Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre | BUCEMA

Hors-série n° 9 | 2016

Géolocalisation et sources anciennes ?

Relocalisation de sources anciennes, textuelles et matérielles du XX^e siècle : les « aires culturelles » de la vigne en Bourgogne en question

Guillaume Grillon et Jean-Pierre Garcia

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/cem/13794>

DOI : 10.4000/cem.13794

ISSN : 1954-3093

Éditeur

Centre d'études médiévales Saint-Germain d'Auxerre

Référence électronique

Guillaume Grillon et Jean-Pierre Garcia, « Relocalisation de sources anciennes, textuelles et matérielles du XX^e siècle : les « aires culturelles » de la vigne en Bourgogne en question », *Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre | BUCEMA* [En ligne], Hors-série n° 9 | 2016, mis en ligne le 04 novembre 2016, consulté le 03 mars 2023. URL : <http://journals.openedition.org/cem/13794> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cem.13794>

Ce document a été généré automatiquement le 3 mars 2023.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions
4.0 International - CC BY-NC-SA 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Relocalisation de sources anciennes, textuelles et matérielles du XX^e siècle : les « aires culturelles » de la vigne en Bourgogne en question

Guillaume Grillon et Jean-Pierre Garcia

1 Au cours du XX^e siècle, la viticulture a connu de profonds bouleversements. La crise phylloxérique qui touche la Bourgogne dans le dernier quart du XIX^e siècle marque une première rupture. Les modifications techniques imposées par la lutte contre le « puceron dévastateur » vont entraîner des changements radicaux dans la culture de la vigne. Il faut ajouter à cela le développement de la mécanisation de l'outillage viticole qui s'intensifie au sortir de la Seconde Guerre mondiale. Les sources anciennes dont il sera question renvoient donc aux outils de la vigne pré-phylloxérique, et à leur cartographie.

2 Cette étude s'appuie abondamment sur le fonds d'archives privées André Lagrange conservé aux Archives municipales de Beaune¹. Elle a comme point de départ le projet de chercheurs bourguignons de republier l'ouvrage d'André Lagrange *Moi je suis vigneron*, paru en 1960 aux Éditions du Cuvier² et la mise à jour des cartes du Musée du Vin de Bourgogne à Beaune et de son catalogue³ par le biais d'une relocalisation de données. Décédé en 1959 à l'âge de 50 ans, A. Lagrange a tout juste eu le temps

d'achever son manuscrit mais ses recherches sur la vigne, restées inachevées, ont largement servi à l'élaboration du catalogue du Musée du Vin de Bourgogne.

- 3 Pour bien comprendre l'importance et la singularité de son travail de recherches, il convient de rappeler l'itinéraire du personnage, essentiellement en Saône-et-Loire. A. Lagrange est né en 1909 à Chagny. Son père est instituteur, nommé à Bissey-sous-Cruchaud en 1912, puis à Romenay en 1921. Mais il est issu d'une famille de vignerons. Cette proximité avec le milieu agricole renforce son intérêt pour ses origines. Titulaire d'une licence de Lettres, il devient professeur dans le secondaire. Il profite alors de ses congés pour entreprendre ses premières fouilles aux alentours de Romenay. C'est ainsi qu'il fonde à la fin des années 1920 le Musée du Terroir de Romenay, aidé en cela par G. Jeanton, président du tribunal de Mâcon et érudit renommé dont il est le disciple.
- 4 L'époque est alors au rayonnement de l'ethnographie rurale, comme le prouve l'exposition internationale des Arts et Techniques de 1937 au cours de laquelle le gouvernement de Front Populaire sélectionne, dans le cadre de la réalisation d'un Centre rural, le musée de Romenay en tant que représentation culturelle populaire. C'est à cette occasion qu'A. Lagrange fait la rencontre de G.-H. Rivière, responsable du département des Arts et Traditions Populaires (ATP). C'est le départ d'une collaboration pour la mise en valeur muséographique du musée de Romenay, puis celle du musée du Vin de Bourgogne à Beaune. Parallèlement, A. Lagrange effectue des recherches ethnographiques dans le cadre d'une thèse sur les techniques et l'homme du vignoble, plus particulièrement sur l'ancien outillage restitué à son cadre technique, social et idéologique. Il parcourt la région et visite près de 700 communes viticoles à la rencontre des vignerons ayant connu la période pré-phyllloxérique (fig. 1 a et b).

Carte 1a : Les déplacements d'André Lagrange pour ses enquêtes en Côte-d'Or

Fig. 1 a : Carte localisant et datant les déplacements d'André Lagrange pour ses enquêtes en Côte-d'Or

Carte 1b : Les déplacements d'André Lagrange pour ses enquêtes en Saône-et-Loire

Fig. 1 b : Carte localisant et datant les déplacements d'André Lagrange pour ses enquêtes dans le département de la Saône-et-Loire

- 5 Au cours de ses déplacements, il récolte leurs témoignages sur des fiches et collecte d'innombrables outils (pioches, hottes, serpes et autres équipements en voie de disparition qui se retrouvent pour la plupart exposés au Musée du Vin de Bourgogne à Beaune). Pour cela, il suit notamment la méthode des ATP.
- 6 Ses enquêtes sont interrompues par la Seconde Guerre mondiale puisqu'il est prisonnier en Allemagne de juin 1940 à mai 1945. À la Libération, il reprend son poste d'enseignant à Saint-Etienne, et ses études d'ethnologie. Muté en 1954 à Chalon-sur-Saône, il peut poursuivre au mieux ses enquêtes jusqu'en 1957, date à laquelle il s'arrête pour rédiger son ouvrage *Moi, je suis vigneron*, fruit de ses travaux. Il décède le 7 juillet 1959, suivant ou précédant de peu les vignerons pré-phyllloxériques qu'il n'a cessé d'interroger.
- 7 Il laisse derrière lui les notes de toutes ses enquêtes. Le fonds A. Lagrange est ainsi composé de fiches ATP⁴, de fiches Enquêtes⁵, de fiches Objets⁶, de dessins techniques⁷ et de photographies⁸. Cette étude s'appuie surtout sur les pochettes concernant la vitiviniculture⁹. Et curieusement, les informations délivrées concernent surtout les communes viticoles de Côte-d'Or. Si l'on excepte les références à Bissey-sous-Cruchaud, lieu de villégiature d'A. Lagrange, les données pour les communes de Saône-et-Loire sont presque inexistantes. Cela laisse donc supposer, compte-tenu de l'activité évidente d'A. Lagrange sur une bonne partie de la Saône-et-Loire, une lacune des sources concernant ce département dans le fonds conservé à Beaune.
- 8 Malgré cela, les informations recueillies ont été mises en base de données et utilisées pour étudier la répartition des outils et techniques liés aux travaux de la vigne, sous forme de cartes exclusivement centrées sur la Côte-d'Or, compte-tenu de l'état de conservation du fonds. Il a ainsi été possible de comparer les résultats obtenus avec les cartes publiées à l'époque.

- 9 En accord avec le thème de notre journée d'étude, cette démarche est bien celle d'une relocalisation de données, certes du XIX^e-XX^e siècle, mais que le caractère lacunaire et la disparition des témoins cités, comme celle de l'auteur du recueil des témoignages, font assimiler aux sources des périodes plus anciennes.
- 10 En cartographiant ces outils de la vigne pré-phyllloxérique, il ne s'agit pas seulement pour nous d'une simple actualisation de données avec les instruments numériques actuels, mais surtout de discuter les enjeux de leurs *interprétations* comme celles notamment des *aires culturelles* mises en évidences et discutées par les archéologues, les ethnologues et les linguistes.

Les cartes d'après le fonds Lagrange

Etat des lieux : les cartes du Musée du Vin de Bourgogne et de son catalogue

- 11 La visite du Musée du Vin de Bourgogne est agrémentée de cartes, qui sont strictement identiques à celles compilées dans le catalogue du Musée. Il y a 6 cartes différentes dédiées aux travaux de la vigne¹⁰. Ces cartes sont centrées sur la moitié est de la Bourgogne avec la partie sud de l'Yonne et l'extrémité nord du Rhône. Les figurés sont simplistes. Seules les limites d'aires apparaissent. Il faut donc s'interroger sur l'absence de nuages de points, un figuré tout à fait possible compte-tenu du nombre de communes sondées et qui se retrouve sur certaines cartes émanant de la main de Lagrange qui seront évoquées plus loin. Les aires sont délimitées de manière franche, par un trait plein, à l'image de la carte des hottes (Fig. 2) qui met 4 zones clairement en évidence.

Fig. 2. Carte de répartition des types de hottes dans la Bourgogne du XIX^e siècle extraite de A. LAGRANGE, « Musée du Vin de Bourgogne à Beaune, salle des travaux de la vigne et du vin et des métiers auxiliaires : catalogue », *Arts et Traditions Populaires*, tome 2, Éditions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris, 1965, p. 118. Légende : 1 zone de la hotte de Chablis ; 2 zone de la hotte de Côte-d'Or ; 3 zone de la hotte du Chalonnais-Mâconnais ; 4 zone de la bachoule du Mâconnais-Beaujolais ; 5 zone de la hotte du Beaujolais.

- 12 Ces cartes très schématiques sont livrées de manière brutale, sans aucune explication ou justification. Toutefois, il en ressort une nette dissociation des côtes. Les côtes de Nuits et de Beaune se distinguent ainsi des autres (en particulier des côtes Chalonnaises et Mâconnaises) par leur manière de cultiver la vigne (hottes, plantation, provignage, façon de culture, plantation des échalas). De même, l'Yonne est souvent marginalisée (hotte, serpe, échalas).

Confrontation des cartes du catalogue avec celles réalisées à partir du fonds Lagrange

- 13 L'état de conservation du fonds A. Lagrange (peu de données pour la Saône-et-Loire) fait que ces cartes font surtout figurer des données pour la Côte-d'Or. Il ne s'agit pas ici de confronter une à une les cartes du Musée (et du catalogue) avec celles réalisées à partir du fonds Lagrange. Quelques exemples suffiront.
- 14 La carte des contenants de vendange (fig. 3) réalisée à partir du fonds Lagrange met clairement en évidence 4 types distincts, les hottes dites « ricetone » pour le Châtillonnais, les hottes et paniers en osier pour l'Auxois et pour les quelques communes de Saône-et-Loire présentes dans le fonds Lagrange, les « benatons » pour le dijonnais et les « vendangerots » pour les côtes de Nuits et de Beaune. Cette relocalisation de données offre des différences avec la carte de répartition des hottes proposée par le catalogue. Cela tient principalement du fait que cette dernière ne

cartographie que les hottes utilisées pour le remontage des terres, et non tous les contenants utilisés pour transporter la vendange du cep au char.

Fig. 3. Hottes utilisées pour les vendanges dans les départements de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire selon le fonds Lagrange.

Fig. 3 : Carte des hottes utilisées pour les vendanges dans les départements de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire selon le Fonds Lagrange

- 15 La carte des serpes tirée du fonds A. Lagrange (fig. 4) propose une répartition géographique quelque peu différente celle du Musée (fig. 5). Il apparaît nettement sur cette nouvelle carte une disparité non plus Est-Ouest, mais plutôt Nord-Sud. Le Châtillonnais, l'Auxois, mais aussi le Dijonnais et une grande partie du Nuits utilisent la serpe à dos non tranchant. Les vigneron des cantons Beaunois utilisent plutôt la serpe à dos tranchant, même si quelques communes se distinguent par l'usage des deux serpes. Le canton de Nolay et les quelques communes de Saône-et-Loire révèlent que les vignerons utilisent communément les deux types de serpe.

Fig. 4. Serpes à dos tranchant et à dos non tranchant selon le fonds Lagrange.

Fig. 4 : Cartographie des serpes à dos tranchant et à dos non tranchant dans les départements de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire selon le Fonds Lagrange

- communes où l'on utilise la serpe à dos tranchant
- communes où l'on utilise la serpe à dos non tranchant
- communes où l'on utilise communément la serpe à dos tranchant et la serpe à dos non tranchant

Fig. 5. Carte de répartition des types de serpes dans la Bourgogne du XIX^e siècle extraite de A. LAGRANGE, « Musée du Vin de Bourgogne à Beaune, salle des travaux de la vigne et du vin et des métiers auxiliaires : catalogue », *Arts et Traditions Populaires*, tome 2, Éditions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris, 1965, p. 124.

- 16 Enfin, la carte des pioches réalisée à partir du fonds Lagrange (fig. 6) offre des résultats nettement moins tranchés que celles du Musée et du catalogue (fig. 7). Il y a finalement peu de communes où la pioche est utilisée de manière exclusive. On distingue quatre communes dans le Châtillonnais, deux communes dans le canton de Venarey, plus quelques communes ponctuelles comme Aubaine, Boussenois et Reulle-Vergy. À l'inverse, si dans la Côte de Nuits la moitié des communes viticoles utilisent communément la bêche et la pioche, celles de la Côte de Beaune utilisent presque exclusivement la bêche pour le provignage. C'est d'autant plus remarquable qu'il n'y a que deux communes qui font exception : Bouze-lès-Beaune et Puligny-Montrachet. Ce contraste entre les deux côtes pourtant si visible n'apparaît absolument pas sur les cartes du catalogue. Une nouvelle fois, cela remet en cause le degré de fidélité de la carte du catalogue sans que l'on puisse avancer de réelle explication.

Fig. 6. Répartition des bêches et des pioches dans les départements de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire réalisée à partir du fonds Lagrange.

Fig. 6 : Carte de répartition des bêches et pioches utilisées pour le provignage dans les départements de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire selon le Fonds Lagrange

- communes où l'on n'utilise que la bêche pour le provignage
- communes où l'on n'utilise que la pioche pour le provignage
- communes où l'on utilise communément la bêche et la pioche pour le provignage

modifiés par la suite, si la mort ne l'avait empêché de mettre au point son étude »¹². Elle précise aussi que ces documents ont été réalisés pour le Musée du Vin de Bourgogne par Jacques Barré, selon les directives d'A. Lagrange. Ces cartes, pourtant datées, sont toujours proposées au public qui vient visiter le Musée du Vin de Bourgogne.

- 20 Cette volonté de déterminer l'investissement d'A. Lagrange dans ce catalogue prend tout son sens lorsque l'on compare les cartes réalisées aujourd'hui à partir des données du fonds Lagrange avec celles du catalogue et de ses publications, des années 1950-1960. A. Lagrange nous a laissé 3 cartes. La première, manuscrite et inédite, est conservée dans le fonds éponyme et s'intitule « Transport de la vendange de la vigne au char ou au cuvage au XIX^e siècle »¹³. Les deux autres cartes sont publiées dans son article consacré à la serpe à tailler la vigne en Bourgogne paru au premier trimestre 1953¹⁴. Elles s'intitulent « Aire d'extension de la serpe à croc unique et de la serpe à deux crocs » et « Aire d'extension progressive du sécateur ». Contrairement aux cartes du catalogue, celles-ci sont constituées de nuages de points (1 point par commune sondée). Elles mettent aussi en évidence les lacunes du fonds Lagrange concernant la Saône-et-Loire puisque sur ses trois cartes A. Lagrange a fait figurer une multitude de points dans ce département, preuves qu'il avait bien visité toutes les communes viticoles du département et que ces données semblent aujourd'hui perdues.
- 21 La carte du « Transport de la vendange de la vigne au char ou au cuvage au XIX^e siècle », dont nous proposons ici une transcription surfacique faute de pouvoir déterminer précisément quelles sont les communes visitées (fig. 8), fait ressortir des aires géographiques de hottes très différentes. Les hottes de type « ricetone », en accord avec leur dénomination, sont en usage dans le Châtillonnais et dans le Sud du département de l'Aube. Les hottes en osier couvrent l'Yonne et l'Auxois (cantons de Montbard, Venarey, Pouilly et Vitteaux) et sont en usage de la Côte Chalonnaise jusqu'au Clunisois, ainsi que dans le Tournugeois après avoir remplacé la « tine ». Les « benatons » sont utilisés dans les communes du dijonnais, de Selongey à Gevrey-Chambertin en passant par le canton de Sombernon. Les « paniers beaunois » couvrent l'ensemble des communes viticoles des Côtes de Nuits et de Beaune. Les hottes en bois de type « bouille » sont en usage dans les cantons de Genlis et de Saint-Jean-de-Losne. La « benne » est en usage dans le Mâconnais et dans le Beaujolais. La « tine », autrefois en usage dans le Tournugeois, est utilisée dans le Charollais.

Fig. 8. Transport de la vendange de la vigne au char ou au cuvage au XIX^e siècle d'après André Lagrange (27 Z 14).

Fig. 8 : Transport de la vendange de la vigne au char ou au cuvage au XIX^e siècle d'après André Lagrange (27 Z 14).

- 22 La confrontation de cette carte émanant de la main même d'A. Lagrange avec celles du Musée et du catalogue (cf fig. 2), pourtant elles aussi issues de ses travaux, met en évidence de profondes divergences. Ceci est particulièrement visible pour la Côte-d'Or où la carte du catalogue regroupe sans aucune distinction les « benatons », les hottes « ricetones » et les « paniers beaunois » dans un type général intitulé « hotte de la Côte-d'Or ».
- 23 Dans son article consacré aux serpes bourguignonnes, A. Lagrange publie une très intéressante carte des serpes (fig. 9)¹⁵. La répartition proposée ne concerne pas le tranchant du dos mais le nombre de crocs. Cette carte permet de distinguer nettement quatre ensembles distincts.

Fig. 9. Carte représentant l'aire d'extension de la serpe à croc unique et de la serpe à deux crocs dans la Bourgogne du XIX^e siècle extraite de A. LAGRANGE, « La serpe à tailler la vigne en Bourgogne », *Arts et Traditions Populaires*. Revue trimestrielle de la Société d'Ethnographie Française, n° 1, Janvier-mars 1953, p. 22-23.

- 24 Le premier grand ensemble concerne les vigneronns de l'Yonne, du Châtillonnais et de l'Auxois qui utilisent exclusivement la serpe à un croc. L'icône sur la carte du Musée précédemment présentée prend alors tout son sens. Le deuxième grand ensemble est formé par les quatre côtes viticoles de Bourgogne : la côte de Nuits, la côte de Beaune, la côte chalonaise et la côte mâconnaise. Dans ces villages viticoles, les vigneronns utilisent presque exclusivement la serpe à deux crocs. Le troisième ensemble se trouve au Sud de la Saône-et-Loire, il comprend le Charollais et le Beaujolais. Sur place, les vigneronns utilisent la serpe à croc unique, comme leurs confrères du Nord de la Côte-d'Or et de l'Yonne. Enfin, le dernier ensemble se situe au Sud-Ouest de la Saône-et-Loire et comprend surtout le Bourbonnais. Les vigneronns de cette région utilisent communément les deux types de serpe.
- 25 La confrontation de cette carte avec celle proposée dans le catalogue (cf fig. 4) permet une nouvelle fois de confirmer l'imprécision de la seconde par rapport à la première. En effet, la carte du catalogue indique que les vigneronns saône-et-loiriens utilisent communément deux types de serpes, la serpe à croc unique et à dos non tranchant, et la serpe à deux crocs et à dos tranchant. Finalement, seuls ceux du Bourbonnais semblent dans ce cas. D'après l'article d'A. Lagrange¹⁶, les Chalonnais et Mâconnais utilisent exclusivement la serpe à deux crocs et ceux du Charollais la serpe à un croc. Les données compilées dans le Fonds Lagrange ne permettant pas de réaliser une carte similaire à celle proposée par l'auteur, il n'est donc pas possible de savoir pour la Saône-et-Loire quels sont les vigneronns qui bénéficiaient d'une serpe à dos tranchant.
- 26 Au regard de ces deux premières cartes, et avant même que la troisième ne soit commentée, André Lagrange apporte la preuve qu'il est tout à fait possible, dès les

années 1950, à partir de ses travaux, de réaliser des cartes précises (nuages de points) et sans découpages ni arbitraires ni hasardeux. Les cartes qu'il propose sont même plus précises que celles issues des données du fonds Lagrange car elles font état des données disparues de la Saône-et-Loire.

- 27 Au terme de cette étape comparative, il faut faire deux constatations. Premièrement, il était nécessaire de relocaliser les données du fonds Lagrange pour la rénovation du Musée du Vin de Bourgogne. En second lieu, cette étude montre que les cartes du Musée et du catalogue ne sont très certainement pas l'œuvre d'A. Lagrange.

Les « aires culturelles » : enjeux dangereux de la relocalisation de données

- 28 Il y a, sans doute, derrière ces cartes du milieu du XX^e siècle, l'idée de modéliser des « aires culturelles » et l'idée du lien « ethnie/outil ». À l'image d'une civilisation (et d'une agriculture) pré-industrielle, il est tentant de concevoir la culture de la vigne pré-phyllloxérique comme traditionnelle, c'est à dire immuable, immobile et sans évolution.
- 29 Les cartes présentées sont à l'échelle au pire d'un département, au mieux d'une moitié de région. Délimiter des aires culturelles par les outils et les techniques peut être dangereux et a été depuis longtemps critiqué¹⁷.

Les aires de diffusion de l'outil à l'échelle régionale

- 30 Avant même d'envisager une étude à grande échelle, la relocalisation des outils de la vigne pré-phyllloxérique met au moins en évidence des aires de diffusion.
- 31 Lors de ses visites, A. Lagrange a collecté (acheté) un grand nombre d'outils. Appliquant la méthode des ATP, il a ensuite réalisé des fiches mentionnant notamment le lieu d'acquisition, le lieu de fabrication (si le vigneron en avait le souvenir) et ponctuellement le nom de l'artisan. C'est ainsi que l'on apprend que les taillandiers Gadan (Marcel puis Ernest), artisans spécialisés dans la fabrication de la serpe à tailler installés à Barizy¹⁸, fournissaient de manière quasi industrielle la plupart des vigneron installés à 50 kilomètres à la ronde¹⁹.
- 32 De même, la mention assez récurrente de date de première utilisation pour les outils de la vigne post-phyllloxérique permet de modéliser des aires de diffusion spatio-temporelles. La carte d'A. Lagrange intitulée « Aire d'extension progressive du sécateur » (fig. 10)²⁰ est particulièrement éclairante car elle concerne la moitié est de la Bourgogne, du Sud de l'Yonne au Nord du Rhône²¹. Ce document met clairement en évidence une diffusion Nord-Sud : il s'agit donc d'une carte évolutive montrant le décalage spatial des aires de diffusion d'un outil, ici le sécateur. Les vigneron de l'Yonne, de l'Aube, de l'Auxois et du Dijonnais utilisent cet outil dès les années 1855-1860. Le sécateur apparaît dans le Nuits entre 1865 et 1870 et dans le Beaunois entre 1865 et 1880. À l'exception de quelques communes du Chalonais et de l'ensemble du Charollais nettement en avance sur le reste du département, le sécateur apparaît en Saône-et-Loire dans les années 1885-1890. Sa diffusion y est rapide puisque l'ensemble des vigneron du département sont convertis à son usage en 5 ans.

Fig. 10. Carte représentant l'aire d'extension progressive du sécateur dans la Bourgogne du XIX^e siècle extraite de A. LAGRANGE, « La serpe à tailler la vigne en Bourgogne », *Arts et Traditions Populaires*. Revue trimestrielle de la Société d'Ethnographie Française, n° 1, Janvier-mars 1953, p. 30-31.

- 33 L'absence de données homogènes à l'échelle nationale est l'un des plus grands freins à la géohistoire des techniques agricoles. Dans son ouvrage intitulé *Les campagnes en France et en Europe : outils techniques et société du Moyen Âge au XX^e siècle*, J.-R. Trochet déplore la faible représentativité des fonds anciens d'objets agricoles, que ce soit dans les musées locaux ou aux ATP²². Pour ce qui concerne les outils de la vigne pré-phyllloxérique, les vigneron de l'époque ont hélas aujourd'hui disparu, et leurs outils aussi. Seules l'archéologie et l'histoire peuvent venir au secours de l'ethnologie. C'est particulièrement le cas pour la serpe, outil emblématique du vigneron, qui est un outil bien documenté en ce domaine à l'échelle interrégionale.

Le cas de la serpe : l'archéologie, l'histoire et la technique comme révélateurs d'aires culturelles ?

- 34 A. Lagrange a bien étudié la typologie des serpes et propose une interprétation fonctionnelle des différents types de serpes présentes en Bourgogne.
- 35 Les serpes bourguignonnes se distinguent par deux caractéristiques, la présence d'un ou deux crocs et la présence/l'absence d'un dos tranchant que l'on peut également appeler huppe. Si les serpes à dos tranchant (qu'elles soient à croc unique ou à 2 crocs) occupent la plus grande partie de la Bourgogne, il n'en reste pas moins que, parallèlement à elles ou en concomitance avec elles, existent au XIX^e siècle des serpes sans dos tranchant (qu'elles soient à croc unique ou à deux crocs).
- 36 Ces deux caractéristiques méritent d'être traitées séparément. La différence significative reste la présence/absence de la huppe : serpe à dos tranchant/non

tranchant. Lagrange justifie cette différence par la nature du plant de vigne cultivée. Il fonde ses réflexions sur les vignes de Bourgogne et de Moselle (les plants mosellans Riesling, Silvaner... ont une végétation peu luxuriante comme l'est celle du pinot)²³. La présence de la huppe coïnciderait avec la culture du gamay, et son absence avec celle du pinot. La culture du pinot (un plant peu luxuriant) n'impose que très rarement de couper des parties mortes dans les souches. La huppe apparaît sans emploi et le vigneron préférerait alors une serpe plus légère, plus maniable et moins susceptible de blesser accidentellement le plant. Au contraire, le gamay présente une végétation plus abondante avec la présence de bois dur qui nécessite une ablation fréquente, d'où l'emploi d'un dos tranchant. Cette théorie est reprise par Ch. Parain dans son ouvrage *Outils, ethnies et développement historiques*²⁴ et un peu par A. Paillet dans son *Archéologie de l'agriculture moderne*²⁵.

- 37 L'adjonction, près du manche, d'un croc supplémentaire doit répondre à une nouvelle fonction attribuée à la serpe. La lame, qui s'incurve alors parfaitement en forme de croc, offre la possibilité de couper la branche à fruit en poussant la serpe devant soi, au lieu de la tirer à soi. La serpe à 2 crocs et à dos tranchant apparaîtrait comme un outil multifonction très pratique. Cela distinguerait donc l'outil du vigneron individuel (qui doit tout faire à la vigne : taille, récolte...) de l'ouvrier spécialisé chargé uniquement de la taille. D'un point de vue théorique, l'idée est séduisante, mais la serpe à 2 crocs et à dos tranchant est nécessairement plus lourde, moins maniable, et induit un travail moins délicat. Il faut aussi formuler l'hypothèse que la serpe puisse servir à autre chose que la vigne. On pourrait alors distinguer d'un côté la serpe multifonction (vigne, haies, arbres) de la serpe propre à la vigne. Ainsi la typologie de l'outil mettrait en évidence le type de paysage viticole.
- 38 En plus de l'interprétation fonctionnelle de chaque type de serpe, il convient de faire le lien avec l'archéologie. L'archéologie médiévale et moderne apporte déjà des réponses. F. Piponnier, dans son article « *L'outillage agricole en Bourgogne à la fin du Moyen Âge* »²⁶, dresse un portrait de l'outillage médiéval bourguignon à travers les inventaires après décès et les fouilles archéologiques, notamment celle du village disparu de Dracy²⁷. Les inventaires après décès font état de nombreuses mentions de serpes sous la forme de deux dénominations, la « sarpe » (ou plus rarement serpe) et le « gois » qui a donné le dérivé « guizot » en patois.
- 39 La seule linguistique ne permet pas de déterminer avec précision la typologie de l'outil en fonction de son nom car il n'y a aucune description. Et croiser ces données avec l'archéologie n'est pas toujours suffisant. Ainsi, à Dracy, les fouilles n'ont livré qu'une serpe, une serpe à un croc et à dos tranchant. Pour la période médiévale, il n'y a simplement pas assez d'objets archéologiques pour géolocaliser ces outils viticoles.
- 40 Mais il est possible de remonter beaucoup plus loin à travers la documentation antique. Columelle, dans son *De Re Rustica*, donne une description rigoureuse de la serpe vigneronne²⁸ : « telle est l'ordonnance et la forme de la serpe vigneronne : la partie la plus voisine du manche s'appelle « *culter* », à cause de sa ressemblance avec un couteau ; celle qui est recourbée s'appelle « *sinus* », celle qui descend de la courbure s'appelle « *scalprum* », celle qui la suit et qui est crochue s'appelle « *rostrum* », celle qui surmonte cette dernière dans la forme d'une moitié de lune s'appelle « *securis* » ; celle qui part de l'extrémité de la serpe et qui est perchée sur le devant s'appelle « *mucro* ». Columelle est également très précis sur son utilisation : « chacune de ces parties a sa fonction particulière, pourvu que le vigneron soit habile à manier cet instrument. Car,

lorsqu'il veut sectionner quelque chose en appuyant devant lui, il se sert du « *sinus* » ; lorsqu'il veut unir la plaie, il se sert du « *scalprum* » ; lorsqu'il veut creuser, il se sert du « *mucro* » ». À la lecture de ce passage, on voit immédiatement l'analogie avec la serpe à un croc et à dos tranchant : le « *scalprum* » et le « *rostrum* » correspondent au bec ; le « *sinus* » et le « *culter* » au taillant et la « *securis* » à la huppe. « *Rostrum* », « *scalprum* », « *sinus* », « *culter* » se sont très exactement conservés, et avec les mêmes fonctions, jusqu'à l'aube du XX^e siècle.

- 41 Ch. Parain dresse un constat assez similaire pour les petits vignobles du centre de la France²⁹. Ainsi la serpe de Saint-Pourçain présenterait de grandes ressemblances avec des serpes romaines du rivage septentrional de la Mer Noire et en Hongrie, tandis que la serpe de Montluçon se rapprocherait plus des serpes mosellanes et donc bourguignonnes.
- 42 Cette définition de la serpe vigneronne par Columelle et l'analogie du modèle antique avec des serpes XIX^e siècle ne suffisent pas pour autant à rejeter l'existence d'autres modèles antiques. A. Lagrange rapporte que les serpes gallo-romaines du musée d'Autun notamment attestent de l'ancienneté de la serpe à 2 crocs. Il cite même des modèles similaires au Musée de Spire ou à Eisenberg (Allemagne, Palatinat)³⁰. Une stèle funéraire découverte à Tart-le-Haut et conservée au Musée Archéologique de Dijon présente une serpe à un croc et sans dos tranchant.
- 43 L'archéologie d'autres régions de France et d'Europe a révélé que différents types de serpes pouvaient déjà se côtoyer dans l'Antiquité. C'est le cas dans le Bordelais où la serpe à deux crocs et à dos tranchant côtoie la serpe à deux crocs mais sans dos tranchant³¹. En Angleterre, il semble que ce soit la serpe à un croc et à dos tranchant qui côtoie la serpe à un croc et sans dos tranchant³².
- 44 Cette différenciation technique des serpes joue dans l'espace et dans le temps. Comme le rappelle A. Paillet, on peut donc parler d'*aires de répartition spatio-temporelles*, puisqu'elles ne sont jamais que l'expression d'une technique ou d'une pratique³³. En l'état actuel des connaissances, fixer une limite est arbitraire, voire impossible. De même, les voies et moyens de la diffusion nous échappent. Pour les objets plus récents, comme le sécateur, les dates d'apparition soigneusement notées par A. Lagrange, sont plus faciles à établir et permettent des conclusions plus aisées sur le cheminement du progrès technique de la fin du XIX^e siècle.

Le rôle de la linguistique dans la tentative de détermination d'une aire culturelle : exemples de la hotte et du bigot

- 45 La typologie des serpes bourguignonnes peut potentiellement se justifier par des usages différents (en fonction des plants ou des hommes), il y a d'autres outils viticoles qui présentent des variantes sans explication pratiques apparentes et qui ne pourraient exprimer que des particularismes locaux ou régionaux. Les travaux de Ch. Parain³⁴, et les cartes du Fonds Lagrange, mettent en évidence une typologie locale des récipients de vendange. Fondamentalement, ce que l'on appelle communément la hotte, sert à transporter le raisin, et ponctuellement la terre (le remontage des terres s'effectue au printemps, après la ravine de l'hiver). Il y a bien une fonction principale pour ne pas dire exclusive. Toutefois, chaque région use d'un récipient au nom et à la forme spécifiques.

- 46 Même si les formes de hottes diffèrent, il est difficile d'y voir un lien avec la dénomination spécifique de l'objet. La linguistique associée à l'étude de l'objet offre un angle d'attaque plus sérieux. Ainsi, la « ricetone » en usage dans le Châtillonnais tient son nom de la commune de l'Aube : Les Riceys. Ce n'est pas la forme ni la fonction, mais le lieu d'origine qui détermine l'aire de diffusion. De même, les dénominations « *bachoue* », « *benne* », « *brinde* » pour le Centre ou « *benne* », « *benaton* », « *benneau* » pour la Bourgogne proviennent selon Ch. Parain du gaulois ou d'un dialecte prélatin³⁵. La différenciation linguistique peut donc remonter à l'époque gallo-romaine et représente une différenciation plus large. Il ne s'agit pas, contrairement à la serpe à tailler, d'une technique spéciale, limitée, importée avec la culture de la vigne, mais d'objets à usages multiples dans les différents domaines de l'agriculture et de la vie courante.
- 47 Toutefois, en absence d'objet témoin, la seule linguistique pose certaines limites. Ainsi sa carte du mot « hotte » (fig. 11) proposée par le linguiste G. Taverdet ne permet pas d'appréhender l'aire de diffusion de l'objet³⁶. Si l'on retrouve le « *benaton* » pour le Nuiton et le « *grand panier* » pour le Beaunois, impossible de distinguer par la linguistique des objets aussi caractéristiques de la « *ricetone* », la hotte chablisienne ou le « *vendangerot* ».

Fig. 11. Carte localisant le benaton et la hotte d'après la linguistique extraite de G. TAVERDET, *Atlas linguistique et ethnoographique de Bourgogne*, tome II. Éditions du CNRS, Paris, 1977, carte 698.

- 48 Si pour le cas des hottes, on a plusieurs dénominations pour un même objet, on peut avoir un nom pour plusieurs objets. C'est particulièrement vrai pour le bigot. D'une manière générale, le bigot est un outil viticole double, du type houe à dent, c'est à dire un outil à percussion lancée, oblique et punctiforme d'un côté. Le bigot comporte le plus souvent deux dents et est emmanché à « œil » ou à « douille » dans un manche droit ou légèrement courbé. Il y a deux principaux types de bigot : le bigot lourd, principalement employé pour les labours de défonçage, et le bigot léger. Par ses usages

spécifiques au défonçage, le *bigot* se distingue du *fessou* et de la *meille* (plus légers qui servent au râclage).

- 49 Le problème du bigot est qu'il se rencontre dans une large moitié sud de la France et sert à peu près à tout. Il apparaît en Bourgogne sous la dénomination « pioche à bigot », outil à 2 ou 3 dents, pour le provignage des vignes. Il apparaît aussi pour crocher le fumier, le foin, la paille ou les pommes de terre. Les travaux de F. Piponnier démontrent que le bigot (comme le fessou ou la *meille* (*maigle*)) sont déjà attestés dans les inventaires médiévaux³⁷. En Franche-Comté, il est nommé le « pigot à fumier ». Il apparaît en Auvergne, en Provence, dans le Rhône, dans le Quercy où il sert pour la culture de la vigne comme pour les jardins vivriers³⁸. Il remplit une grande variété de fonctions. Mais d'un point de vue morphologique, le seul mot bigot ne permet pas de déterminer le nombre des dents, leur forme, leur taille... Le mot « bigot » est en quelque sorte un sème (unité minimale sémantique) technologique.
- 50 Dans le cas du bigot, la carte proposée par J.-R. Trochet (fig. 12) tend à démontrer que les données linguistiques coïncident avec celles du Fonds Lagrange. La limite de l'aire d'utilisation de l'outil passe par la Côte-d'Or, isolant ainsi le Nord-Est (principalement le Châtillonnais) du reste du département. Cela recoupe les cartes d'outils réalisées à partir du fonds Lagrange qui tendent à démontrer que la pioche à bigot est plutôt en usage dans le Sud du département de la Côte-d'Or, le Nord préférant la bêche pour le provignage. Avec toute la prudence qu'il incombe, on peut aussi remarquer que les cartes médiévales de mentions de bigot et de *meille* proposées par F. Piponnier (fig. 12) semblent coïncider avec celles établies à partir du fonds Lagrange³⁹. Le bigot n'est pas utilisé au Nord de Dijon.

Fig. 12. Carte du mot « bigot » en France extraite de J.-R. TROCHET, *Les campagnes en France et en Europe : outils, techniques et sociétés du Moyen Âge au XXe siècle*, Presses Universitaires de La Sorbonne, Paris, 2008, p. 50.

Conclusion

- 51 Cette tentative de relocalisation pose tout de même certaines limites. Les données du fonds Lagrange ne permettent pas couvrir l'intégralité de la Bourgogne. Seul le département de la Côte-d'Or est bien documenté. Les cartes d'A. Lagrange concernant les hottes, les serpes ou les sécateurs attestent que celui-ci avait des données pour l'ensemble de la région. Toutefois ses informations ne seraient-ce que pour la Saône-et-Loire semblent perdues.
- 52 La relocalisation de sources anciennes que sont ces outils de la vigne pré-phyllloxérique remet clairement en question les « aires culturelles ». Ces cartes montrent au mieux des aires de diffusion d'outils évolutives dans le temps comme dans l'espace.
- 53 Les cartes réalisées à partir du fonds Lagrange ne permettent pas de tirer de conclusions certaines. Elles ne sont que la partie émergée de l'iceberg et s'intègrent dans un schéma d'ensemble plus vaste et plus difficile à assimiler et à interpréter. Elles constituent toutefois des pistes de recherches et permettent de formuler des hypothèses qui restent à vérifier. Ce travail de relocalisation était au départ destiné à confronter les cartes issues du fonds Lagrange avec celles exposées dans le Musée du Vin de Bourgogne et dans le catalogue correspondant. La géomatique actuelle devait nécessairement permettre d'obtenir des cartes plus précises, et donc plus exploitables. Les divergences avec les cartes anciennes sont telles qu'il faut remettre en cause la véracité des cartes anciennes. Il apparaît clairement que les cartes réalisées dans les années 1950 trahissent la volonté de leurs auteurs (qui restent à identifier) de mettre en avant des « aires culturelles » arrangeantes ou arrangées. Ainsi les côtes de Nuits et de Beaune se distinguent nettement du reste de la Bourgogne viticole. Le contexte de la mise en place des Appellations d'Origines Contrôlées (AOC) n'y est peut-être pas étranger.
-

NOTES

1. Ce fonds est constitué de dons effectués par son fils P. Lagrange, l'un au Musée du Vin de Bourgogne de Beaune en 2008, l'autre aux Archives municipales de la ville en 2012. Par souci de cohérence, ces deux dons ont été rassemblés en un seul aux Archives municipales de Beaune sous la cote 27 Z. Il se compose de fiches, de photographies noir et blanc et de dessins techniques sur lesquels nous allons revenir dans quelques instants, mais aussi d'histoires, de chansons folkloriques, de manuscrits et de papiers personnels. Il occupe 1 m linéaire et couvre une période allant de 1730 à 1957.

2. A. Lagrange, *Moi, je suis vigneron*, Éditions du Cuvier, Villefranche-en-Beaujolais, 1960.

3. A. Lagrange, « Musée du Vin de Bourgogne à Beaune, salle des travaux de la vigne et du vin et des métiers auxiliaires : catalogue », Arts et Traditions Populaires, tome 2, Éditions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris, 1965, p. 107-180.

4. 367 petites fiches cartonnées (12,5 x 8 cm) dédiées à un travail précis de la vigne. Elles sont normées (pratique culturale, photographie, lieu, courte description, numéro ATP).
5. 414 petites fiches cartonnées bleues (12,5 x 8 cm) et feuillets papier A4 (Côte-d'Or uniquement pour ce support) compilant les notes prises par A. Lagrange lors de ses déplacements dans les villages viticoles.
6. Fiches cartonnées bleues (format A5) correspondant à l'achat d'un outil et donnant les informations nécessaires à son classement (description, utilité, lieu d'usage...).
7. Dessins à l'échelle d'un outil sans explication et souvent sans localisation.
8. Photographies en noir et blanc de différents formats (du A5 au 4 par 4 cm) généralement sans commentaire ni localisation.
9. Archives municipales de Beaune, 27 Z 12 à 16.
10. Carte n° 1 : Répartition des types de hotte dans la Bourgogne du XIX^e siècle ; Carte n° 2 : Répartition des types de serpes dans la Bourgogne du XIX^e siècle ; Carte n° 3 : Répartition dans la Bourgogne du XIX^e siècle des bêches et des pioches utilisées dans la plantation ; Carte n° 4 : Répartition dans la Bourgogne du XIX^e siècle des bêches et des pioches utilisées pour le provignage ; Carte n° 5 : Répartition dans la Bourgogne du XIX^e siècle des pioches à douille fermée et à col de cygne, et des pioches à douille annulaire ouverte ; Carte n° 6 : Répartition dans la Bourgogne du XIX^e siècle des outils à enfoncer les échalas.
11. A. Lagrange, *Musée du Vin de Bourgogne à Beaune... op. cit.*, p. 1.
12. *Ibid.*
13. Archives municipales de Beaune, 27 Z 14/1. Le format et la fragilité du document n'ont pas permis sa numérisation.
14. A. Lagrange, « La serpe à tailler la vigne en Bourgogne », in *Arts et Traditions Populaires. Revue trimestrielle de la Société d'Ethnographie Française*, 1 (1953), p. 15-32.
15. *Ibid.*
16. A. Lagrange, « La serpe à tailler la vigne en Bourgogne », *op. cit.*
17. On trouvera notamment cette revue critique dans A. Paillet, *Archéologie de l'agriculture moderne*, Errance, Paris, 2005.
18. Barizey est une commune du canton de Givry.
19. La zone d'utilisation des serpes Gadan s'étend, au Nord-Est : cantons de Chagny, Verdun-sur-le-Doubs, canton de Seurre en Côte-d'Or ; au Nord-Ouest : canton de Couches-les-Mine ; au Sud : canton de Givry, de Buxy, de Saint-Gengoux, Mont-Saint-Vincent, La Guiche, Sennecey-le-Grand.
20. A. Lagrange, « La serpe à tailler la vigne en Bourgogne », *op. cit.*, p. 15-32.
21. Des tentatives similaires ont été menées pour d'autres outils (cisaille, fil de fer, charrue...) à partir des données du fonds Lagrange. Toutefois, ces dernières étant centrées uniquement sur la Côte-d'Or, il est difficile de mettre en évidence des aires de diffusion à grande échelle.
22. J.-R. Trochet, *Les campagnes en France et en Europe : outils, techniques et sociétés du Moyen Âge au XXe siècle*, Presses Universitaires de La Sorbonne, Paris, 2008, p. 39 et sq.
23. A. Lagrange, « Pour l'histoire des techniques : vignoble bourguignon et vignoble mosellan », in *Annales de Bourgogne*, 20/1 (1948), p. 79-83.
24. Ch. Parain, *Outils, ethnies et développement historique*, Paris, 1979.
25. A. Paillet, *Archéologie de l'agriculture moderne*, *op. cit.*
26. F. Piponnier, « L'outillage agricole en Bourgogne à la fin du Moyen Âge », *109^e Congrès national des Sociétés savantes, Histoire Médiévale*, t. II, Dijon, p. 131-145.
27. Commune de Baubigny, Côte-d'Or, arrondissement de Beaune, canton d'Arnay-le-Duc.
28. Columelle, *De l'agriculture*, in *Les agronomes latins : Caton, Varron, Columelle, Palladius : avec la traduction en français publiés sous la direction de M. Nisard*, Paris, 1864, IV, 25.
29. Ch. Parain, *Outils, ethnies et développement historique... op.cit.*, p. 350.
30. A. Lagrange, « Pour l'histoire des techniques : vignoble bourguignon et vignoble mosellan », *op. cit.*

31. C. Balmelle *et alii*, « La viticulture antique en Aquitaine », in J.-P. BRUN et F. LAUBENHEIMER (dir.), *La viticulture en Gaule*, Paris, 2002, p. 129-164.
 32. A. G. Brown, « Roman vineyards in Britain: stratigraphic and palynological data from Wollaston in the Nene Valley, England », in *Antiquity*, 75 (2001), p. 745-757.
 33. A. Paillet, *Archéologie de l'agriculture moderne ... op. cit.*, p. 215 sq.
 34. Ch. Parain, *Outils, ethnies et développement historique... op. cit.*, p. 350.
 35. *Ibid.*, p. 354.
 36. G. Taverdet, *Atlas linguistique et ethnographique de Bourgogne*, t. II, Paris, 1977, carte 698.
 37. F. Piponnier, « L'outillage agricole en Bourgogne à la fin du Moyen Âge », *op. cit.*, p. 131-145.
 38. J.-R. Trochet, *Les campagnes en France et en Europe... op. cit.*, p. 39 à 61.
 39. F. Piponnier, « L'outillage agricole en Bourgogne à la fin du Moyen Âge », *op. cit.*, p. 131-145.
-

RÉSUMÉS

Cette communication présente la relocalisation sous SIG des outils de la vigne pré-phyllloxérique à partir du fonds d'archives d'André Lagrange, ethnologue associé au feu musée des Arts et Traditions Populaires de Paris, et conservées aux Archives Municipales de Beaune. Il sera d'abord question de méthodologie. Bien que datées du XX^e siècle, ces sources sont en effet analogues aux sources anciennes dont traite l'historien du Moyen Âge ou de l'époque moderne, compte-tenu de leur incomplétude, de la disparition aussi bien des vignerons témoins des pratiques ou utilisateurs directs de ces outils que celle de l'ethnologue qui a constitué ce fonds de recherche. Avec cette relocalisation des informations de terrain recueillies, sont discutées : l'échelle de représentation de cette répartition les outils de la vigne pré-phyllloxérique ; les « aires culturelles » déduites des cartes construites initialement par A. Lagrange avec leurs interprétations techniques, sociales ou naturalistes ; la pertinence de ces aires comme outil de réflexions culturelles et historiques en ethnologie, en archéologie, et en linguistique.

This communication shows, from the André Lagrange's archives, the relocation of the tools of the vineyard before the arrival of phylloxera. André Lagrange is an associate ethnologist at the "Musée des Arts et Traditions Populaires de Paris" (Paris Museum of Arts and People Traditions). These archives are kept at the "Archives Municipales de Beaune" (Beaune Municipal Archives). First, we shall speak about methodology. The archives are from the XXth century but they are similar to the ancient sources that the historians of the Middle Age or of the modern era deal with, taking in account that the data are not complete and that the wine growers witnesses of the practical experiences or users of those tools have died. So incomplete are the data of the ethnologist who has built that documental research up. With that relocation, some information collected on the field are discussed: the scale of representation of the distribution of the tools of the pre-phyllloxera vineyard, the spheres of cultural influence built from André Lagrange's maps with their technical, social or naturalist interpretation, the relevance of those spheres of influence as tools of cultural and historical reflection in ethnology, in archaeology and in linguistics.

INDEX

Index géographique : France, Bourgogne

Mots-clés : viticulture, outillage, ethnographie, archéologie, linguistique, aire culturelle

AUTEURS

GUILLAUME GRILLON

Docteur en histoire, Dijon, Université de Bourgogne – UMR 6298 ArTeHiS.

JEAN-PIERRE GARCIA

Professeur des Universités, Dijon, Université de Bourgogne – UMR 6298 ArTeHiS.