

*En ce temps-là,
à St-Michel et St-
Maurice, l'agriculture avait
la pêche !*



A la vue du paysage que nous offre aujourd'hui la campagne environnante, il est difficile d'imaginer à quoi elle pouvait ressembler il y a un peu plus de 40 ans : moins de prairies, moins de forêts, moins de broussailles, moins de maisons d'habitations et surtout des champs de pêchers à perte de vue !

Tout d'abord, il faut rappeler que l'aventure fruitière de notre montagne a réellement pris son essor après la Seconde Guerre Mondiale. Jusqu'alors, les paysans de chez nous pratiquaient une polyculture traditionnelle basée principalement sur la production de lait, de vin, de pommes de terre, de froment et de châtaignes.

Années 1930 : le troupeau de la ferme de Roves →



La principale entrée d'argent frais venait de la vente d'œufs, de volailles, de veaux, de chevreaux et de lapins. Le potager fournissait les légumes pour la soupe et les choux pour la chaudière des cochons.

← Côteaux de l'Eyrieux vus depuis le Belvédère : des échamps plantés d'abord en vignes, puis en pêchers et aujourd'hui en légumes.

Quant aux fruits, on notait bien sûr la production de pommes et de poires consacrées à la consommation familiale, de cerises et de quelques pêches expédiées à Lyon, St-Etienne ou Paris dans les wagons du train CFD qui longeait l'Eyrieux, mais ce n'était pas l'activité principale.

Les gens consommaient principalement ce qu'ils produisaient : beaucoup cuisaient encore leur pain, tressaient leurs paniers, etc... Leurs achats étaient parcimonieux, ils se cantonnaient aux boutiques du village où ils venaient régulièrement à l'occasion des offices religieux, du ferrage du bétail, etc... De temps en temps, ils allaient jusqu'à Vernoux pour le marché du jeudi où ils trouvaient l'outillage et l'habillement.

Comme la population pratiquait essentiellement l'agriculture, dans les décennies 1920/1930, la terre ne suffisait pas pour nourrir 700 habitants. Il fallait mouiller la chemise afin de joindre les deux bouts, même si dans certaines grandes fermes plus favorisées sur le plan géographique, on s'en tirait mieux que dans d'autres.

D'un côté il y avait, par exemple, la propriété des Sagnes qui disposait d'un beau cheptel de bovins et qui produisait jusqu'à 80 hectolitres de vin les bonnes années. De l'autre, il y avait les fermes minuscules accrochées sur les versants arides avec des échamps étroits qu'il fallait retourner au béchard, comme à la Coste des Brus, aux Issarts ou à Trouillet : effectivement si les machines agricoles commençaient à se développer dans les grandes plaines, elles étaient étrangères à notre montagne. Quand un membre de la famille travaillait à l'usine du village ou pratiquait une autre activité à la morte saison (maçon par exemple), ceci assurait une entrée d'argent frais bien utile. De plus, l'accueil des enfants de l'Assistance Publique et de la colonie d'Arles (pendant les grandes vacances) venait « mettre un peu de beurre dans les épinards ».

Les pêcheurs colonisent la vallée de l'Eyrieux :

Dès la fin du XIX^e siècle, suite aux ravages causés dans les vignes par le phylloxéra débarqué des Etats-Unis quelques décennies plus tôt et à la crise de la culture du ver à soie, la vallée de l'Eyrieux avait trouvé la parade et s'était résolument engagée dans la culture du pêcher. Voici ce qu'en disait Pierre Gourdol en 1934 dans son ouvrage intitulé « *Un modèle de culture fruitière dans la vallée du Rhône. Le pêcher à Saint-Laurent du Pape* » :

Les cageots et les « mussy » dans le quartier des Halles Centrales de Paris au cours des années 1950.

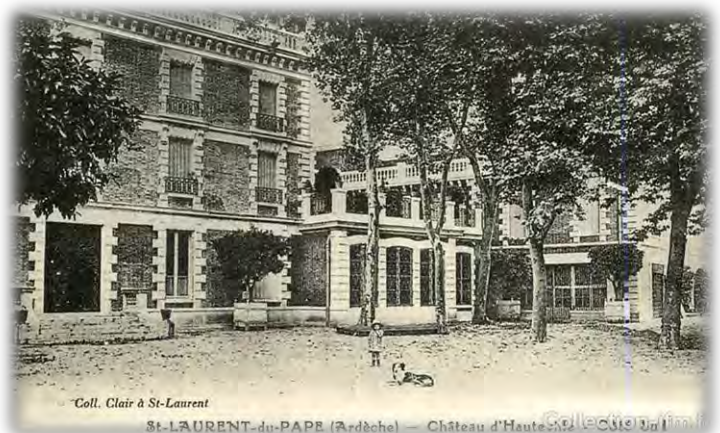


Cependant vers 1880, l'invasion du phylloxéra, précédée d'une grave crise de la sériciculture, appauvrit même les plus gros propriétaires. Les agriculteurs arrachèrent d'abord les vignes plutôt que les mûriers, cet arbre étant très long à venir. Mais certains d'entre eux avaient déjà songé à tirer parti de la précocité des fruits et des légumes de la vallée. Dès avant 1880, M. Jules Meyer, propriétaire du château du Bousquet², envoyait à Valence et à Lyon des chasselas de sa propriété. Le passage régulier des diligences qui reliaient la vallée de l'Erieux à Valence incitait à expédier d'autres fruits et des légumes. Ce furent d'abord des cerises, puis des pois, enfin des haricots³. Vers 1885, M. Meyer expédiait pour le village les cerises et les pois ; il s'occupait aussi de l'expédition des abricots à Saint-Rambert d'Albon. Ce travail l'amena à remarquer les hauts prix qu'obtenaient à Lyon les colis de pêches de la variété Amsden, récemment importée d'Amérique dans le midi. Il se procura une centaine de pêcheurs Amsden qu'il planta dans une de ses propriétés. Il obtint des résultats satisfaisants, si bien que ses voisins s'empressèrent de l'imiter⁴.

Au cours des années 1930 la moitié des plaines de St-Laurent-du-Pape étaient plantées en pêcheurs et produisaient près de 2 000 tonnes de fruits. Sur un hectare on comptait entre 400 et 500 arbres :

chacun portait en moyenne une cinquantaine de kilos de pêches, ce qui représentait une recette de 250/300 francs* bruts. Cependant, les cours du fruit pouvaient varier en fonction des importations italiennes : des contingentements avaient déjà été mis en place pour éviter l'effondrement des prix. Les engrais chimiques commençaient à être utilisés mais 5 fois moins que le fumier de cavalerie qui arrivait par train depuis Grenoble. On commençait aussi à utiliser des traitements chimiques en plus de la bouillie bordelaise.

Compte tenu du prix de vente, avec seulement un ou deux hectares par exploitation, on pouvait faire vivre correctement une famille. Les Amsden, les May Flower et les Précoces de Hale faisaient un tabac sur les étalages parisiens au point que l'on peut vraiment parler, dès les années 1930, de « Ruée vers l'or ». Parmi les gros producteurs de l'époque, il convient de citer la famille Merland au Cellier, qui disposait de vergers magnifiques situés des deux côtés de la route nationale et irrigués par l'eau de l'Eyrieux, mais, aujourd'hui les pêcheurs ont été remplacés par des serres chauffées pour la production de tomates.



De leur côté, les arboriculteurs de St-Fortunat expédiaient chaque saison environ 200 tonnes de fruits. Le livre de Pierre Gourdol nous apprend encore qu'une autre grande exploitation de la vallée, le château d'Hauteville à St-Laurent-du-Pape, comptait 4 000 arbres et faisait travailler plusieurs familles de fermiers ou de métayers. Entre Saint-Sauveur et Beauchastel, la RN 103 (aujourd'hui le CD 120) était alors bordée par une suite ininterrompue de plantations qui offraient un spectacle éblouissant au moment de la floraison. Et dès la mi-juin, les fruits de la Vallée de l'Eyrieux envahissaient quotidiennement les étalages de la capitale : chaque soir, les cagettes étaient chargées dans les wagons en gare de Beauchastel, elles voyageaient une partie de la nuit et elles arrivaient de bon matin aux Halles Centrales de Paris. Les pêches étaient emballées dans de robustes cagettes garnies de frisure de bois et recouvertes d'un couvercle solidement fermé avec des attaches métalliques.

Photo C. Praly,
Saillans, 2006.

Les cageots étaient fabriqués en bois de peuplier, à Mussy dans l'Aube. On les dénommait d'ailleurs « des Mussy ». Leur qualité était telle qu'encore aujourd'hui ils sont utilisés par les arboriculteurs, les



Les contenants arrondis sont les mussy. Ils pouvaient contenir plusieurs rangs de fruits. La cagette rectangulaire, est spécifique à la vallée de l'Eyrieux : elle ne contenait qu'un rang de pêches.

cultivateurs amateurs et les ostréiculteurs. « De section ovale, ils avaient un couvercle en bois, reposant sur deux lattes latérales et deux planchettes centrales, fixées et fermées avec du fil de fer passé dans les claires-voies et entortillé à ses extrémités à l'aide d'une vis hélicoïdale. Sur ce fil se glissait une étiquette portant le nom de l'expéditeur et du destinataire. »

Description donnée par Anne Verdet dans son livre : Le violon des autres, édité chez L'Harmattan, 2010.

Au cours des étés 1930, des jeunes de notre montagne descendaient travailler à Dunières et à St Fortunat le temps de la saison des pêches, histoire de rapporter quelques sous à la maison. Les filles s'occupaient de l'emballage et les garçons du ramassage. Mais les garçons étaient souvent embauchés dès le mois de mai pour les cerises : les plus agiles grimpaient jusqu'aux plus hautes branches. André Chave était de ceux-là : il racontait que l'essentiel était de bien disposer la longue échelle en bois, quelquefois carrément dans le lit de l'Eyrieux, afin de cueillir la plus grande quantité de fruits rouges sans changer de place et de redescendre de son perchoir uniquement quand le panier était plein ; il ne devait pas perdre de temps puisqu'il était payé au poids de cerises récoltées.

Le pêcher à l'assaut de la montagne :

Déjà, à cette époque, le pêcher avait pris racine dans la partie basse de la commune de St-Michel : entre les Salhems et Issantouans cet arbre fruitier commençait à remplacer les vignes. C'était une aubaine pour les riverains qui disposaient de l'eau de l'Eyrieux et du CFD* ! Eric Anthouly n'a pas oublié ce que lui racontait son grand-père Gustou, qui exploitait alors la ferme du Cellier-du-Buis : quand il avait des cagettes de pêches à expédier, il plantait un drapeau au bord de la voie ferrée pour avertir le train en provenance du Cheylard. Et Gustou n'oubliait pas de laisser aussi une bonbonne de vin rouge derrière la pile de cagettes afin de désaltérer les cheminots ! Sur les hauteurs, en revanche, les plantations n'étaient pas très étendues contrairement aux années 60/70 : il y avait seulement une poignée de pionniers qui s'étaient courageusement lancés dans l'aventure. (voir deux exemples dans la page suivante : les parents de Georges Coste et Louis Gauthier).

*Chemin de Fer Départemental (voir l'article consacré au CFD sur le site <https://chabrilanoux.home.blog/>).



Aux Prats, on n'avait pas attendu pour se lancer dans la production de pêches, comme l'atteste cette photo datant de 1939. On y découvre Mme Coste qui emballait les fruits tout en s'occupant de son second fils, Gilbert. Une jeune voisine, Alice Dumon, descendait des Buffes pour lui donner un coup de main. Par chance, le quartier ne manquait pas de sources qui fournissaient de l'eau en abondance. Une anecdote citée par Georges Coste : « *Comme les tuyaux étaient trop courts, il fallait se servir d'une lessiveuse pour arroser les pêcheurs les plus éloignés* ». Chaque jour les cagettes devaient être portées en charrette jusqu'à

l'Amossier où passait le camion de la source Dupré. Pour la famille Coste, les meilleures saisons se situent dans les années 50. Une seconde anecdote : « *Pendant l'occupation allemande, comme les fruits ne pouvaient pas être commercialisés, ils étaient mis à fermenter dans des tonneaux afin de produire de l'eau de vie* ».

Louis Gauthier, grand père d'Alain Ponton, pratiquait dans ses terres de Palix des cultures traditionnelles mais il avait planté lui aussi quelques arbres fruitiers. Cet ancien combattant de 14-18 expédiait à Lyon et à Paris sa modeste production de pêches, (et aussi des haricots payés 3,50 F le kg) qu'il portait sur son dos jusqu'à la gare du CFD, au bord de l'Eyrieux. Le bordereau ci-joint nous apprend qu'un jour de juillet 1937 il avait descendu une cagette de 6 kg de fruits, payés 4 F* le kg soit 24 F bruts et 14,70 F nets. Pour bien comprendre la valeur de la cagette, il suffit de penser qu'à l'époque un ouvrier touchait environ 6 F de l'heure, qu'un litre de lait coûtait 2 F, un kg de pain 1,20 F. Les meilleurs jours, Louis descendait quatre grosses cagettes d'une dizaine de kilos chacune : une lourde charge qui toutefois le récompensait de sa peine puisqu'il savait que le commissionnaire lui enverrait un mandat supérieur à 100 F, soit l'équivalent de deux journées de travail d'un ouvrier ! Il faudra attendre la fin des années 1940 pour que des tournées motorisées de ramassage soient mises en place par Mrs Palix et Suchon (voir photos en fin d'article).

Avant la guerre, le commissionnaire parisien Louis Vagner était un des destinataires habituels des pêches de la région. Ci-contre la première agrafeuse Jaky utilisée par Louis Gauthier pour fixer les étiquettes sur les cagettes.

COMMISSION - CONSIGNATION
Fruits - Primeurs - Légumes

ETABLISSEMENTS BATLE FRÈRES
S. A. R. L. Capital 100.000 francs

MAISONS A : LYON - 39, Quai Saint-Antoine - LYON
MONTPELLIER, 14, rue St-Guilhem
PÉZENAS, 21, cours Jean Jaurès

TELEPHONE : Montpellier 59-66
Adresse télégraphique : BATLEFR 1700 - Courte (Union Postale) : Lyon 263-35

Vendu le 18-07-37 pour le compte de M. Louis Gauthier

Adresse : Palix

Régime de la vente : Rémise à recevoir

Total : 14,70

Cols	DESIGNATION	Unité	Net	Prix	MONTANT
1	Pêches	kg	6	4	24

Voiture : Kⁿ 11,20
Taxe : 1,00
Timbre d'acquit : 2,40
Commission : 2,40
Manutention : 1,00
Correspondance : 0,50
Dépêches : 1,00
Location : 1,00
Renvoi des cols : 1,00

Reste net : 14,70

ANNULÉ

Envoi de _____ Nombre de Fruits _____

LOUIS VAGNER
83, Rue Saint-Honoré
HALLES CENTRALES PARIS



La frisure de bois

Avant l'apparition des plaques alvéolées, les pêches étaient emballées dans de la frisure de bois. Ce produit était écologique et il offrait du travail à des artisans locaux qui confectionnaient des balles de frisures grâce à une déchiqueteuse à bois, un genre de raboteuse. C'était en particulier l'activité de mon grand-oncle : comme il était très bricoleur, il avait mis au point lui-même sa machine qui était très dangereuse car il fallait introduire les bûches à la main et je me souviens qu'il avait plusieurs bouts de doigts marqués par la lame d'acier.

A cette époque, emballer les pêches représentait un travail plus contraignant qu'aujourd'hui puisqu'il fallait étaler une couche de frisure au fond de la cagette et creuser à la main un emplacement pour chaque fruit. Ensuite, on devait les recouvrir avec une seconde couche de frisure puis disposer une autre rangée de fruits protégés par une troisième couche de frisure avant de fixer un couvercle à l'aide des attaches métalliques et du lieur Tornado → (cet appareil est encore utilisé par les maçons pour lier les ferrailles à béton). L'emballage était une activité souvent réservée aux femmes et aux enfants, tandis que les hommes avaient la charge de cueillir les fruits. Cette technique de conditionnement sera abandonnée durant les années 1950 au profit de plateaux plus légers et d'alvéoles en papier remplacées ensuite par des alvéoles en polypropylène.



Au cours des années 50 et 60 on voyait les tracteurs à chenilles venir chaque hiver à St-Michel pour défoncer de nouvelles prairies avec leurs énormes charrues, transformant peu à peu le paysage en un immense verger. Cependant, pour produire des fruits commercialisables, il fallait de l'eau, qui hélas ne se trouve pas en abondance dans notre montagne. Au départ, les gens se débrouillaient en arrosant parcimonieusement chaque arbre avec leurs maigres sources mais ils comprirent très vite que cela ne suffisait pas. C'est alors que des barrages furent construits sur les ruisseaux et des pompages furent installés dans les rivières. Avec l'arrivée du cimentier Tullio Fasiolo qui s'installa au village vers 1957 (dans la maison actuelle de Claire et Benoit), les bassins circulaires poussèrent comme des champignons un peu partout dans le pays : à Boucharnoux, à Palix (ci-contre) et sur les communes voisines. Enfin, des lacs collinaires furent creusés à St-Maurice, aux Peyrets (ci-dessous) et ailleurs. Une véritable révolution pleine de promesses !



L'âge d'or de la pêche à St-Michel et St-Maurice :



Effectivement, l'activité fruitière se révéla plus rentable que l'élevage en apportant aux gens du pays de l'argent frais et, par voie de conséquence, de meilleures conditions de vie. Cependant, au cours des années 1960 les prix des pêches de pleine saison subiront des baisses dues à la concurrence. En revanche, les tardives cueillies entre le 15 août et le 15 septembre se révéleront beaucoup plus rémunératrices du fait qu'elles arrivaient sur le marché alors que celles de la vallée étaient épuisées et qu'elles répondaient à une forte demande quand les parisiens rentraient de vacances. Toutefois, vu les prix pratiqués, on imagine aisément que les familles les plus modestes ne pouvaient pas en acheter.

Des bordereaux datant des années 1970 nous confirment que le kilo de pêches livré à Paris pouvait alors atteindre 5 francs** bruts ! Bien sûr, il fallait déduire les frais de transport et d'emballage mais il restait tout de même une bonne marge. C'est en particulier grâce à cette « manne » que les agriculteurs, sans faire fortune, virent leur situation financière s'améliorer : ils purent s'équiper en matériel, installer un minimum de confort dans leurs habitations et envoyer leurs enfants au lycée. Marc Giraud, arboriculteur à Dunières, disait qu'en une seule saison de pêches il avait pu financer l'achat de son tracteur ! C'est aussi au cours des années 60 que les gens purent passer leur permis de conduire et s'acheter une voiture, bien souvent une camionnette ou un break. Précédemment, il n'y avait qu'un tout petit nombre de véhicules en circulation sur la commune.

Bordereau d'expédition datant de 1973 : 1950 kg bruts répartis dans 332 caquettes de différents calibres (28, 32, 40, 45, 50)- →

Transports FLON, BARDOT
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 50.000 F.
M. I. N. DE PARIS - RUNGIS
65 A Rue de Montpellier 94 - RUNGIS
Téléph. : 725-98-81 R. C. Paris 54 B 1437

Expéditeur : **ABEL**
SENEVILLE - DE - MONTAGUT

Destinataire : **Claude WALTER**
Bat. B. 3
700, rue de Toulouse
94 - RUNGIS

le 19 73

Marques et N°	Nombre de Cols	Nature de l'emballage	Désignation de la Marchandise	Poids Brut
10/32	1		Blanche	1950
3/38				
12/40				
15/45				
2/50				
332				

Observations :

Signature de l'Expéditeur : *Barloy*

Etiquette d'un commissionnaire



* salaire mensuel moyen en 1938 : environ 1 000 francs (anciens)

** smic horaire en 1974 = 6,40 francs nouveaux, soit moins que le prix au détail d'un kg de pêches

Les deux premiers camions qui sillonnèrent nos communes pour collecter les cageots de pêches.

Georges Suchon utilisait un Bedford tel que celui-ci



et Alcide Palix, un Renault



La suite dans la Chabriole du printemps, avec plusieurs témoignages...

Chap's