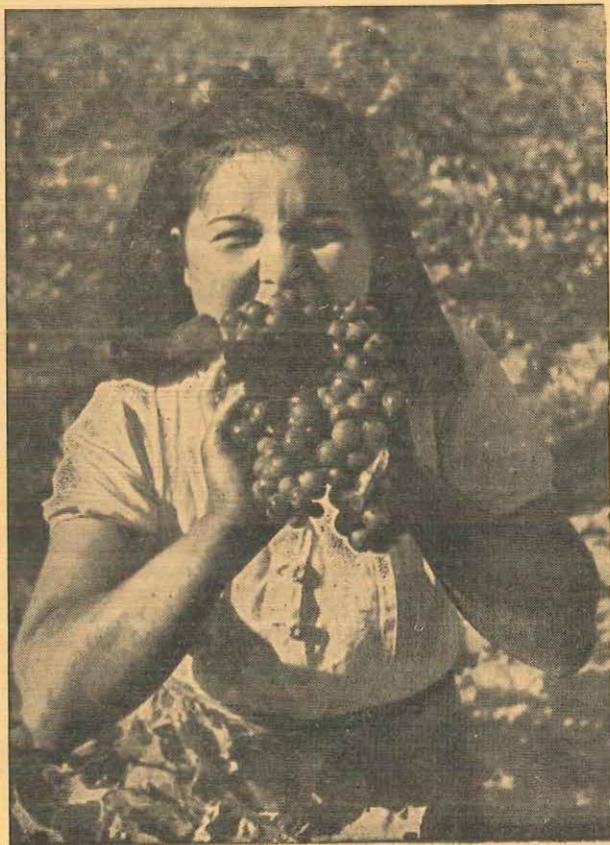


BIBLIOTHEQUE DE TRAVAIL

Collection de brochures hebdomadaires pour le travail libre des enfants

Documentation de H. GAMEN et G. GROS
Adaptation pédagogique des Commissions de l'Institut Coopératif de l'Ecole Moderne



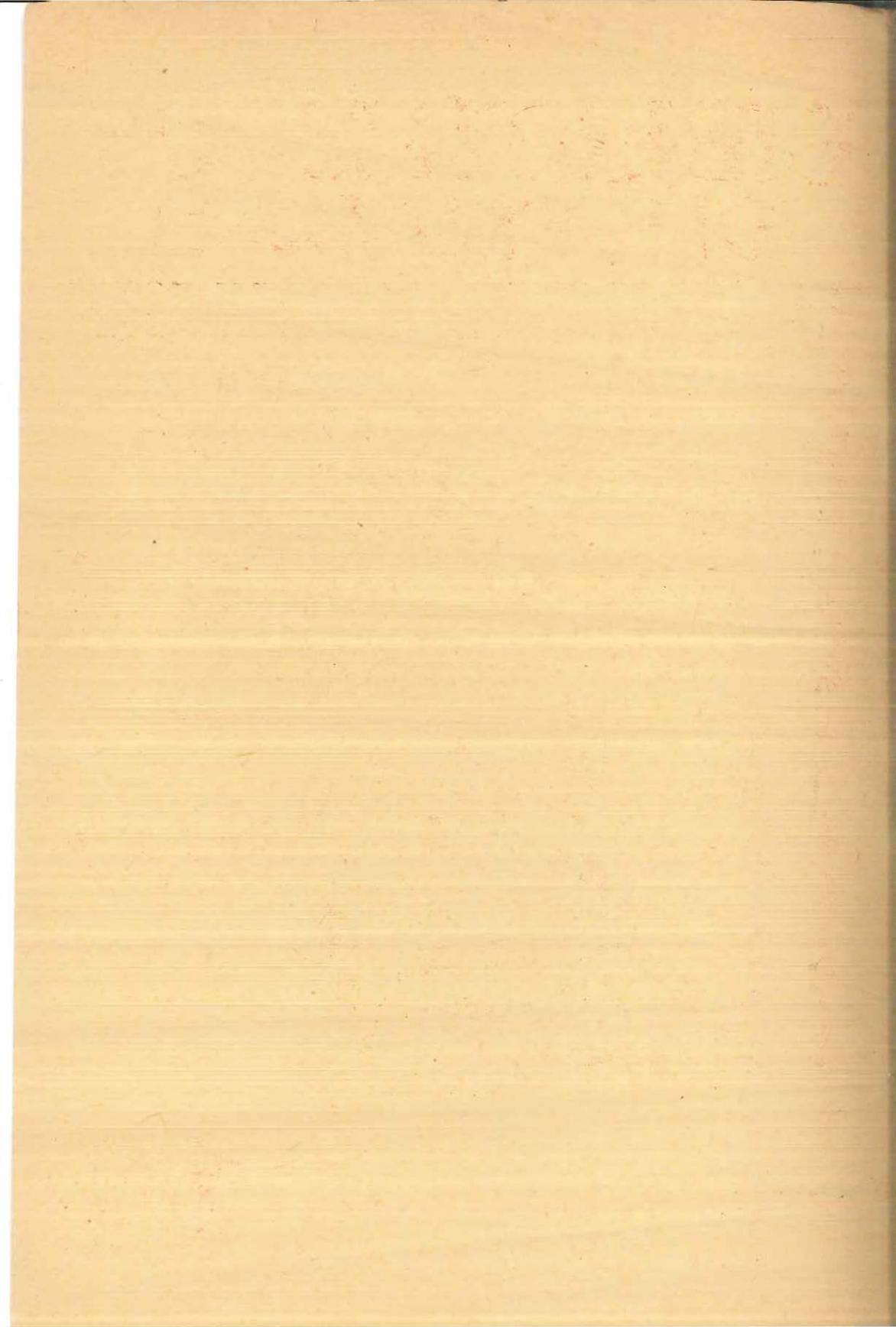
Vendanges en Languedoc



14

L'Imprimerie à l'Ecole
Cannes (A.-M.)

1^{er} Octobre 1948



Les vendanges et les Caves Coopératives en Languedoc



Préparatifs de vendanges : les comportes

Un jeudi de Septembre, papa me dit :

— Dédé, il faudrait sortir les comportes.

— Bien, j'y vais.

Je descends à la remise avant papa. Vite, j'en prends une. Je vais chercher un lourd marteau et une barre de fer, et je frappe sur les cerceaux pour bien ajuster les douelles et rendre les comportes bien étanches.

En voilà une de prête ! Je la tire de côté. Ouïe ! que c'est lourd ! Papa la charge sur l'épaule et la porte sur la terrasse. Il me dit : « Va chercher un seau d'eau et remplis les comportes. »

Je tire de l'eau du puits et je la verse dans les « cornues », comme on dit chez nous. Mon Dieu ! qu'elles perdent ! Il y en aura pour un moment avant que le bois soit gonflé !

(D'après André BOURNIER, 10 ans 3 mois, C.M. 2).

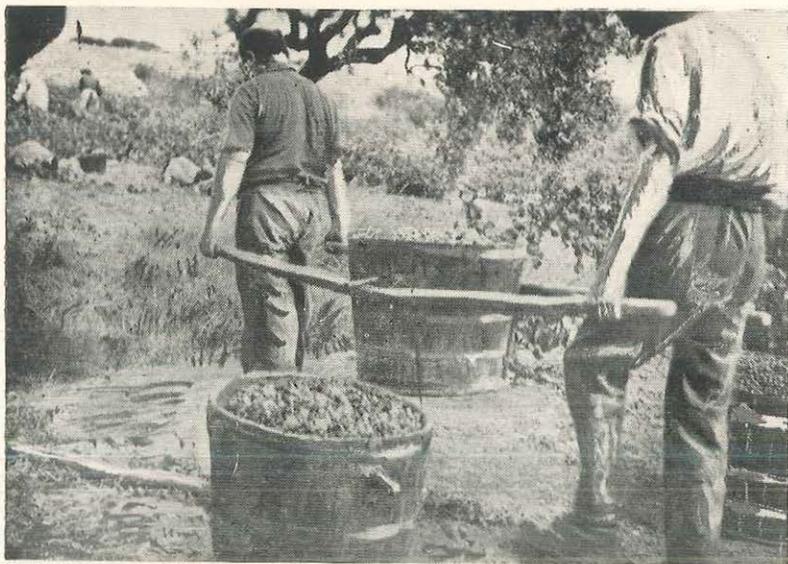


Préparatifs de vendanges : pétrins

Actuellement, la plupart des viticulteurs enlèvent leur récolte dans de grands tombereaux à parois de fer bien étanches, appelés « pétrins », et qu'on appelle en patois des « pastières ». L'homme qui charrie les comportes, vide directement le raisin dans le tombereau en grimpant à une courte échelle appliquée à la roue.

Chaque propriétaire dispose de plusieurs pétrins, de manière qu'il y en ait toujours un à la vigne en train de se remplir. Le moût ou jus de raisin se recueille ainsi au fond de chaque pétrin lorsque l'on tasse le raisin, et on le videra à la cave coopérative après celui-ci.

Dans les coopératives à équipements modernes, les propriétaires sont munis de pétrins perfectionnés pouvant basculer et vider directement la vendange à la cave.



Préparatifs de vendanges : les comportes

Seuls, les petits propriétaires ne possédant pas beaucoup de vignes et qui n'ont pas pu acheter un pétrin, vendangent encore avec des comportes de bois qui peuvent contenir environ 70 kgs de raisin chacune.

Pour les sortir de la vigne, on emploie en général deux barres de bois et on les déplace à deux porteurs.

Les comportes sont chargées sur la charrette ou, parfois, sur une camionnette.

A l'heure actuelle, on ne compte plus guère, sur 50 coopérateurs à la cave de Montagnac (Gard), que 8 coopérateurs vendangeant avec des comportes.

L'usage du pétrin, d'abord en bois, puis en toile ou en fer, s'est étendu surtout depuis l'après-guerre de 1918.

En vendanges

Depuis quelques jours le pétrin de bois, plein d'eau, attendait devant la porte. Hier nous l'avons vidé et arrimé sur la charrette. Mon oncle a installé le pétrin de fer sur la 2^e charrette.

Le soir, nous sommes partis avec la charrette attendre à la gare de St-Geniès les vendangeurs descendus des Cévennes ou de la Haute-Loire.

Enfin, aujourd'hui, de bonne heure, papa m'éveille :

— Lève - toi, nous commençons à vendanger.

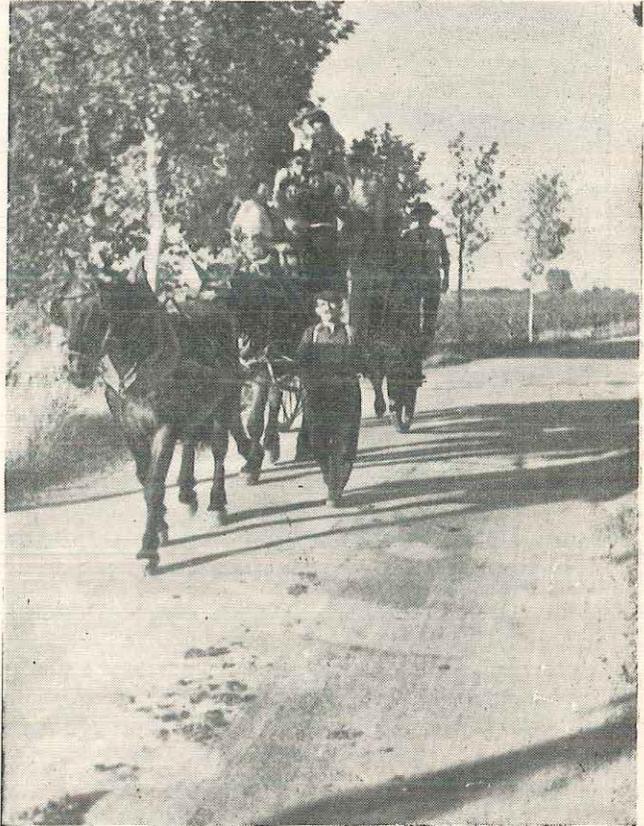
Nous descendons vers la plaine.

Chacun des vendangeurs commence une rangée.

Le dos courbé, la main serrant fermement la serpette, nous faisons tomber les grappes noires dans le seau qui est sous la souche.

Chacun s'active sans relâche. Gare aux grains qui manquent le seau et roulent sur la terre sèche ! Avant que nous ayons le temps d'y penser, le pétrin est déjà plein. Le charretier va l'amener à la cave coopérative.

Tout en travaillant, nous attendons impatiemment son retour pour connaître le degré de ce premier voyage.



(Adapté d'André BOTTREAU, 10 ans,
et d'André BOURNIER, 10 ans).

Le porteur de comportes



ON CHARGE LA COMPORTE

Les hommes se mettent à deux pour charger la comporte. Face à face, ils enlèvent la comporte d'un effort rapide, et le porteur, se retournant à demi et se penchant légèrement, le reçoit sur son « paillason ».

Pour pouvoir porter en équilibre et plus aisément ses comportes de 30 à 40 kg, le porteur pose sur sa tête un sac bourré de paille et partagé en deux parties par une ficelle : c'est le « paillason ».

Inutile de dire combien ce sac tient chaud à la tête quand le soleil est ardent.

En général, il y a un porteur pour 3 ou 4 coupeurs, mais cela varie.

Parfois, le coupeur et le videur de seaux se remplacent, portant une heure ou une demi-journée à tour de rôle.

Porteurs de grosses comportes

Lorsqu'on vendange sans « pétrin », on sort les grosses comportes de 70 kgs environ à l'aide de deux barres de bois qu'on passe sous les oreilles de la comporte.

Les coupeuses



Il n'y a plus guère que les grand-mères qui aient conservé la grande coiffe ancienne du Languedoc, comme celle que vous voyez sur la gravure, qui n'a pas oublié, d'ailleurs, d'attacher autour de la taille le sac où elle recueillera les escargots trouvés par tous les vendangeurs de la « colle ».



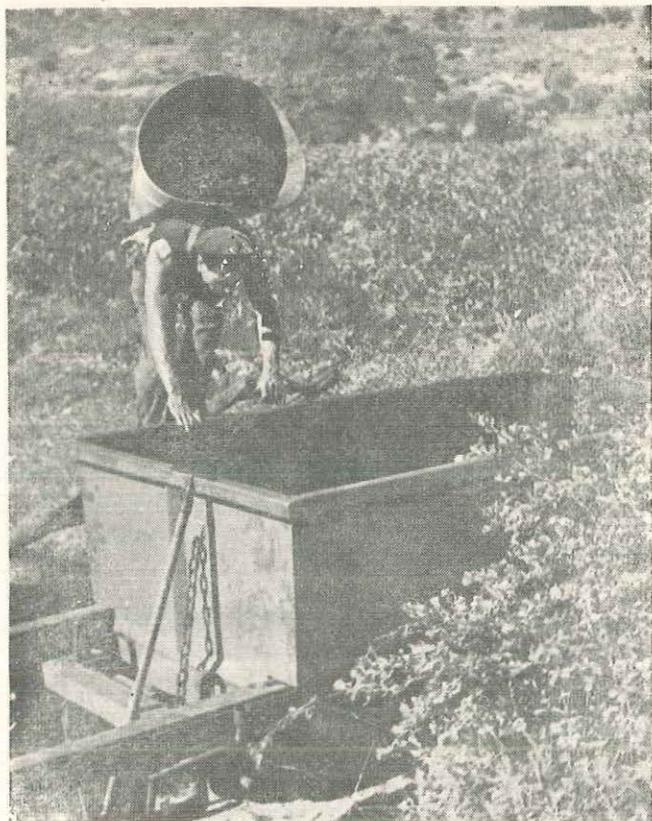
En vendanges : le travail

Les vendanges !... Ce mot évoque dans toutes les poésies ou dans toutes les œuvres littéraires une joyeuse activité, une sorte de fête, de partie de plaisir. C'est un peu comme lorsque Mme de Sévigné déclarait : « Faner, c'est batifoler dans les prés... » Travail joyeux ? Souvent, certes. Car il n'est pas dans le caractère des méridionaux d'être mornes et taciturnes. Comment le serait-on, d'ailleurs, quand on travaille au milieu d'une « colle » de gens de bonne humeur ? Comment le paysan qui récolte, enfin, les fruits du dur labeur d'une année, ne ferait-il pas ce travail-là avec plus de goût que tous ceux de l'année écoulée ?

Mais aussi, travail pénible, il faut le dire.

C'est le brouillard matinal du début d'automne qui trempe les vêtements pendant les premières heures de la journée.

C'est le soleil de Septembre qui, lui succédant, brûle les visages, et les brûlera jusqu'au soir, avant de plonger derrière la ligne bleue des Cévennes.



Le travail

C'est, pour les coupeurs, — surtout les premiers jours — la courbature des reins et du dos sans cesse penché et redressé d'une souche à l'autre.

Pour les porteurs, c'est le cou endolori par le poids des lourdes portes, — 30 à 40 kgs —, les jambes lasses d'avoir, tout le jour, trébuché entre les dures mottes de terre sèche, lasses du chemin parcouru des dizaines de fois le long des rangées de la vigne.

Et tout ceci n'est rien quand le temps reste beau. Or, le dicton nous apprend qu' « il n'y a pas de vendanges sans pluie ». Vienne un orage qui inonde passagèrement les vignes; il faut, aussitôt qu'il est terminé, continuer le travail, mettre la récolte à l'abri. Alors, la boue gluante qui se colle aux semelles, au fond des eaux et des portes et les alourdit, la boue où l'on s'enfonce parfois jusqu'à la cheville, rend le travail dix fois plus pénible.

Travail des hommes, travail toujours pareil, avec ses bons moments dont tout le monde sait parler, avec ses durs moments longs et monotones dont personne ne parle mais que le travailleur surmonte par son courage et sa patience; travail qui n'empêchera pas, le soir venu, les hommes d'entamer sur la place, après le souper, d'interminables discussions, et les jeunes de danser, au son de quelque vieux phono, sur la terrasse qui domine la plaine.



Un orage pendant les vendanges

Après le repos de midi, comme d'habitude, nous descendons vendanger dans la plaine. L'après-midi est belle, ensoleillée. Chacun s'écrie : « Quelle chaleur ! » Mais voici que le soir, vers cinq heures, de lourds nuages noirs amoncelés apparaissent au sud, au-dessus des garrigues. Ils montent lentement vers le nord.

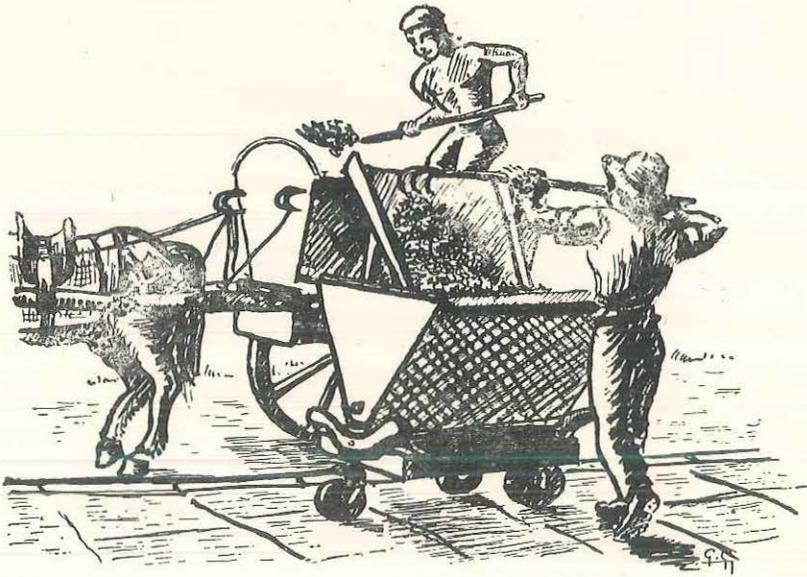
A l'horizon, il pleut déjà finement. Le temps est lourd.

Soudain, quelques gouttes tièdes s'écrasent sur le sol. Continuons à travailler : on ne sait jamais ! Peut-être que l'orage « crèvera » ailleurs... Mais tout à coup c'est l'averse. Il pleut à torrents. Les vendangeurs s'abritent d'abord sous les mûriers, mais bientôt ils vont se réfugier sous la charrette ou le camion.

Mais quoi ? Voici que des grêlons rebondissent sur le sol ! Il ne manquait plus que ça !

Heureusement que cela ne dure pas : peu à peu l'orage s'éloigne.

Quand nous remontons la côte, trempés jusqu'aux os, le soleil brille à nouveau.



Une cave coopérative

La cave coopérative de Montagnac a été construite en 1925. C'est une cave intercommunale, c'est-à-dire que des propriétaires des communes voisines sont coopérateurs à Montagnac. A cette époque-là, il a fallu 750.000 francs pour construire la cave coopérative. Celle qui vient d'être installée dans une commune voisine, à Domessargues, a coûté douze millions de francs, quoique moins importante.

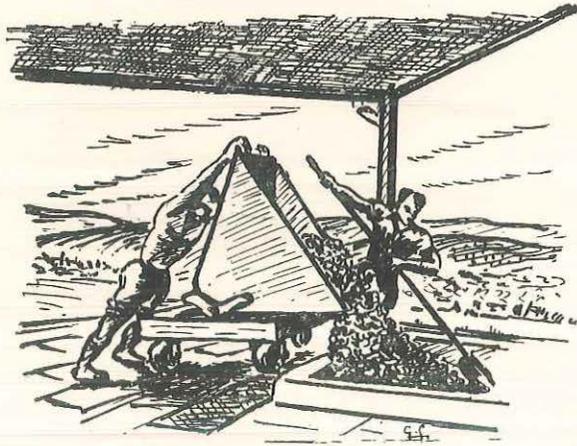
Une cave coopérative est déjà une sorte de petite usine avec ses moteurs et ses postes électriques, son important outillage et le contrôle constant effectué par des chimistes pendant la vinification.

Cependant, sauf pendant les vendanges, la main-d'œuvre est assez réduite et, seul, le gérant qui habite à la cave coopérative, aidé par un ou deux ouvriers, suffit à l'entretien.

Par deux portes, on vide les wagonnets dans le fouloir-pompe où le raisin sera écrasé entre des rouleaux et où la vendange — grappe et moût — sera aspirée dans de gros tuyaux qui la conduiront dans les cuves où elle fermentera.

La cave est un grand bâtiment formant une vaste salle unique entourée de cuves en ciment. Il y a 39 cuves, en deux étages. Les cuves inférieures contiennent en moyenne 440 hectolitres, les cuves supérieures 310 hectolitres. — Sur le toit, une sirène sert à avertir les coopérateurs des villages environnants lorsqu'une réunion a lieu à la cave, ou lorsqu'une offre d'achat est faite par un courtier en vins. — Devant la porte se trouve le trottoir contre lequel s'alignent les charrettes pendant les vendanges, et où l'on fait rouler les wagonnets pour les peser avant de les vider.

Les caves coopératives récentes sont plus perfectionnées. Après avoir été pesées sur un pont-bascule à l'arrivée et avoir été vidées directement dans le « conquet », les charrettes sont repesées vides au retour.



Les avantages des caves coopératives

Aux abords de presque tous les villages du Midi agricole (Hérault, Gard, Aude et Pyrénées Orientales), se dresse aujourd'hui une cave coopérative de vinification.

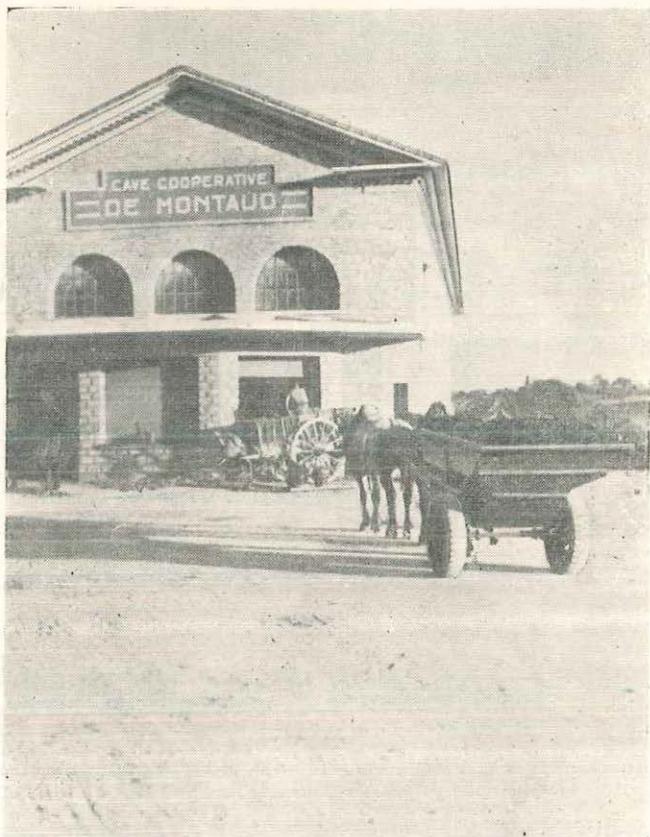
Chacune est un magnifique exemple de coopération, de ce que peuvent faire les hommes qui se groupent pour améliorer leurs conditions de vie.

Les avantages des caves coopératives sont extrêmement importants, surtout pour les petits et moyens propriétaires. Pour transformer les raisins en vin, il faut, en effet, un matériel (grue, cuves, pompes, presses), qui coûte cher et demande un gros entretien.

La vinification et la conservation de la récolte posent une foule de problèmes techniques insolubles souvent pour un vigneron isolé. D'où des vins de moins bonne qualité, des pertes par évaporation, des accidents de conservation et, en conséquence, des ventes précipitées et peu avantageuses. D'autre part, beaucoup d'ouvriers agricoles qui envisagent l'achat d'un morceau de vigne avec leurs économies, reculent devant la dépense supplémentaire qu'entraîne le matériel de vinification.

Ce sont des inconvénients majeurs que les caves coopératives épargnent à leurs adhérents. Dans ces grandes caves qui peuvent loger plusieurs milliers d'hectolitres, la vinification est dirigée par un Chef de Cave expérimenté, et surveillée par un chimiste.

La fermentation est accélérée ou ralentie selon les cas; l'acidité du moût est déterminée et combattue s'il y a lieu; les marcs sont épuisés par les presses hydrauliques perfectionnées; les soutirages se font dans les meilleures conditions. Le vin se conserve en toute sécurité et le propriétaire peut attendre en toute quiétude les offres les plus avantageuses.

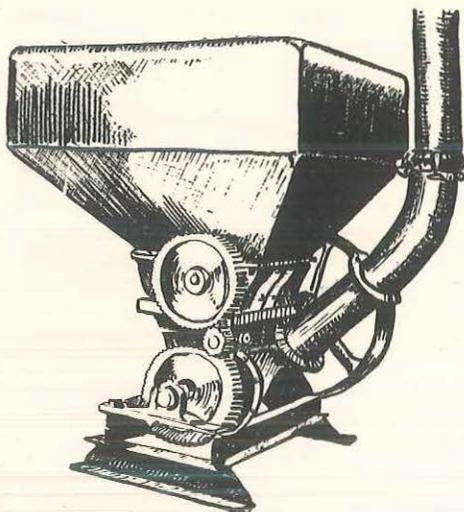


Pendant toute l'année, la Cave est en demi-sommeil. De temps en temps un camion-citerne vient retirer un lot de vin, ou bien ce sont les adhérents qui viennent chercher la « buvette », c'est-à-dire le vin destiné à leur consommation familiale.

Mais quand revient le temps des vendanges, tout s'anime, les fouloirs grincent, les moteurs électriques ronronnent doucement, les pompes halètent, les maies chargées de marc roulent, tout le personnel s'affaire joyeusement parmi les plaisanteries.

C'est à ce moment-là qu'il faut voir vivre la cave coopérative.

Et les vigneronns le savent bien, qui amènent leurs parents et amis, les « étrangers » du village, pour leur faire visiter cette réalisation coopérative dont chacun est fier à juste titre.



Le fouloir

Observations mustimétriques

Le litre de moût prélevé sert à déterminer la richesse alcoolique de la vendange apportée. Avec le poids des raisins, elle sera une des bases de la répartition de la récolte.

Le sucre, par fermentation, se transforme en alcool (1.700 g. de sucre donnent 1° d'alcool). La teneur en sucre du moût est déterminée par une opération très simple : la mesure de sa densité par un densimètre appelé aussi mustimètre. C'est un simple flotteur en verre avec une graduation de 1080 à 990 qui correspond à une table donnant pour chaque densité le degré alcoolique futur.

Le fouloir placé au fond de la fosse de déchargement écrase les raisins grossièrement et la pompe les envoie jusqu'aux cuves les plus lointaines. Les cuves, en ciment armé, sont revêtues intérieurement d'un enduit qui protège le vin du contact avec le calcaire du ciment. Chaque cuve possède une trappe, deux robinets et un débourbeur.

La trappe est une grosse pièce de bois qui ferme une ouverture importante par laquelle on évacue le marc.

Les deux robinets sont placés à des niveaux différents en prévision du cas où l'un des deux serait obstrué par une grappe.

Le débourbeur, enfin, est une ouverture ronde placée au point le plus bas et qui sert à évacuer les boues semi-liquides qui se déposent après fermentation.

Il y a deux sortes de cuves : celles qui servent à la fermentation, d'une contenance d'environ 300 hl, et celles qui servent à recueillir le « vin fin » après décuvage, d'une contenance d'environ 180 hl.

Remontage

Dans la cuve, les raisins fermentent sous l'action des levures qui se trouvent naturellement sur la peau des raisins. Cette fermentation doit s'effectuer entre 25 et 37°. Au-dessous de 25°, elle est trop lente; au-dessus, elle est trop rapide. A 40°, les levures sont, sinon détruites, du moins paralysées.

La fermentation dure trois ou quatre jours. Pendant ce temps, on fait un ou plusieurs « remontages ». On tire, du bas de la cuve, du moût, pour l'envoyer, au moyen d'une pompe aspirante-foulante, à la partie supérieure en brisant le jet.

Le remontage a un double but :

- la masse liquide de la cuve se mélange et toutes ses parties acquièrent les mêmes propriétés : elle devient homogène;
- les levures, aérées, se trouvent ainsi placées dans les meilleures conditions de travail et de multiplication.

Décuvage

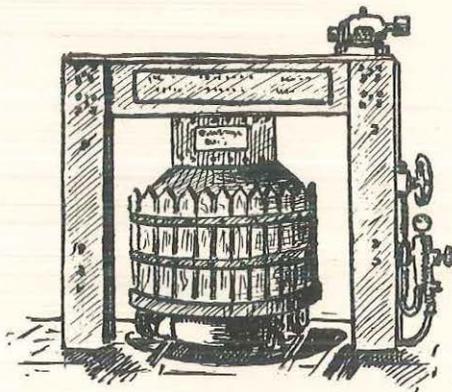
Décuver, c'est séparer la partie liquide de la vendange, de la partie solide. On décuve lorsque le mustimètre indique une densité de 1000 à 1005. Dans le Midi, le décuvage a lieu en moyenne 3 jours après le remplissage de la cuve.

La partie liquide, appelée « vin fin » est envoyée, à l'aide d'une pompe, dans une cuve où elle finira sa fermentation et se décantera. Les impuretés : peaux, pépins, débris de rafles, boues, se déposeront au fond et le vin se clarifiera.

La partie solide, le marc, est déversée à travers la trappe dans des maies roulantes pour être amenée aux pressoirs.

A la coopérative : un pressoir

Quand le moût a fermenté dans les cuves, le vin est « fait ». Mais il faut encore sortir des cuves le résidu des grappes afin de le passer au pressoir pour en extraire tout le vin qui y reste. L'appareil que vous voyez est lentement soulevé par un socle qui s'élève. Le marc est ainsi pressé contre la plaque supérieure fixe et le vin coule dans des rigoles placées au-dessous.



Pour élever la maie et le marc qui pèsent, ensemble, plus de 1000 kg, on utilise le principe de l'incompressibilité de l'eau. La pompe que l'on voit à droite du pressoir introduit de l'eau dans un cylindre situé dans la fosse du pressoir. Cette eau, ne pouvant être compressée comme

de l'air, pousse un piston qui soulève la plate-forme supportant la maie.

Le tourteau de marc est enlevé après le pressurage et envoyé à la distillerie où l'on en retire encore de l'alcool de marc.

Répartition de la récolte

Après fermentation et pressurage, il est possible de déterminer le degré alcoolique du vin. Ce degré est une moyenne.

Dans la quinzaine qui suit les vendanges, chaque coopérateur reçoit un bulletin qui indique l'importance de son apport et son degré d'après les observations mustimétriques.

Dans ce bulletin, le poids des raisins est divisé par 150. Le quotient indique la quantité d'hectolitres qui revient à l'adhérent. Il faut, en effet, entre 130 et 150 kg. de raisin pour avoir un hl. de vin.

D'autre part, ce bulletin est rectifié en fonction du degré moyen de la vendange du coopérateur par rapport au degré moyen de la cave.

Par exemple : le degré moyen de la cave est 9°. Un adhérent apporte une récolte tirant 8°9. On lui retient 500 g. pour 100 kg. de raisin. Si un autre adhérent apporte une vendange accusant 9°1 au mustimètre, il reçoit une bonification de 500 g. par 100 kg.

En supposant que ces deux apports soient tous deux de 15.000 kg., le premier est diminué de 75 kg. et le deuxième est augmenté d'autant.

Les frais de vinification à la cave coopérative sont couverts par le bénéfice laissé par la différence entre le poids réel de raisin nécessaire pour avoir 1 hectolitre et le poids convenu de 150 kg. Il faut d'ailleurs y ajouter le produit de la vente des sous-produits : tartres et lies.

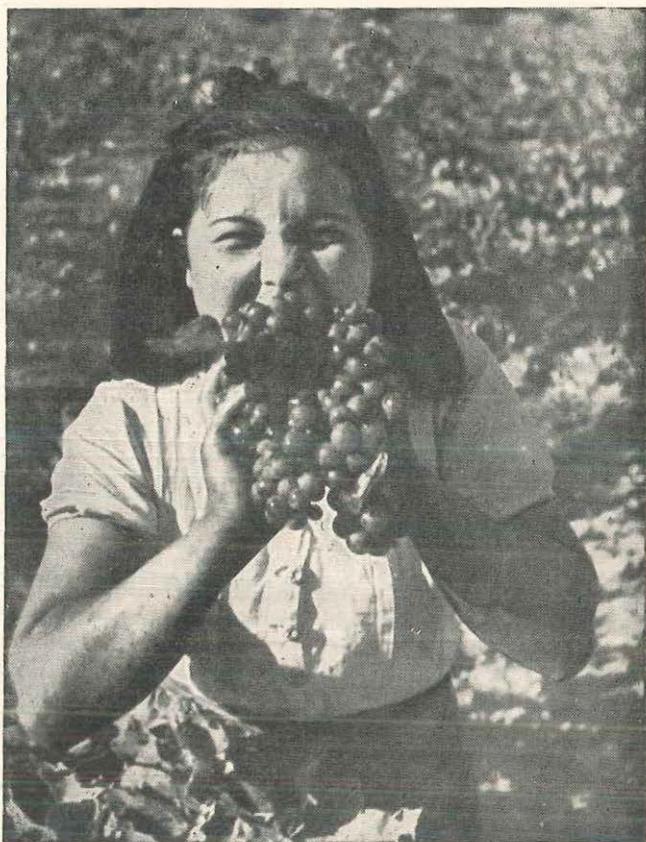
La vente du vin

Les adhérents de la coopérative ont une liberté totale pour la vente de leur part de récolte.

Ils peuvent vendre à leur moment, et à qui leur plaît.

Ceux qui n'ont que des quantités insignifiantes peuvent se grouper et réunir une quantité de vin (capacité d'un wagon-réservoir) facilement commercialisable.

La coopérative n'est, dans tous les cas, qu'un agent d'exécution des volontés de l'adhérent.



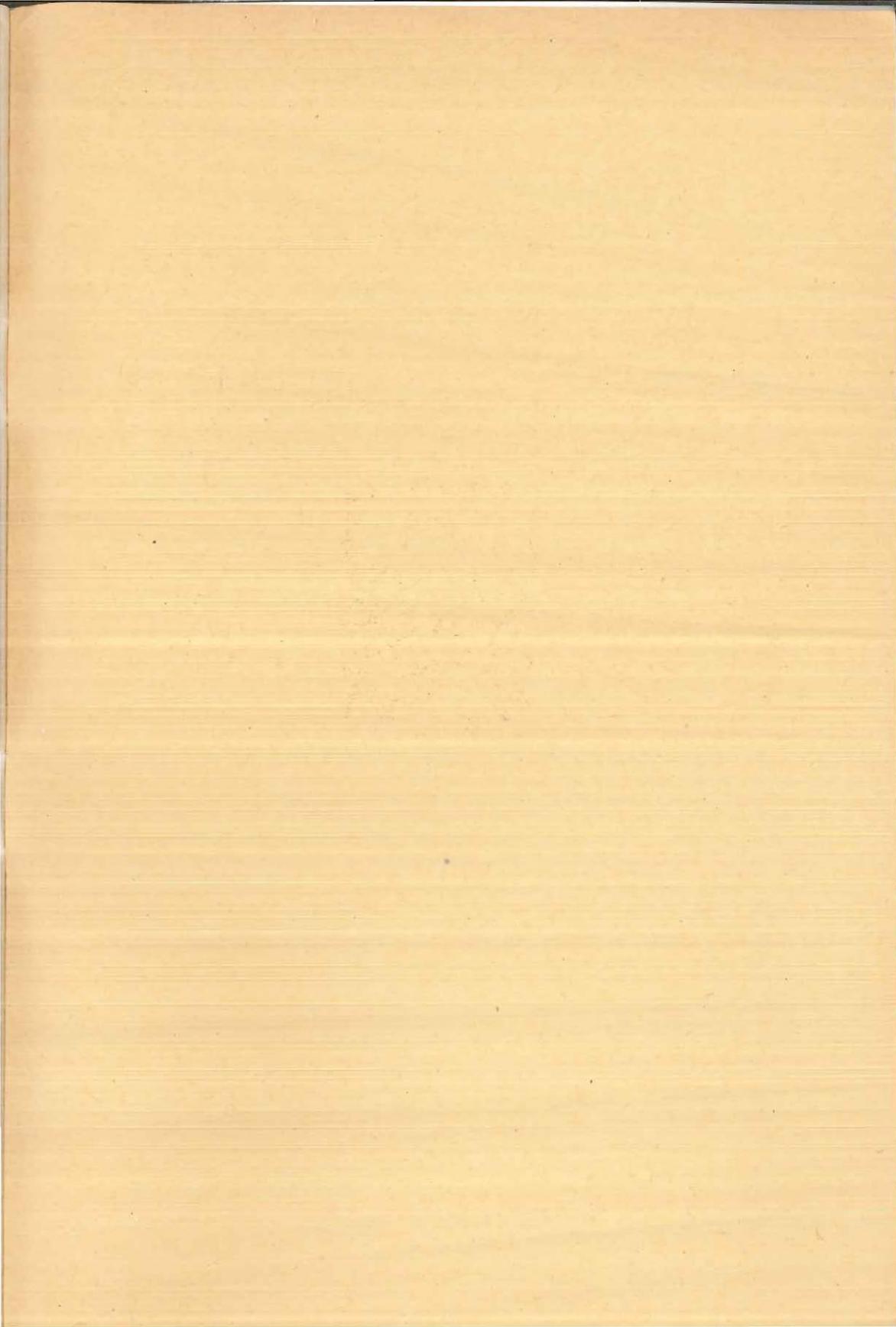
Conclusion

Les Caves Coopératives sont, en général, une réussite. Les dépenses de premier établissement, couvertes par avances des coopérateurs et emprunts au Crédit Agricole, sont très vite remboursées.

Les agrandissements s'imposent et se réalisent facilement, le matériel se perfectionne et la qualité du vin des coopératives est généralement reconnue par les courtiers.

Les bénéfices réalisés par les caves ayant plusieurs années d'existence, peuvent être ristournés aux adhérents ou constituer un fonds de prévoyance.

C'est le couronnement d'une œuvre qui vise, en définitive, à resserrer la solidarité entre les hommes.





Le gérant : C. FREINET

•

IMPRIMERIE ÆGITNA
27, rue Jean-Jaurès, 27
CANNES (Alpes-Marit.)