



HAL
open science

Faire cuve commune

Annie-Hélène Dufour

► **To cite this version:**

| Annie-Hélène Dufour. Faire cuve commune. 1991. halshs-01613122

HAL Id: halshs-01613122

<https://shs.hal.science/halshs-01613122v1>

Submitted on 2 Feb 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

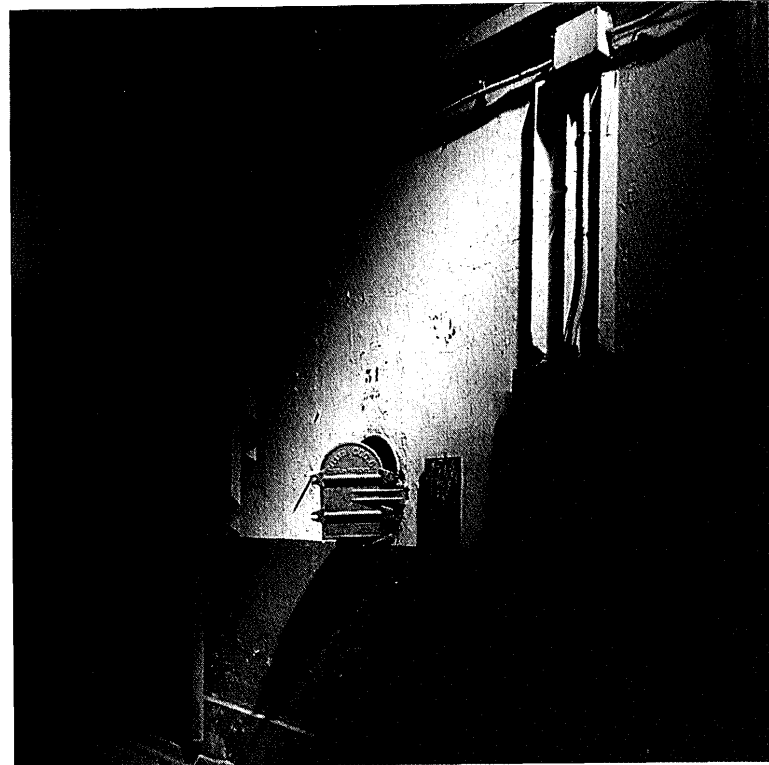
Annie-Hélène Dufour, « Faire cuve commune », in P. Bédot (éd.) : *Les coopératives vinicoles varoises*. Brignoles, 1991, Édisud, p. 33-45.

FAIRE CUVE COMMUNE

Annie-Hélène DUFOUR

Tandis que les hommes en Provence vivaient de façon collective, ils travaillaient individuellement.

T. JUDT



*SAINT-MAXIMIN - L'Amicale. 1912.
Vue prise en 1989.*

Faire cuve commune, voilà qui a priori ne semblait pas devoir aller de soi pour les petits viticulteurs varois de ce début de vingtième siècle, propriétaires pour la plupart, mais aussi métayers, indépendants dans leur travail et menant seuls, du cep au pressoir, toutes les tâches se rapportant à la vigne. Seuls ? Pas tout à fait. Mais l'entraide ne dépassait pas le champ des relations interindividuelles, l'échange de services ou, plus rarement, de matériel, sans jamais atteindre les dimensions d'une organisation collective du travail. Alors que penser du succès du phénomène coopératif dans le Var et du rôle pionnier de ce département

dans l'ensemble de la Provence ou même du Midi ? En effet, à l'exception de celle de Maraussan dans l'Hérault fondée en 1901, c'est dans le Moyen Var, à Camps-la-Source et Cotignac, que naissent, en 1905, les premières coopératives. L'ensemble du Var suit très rapidement : en 1914, 38 coopératives étaient ouvertes (le Var occupe alors le premier rang national), 89 à la veille de la crise économique des années 1930 et le mouvement de création ne cesse jusqu'en 1962. Elles sont alors 106. A cette époque presque toutes les communes du département possèdent leur coopérative, certaines en ont même deux.

Ce formidable mouvement fait bien sûr réponse à une situation économique difficile (maladie du vignoble, mévente, surproduction, contrôle du marché par les négociants...) dont l'analyse est faite ici par Y. Rinaudo. Mais surtout il s'ancre dans une tradition associativiste très forte et, derrière des fonctions économiques dont on ne saurait ignorer l'importance, abrite d'autres fonctions, sociales en particulier, qui expliquent son succès. En effet, "si l'on tente (...) de mettre en évidence un comportement collectif des villageois, ce n'est pas vers une solidarité de labeur qu'il faut se pencher mais

vers celle de loisir" (1). C'est une originalité méridionale dans le paysage rural français que d'organiser, de très longue date, la sociabilité villageoise à partir d'une pléiade d'associations. Aux confréries de l'Ancien Régime qui, dans les villages varois foisonnaient (12 à Bargemon, 11 à La Valette, 16 au village de la Cadière, mais 23 sur l'ensemble de la paroisse entre 1788 et 1791) (2) ont succédé les chambrettes et les cercles des XIX^e et XX^e siècles, les sociétés de musique, puis de chasse et de jeux sportifs, toutes sociétés d'agrément dont ces mêmes villages ne sont alors pas plus avares. Aux environs de 1850, les agglomérations de quelques centaines d'habitants pouvaient comp-

ter trois à quatre chambrettes, les gros bourgs, plus d'une dizaine (13 au Beausset, 15 à Ollioules et au Puget, 18 à Collobrières) (3).

Plus d'un siècle plus tard, ce penchant pour l'associationnisme est bien vivant (17 associations à Cotignac, 16 à Collobrières en 1981). Nous sommes bien dans cette solidarité de loisirs évoquée plus haut et qui semble, à des yeux étrangers, si fortement contraster avec celle de labeur plus évidente dans d'autres régions. Pourtant l'opposition n'est pas si certaine ici. L'individualisme dans le travail s'amortit d'abord, on l'a dit, dans les systèmes villageois d'entraide agricole (à une échelle réduite il est vrai - celle de la famille

ou du groupe de voisins - et pour un temps limité - les périodes de "pointe" du cycle agricole) ; ensuite, dans le vif attachement aux droits d'usage se rapportant aux biens collectifs (ou jugés tels) que sont la "colline" et l'eau. Quant à la solidarité de loisir et pour nous limiter aux chambrettes et aux cercles, ces héritiers laïcs des confréries dans l'organisation de la sociabilité masculine, les activités de détente et de divertissement qu'ils proposent sont loin d'épuiser l'ensemble de leurs fonctions. L'entraide, librement consentie ou prévue dans les statuts, fait partie des devoirs qui s'attachent à la condition de membre. Mais c'est le cas aussi dans d'autres sociétés - de musique par exemple - qui, comme eux, "s'inscrivent dans la ligne des associations innombrables qui, en l'absence de lois sociales, de tout temps ont organisé entre leurs membres la solidarité économique" (4).

Que ces associations à vocation sociale, regroupant les hommes du lieu, se soient progressivement organisées pour la défense des intérêts agricoles n'est donc pas très surprenant. Surtout si l'on songe que c'est, d'une part, dans ces régions à forte concentration viticole qu'elles sont les plus nombreuses (307 chambrettes dans l'arrondissement de Brignoles, 209 dans celui de Toulon en 1842), d'autre part, qu'entre les années 1840 et 1900 qui

précèdent l'ouverture des premières coopératives, elles ont souvent fonctionné comme "des centres propédeutiques aux idéaux républicains et socialistes" (5). Divers travaux d'historiens et d'ethnologues du Var l'ont abondamment montré (Y. Rinaudo, T. Schippers, B. Martinelli...): la filiation entre ces groupements locaux traditionnels et les coopératives est avérée dans presque toutes les communes. Nous n'en prendrons que quelques exemples : l'une des toutes premières, l'actuelle cave des Vignons de Cotignac est née de la fusion, en 1967, de deux coopératives La Défense et La Travailleuse. La première avait été créée en janvier 1905 à l'initiative de plusieurs membres du Cercle du Progrès, tandis que La Travailleuse, créée à la même époque regroupait les

membres du Cercle des Travailleurs. Possédant leur propre moulin à huile, elles perpétuent les tendances politiques opposées des cercles dont elles sont issues. Parallèlement, deux sociétés de secours mutuel - qui plus tard ont aussi fusionné - existent à Cotignac : Travail-Union, créée en 1906 à l'initiative du maire de l'époque, qui correspondait à la coopérative La Travailleuse et La Fraternelle, créée plus tard (1924) qui recrutait ses adhérents parmi les membres de la coopérative La Défense (6).

A Pourrières, la coopérative La Fraternelle, fondée en 1912, résulte, comme la société de chasse née à la même époque, des Cercles du Progrès (1893) et Saint-Hubert (1896) de même couleur politique.

"Pendant plusieurs années, le conseil d'administration de la coopérative vinicole n'ayant pas de local, se réunissait tout naturellement au siège du Cercle Saint-Hubert" (7). C'est ce que l'on retrouve à La Cadière où, pendant plus de vingt ans, l'assemblée générale se réunit alternativement à la coopérative et au Cercle des Travailleurs.

A Aups, c'est le syndicat agricole, la Ruche Aupsoise, qui naît d'abord du cercle en 1910. Mais ses statuts indiquent "qu'il pourra créer ou aider à créer tout établissement d'utilité générale fondé sur le principe de la coopération socialiste". Vingt ans plus tard, les membres du cercle sont encore tous les fondateurs de La Ruche et après l'ouverture de la coopérative le cercle demeurait dans ses locaux. Cette proximité topographique est loin d'être unique : à Bras, le cercle est situé dans un bâtiment de la coopérative, à Camps cercle et coopérative se côtoient, à Correns le local du cercle appartient à la coopérative (8).

Mais il y a mieux : à la périphérie de la Provence, dans les hautes vallées des Alpes-Maritimes, cette affinité entre cercles et coopératives va jusqu'à confondre les deux institutions. On trouve dans le pays de Contes des cercles qui produisent ou ont produit eux-mêmes leur vin. Ils recevaient les récoltes de raisin de



SAINT-MAXIMIN - L'Amicale. 1912. Vue prise en 1991.



LA CADIÈRE D'AZUR - Le Cercle des Travailleurs. Vue prise en 1991. Photo A.H. Dufour

leurs membres (à présent, ils l'achètent partiellement) et vinifiaient, dans les caves du Cercle, le vin pour l'année.

Là, "le Cercle est non seulement décrit comme étant une coopérative mais les statuts renvoient à cette dimension" (9).

Sous ces différents éclairages, le mouvement coopératif apparaît bien comme une adaptation particulière de la sociabilité traditionnelle. La crise agricole à laquelle il répond et le contexte politique dans lequel il se déploie ont rencontré, à l'échelle de la plus petite commune, un terrain préparé par ce long passé associatif. En particulier ce qui réussit dans ce mouvement est qu'il "organise l'entraide mais en dehors des champs et de la maison" (10) laissant à ces viticulteurs jaloux de leur indépendance, la possibilité de continuer à être maîtres chez eux.

Cependant la coopérative n'est pas que l'expression de la collectivité villageoise, mais aussi un endroit qui l'entretient. Elle représente en effet dans chaque commune un centre de rencontre et de sociabilité important. En cela, elle ne rompt pas avec les bâtiments d'usage commun traditionnels qui regroupaient, en certaines périodes, différentes fractions de la population autour d'activités productives. Songeons,

par exemple, aux moulins à huile qui, au-delà de la stricte nécessité d'apport des récoltes et de surveillance des opérations connaissaient la fréquentation assidue des agriculteurs pendant l'hiver. Ces bâtiments jouaient, le temps de la saison, un rôle analogue à celui de la chambrée ou du cercle, tandis que d'autres fonctions retenaient par ailleurs les participants en ces lieux. *Mutatis mutandis* (et notamment la taille des locaux, l'ampleur des opérations effectuées, le rythme plus rapide des activités agricoles) c'est ce qui se retrouve à la coopérative qui suscite tout au long de l'année une multitude de regroupements. Ce sont, hors du temps viticole proprement dit, les assemblées générales qui réunissent les viticulteurs deux ou trois fois par an : pour une assemblée d'information, pour décider de la date des vendanges et pour l'approbation des comptes. Cette dernière réunion était, et est encore, dans plusieurs caves, l'occasion d'un banquet ou d'un apéritif. Entre les assemblées générales, le conseil d'administration (entre dix et vingt coopérateurs selon l'importance des caves) se rassemble environ une fois par mois pour délibérer sur des sujets précis : achats de matériel, réparations à effectuer dans la cave, embauche de personnel etc... A ces réunions strictement professionnelles, la distribution du vin aux coopérateurs ajoute une autre occa-

sion de rencontre. Pendant une journée (par mois, quinzaine ou semaine, selon les caves) ce sont entre cent et cinq cents personnes qui défilent à la coopérative. Celle-ci devient alors un lieu d'échanges moins centrés sur le travail d'autant que, contrairement aux conseils d'administration et assemblées générales où les femmes sont rares, ici ce sont elles qui souvent, pendant qu'époux et fils travaillent à la campagne ou à l'extérieur, viennent à l'approvisionnement.

Mais, c'est évidemment la période des vendanges qui est le moment le plus fort du cycle de fréquentation de la cave. C'est le temps des relations hâtives et fiévreuses. Les vendanges qui, pour les agriculteurs concluent l'année agricole sont une période de dur travail et de tension nerveuse importante. Pour comprendre l'atmosphère de la cave (et des villages) en cette période-là, il faut savoir que les vendanges sont régies par les dates d'ouverture et de fermeture de la coopérative, son plan de vinification (on n'apporte pas n'importe quel cépage à n'importe quel moment) et son temps d'ouverture quotidien. Ces contraintes de temps se conjuguent à celle d'espace. La plupart des parcelles de vignes sont dispersées aux quatre coins du terroir pour un même viticulteur qui doit donc consacrer beaucoup de temps au

transport des équipes de vendangeurs et des récoltes dans cette course contre la montre pour mettre à l'abri son raisin. Les routes, chemins et sentiers communaux sont alors les lieux d'une circulation très dense. Ces gênes, auxquelles s'ajoutent les menaces de la météorologie (les orages d'automne, fréquents en climat méditerranéen, compromettent aussi la récolte) et le préoccupant problème de la main d'œuvre (il faut maintenir la présence et la cohésion des équipes jusqu'à la fin) font des vendanges un moment de tension et d'inquiétude.

A la coopérative le temps est alors moins aux échanges verbaux qu'à la démonstration. Là, s'apprécient en effet les résultats d'une ou plusieurs années de travail (puisque le choix du terrain, la taille, les travaux d'entretien s'évaluent sur la longue durée) à travers la qualité des raisins apportés, leur teneur en alcool, la production des cépages nouvellement plantés etc... Mais, avec le système coopératif, la reconnaissance du savoir-faire individuel - ou familial puisque le métier se transmet en famille - est devenu malaisé. Faire cuve commune n'est pas toujours chose facile et si le vieil individualisme montre parfois l'oreille dans cette entreprise collective, c'est souvent dans ce moment bourdonnant des vendanges. Saisie pendant cette période (parfois aussi à l'occa-

sion des bilans annuels des assemblées générales) la cave coopérative n'apparaît plus comme "un endroit où les tensions qui régissent la plupart des villages s'atténuent mais au contraire (comme) un lieu privilégié de leur expression" (11).

Mais, ne faut-il pas voir dans cette propension de la coopérative à être à la fois un lieu d'échanges, de sociabilité et de tension un indice supplémentaire de son insertion parmi les institutions importantes du dispositif communal ?

DES MONUMENTS EMBLEMATIQUES COMMUNAUX

On peut lire dans l'architecture et la distribution spatiale intérieure des coopératives l'expression de leurs fonctions sociales. A quelques exceptions près qui sont des réutilisations de bâtiments anciens convertis en caves comme à Cotignac ou Camps-la-Source, ou des extensions tardives de caves existantes comme à Carcès, elles forment, comme tous les bâtiments d'usage commun traditionnels, en



CAMPS-LA-SOURCE - Cave coopérative. 1906. Vue intérieure prise en 1991

ceinture des agglomérations, la transition entre les champs et le village. Mais, elles s'en distinguent par leur allure imposante, leur style et leur décor. Si les premiers - moulins, aires à battre, puits et lavoirs communaux - "collent" à leurs fonctions techniques, dans les coopératives au contraire, le local technique se cache derrière des façades soigneusement décorées, voire ostentatoires, empruntant parfois au répertoire classique des attributs rehaussant leur monumentalité. Il arrive même, comme à Camps-la-Source ou à Saint-Maximin, que ce souci du décor s'étende jusqu'aux éléments techniques intérieurs et particulièrement aux cuves dont la façade est généralement traitée avec soin (badigeons colorés, panneaux aux coins coupés, soubassements carrelés de mosaïques, etc...)

La monumentalité des équipements publics, l'attention portée à leur décor est un trait constant des villages urbanisés de la basse et moyenne Provence. Cours majestueux, vastes places centrales au mobilier choisi, fontaines blasonnées, hôtels de ville aux façades imposantes traduisent, dans le moindre village, ce goût pour la "monumentalisation" des édifices marquants de la collectivité. Nul doute que les coopératives villageoises, bien qu'associations privées, fassent partie de ces monu-

ments emblématiques communaux. Il semble qu'elles y participent à double titre : par l'institution elle-même puisque ces associations volontaires d'individus où chacun peut disposer de pouvoirs égaux - un homme, une voix - au sein des assemblées traduisent l'idéal égalitaire de ces sociétés varoises et plus largement provençales mais aussi, au travers de leurs fonctions techniques et commerciales où s'exprime encore la collectivité. En effet, que font-elles ? Elles recueillent, transforment et conservent le produit "cultivé" du sol communal, travaillé par des propriétaires locaux afin, soit de le rendre à la communauté par le biais des redistributions périodiques aux coopérateurs, soit de l'exporter, et avec lui l'image de la commune, par le biais des ventes à l'extérieur. Cette conscience des valeurs collectives qu'elle incarne, le rapport de filiation à l'égard de l'œuvre commune des fondateurs on peut en voir une première marque dans les discours d'inauguration ou de commémoration qui ne manquent jamais de s'y référer.

C'est "la plus belle réalisation de nos pères sur le plan du travail et de l'entraide locale, d'une amélioration du rendement dans le travail de la terre, de l'allègement de la peine des hommes, de l'esprit de fraternité qui doit grouper tous les travailleurs d'un petit village..."

(rapport du Conseil d'administration de la cave de Pourrières en 1959)

"La cave coopérative La Fraternelle est d'après ses statuts une société de personnes, c'est aussi une grande famille où tout le monde se connaît et participe à la prospérité de l'œuvre commune".

"Les sociétaires actuels n'ont pas oublié la leçon de leurs pères. Leur union et leur compréhension ont permis de triompher de la nature hostile".

(discours du cinquantenaire de la cave de Pourrières - 1960).

A vingt ans de distance et pour une autre cave c'est toujours ce que souligne le discours du cinquantenaire.

"Où en serions-nous économiquement en tant que viticulteurs si nous n'avions pas cet outil irremplaçable que constitue La Cadiérenne ?

"Unis, défendons cet outil de travail qu'est le mutualisme et la coopérative : c'est là notre salut, celui des jeunes et de nos familles. L'action paie ! Tournez nous vers ceux qui malheureusement ne sont plus là, ils seraient comme nous le sommes, fiers et satisfaits de l'œuvre qu'ils ont créée."

(discours du cinquantenaire de La Cadiérenne - 1979)

Ces références exaltées dans les discours se lisent encore, en condensé, au travers des noms que leurs fondateurs leur ont donnés. Notons d'abord que "le nom, la date ainsi que la mention *coopérative vinicole* figurent pratiquement toujours en façade" (12). Rares sont les bâtiments d'usage technique villageois aussi manifestement désignés. Mais, au-delà du fait même de nommer, le choix des noms mérite atten-



CUERS - L'Amicale. 1923. Vue prise en 1989.



BRAS - La Laborieuse. 1923. Vue prise en 1989.

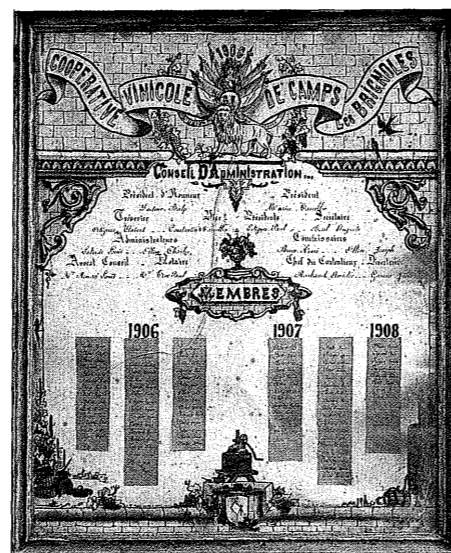
tion, c'est là en effet que les dimensions marquantes des coopératives pour la société dont elles émanent apparaissent le plus clairement. La grande majorité d'entre eux (62,3 %) traduisent soit l'ancrage local (37,8 %) - La Cadiérenne, La Fréjusienne, La Pugétoise, La Lorguaise... - soit l'idéologie qui les a fait naître (24,5 %) - L'Amicale, La Laborieuse, La Défense, L'Indispensable, L'Adorée... et, sauf récent baptême ou rebaptême, une seule - La Vigneronne de Fréjus - puise dans le répertoire sémantique de la profession. A

l'instar des locaux techniques qui s'abritent derrière les façades, les aspects techniques du système coopératif s'effacent derrière ses dimensions identitaires et collectives, quand il s'agit de les nommer. Moins apparente, et traduisant cette fois autant le versant social qu'identitaire du lieu, est l'importance accordée, encore, dans les coopératives les plus récemment construites, à la salle de réunion. Située le plus souvent au premier étage, il n'est pas rare que, comme jadis les cercles, elle s'ouvre aussi en façade

sur un balcon dominant l'esplanade. Elle occupe dans la distribution de l'espace intérieur des caves une place importante. Plus importante même, du moins dans les plus anciennes d'entre elles, que celle du caviste "logé à l'étage dans les pièces construites entre les cuves" (13). Son décor évoque souvent les origines et l'histoire de la cave au travers des portraits des fondateurs, des personnages ou événements marquants qui ont jalonné son parcours. Les diplômes ou médailles qu'elle a obtenus pour la qualité de



GONFARON - Les Maîtres Vignerons de Gonfaron. 1921. Détail de la façade. Vue prise en 1991.



CAMPS-LA-SOURCE - Cave coopérative. 1906. Tableau du Conseil d'Administration de 1906-1907-1908



POURCIEUX - L'Union. 1912. Salle de réunion. Vue prise en 1991.

ses vins (bien que plus sûrement aujourd'hui livrés à l'appréciation des chalands dans les locaux de vente) figurent aussi au nombre de ces "papiers de famille". Actuellement, si les fonctions communautaires sont moins manifestement représentées et semblent s'effacer derrière une image professionnelle, la coopérative exprime toujours, à travers d'autres signes, l'identité villageoise. Avec les agrandissements et les innovations techniques auxquelles les caves se sont livrées, leur physionomie a certes beaucoup évolué mais la plupart d'entre elles ont

tenté d'unifier, par des procédés picturaux, les hiatus architecturaux qui en découlaient ou, mettant en valeur les caractéristiques des anciennes façades, de les faire oublier. Quoiqu'il en soit, le souci du décor, de la prestance de la coopérative est bien là. Avec la commercialisation directe à la cave, parfois la mise en bouteille, c'est sur les étiquettes, l'emballage, les noms donnés à certains crus, les locaux de vente, que se sont concentrés les éléments marqueurs d'identité. Les motifs des étiquettes renvoient en effet fréquemment à la localité : vue générale du

village ou d'un de ses monuments caractéristiques, représentations de "l'ancienne" coopérative, à quoi s'ajoutent parfois blasons villageois et proverbes... Certains vins, comme à Correns, portent le nom du sobriquet collectif du village, certaines caves, comme à La Cadière en 1989, éditent des bouteilles commémoratives pour marquer leur anniversaire. Le décor des salles de vente est de plus en plus soigné. Mais si "partout le style des magasins est rustique, essaie de recréer une ambiance de chai ancien avec auvent de tuiles, poutres apparentes, vieux pressoirs et vieux foudres" (14), c'est aussi là que désormais s'exposent les signes de l'identité locale et historique de la cave, les symboles de sa qualité.

Les noms aussi changent, mais cette évolution qui estompe dans certains cas l'aspect social de l'institution au profit de l'aspect professionnel ne se fait pas pourtant au détriment de l'ancrage local. Les Vignerons, les Treilles, les Caves, les Fouleurs... qui sont apparus ces dernières années dans le répertoire patronymique des coopératives évoquent toujours leur origine, soit directement comme les Maîtres Vignerons du Beausset ou les Vignerons de Collobrières, soit par référence à une particularité topographique, historique ou légendaire de la localité qui "parle" à la mémoire collective

et a acquis valeur de blason (ainsi “Les Foulers de Saint-Pons” à Plan de la Tour, “Le Cellier de Gaspard” à Besse-sur-Issole, ou celui de “Saint-Sidoine” à Puget-Ville).

En sacrifiant une partie de leur caractère architectural à leur modernisation et leur agrandissement, en renonçant aux objectifs quantitatifs de leurs débuts au profit de ceux de qualité, en privilégiant de meilleurs cépages qui, progressivement, modifient le vignoble, en se regroupant au sein d’Unions... bref, en répondant aux injonctions économiques contemporaines, les coopératives ne semblent pas avoir pour autant perdu leurs caractéristiques de départ. Elles demeurent bien aujourd’hui cet outil économique indispensable à la viabilité des petites exploitations indépendantes du domaine varois et le symbole des collectivités villageoises qui les ont fait naître dans le creuset associatif qu’elles ont de tout temps privilégié.

Notes

(1) LIVET (R.), *Habitat rural et structures agraires en Basse-Provence, Aix en Provence, Ophrys, 1962.*

(2) AGULHON (M.), *Pénitents et francs-maçons de l’ancienne Provence, Paris, Fayard, 1968, p.24.*

(3) AGULHON (M.), *La République au village, Paris, Seuil, 1979, p.224.*

(4) ROUBIN (L.A.), *Chambrettes des Provençaux. Une maison des hommes en Méditerranée septentrionale, Paris, Plon, 1970, p.126.*

(5) ROUBIN (L.A.), *op. cit. p.143.*

(6) HIVERNEL (J.), *Groupements et associations déclarées à Cotignac, rapport dactylographié, Aix en Provence, 1977, pp.2 et 5.*

(7) MARTINELLI (B.), *Une communauté rurale de Provence face au changement, Paris, éd. du CNRS, 1983, p.153.*

(8) CHABERT (P.J.), *Les Cercles en Provence..., thèse d’Etat, Université de Provence, Aix en Provence, 1989, p.155.*

(9) CHABERT (P.J.), *op. cit. p.113.*

(10) SCHIPPERS (T.K.), *Temps vécus, temps perçus. Au fil des saisons en Provence intérieure, Paris, éd. du CNRS, 1986, p.44.*

(11) SCHIPPERS (T.K.), *op. cit. p.103.*

(12) TUCCELLI (N.), *Les bâtiments coopératifs dans le Var, Rapport dactylographié, Aix-en-Provence, Conseil Général du Var, 1989, p.25.*

(13) TUCCELLI (N.), *op. cit. p.17.*

(14) TUCCELLI (N.), *op. cit. p.29.*

Ouvrages complémentaires

BROMBERGER (C) et al., *Provence, Paris, éd. Ch. Bonneton, 1989.*

JUDT (T), *Socialism in Provence, 1871-1914, Cambridge, 1978.*

NEDONSEL (Y), *L’agriculture en Basse-Provence, rapport dactylographié, Aix-Marseille, CEM-ORC, 1986.*

RINAUDO (Y), *Les vendanges de la République, Lyon, Presse Un. de Lyon, 1982.*

LA VINIFICATION AVANT LES COOPERATIVES

Posséder des vignes, quand on était agriculteur, impliquait de maîtriser, de bout en bout, la chaîne des gestes et des savoirs qui conduit de la plantation et la culture des vignes jusqu’à la commercialisation du vin en passant par les phases essentielles que représentent le choix et la préparation des plans, les soins à la plante, la taille, la récolte et la vinification. L’avènement des coopératives a instauré une rupture dans cette chaîne technique. Devenus producteurs de raisin, les viticulteurs ont désormais délégué, à un spécialiste (caviste, œnologue), une phase capitale du processus : la vinification.

Auparavant, celle-ci se faisait chez le viticulteur, soit dans des cuves en bois (*тино*), soit dans des cuves de maçonnerie tapissées de *malons* vernissés. Celles-ci pouvaient être incluses dans le bâti de la maison et donner dans la cave ou situées à l’extérieur dans le *tinal*. Après le triage (éventuel) qui ôtait ce qui aurait pu donner mauvais goût au vin, et l’égrappage (complet ou partiel selon les écoles), le raisin était foulé. Le foulage (*coucairé*) se faisait au pied, dans un baquet (*coucadouiro*) ou au moyen de planchers à claire-voie placés au-dessus de la cuve ou encore directement dans celle-ci. Plus tard, ce travail a été facilité par l’utilisation du fouloir mécanique (*trueti*), consistant en deux cylindres cannelés entre lesquels passaient les grappes, et actionnés à la main par une manivelle.

Le moût était ensuite mis à fermenter pendant quinze à vingt jours. La conduite de la fermentation posait de nombreux problèmes : une température ambiante assez élevée était nécessaire (il arrivait de couvrir les cuves de planches et de couvertures). Lorsque les levures naturelles avaient été éliminées par une fermeture précoce de la cuve, il fallait parfois pratiquer le levurage. Pour conserver et colorer les vins, diverses recettes étaient utilisées : adjonction de sel, de chaux, de résine, d’eau de mer... Puis, le plâtrage devint le moyen le plus courant avant qu’on en arrive au sulfitage des moûts pour stériliser le milieu en conservant les acides préexistants. Cette méthode a permis de réduire le temps de cuvage, sans nuire à la conservation ni au bouquet.

Venait ensuite le décuvage du premier vin, dit vin “de goutte” que l’on conservait dans des tonneaux. Une fois le vin mis en tonneaux, ceux-ci étaient laissés ouverts pour en évacuer l’écume, tandis que s’achevait la fermentation. A moins de le vendre ou le consommer dans l’année (cas les plus courants), il fallait alors procéder au soutirage pour le séparer des divers dépôts (levures et tartres) et l’éclaircir. Un premier soutirage avait lieu en novembre et le vin recueilli mis en fûts que l’on ouillait d’un vin de même qualité, environ une fois par mois, afin d’éviter la formation de la fleur de vin. Il fallait effectuer ensuite un second soutirage en mars pour les vins à conserver.

Après obtention du vin “de goutte”, le marc restant avait diverses destinations : additionné d’eau et mis à fermenter pendant quelques

jours, il donnait la “piquette” qui constituait alors la boisson quotidienne ; écrasé au moyen d’un pressoir à bras, il donnait le vin “de presse” plus acide et moins alcoolisé que le vin “de goutte” auquel il pouvait être mélangé pour mieux le conserver. Les pressoirs étant l’apanage des grandes et moyennes propriétés, les petits exploitants utilisaient, quant à eux, des pressoirs portatifs. Ceux-ci, quand ils n’étaient pas propriété de la commune, étaient loués par des hommes qui faisaient le tour des exploitations.

Aussi, bien souvent, se passait-on de cette opération et il a fallu attendre le développement des coopératives pour qu’elle devienne courante. Selon le nombre de pressées subies, le marc pouvait encore avoir plusieurs utilisations : entre une et deux, il était confié au bouilleur de crû (*le faire-boui*) pour la production de l’eau de vie familiale, au-delà, il pouvait servir à l’alimentation des animaux en hiver. Quand ils ne nourrissaient pas la basse-cour, les pépins servaient éventuellement à faire de l’huile.



TRANS-EN-PROVENCE - Pressoir ambulant vers 1900.
Carte postale. Musée ATP Draguignan.



DRAGUIGNAN - Pressoir ambulant vers 1900.
Carte postale. Musée ATP Draguignan.