Le temps des échalas

Au XIXe, vingt milliards de tuteurs pour la vigne française

Jusqu'à l'invasion phylloxérique de la fin du siècle dernier, les vignes françaises ont ignoré le fil de fer et les vignerons ont planté tous les ans des milliards d'échalas.

Vers 1875, année qui coïncide avec l'extension maximale du vignoble français (2 465 000 ha), les trois quarts de nos vignes sont conduites sur échalas, le reste étant taillé surtout en gobelets. Ces plantations serrées et en foule, plus de 10 000 souches à l'hectare, nécessitent environ vingt milliards d'échalas à renouveler tous les dix à vingt ans, soit une consommation annuelle d'un à deux milliards de brins. Selon les régions, ces tuteurs de bois, qui mesurent environ 1,50 m de long (4 pieds 6 pouces, disent les textes anciens), portent des noms différents. Si échalas, utilisé dans la région parisienne et figurant toujours dans les dictionnaires, est le plus connu, il faut compter avec les synonymes : charnier dans l'Orléanais, paisseau en Bourgogne, carasson dans le Sud-Ouest, charasson dans le Centre, le Berry et le Limousin, pâtisson en Provence. Il aurait été logique de conserver le mot paisseau puisqu'il vient directement du latin *paxillus* signifiant pieu.

La nature de l'échalas varie aussi. On en connaît de ronds, faits de bois jeune, mais ce sont les moins appréciés, les moins solides et ils ont le défaut d'avoir beaucoup d'écorce, refuge des larves. On connaît surtout les échalas de fente ou échalas de quartier, fendus en quatre avec le coutre dans un bois plus âgé. On fait même des échalas en cœur de chêne ou de châtaignier, les plus solides, les plus chers, sans écorce.

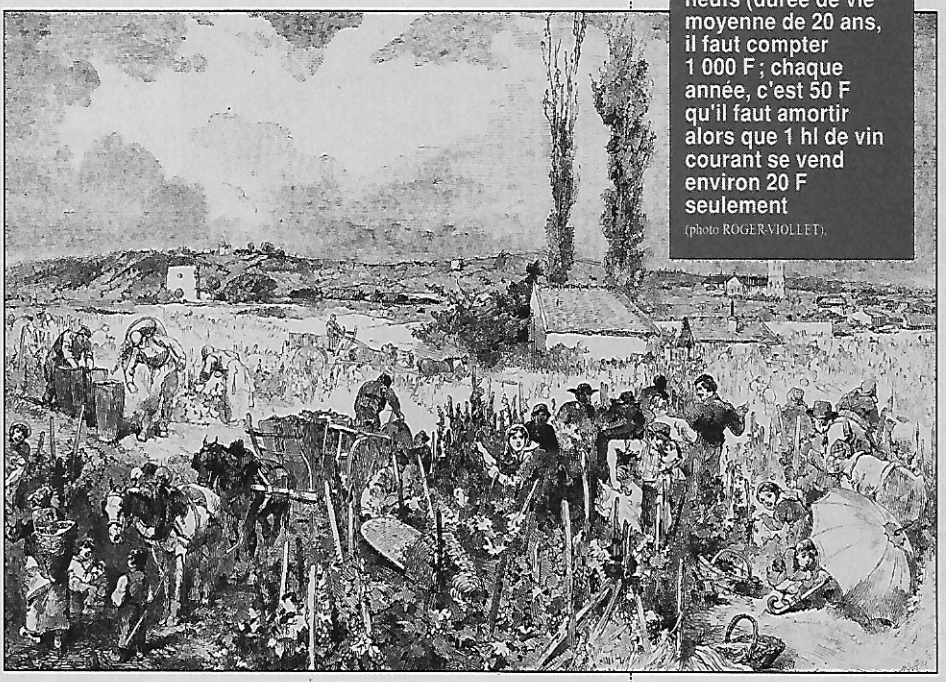
Ces deux essences ne sont pas les seules utilisées. On apprécie aussi l'échalas d'ormeau, d'acacia, de frêne, d'aulne, d'érable, de platane, de pin même, toujours en fonction des possibilités des forêts voisines car le transport fait grimper les prix. Pour les plus pauvres, il y a le platane et le saule. Ce dernier, le plus tendre et le plus commun, a le défaut de ne durer que cinq ans environ contre vingt à trente ans pour les bois les meilleurs mais il a l'avantage d'être presque gratuit tant il est abondant.

Dans la forêt, un bon ouvrier fend 1 200 à 1 500 échalas par jour; il les met en bottes de quarante à cinquante brins, et vingt-cinq bottes forment l'unité de transaction, ce qu'on appelle alors une douzaine (sic), soit 1 000 à 1 250 brins. Vers 1800, pour garnir un hectare de vignes d'échalas neufs, d'une durée de vie moyenne de vingt ans, il faut compter 1 000 F; chaque année, c'est donc 50 F qu'il faut amortir alors que l'hectolitre de vin courant se vend seulement une vingtaine de francs.

Une fois appointés, ou rappointés, le vigneron fiche ses échalas après la pluie, travail qui se fait au maillet, au fiche-échalas ou à la planchette. Le fiche-échalas en fer, multiplié seulement au XIXe, est une tige métallique pointue munie d'un crochet qui maintient l'échalas quand on appuie sur la pédale pour l'enfoncer d'un coup sec. Le fichage à la planchette est épuisant. Le vigneron, une planchette de bois dur liée sur l'estomac, fait peser tout le poids de son corps sur le pieu, opération répétée des centaines de fois par jour.

Après la vendange, il faut retirer tous les échalas. Mis en meules au bout de la vigne, ils sont rapportés à la maison parce que l'on craint le vol, les pluies de l'hiver et qu'il faut à nouveau les visiter et les rappointer. Dur recommencement.

MARCEL LACHIVER



10 000 souches/ha

Pour garnir 1 ha de vignes d'échalas neufs (durée de vie moyenne de 20 ans, il faut compter 1 000 F ; chaque année, c'est 50 F qu'il faut amortir alors que 1 hl de vin courant se vend environ 20 F seulement

(photo ROGER-VIOLLET).

JUGEMENT D'UN BOURGEOIS D'ORLÉANS (1728)

● Lorsque les vignerons qui ne travaillent pas pour eux, affichent (appointent) le charnier, ils en coupent ordinairement plus de bois qu'il n'en faut afin d'en avoir davantage à brûler. C'est ce qui fait que les plus grands charniers deviennent en peu de temps charnissons. On en voit quelquefois de tout neufs qui n'ont que quatre pieds de longueur (1,30 m) dès la première fois qu'on les met dans la vigne parce qu'on y fait des affiches longues d'un demi-pied (16 cm). Je suis sûr que si les bourgeois voulaient s'attribuer toutes les affiches de leurs charniers, comme ils sont en droit de le faire, les vignerons ne les feraient pas si longues parce qu'il leur faudrait moins de temps pour les faire et que tous les ans au lieu de couper la pointe du charnier, ils se contenteraient de la racler lorsqu'elle leur paraîtrait encore bonne.

(Chanoine Boullay, *Manière de bien cultiver la vigne*)