productif du vin. Les prés nourrissent un cheptel – chaque vigneron doit en posséder deux – élevé beaucoup plus pour le fumier destiné à fertiliser les parcelles de vignes que pour sa force de travail. Les terres labourables ont la double mission de fournir au domaine les pailles transformables en fumier et les grains nécessaires à l'alimentation humaine. Les contrats stipulent que vignerons et grangers doivent réserver la totalité des engrais animaux au domaine. Les pailles, les foin et les fourrages (la première coupe seulement) sont partagés également entre le bailleur et le preneur, mais le preneur ne peut commercialiser sa part ainsi réintroduite dans le processus de production comme

produit intermédiaire. Même si la production des prés de son vigneronnage est insuffisante, le vigneron doit fournir la moitié du fourrage nécessaire à l'entretien de ses deux vaches, l'autre moitié provenant du propriétaire. Au total le système permet au propriétaire du domaine de disposer d'un stock stratégique de produits (fourrages, pailles et grains) qu'il redistribue aux vignerons selon leurs besoins soit en application des clauses du contrat soit en guise d'avances remboursables. Le seul réel produit terminal est le vin. C'est ce que constate Jules Guyot au cours de son enquête : « La vendange (après les vins faits) est, en réalité, le seul décompte sérieux entre le vigneron et le propriétaire ; la plupart des produits des prairies et des terres, par les vaches et les fumiers, sont venus se fondre dans les produits de la vigne¹⁰ ». Le domaine est bien le cadre d'un système de production dont tous les éléments concourent de façon cohérente à assurer une production finale spécifique. Le vignoble de la Côte d'Or est cependant un cas particulier : le vigneron, qui n'élève pas de vaches et ne cultive pas de terres doit fournir pour moitié les engrais et reçoit du propriétaire des avances en argent et en nature (grains) gagées sur sa part de récolte à venir.

4) l'autarcie domaniale et l'autoconsommation domaniale. Le vigneron en est acteur et bénéficiaire.

L'OUVRIER DE LA VIGNE

Le vigneron est-il un chef d'exploitation associé au propriétaire par le contrat de vigneronnage ou un simple exécutant, travailleur de la vigne sous les ordres du propriétaire ? Les propriétaires agronomes du XIX^e siècle se sont complus à vanter les mérites du vigne-

dernier, Roanne, Horvath, 1984, 215 p. ; GOUJON (Pierre) et LARGE (J.), *op. cit.*

10 - GUYOT (Jules), *op. cit.*, p. 14.

11 - GARRIER (Gilbert), *Paysans du Beaujolais...*, op. cit., p. 152.

12 - 5 ou 6 F pour planter une coupée et 3 F par an pour la culture (taille et 3 façons) ; le propriétaire fournit les échelas qui sont transportés par le vigneron.

13 - GARRIER (Gilbert), *Vignerons beaujolais...*, op. cit., p. 52.

14 - Par contre le propriétaire beaujolais fournit ce cheptel jusqu'au milieu du siècle.

ronnage, associant en quelque sorte le vigneron à la propriété de la terre et instaurant des rapports sociaux harmonieux. En réalité, lié à son propriétaire par des contrats de nature différente, le vigneron est d'abord un ouvrier de la vigne.

Il l'est par l'embauche. Si au début du XIX^e siècle les contrats sont signés chez le notaire et d'une durée variable (3, 4, 6 et parfois 9 ans en Beaujolais), leur nombre diminue rapidement sur les tables de l'Enregistrement et « dès 1820-1825 on n'allait plus guère chez le notaire¹¹ ». En fait, pratique de plus en plus généralisée, le recrutement du vigneron est annuel et de tacite reconduction.

Le travail contractuel regroupe les trois ensembles de tâches habituelles qui permettent le bon fonctionnement d'une exploitation, c'est-à-dire accomplir en temps voulu et selon les techniques en usage le cycle des travaux productifs, de la taille au pressurage, entretenir le capital productif et faire les charrois pour la part du propriétaire, auxquels s'ajoutent les « corvées » sur la réserve (fenaison). Dans le Mâconnais les terres du vigneronnage, parcelles en attente de plantation après arrachage de vieilles vignes ou éventuellement terres labourables ne sont pas soumises à l'assolement habituel et sont ensemencées selon la volonté du propriétaire.

Un contrat annexe de travail salarié concerne les travaux de renouvellement systématique et suivi du vignoble. Il s'agit de la préparation du sol, de la plantation et de l'entretien des jeunes vignes pendant les trois premières années. Dans le Mâconnais chaque année une coupée de vigne (3 a. 96 cent.) est renouvelée par le vigneron. Son salaire est soit en nature (la moitié de la première récolte) soit en argent¹². En Beaujolais « le vigneron est tenu de renouveler chaque année les vignes par vingtième¹³ ». En outre le

vigneron est appelé à effectuer des travaux salariés occasionnels, en particulier aux périodes où le vignoble fut menacé par l'invasion d'insectes comme la pyrale ou par des maladies cryptogamiques (oidium). Le propriétaire dispose en permanence d'une réserve stratégique de travail du fait de l'endettement des vigneron, remboursé en journées de travail.

Les prés font l'objet d'un autre contrat annexe de fermage. Le vigneron mâconnais doit élever deux vaches qu'il achète lui-même, ce qui est une contribution de sa part au capital fixe, lequel procède en théorie du propriétaire¹⁴. En contrepartie un pré est adjoint au vigneronnage par le propriétaire. Le statut des produits de cet élevage est variable : le fumier doit être utilisé comme engrais des vignes, produits laitiers et veaux sont soit soumis au partage égalitaire soit, pratique qui a la faveur des propriétaires, laissés à la disposition du vigneron qui paie alors un droit de basse-cour augmenté de redevances en nature, le tout étant comptabilisé dans la masse des « conditions ». « Le moyen pratique qui exige le moins de surveillance et procure le plus de succès est de louer à prix d'argent les prés au vigneron » affirme un propriétaire devant les membres de l'Académie de Mâcon.

Le vigneron doit obligatoirement résider sur son exploitation, dans le logement que le propriétaire met à sa disposition contre paiement. S'ajoute donc à l'ensemble un contrat annexe de location de la maison. L'Enquête sur les usages locaux du Mâconnais de 1855 indique que « chaque vigneron paie au propriétaire une somme proportionnée au prix du loyer de la maison qu'il occupe, de l'étendue du pré fourni par le propriétaire et de l'impôt à la charge des fonds cultivés ». Cette contribution en argent s'appelle les « conditions ».

En contrepartie de son apport en travail dans l'association créée par le strict contrat de vigneronnage le vigneron reçoit un salaire ne nature, constitué par la moitié de la récolte de vin de son vigneronnage. Ce partage égalitaire est fait à la cuve et au pressoir, dans le cuvage du propriétaire où s'est accomplie la vinification. En Côte d'Or il est fréquent que le vigneron vende au propriétaire sa part de raisins, insuffisante pour confectionner une cuvée. « L'évolution de la technique pousse à la division du travail et invite le vigneron à se cantonner dans le rôle de cultivateur¹⁵ ».

Mais, situation quelque peu paradoxale, le vigneron est aussi un patron en ce qu'il embauche et rémunère les domestiques et les journaliers, en particulier les vendangeurs.

En résumé l'association capital-travail – association limitée à l'exploitation de la vigne et au partage de la récolte de vin – n'est que l'élément central du contrat de vigneronnage, qui installe le vigneron dans un statut d'ouvrier de la vigne. Les autres éléments du contrat procèdent d'une autre logique et lui imposent une réelle contribution à l'apport du capital de l'exploitation (matériel de culture, cheptel, produits intermédiaires, frais de vendange).

LE PROLÉTAIRE DU VIGNOBLE

Sans donner dans le misérabilisme, cette expression est d'abord employée dans son sens étymologique, mais elle est aussi justifiée par la condition des vignerons pendant la première moitié du siècle.

En effet c'est toute la famille du vigneron qui est engagée par le contrat de vigneronnage. Le mariage est une condition nécessaire de l'embauche ; on ne rencontre pas de vignerons célibai-

taires. En théorie un vigneronnage requiert le travail d'une famille de quatre personnes. En conséquence l'âge au mariage des vignerons est supérieur aux moyennes départementale et nationale. Dans le Beaujolais « la direction d'un vigneronnage ne se confie guère à un garçon de moins de 28 ans... et si la future n'a plus 20 ans c'est qu'elle a tenu à travailler comme domestique ou lingère pour se constituer un trousseau ou une petite dot¹⁶ ». L'âge moyen au mariage des garçons du Mâconnais est de 27 ans 3 mois dans les années 1850 (27 ans 5 mois dans le Chalonnais). En ce qui concerne les filles : 21 ans 8 mois et 24 ans 3 mois. Il est plus difficile de déceler une fécondité spécifique des couples de vignerons. L'évolution est conforme au schéma général. Au début du siècle, la fécondité est dans l'ensemble élevée. Dans le Beaujolais « la famille complète compte donc vers 1830-1850 3 à 4 enfants mais celles de 6 enfants et plus ne sont pas rares¹⁷ ». Dans le Mâconnais et le Chalonnais la fécondité est particulièrement élevée dans le premier tiers du siècle, puis elle diminue rapidement : dans la génération des femmes nées entre 1781 et 1791 le nombre moyen d'enfants par famille est de 4,7, il s'abaisse à 2,8 pour celle de 1817-1827. Mais il reste un tiers de couples non malthusiens à la fin du Second Empire. Enfin la taille de la famille est-elle conditionnée par le vigneronnage ? Prenons l'exemple des vignobles mâconnais et chalonnais : la valeur modale est de 3 personnes par ménage en 1846 et à cette date plus des trois quarts des ménages regroupent de 2,3 à 4 personnes ; le maximum est de 4,1 personnes lorsque le chef de ménage appartient à la classe d'âges de 40-45 ans.

D'autre part le vigneron de la première moitié du XIX^e siècle est fréquemment endetté, à vie et même héréditai-

15 - LAURENT (Robert), *Les vignerons...*, op. cit., p., tome I, p. 192.

16 - GARRIER (Gilbert), *Vignerons beaujolais...*, op. cit., p. 18.

17 - *Ibidem*.

- 18 - LAURENT (Robert), *Les vigneronns...*, op. cit., p., tome I, p. 187
- 19 - *Ibidem*, p. 57.
- 20 - LARGE (J.), *Familles...*, thèse citée, p. 109.
- 21 - L'un d'entre eux, entré dans un vigneronnage en 1806 le laisse en 1864 à son fils.
- 22 - GARRIER (Gilbert), *Vignerons beaujolais*, op. cit., p. 20.
- rement. L'ampleur du mal est identique dans les quatre vignobles comme sont identiques les processus de l'endettement. Le fonctionnement de l'entreprise viticole réclame une trésorerie abondante que le propriétaire n'alimente pas seul. Les contrats de vigneronnage font participer les vigneronns aux frais de production ; ils apportent le matériel de culture et de récolte, supportent les frais de vendanges et de transport du vin et la moitié des achats de foin et de paille. Robert Laurent remarque que « c'est de toute évidence une des raisons pour lesquelles le métayage avec avances du propriétaire tient une si grande place parmi les modes d'exploitation¹⁸ ». De son côté le propriétaire accorde couramment des avances en grains ou en argent destinées à la subsistance du vigneron, avances gagées sur la part de récolte à venir de ce dernier. Le calcul du solde a lieu au moment du partage de la récolte de vin. C'est ainsi que le propriétaire a la possibilité de contrôler et de commercialiser à son profit la plus grande partie de la récolte. Livres de comptes et livres de vigneronns témoignent de façon unanime de cet endettement permanent. Mais ils indiquent aussi que les propriétaires savent annuler tout ou partie des dettes de leurs vigneronns, en particulier en période de marasme économique. Et il arrive que ses dettes suivent le vigneron après la fin de son contrat, ou qu'elles soient transmises à un fils qui lui succède dans le vigneronnage. Dans ces conditions, la pauvreté est le lot commun des vigneronns, qui accèdent difficilement et modestement à la propriété. Sauf en Côte d'Or, où les vigneronns sont des propriétaires parcellaires, condition indispensable à la signature du contrat, « car la propriété sert de gage¹⁹ ». Dans les autres vignobles l'apport au mariage des conjoints est réduit au trousseau, à un peu de mobilier et à un modeste pécu-

le. Au milieu du siècle près du tiers des vigneronns du Mâconnais et du Chalonnais meurent sans laisser d'héritage et la moitié laisse un patrimoine inférieur à 1 800 F. Dans le canton de Belleville le montant moyen du patrimoine légué est de 1 150 F. Et la part foncière de ces patrimoines est dans tous les cas bien minime²⁰.

La condition de vigneron offre toutefois une contrepartie intéressante : la stabilité de l'emploi. Toutes les études de domaines montrent la grande stabilité des vigneronns et la fréquente hérédité familiale dans le vigneronnage, thème cher aux grands propriétaires de l'époque, propre à magnifier la portée sociale de l'association capital-travail. Dans le domaine de La Carelle (canton de Belleville-sur-Saône) étudié par Jean Large la durée moyenne de présence des 46 vigneronns est de 21 ans 8 mois²¹, plus de 20 % exploitent le même vigneronnage pendant plus de 30 ans et dans le quart des cas le fils ou le gendre prend la succession. Il est vrai aussi que dans le Mâconnais et le Chalonnais 29 % des parents des conscrits de 1856 changent au moins une fois de commune de résidence pendant la période 1836-1856. Question à suivre... De même l'endogamie professionnelle et l'hérédité professionnelle semblent être la règle. Dans le Beaujolais « à aucun degré le mariage ne peut être considéré comme un révélateur ou un facteur d'ascension professionnelle et sociale²² ». Ce constat vaut aussi pour les vignobles du Mâconnais et du Chalonnais où les fils de vigneronns, s'ils ne peuvent entrer dans un vigneronnage, n'ont d'autre avenir que le salariat manuel. Au total il s'agit d'un groupe professionnel bien caractérisé et, socialement, nettement délimité.

Peut-on alors parler de conscience de classe à propos de ce groupe des vigneronns ? Le terme est assurément trop

fort et largement inadéquat. Toutefois la solidarité professionnelle est une tradition ancienne dans les vignobles de la Côte d'Or et du Chalonais, sous la forme de sociétés de vignerons, de type confréries, dispensant des prestations en travail au profit des sociétaires malades²³. Le décret de mars 1852 va leur donner une nouvelle impulsion et les étendre aux autres vignobles : les sociétés de secours mutuels sont présentes dans toutes les communes pendant la deuxième moitié du XIX^e siècle.

À partir de la décennie 1850 la condition vigneronne va profondément changer. Une bonne vingtaine d'années de prospérité vont permettre aux vignerons d'acquiescer aisance et plus de liberté dans leurs rapports avec les propriétaires. La crise du phylloxéra va obliger ces derniers à modifier les clauses du contrat de vigneronnage, dans un sens souvent favorable aux vignerons. Mais, la Côte de Beaune exceptée, le vigneronnage reste le mode d'exploitation de base de ces vignobles.

23 - GOUJON
(Pierre), *Le vigneron
citoyen*, Paris, CTHS,
1993, p. 51 et sq.