

DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT ET D'AMÉNAGEMENT PÉDAGOGIQUES
ACTION « Débats&Méthodes »

MERCREDI de la GÉOGRAPHIE
du 09 avril 2008

Les paysages du vignoble d'Estaing

Séance animée par
Gérard Briane, géographe,
Jean Jimenez, réalisateur
et Jean-Claude Anglars, élu local

Le film « Coustoubis, les gens du vin d'Estaing » (version scientifique d'une heure) a été projeté pour ce mercredi de la géographie. Les deux réalisateurs, Messieurs Briane et Jimenez, ont présenté leur film et répondu aux questions des personnes présentes avant de faire déguster du vin d'Estaing. Le président de la communauté de communes d'Estaing, Monsieur Anglars, était également présent. Ce film fait partie d'un projet d'ensemble porté par cette intercommunalité : la Maison de la Vigne, du Vin et des Paysages d'Estaing. Cette « Maison » a été construite en 2006. Elle est divisée en deux parties : le chai, qui comporte tous les éléments de vinification et de maturation du vin, et la partie vente. Cette seconde partie comprend une zone de présentation du vin associée à la dégustation, une autre où est projeté le film Coustoubis (version courte d'une vingtaine de minutes en anglais ou en français) et, bientôt, une exposition permanente sur le thème du vin, de l'histoire du vignoble et les paysages locaux, réalisée par Sven Figuet. C'est donc un lieu de vinification associé à un lieu d'interprétation des paysages et de l'histoire locale.

La question de départ de ce développement local est : « est-ce qu'avec le paysage, on peut faire de l'économie ? ». Cette question, posée par Monsieur Anglars, est issue de la réflexion de ses études en géographie suivies à l'université de Toulouse le Mirail. Aujourd'hui acteur local à plusieurs niveaux (maire, président de communauté de communes et conseiller général), il met en pratique les enseignements et les approches qu'il a reçus à l'université. Cette Maison de la Vigne, du Vin et des Paysages d'Estaing est l'aboutissement de cette réflexion, l'idée est de montrer le travail local de la vigne et l'importance de cette production au niveau patrimonial. Car ce vignoble a la particularité d'être dans les contreforts du Massif Central, à une vingtaine de kilomètres de l'Aubrac, les hivers sont donc froids et rigoureux. Les vignes sont plantées sur les adrets (coteaux exposés au soleil) sur des pentes escarpées où la mécanisation se limite à de petits tracteurs qui remplacent les bœufs.

Le film est constitué de quatre parties correspondant aux quatre saisons. La difficulté du travail à la vigne est expliquée au fil des saisons. Mais, comme le nombre de tâches est variable selon les époques de l'année, chacune comporte une explication sur le pays. La première partie, consacrée à l'automne, explique comment regarder les paysages et quelles en sont les composantes principales. Ensuite l'hiver est illustré par des paysages enneigés, la taille de la vigne et l'importance qu'avait cette production à la fin du XIX^{ème} siècle. Le printemps commence par la plantation de la vigne avec les nouvelles techniques, car le vigneron est inséré dans un système économique et social qui évolue, une parenthèse est faite sur le territoire au Moyen Âge et l'importance de la religion chrétienne dans son développement. Enfin, l'été débute par les différentes directions prises par les vignerons : certains ont migré en Amérique du sud, d'autres à Paris, et quelques « opiniâtres » sont restés à Estaing pour continuer à faire vivre cette production. Il se termine par la « fête » des vendanges, point d'orgue de l'activité et période des retrouvailles familiales.

Le résumé suivant ne suit pas cette trame. Il est divisé en deux parties. La première est consacrée à l'historique du vignoble, et la seconde aux 3P : Pays, Produit, Paysage, car c'est cette politique qui s'applique ici. Un pays, avec une histoire et des savoir-faire, qui fabrique un produit typique aux caractéristiques propres. Cette production, associée à cette histoire et ces savoir-faire, façonne les paysages.

1) Historique :

1.1) La construction du territoire :

Situé dans les contreforts du Massif Central, Estaing a toujours été enclavé vis-à-vis des axes de circulation principaux à cause des pentes relativement importantes. Il est positionné sur un ancien méandre du Lot. La région s'est beaucoup développée à partir du Moyen Âge grâce à l'abbaye de Conques et au chemin de Saint Jacques de Compostelle. Le vin était très apprécié par le clergé, ce qui a permis son développement. L'église possédait alors les meilleures terres arables de la région. Le chanvre et le blé étaient les principales productions avant l'arrivée de la pomme de terre.

Au XVII^{ème} siècle, le ministre Colbert fait planter des châtaigneraies sur les versants exposés au nord, qui sont peu propices à d'autres cultures du fait d'un manque d'ensoleillement. Le terroir était alors divisé en quatre parties. Les plaines étaient cultivées, les plateaux pâturés principalement, les adrets couverts de vigne et les ubacs plantés de châtaigniers. C'est ce que l'on appelle la complémentarité des terroirs, tout était produit sur un territoire relativement restreint. Cette vie quasi-autarcique a ainsi vu sa population augmentée et par extension toutes ses terres cultivées. Le paysage était alors entièrement ouvert (voir photo ci dessous). La vigne recouvrait environ 1700 hectares sur le canton, dont 345 sur la commune d'Estaing, et faisait vivre 5000 personnes. Mais, à la fin du XIX^{ème} siècle et avec la première moitié du XX^{ème} siècle, les campagnes se sont vidées suite à de nombreuses crises.

Carte postale d'Estaing au début du XX^{ème} siècle, avant que le paysage ne se referme :



1.2) Une succession de crises qui vident Estaing de sa population :

Avec l'arrivée des plantes du nouveau continent apparaît aussi le Phylloxéra (petit insecte qui s'attaque aux racines de la vigne). Tous les vignobles français sont touchés par ce fléau et Estaing n'y fait pas exception car le parasite arrive vers 1880. On assiste alors à un arrachage massif des vignes. Certains replantent sur des porte-greffes américains qui résistent au Phylloxéra, mais beaucoup de viticulteurs abandonnent car il faut attendre au moins quatre ans avant d'avoir une petite récolte. Pendant cette période il faut s'occuper de la vigne, après avoir enlevé les vieux cep et en replanter de nouveaux, il faut tailler, tâche primordiale qui va conditionner la récolte et tout le développement du cep.

Après cela, le XX^{ème} siècle vide les campagnes de leur main d'œuvre avec les deux guerres mondiales, l'exode rural touche ces campagnes de plein fouet. Découragés par cette culture en terrasse difficile et un manque de main d'œuvre important, beaucoup de ruraux partent pour l'Amérique du sud ou ouvrent des bistrots à Paris. Malgré tout, « l'entêtement humain » a permis au vignoble d'Estaing de ne pas disparaître.

1.3) Le renouveau du vignoble :

En 1965 l'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (AOVDQS) est obtenue, elle permettra la survie du vignoble. Grâce à cette base, en 1995, dans le cadre du Fonds de Gestion de l'Espace Rural (FGER), les terrasses d'Estaing ont été retenues pour expérimenter le concept de paysage comme porteur d'économie pour un territoire. Puis, en 1997 la coopérative des vignerons d'Olt voit le jour. Ces paysages de terrasses sont l'image d'un passé viticole patrimonial fort sur ce territoire. Ainsi, de nouvelles vignes sont plantées en 1997. En 2001, avec la communauté de communes d'Estaing, comprenant Coubisou, Estaing et Sébrazac, est élaboré le projet de mise en perspective du vin, de la vigne et des paysages de terrasses. C'est ainsi qu'est née la « *Maison de la Vigne, du Vin et des Paysages d'Estaing* », lieu de vinification et d'interprétation des paysages et de l'histoire locale. Grâce à ce projet, le vignoble d'Estaing, l'un des plus petits de France avec ses 19 hectares en appellation, situé sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle, connaît, avec les paysages de terrasses, une renaissance qui fait dire aux acteurs locaux que le paysage est facteur d'économie et de richesse pour ce territoire.

Mais la viticulture estagnole n'est pas une production encore tout à fait viable aujourd'hui, la majorité des viticulteurs sont en poly-production. La vigne est un revenu complémentaire. Malgré la difficulté du travail à la vigne, « *tout se fait, il faut le faire avec patience et plaisir* » nous dit Raymond Nayrolles, un viticulteur interrogé dans le film. La vigne, c'est avant tout un métier de passion et un entêtement humain qui conserve ainsi une partie de son patrimoine.

2) Un pays, un produit, des paysages :

2.1) Un pays de caractère :

L'Aveyron est un département agricole aux racines profondes, riches et authentiques. C'est pourquoi, encore aujourd'hui, certains continuent à construire ou entretenir des petits patrimoines bâtis comme Alain Ginisty qui construit une cazelle. On peut également trouver, par exemple, quelques systèmes d'évacuation de l'eau qui évitent l'érosion des pentes, des

escaliers en chiffre (inséré dans le mur) ou en encorbellement (les pierres sont enfoncées dans le mur et ne prennent aucune place au sol). Ces savoir-faire matériels sont visibles, mais certains ne se voient pas directement : l'écoute de la Nature est très importante pour le vigneron car c'est un écosystème fragile qui doit être conservé et protégé. Néanmoins un pays, ou plutôt un territoire, c'est également un nom, ici celui d'Estaing, famille noble connue pour ses nombreux personnages illustres tout au long de l'histoire, et notamment Tristan d'Estaing qui a sauvé le roi durant la bataille de Bouvines.

Le milieu naturel local est également particulier. En zone de moyenne montagne, les coteaux sont escarpés et les hivers sont rudes. Le Lot permet de réguler légèrement les températures au fil des saisons. En plus du climat, le sol est particulier, puisqu'on trouve sur cette communauté de commune du schiste, du grès rouge et du calcaire. Ces trois roches offrent ainsi des sols aux caractéristiques différentes et des modelés variés.

Mais, comme cela a été dit en introduction : le vigneron est inséré dans un système économique et social en évolution, il doit donc, lui aussi, suivre cette évolution. Cela passe par des terrasses faites au bulldozer pour qu'un petit tracteur puisse passer. Les cultures, visibles dans les paysages, changent également, la vallée du Trédou, entre Espalion et Estaing est aujourd'hui partagée entre des cultures irriguées (maïs, tabac) et des prairies « naturelles » pour les bovins. Pourtant, malgré cette évolution, certaines coutumes perdurent. Les vendanges restent des moments de convivialité partagés par la famille, les amis, les voisins. Car tout le monde est Coustoubis (viticulteurs des coteaux) à Estaing, tous ont toujours cultivé un peu de vigne. Cela ne veut pas dire pour autant que ce tout petit vignoble, aux coutumes sociales patrimoniales où les valeurs humaines veulent encore dire quelque chose, n'évolue pas. Il se tourne vers l'avenir tout en conservant son authenticité et son caractère (nouveaux cépages, nouveau chai, nouvelles pratiques culturelles...).

2.2) Un produit authentique : le vin :

Le terroir étant particulier, il conditionne donc les temps, rythmes et savoir-faire locaux. La taille, par exemple, est réalisée tardivement du fait des risques de gelée printanière (« *taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars* »). Ces gelées peuvent paraître néfastes pour la qualité du vin alors qu'au contraire, elles ont un effet bénéfique, pour les blancs notamment, car ils gardent mieux leurs arômes. Bien que ces gelées soient tardives, elles surviennent au matin et sont contrastées par des fortes chaleurs qui peuvent atteindre les 30°C sur les terrasses dans l'après-midi. Les sols étant également différents, les productions vinicoles de l'appellation sont sur schiste et calcaire, cela donne des raisins différents et donc ajoute cette typicité locale. Ce qui est particulier au vin de ce territoire, c'est le plant local : le Mansoi ou « fer-servadou », cultivé uniquement dans l'Aveyron, il possède son caractère propre qui est mis en avant par le terroir car il a évolué avec celui-ci. Pour comprendre les difficultés du travail de la vigne dans ce vignoble, le film nous invite à aller dans les vignes en automne et en hiver. C'est un métier pour lequel il faut aimer être dehors, une passion grâce à laquelle on peut observer les paysages tout en travaillant malgré la dureté de la tâche.

Mais les savoir-faire anciens ne sont pas toujours bons à garder. Avant, c'était la quantité qui était préférée à la qualité, c'est pourquoi le vin d'Estaing a longtemps eu une mauvaise réputation. Avec l'évolution des techniques, les viticulteurs et vignerons ont su améliorer la qualité pour arriver à un produit local de caractère et gustativement bon. Aujourd'hui encore certains disent qu'il n'est pas bon, mais pour savoir si un vin est bon, il ne faut pas s'en remettre à autrui et se faire son propre jugement. Le vin a ses rythmes, ses

harmonies, ses textures que chacun apprécie à sa manière, tout comme les paysages, ils ont une histoire et un devenir.

2.3) Des paysages remarquables :

La base de ce développement économique étant le paysage, il est normal que le film apprenne à l'observer, donne les clefs pour le déchiffrer. Il y a tout d'abord une description des éléments qui le composent : les versants, les cours d'eau dans les vallées, les forêts... qui font penser à une carte postale. On découvre les paysages par un cheminement. On part d'Espalion en suivant le Lot, en passant par le vallon au rougier et calcaire, avant d'arriver dans la vallée encaissée en schiste d'Estaing. C'est une première approche des paysages, accessible à tous à condition d'accepter de les parcourir pour les comprendre. L'analyse est ensuite un peu plus fine et se concentre sur chaque entité paysagère avec les adrets abandonnés en grande majorité où quelques vignes résistent à la friche par exemple. Car le paysage est la représentation de l'histoire de la Nature associée à celle de l'homme et de sa culture, ici le contexte social était en crise, mais, grâce à la lente évolution de cette image, les traces sont conservées quelques temps.

Un aspect important de ce film est la phénologie des paysages. Chaque saison a sa beauté, son charme, ses secrets. L'automne est flamboyant de couleurs vives et chaudes. L'hiver montre les terrasses en pierre abandonnées et qui ont été envahies par les forêts dénudées. Quelques images des terrasses sous la neige font ressortir ce patrimoine si bien caché en été. Le printemps laisse apparaître la diversité de sa gamme végétale en fonction de la précocité du débourrement, de la floraison... Quant à l'été, il noie tout dans un écrin de verdure (cf. photo ci-dessous) ou de teintes plus sèches en cas d'été trop sec.

Photo d'Estaing prise au même endroit que la précédente, été 2007 :



Conclusion :

Ce film fait la présentation d'un territoire en reconstruction mais à l'identité forte. Il montre la difficulté du travail mais aussi l'amour et la passion nécessaires pour ce métier et la convivialité qu'il y a autour. Les réalisateurs ont insisté sur la dureté de ce travail qu'ils ont essayé de faire ressortir le plus possible à travers le choix des images et des textes. Malgré cette pénibilité, la convivialité et l'entraide offrent un produit aujourd'hui apprécié et reconnu. Produit au sens d'objet concret, mais aussi résultat de ce travail et de ces racines, le vin engendre une culture locale typique et des paysages particuliers. C'est toute une société qui évolue dans un système mondial actuel, tout en conservant son authenticité et en la faisant partager à travers son histoire, son vin typique et ses paysages remarquables.

Ce qu'il est important de retenir de ce film, c'est bien sûr son contenu, mais également que la réflexion qui l'a portée et permis sa réalisation vient de la théorie acquise à l'université par un étudiant qui est devenu acteur local. Le but est de faire comprendre les paysages locaux pour en tirer un profit économique tout en préservant un patrimoine et une identité propre. Il s'agit de s'appuyer sur une image et une culture pour développer le terroir qui les porte. En d'autres termes : faire de l'économie avec du paysage.

Compte rendu établi par Sven FIGUET, étudiant en Géographie.