

Productions avant la monoculture de la vigne dans le Beaujolais

La vigne était implantée sur le territoire sur de petites surfaces

Bien que les **Gaulois** connaissaient déjà le vin et cultivaient probablement la vigne dans le Beaujolais, ils n'en buvaient que très peu. Ils y ajoutaient des épices et le stockaient dans des jarres enduites de poix : le goût du vin devait donc être tout autre que celui que l'on connait aujourd'hui.

A partir du Moyen-Age, la ferme du Beaujolais est très diversifiée et produit de façon traditionnelle du vin aux côtés de la polyculture et de l'élevage. Le vin est important par sa symbolique liturgique mais les quantités produites restent limitées car son usage est surtout consacré au Clergé. Les nobles, puis riches bourgeois après la Révolution, possèdent surtout de grandes propriétés qu'ils mettent entre les mains de paysans par un bail de vigneronnage (cf encadré ci-contre).

C'est au XVIIIe siècle. avec développement du commerce que le du Beaujolais considérablement et ce jusqu'au XIXème siècle. Les surfaces en terres labourables reculent au profit de la vigne et de nombreux bois sont coupés, causant le tarissement des rivières. C'est à partir de cette période que l'on voit l'abandon de la pratique de mise en jachère des terres. Cette expansion est cependant freinée à plusieurs reprises par les crises qui touchent le vignoble (cf tableau ci-contre).

L'apparition des engrais de synthèse, après la Seconde Guerre Mondiale, marque la fragilisation de l'élevage. Les vignerons n'ont plus intérêt à élever des bêtes pour le fumier qui fertilisait leurs vignes. La spécialisation vers la viticulture s'accentue jusqu'à aujourd'hui où la crise viticole ankylose le territoire.

LE VIGNERONNAGE

C'est un bail de métayage particulier dans le Beaujolais pour une unité de production constituée de 4 à 5 ha, pour être exploitée avec une bête de trait et composée de :

- 2 à 3 de vignes
- Prés et terres labourables.
- 2 ou 3 vaches pour le lait de consommation, le fumier et une bête de trait
- Fourrage pour les animaux
- Grains (froment, seigle, avoine) pour la consommation du vigneron et du propriétaire
- Jardin et basse-cour pour la consommation du vigneron et du propriétaire
 - **Bois** pour le chauffage et le matériel (piquets...)

Crises du vignoble du Beaujolais et solutions adoptées

| Date | Cause | Solution trouvée |
|-------------|------------|---|
| 1840 à 1852 | Pyrale | Echaudage |
| 1855 | Oïdium | Soufre |
| 1875 | Phylloxera | Greffe sur ceps américains |
| 1890 | Mildiou | Cuivre |
| 1929 | Economique | Restructuration, mise en place des appellations |
| 2008 | Economique | Diversification en bio? |

PRODUCTIONS HISTORIQUES

EVAGE

Bovin et ovin (lait et allaitant) Caprin, Porcin, volailles Bêtes de trait : Equin (chevaux, ânes, mulets)

PROTEAGINEUX

Fèves, Lentilles, Pois (rouge, blanc...), Trèfle, Luzerne, Féverole, Vesce fargeot (pesette), Pois chiche (cicérole), Vesce quatre fleurs, Sainfoin (esparcette), méteil...

CEREALES & OLEAGINEUX

Blé (froment), Seigle, Avoine, petite avoine « pied de mouche », Sarrasin, Oeillette (pavot)

MARAICHAGE

Pomme de terre (rouge ronde, rouge longue, jambonnettes, truffes à cochon), Navet, Chou, Oignon, Topinambour, Betterave,

RBORICULTURE

Châtaignier (sur les côteaux), Noyer (dans les vallons), Pommier (variété ancienne : Reinette Marcelle), Cerisier, Pêcher, Abricotier, Amandier, Poirier, Prunier

Contact : ARDAB - Association du Rhône et de la Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique Bérénice Bois : berenice-ardab@corabio.org / 06 38 82 65 06



Chanvre, Lin. Saule osier. Murier (dans la plaine) vers à soie

TEXTILE & ARTISANNAT

SYLVICULTURE

Genêt, Bruyère, Epine, Balai, Hêtre, Aulne, Bouleau, Chêne, Pin, Sapin

PRATIQUES AGRICOLES

Assolement

Blé d'hiver - blé « trémois » au printemps si la culture d'hiver a échoué - seigle. L'avoine est semé après le seigle, puis du trèfle est semé dans l'avoine.

Les vassibles (écobuages)

Ce sont de vastes surfaces de landes couvrant les crêtes du Beaujolais. Elles résultent d'un déboisement intensif constituant des réserves de pâturage et sur lesquelles deux récoltes de seigle sont pratiquées tous les dix ans. Les genêts sont coupés, les mottes de gazon tranchées à la pioche, un brûlis est alors mené, les cendres épandues puis un labour est effectué avant l'installation de seigle, pour deux années.

Les céréales préférées aux fourrages

Les céréales sont mieux adaptées que les fourrages dans le Beaujolais car le climat n'est pas très propice au regain attendu après la première fauche du fourrage. Le seigle est préféré au blé sur les terres maigres et acides.

Bibliographie:

Le Beaujolais nouveau et ancien, 150 ans de métayage, Jacques Loyat, 1982 Lyon et ses campagnes, héritages historiques et mutations contemporaines, Richard Sceau, 1995

Les campagnes de la région lyonnaise au XIVe et XVe siècles, Marie-Thérèse Lorcin, 1974

Paysans du Beaujolais et du Lyonnais, 1800-1970, Gilbert Garrier, 1973

2000 ans d'histoire en Beaujolais, Daniel Rosetta, 2012

Trois siècles de la vie de nos ancêtres du Beaujolais (XVI-XVII-XVIIIe siècles), R.Billiard, 1945

Enquêtes agricoles 1848, 1850, 1892, 1943, 1947, Archives Départementales du Rhône, Lyon

Pour en savoir plus:

Proiet semences de l'ARDEAR

http://www.semencespaysannes.org/l ardear rhone-alpes qui sommesnous_277.php

http://www.divagri.fr/

Centre de ressources de botanique appliquée (www.cbra.fr)