

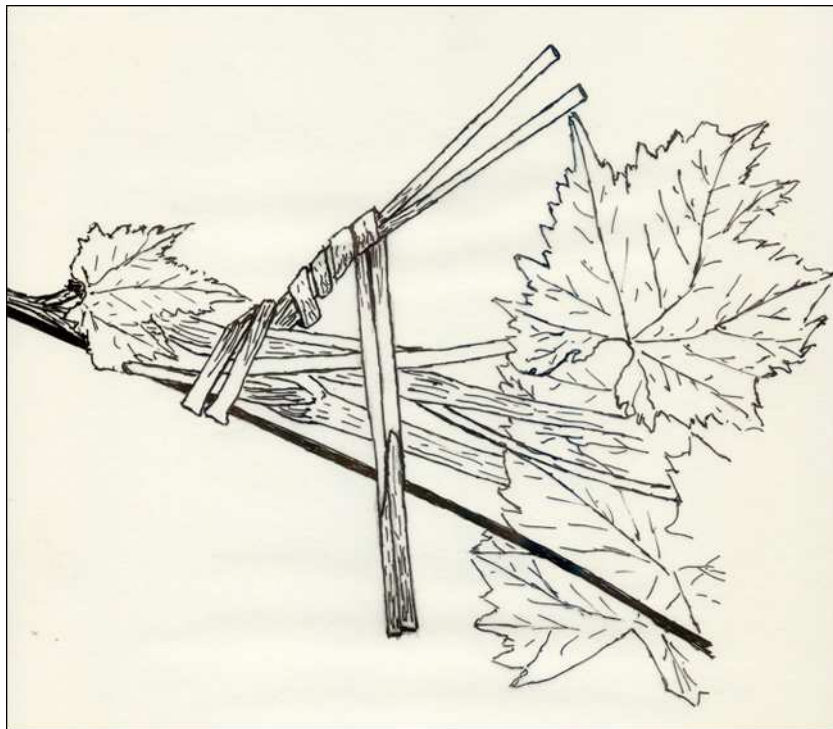
Le jonc des marais à Saint-Bonnet-sur-Gironde, sa récolte, son commerce et son transport, à la fin des années 1950

Témoignage de Jean-Pierre Feugnet

LE CONTEXTE AGRICOLE

Les conséquences de la crise du phylloxéra

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les attaques du phylloxéra (insecte ravageur de la vigne en provenance de l'est des États-Unis) parasitent et provoquent une importante destruction du vignoble français. Le greffage de cépages sensibles sur des porte-greffes résistants sauve les exploitations viticoles. Cette nouvelle période nécessite une transformation dans le travail de la vigne pour en améliorer l'aération, les rendements et la mécanisation des différents travaux. Avec le palissage, lors du pliage des lattes de taille il est nécessaire d'attacher les bois de pousse sur des fils métalliques tendus sur des pieux de châtaigniers ou d'acacias. Ces multiples attaches nécessitent des liens solides, mais qui puissent être éliminés facilement au bout d'un an, au moment de la taille de printemps et de l'élimination des bois coupés.



Relevage : attache des bois verts au fil de palissage.

Des liens pour la vigne

Le jonc des marais présente ces caractéristiques de souplesse, de solidité, de facile cassure un an après au moment du "tirage des bois", de coût, mais surtout de facilité d'approvisionnement s'il est récolté dans les marais humides et tourbeux des bords de Gironde, plus précisément ceux de Braud-et-Saint-Louis, de Saint-Ciers-sur-Gironde et de Saint-Bonnet-sur-Gironde. Sur cette dernière commune les surfaces couvertes de jonc se situent du côté de la Préssade, des Joncs, de Rullon, proches du fossé du Goret, canal délimitant la commune de celle de Saint-Ciers-sur-Gironde.

L'historique de ces récoltes de joncs peut s'identifier à celui de la culture de la vigne. Mais la demande se fait plus importante au sortir de la crise du phylloxéra (fin XIX^e s. - début XX^e s.) pour cause d'amélioration du travail de la vigne par palissage.

Le jonc de tonnelier

Outre le jonc commun, on récoltait aussi le jonc de tonnelier (Scirpe lacustre), connu aussi sous les noms de jonc de chaisier ou jonc de barrique. Plus rare, il pousse en bordure de fossé et se repère à sa plus grande taille, 3 mètres voire plus, et son diamètre, proche de celui du petit doigt. Toujours dans les années 1960, il me fallait aussi chercher ce jonc pour les besoins de mon père et de son confrère et ami, Gabriel André, tous deux artisans tonneliers à Saint-Bonnet-sur-Gironde.

Une source de revenus complémentaires

À cette époque s'établit un commerce entre ces zones de production et la demande faite par les vignobles importants du Bordelais : Médoc et autres appellations, mais aussi par le Cognaçais. Le jonc devient alors une source non négligeable de revenus complémentaires pour les marinauds¹ et autres agriculteurs proches des zones humides. Une botte de jonc trié se négociait en 1960 aux environs de 3 francs² alors que le timbre d'affranchissement courant de la Poste était de 0,25 F.

L'ENVIRONNEMENT

Des terres ingrates

Au cours des âges, l'exploitation des zones humides s'est effectuée en fonction des surfaces fluctuantes laissées par l'eau. Jusqu'au XVI^e siècle, il s'agissait d'une activité de cueillette avec prélèvement d'une flore et d'une faune naturelles. L'assainissement, programmé en 1597 par Henri IV, est effectué par les "arrivés", venus de Hollande, sous la direction de H. Bradley. En 1633, les marais de Talmont et de Saint-Bonnet-sur-Gironde sont asséchés (François Julien Labruyère, *Paysans Charentais*, tome 1, pp. 174-176).

C'est alors la mainmise des riches bourgeois des villes voisines, par des actions dans les sociétés de défrichement, sur ces terres asséchées. Toutes possèdent un statut de métayage, dépendant du propriétaire foncier, bourgeois ou associations, instruisant les façons culturales, l'assolement, l'élevage : vaches, chevaux, moutons. Pour les métayers, la répartition des superficies s'effectue en fonction des surfaces : cabanes, 20 ha ; métairies, 10 ha ; borderie, 5 ha.

Certaines terres tourbeuses restent malgré tout très ingrates pour l'élevage et les cultures. Ces prés sont envahis par les ronces, le jonc, les arbres : saules et vergnes. Ainsi, compte tenu de la demande viticole, certains lopins de terres à juncs sont loués à des exploitants saisonniers pour la récolte.

Une faune parfois agressive

Ces endroits chauds, au milieu du marais, sont riches d'une faune surprenante, inoffensive le plus souvent, mais parfois agressive si on l'importune.

C'est l'Agiorpe frelon, araignée jaune et noire, attentive au milieu de sa toile tendue dans les passages, et qui s'agite très vivement pour impressionner si elle est dérangée, mais est capable de neutraliser, par momification rapide avec son fil gluant, une sauterelle verte quatre fois plus grosse qu'elle.

Ce sont les différents criquets aux vols multicolores, bleus et rouges.

Ce sont les guêpes et les bourdons ; guêpes sociales, dans la terre, comprenant des colonies de plusieurs milliers d'individus ; guêpes solitaires regroupées en quelques dizaines d'individus autour de nids aériens accrochés aux tiges d'herbes ; petits bourdons jaunes d'une quinzaine d'unités, au nid enterré au pied d'une touffe de jonc. S'ils sont dérangés, guêpes et bourdons représentent la faune la plus agressive des marais.

Plus insidieuse, l'attaque du moustique, très présent, ne se manifeste guère qu'à la fraîcheur de la tombée de la nuit.

Les piqûres sont aussi dues à des petits et grands taons, ainsi qu'à la mouche jaune de type *Chrysops* (la mouche du coche de Jean de La Fontaine).

C'est aussi, au sol, la présence des serpents. Ceux-ci ont peur de l'homme et fuient dès le moindre bruit. On trouve la Vipère aspic ; l'Orvet ou "serpent de verre" (lézard sans patte) dont la queue, perdue lors d'une attaque, peut repousser ; et des Couleuvres de belle taille.

¹ Nom local donné aux habitants des marais.

² Il s'agit de nouveaux francs, monnaie mise en circulation à partir du 1^{er} janvier 1960.

LA RÉCOLTE DU JONC

Aux mois de juillet et août s'effectuait la fauche, le triage, le parage, le séchage, le bottelage du jonc noble, mais aussi le bottelage des déchets du triage (le "soutre" destiné aux litières d'étables et d'écuries).

La préparation

Compte tenu de la chaleur, du soleil et du manque d'ombre dans ces marais, une préparation des lieux était nécessaire pour affronter les journées de plusieurs semaines de travail :

- fabrication d'un abri sommaire, sur trois bois croisés, couvert de jonc ;
- creusement d'un trou dans la tourbe pour y placer l'eau de boisson ;
- mise en place discrète d'un filet de pêche dans le canal proche. Peut-être la prise d'une carpe ou d'une tanche égarée à la fin de la journée ?

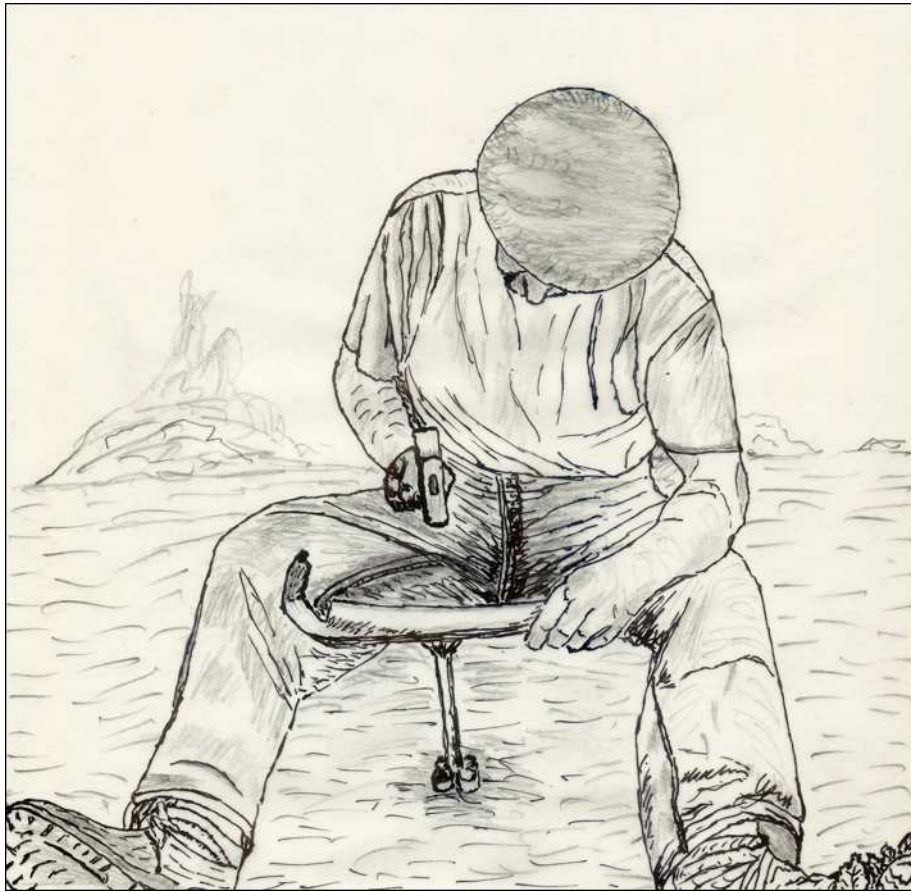
Le fauchage

Le fauchage est une étape délicate dans l'obtention d'un jonc de qualité. La configuration en dôme de la motte de jonc nécessite une attaque circulaire de la lame fine et bien aiguisée de la faux. Cela permet ainsi de récupérer l'ensemble de la base marron des tiges, un des critères d'une bonne présentation.



Fauchage du jonc à Rullon, marais de Saint-Bonnet-sur-Gironde, août 1960.

Pour des raisons de rentabilité, certains agriculteurs ont utilisé les chevaux, plus tard les tracteurs, pour tirer une faucheuse mécanique plus rapide. Mais les rendements en jonc noble ont diminué au bénéfice de la quantité de soutre. De plus, il n'était pas rare de voir les animaux tractants devenir fous et s'emballer pour des piqûres de guêpes, de bourdons jaunes des prés ou de taons. La course de l'animal, le transport aérien de la faucheuse, les cris désespérés de l'agriculteur tirant sans succès sur les guides provoquaient la stupéfaction, l'inquiétude et la chair de poule des spectateurs que nous étions. « Ben-Hur » - « Olé ! » Cette course surprenante se finissait le plus souvent dans un des fossés de bordure. Mais la scène ne prêtait pas à rire.



“Battre un daillot” : aiguiser une faux.



Secouage pour élimination du jonc sec et mort avant triage, marais de Saint-Bonnet-sur-Gironde, août 1960.

Le triage

La reprise des plus belles poignées de jonc coupé se faisait sous les aisselles après cassure sur les cuisses, secouage et élimination des tiges mortes et sèches. L'opération de triage était relativement facile si seules quelques herbes blanches étaient présentes ; mais cela devenait compliqué et pénible (immobilité et station debout) si on trouvait de la "vrillée" (liseron) ou des ronces, impérativement éliminées.



Le triage du jonc à Rullon, marais de Saint-Bonnet-sur-Gironde, août 1960.

Le séchage et le bottelage

Le reste des opérations était relativement simple avec quelques tours de mains, notamment pour le geste ample de l'étalement des gerbes au soleil (séchage), ainsi que le tressage et le nouage de liens végétaux autour des bottes.



Étalement des gerbes de jonc trié, pour le séchage, Rullon, marais de Saint-Bonnet-sur-Gironde, août 1960.

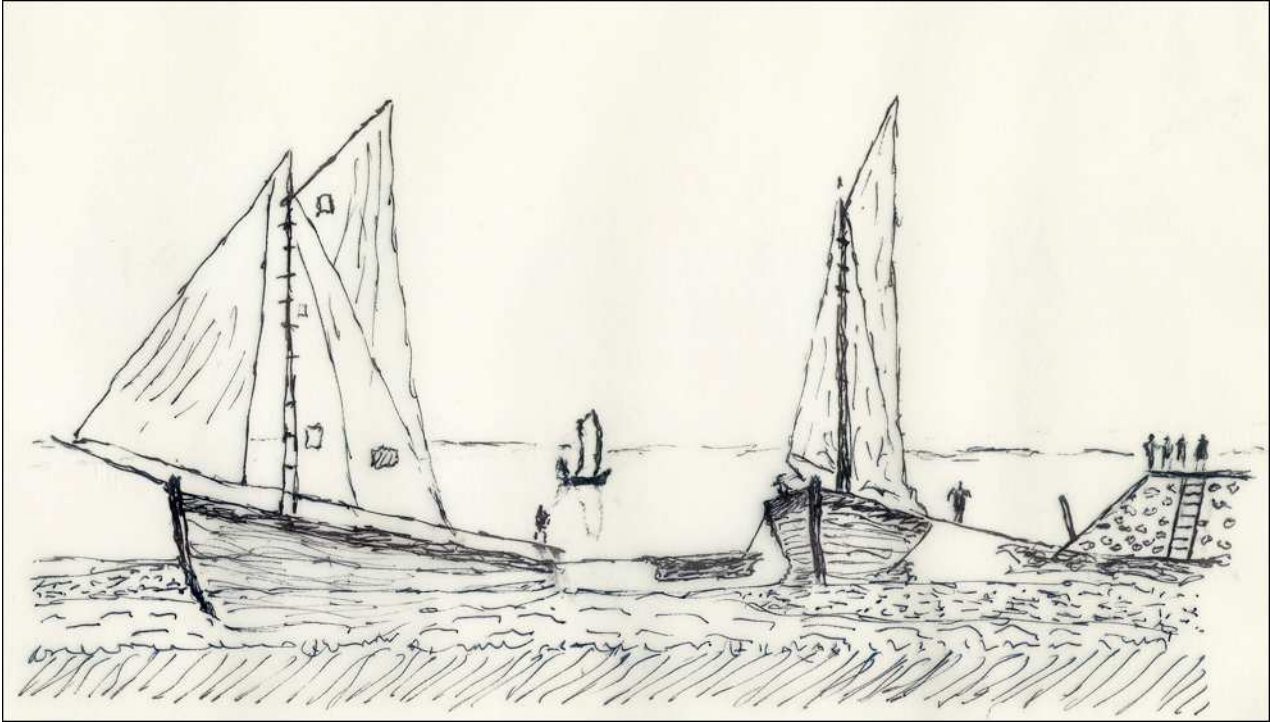


Attache des bottes de jonc avec deux liens végétaux,
Rullon, marais de Saint-Bonnet-sur-Gironde, août 1960.

TRANSPORT ET COMMERCE

Le transport des bottes de jonc

Les moyens de transport dépendaient des lieux d'utilisation.



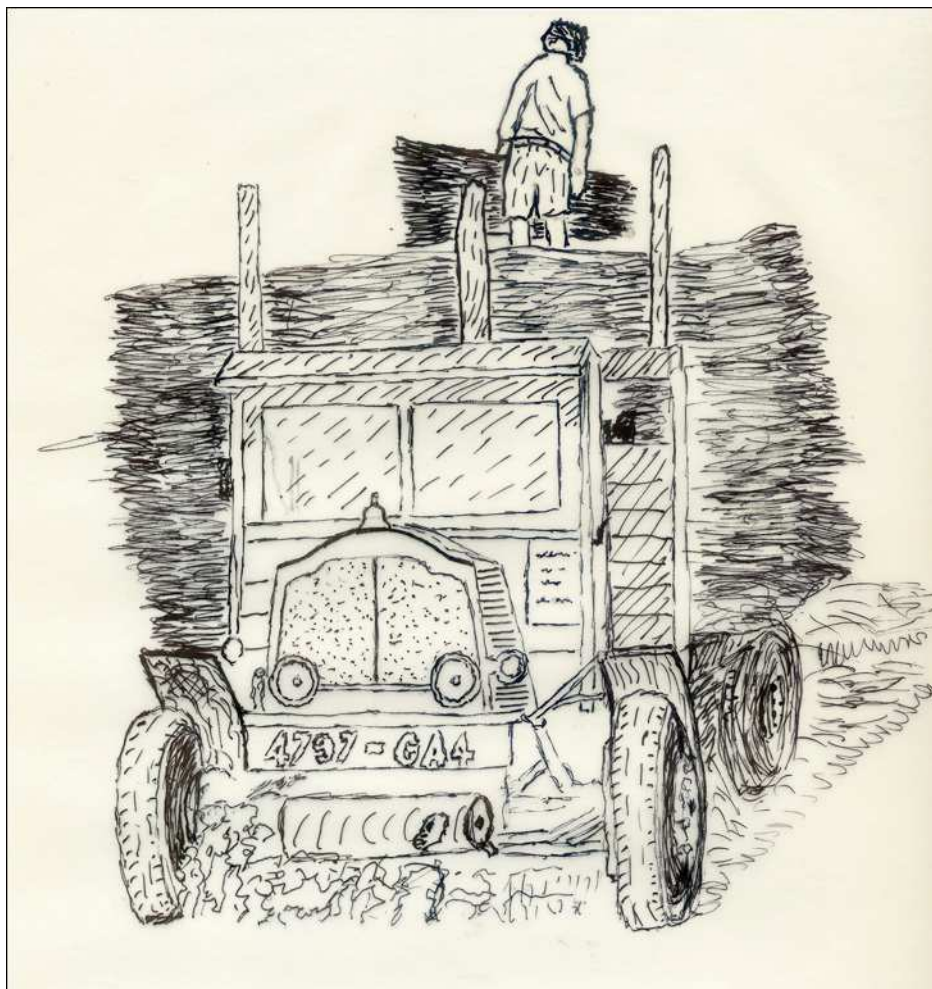
Le transport du jonc vers le Médoc et le Bordelais, par le port de Vitrezay. Gabares de commerce fluvial échouées, en attente de la marée montante pour apponter et charger. Première moitié du XX^e siècle.



La gare de Saint-Bonnet, au milieu des vignes. Train de voyageurs et de marchandises ; une autre possibilité de transport vers le Cognçais.



Transport du soutre par une charrette à bœufs.



Déchargement des bottes de soutre,
Goizet, Saint-Bonnet-sur-Gironde, juillet 1947.
Camion Packard d'Émilien Nouet.

Les critères de qualité du jonc utilisé en viticulture

Pour être commercialisé, ce jonc devait répondre à certaines normes :

- l'espèce, *Juncus effusus* ou jonc commun du marais ;
- la longueur, supérieure à un mètre ;
- l'homogénéité dans la longueur des tiges (élimination des tiges trop courtes) ;
- la maturité (inflorescence en juillet-août) ;
- les tiges marron à la base, nécessitant un fauchage au niveau des feuilles enveloppantes de couleur marron ;
- le séchage, en évitant les tiges mortes sur pied ;
- la propreté, en éliminant les herbes diverses, tiges pourries, ronces et autres liserons ;
- la présentation, en bottes régulières d'un diamètre de 25 cm environ, soit un millier de brins.

L'ensemble de ces normes correspondait à ce qui se pratiquait normalement à cette époque et représentait plus un code des usages que des impératifs stricts de production. Il n'en reste pas moins que le prix de l'acheteur s'évaluait et s'appliquait en fonction de ces critères de qualité.

Texte & dessins : Jean-Pierre Feugnet
Juin 2013