

CHANONAT

HISTOIRE DE SON AGRICULTURE

DU 19^{ème} SIECLE A NOS JOURS

Ce récit a fait l'objet de recherches aux archives municipales et d'appels à la mémoire des anciens de Chanonat nés sur ce territoire.

Chaque village de la commune a son passé spécifique et original selon son altitude, son climat propice à recevoir des productions adaptées à son terroir.

Le village de Varennes peu peuplé au 19^{ème} siècle (une trentaine d'habitants) a toujours eu et a toujours actuellement une vocation à la pratique de l'élevage qu'il soit bovin ou ovin.

Jussat idéalement orienté avec ses coteaux plein sud a toujours eu une vocation viticole, la vigne de cépage Gamay occupait majoritairement le parcellaire très morcelé de cette époque, le reste était composé de champs et de prairies.

Chanonat situé en fond de vallée de l'Auzon permettait par son climat un grand nombre de productions, les céréales, l'élevage, la vigne mais aussi la production fruitière qui occupait une grande partie de l'ouest du village.

Après ce rapide regard sur ce passé agricole de la commune de Chanonat, il est bon de s'attarder sur les deux productions qui ont fait la notoriété de ce terroir et la prospérité de ses producteurs, la viticulture et arboriculture fruitière.

La vigne couvrait 470 ha sur la commune de Chanonat, au milieu du 19^{ème} siècle, ce qui faisait un gros tiers de la totalité du territoire.

Certains lieux-dits étaient totalement couverts de vignes, La Molière, les Beix, Rizolle, les Malettes, la Montat, Saint Barnabé, les Roussilles etc....

Cette production nécessitait une nombreuse main-d'œuvre, toutes les générations étaient mobilisées tout au long de l'année, les hommes pour les travaux pénibles, travail du sol, taille, traitement divers, entretien des supports, piquets, fils de fer (échalas), les femmes avaient pour rôle la bonne tenue de la végétation (échalasser) attacher la branche principale avec de brins d'osiers, (relever) maintenir les branches de l'année avec des liens de paille de seigle ; à l'automne toutes les personnes disponibles participaient au vendanges dans une ambiance conviviale et festive.

Après les vendanges, la vinification était un moment précieux, c'est là que le vigneron exerçait tout son savoir-faire qui allait conditionner la qualité et la conservation de sa production.

La futaille en bois (chêne ou châtaignier) devait être d'une extrême propreté, chaque vigneron conservait jalousement ses petits secrets (durée de fermentation, température au soutirage, etc...), ensuite venait le temps de la distillation des grappes (trois alambics étaient présentes sur la commune, 1 à Jussat, 2 à Chanonat) ce travail durait environ 1 à 2 mois selon la quantité produite.

Mais la production de vin n'a pas été un long fleuve tranquille, un prédateur le phylloxera attaque le vignoble du midi de la France à partir de 1864 et à la fin du siècle celui-ci est totalement anéanti. Cette maladie n'a pas encore atteint l'Auvergne et le malheur des uns faisant le bonheur des autres.

Le Puy de Dôme devient le 3^{ème} département français producteur de vin.

Dès le début du 20^{ème} siècle, le phylloxera atteint à son tour l'Auvergne et détruit inexorablement l'ensemble du vignoble, le coup est rude, il faut alors importer des cépages hybrides d'Amérique, mais le vin est de qualité médiocre, pour y remédier, il faut garder ce porte greffe américain et lui introduire un greffon de cépage Gamay, le vin auvergnat retrouve sa noblesse.

La 1^{ère} guerre mondiale apporte un nouveau coup dur à l'agriculture en général et à la viticulture en particulier car grosse consommatrice de main-d'œuvre, tous les hommes valides sont mobilisés sur le front, à partir de là, le vignoble de Chanonat est victime d'un long et inexorable déclin.

Peu d'hommes reviennent de la guerre, les vignes sont en friches (certaines sont récupérables) mais la tâche est énorme, les parcelles trop petites se prêtent mal à l'utilisation des chevaux pour les travaux du sol, malgré tous ces aléas la vigne reste bien présente (environ 100 hectares) et continue de procurer de substantiels revenus à ses vignerons.

Après la 2^{ème} guerre mondiale, le vignoble se transforme et s'adapte à la mécanisation, l'utilisation du cheval se généralise, on en compte plus de trente à Chanonat et Jussat. Cette aide précieuse pour la traction d'outils spécifiques (butteurs, décavaillonneur, fossoyeuse, transport, etc...). Le cheval fait l'objet de toutes les attentions, le meilleur fourrage lui est réservé, il reçoit la brosse et l'étrille chaque jour, il est la fierté de son propriétaire.

Dans les années 1950, le développement industriel de Clermont-Ferrand a besoin de bras, nombreux sont nés concitoyens à partir travailler en usine, le salaire qu'ils perçoivent apporte indiscutablement un net progrès dans le confort familial, mais la plupart d'entre eux ont conservé leurs vignes qu'ils

continuent d'exploiter à temps partiel, avec l'aide de leur famille ; ils deviennent également des ambassadeurs pour le vin auvergnat, leurs collègues citadins s'empressent à venir s'approvisionner dans nos caves et la production parvient difficilement à satisfaire la demande.

Puis la mécanisation des exploitations (arrivées des tracteurs) prend le pas sur la traction animale, les chevaux sont conservés pour la vigne mais à la fin de leur vie, ils ne seront pas remplacés.

Le parcellaire est trop petit pour accueillir les nouveaux matériels, inaccessibilité (chemins trop étroits), la municipalité décide de procéder au remembrement de l'ensemble des terres agricoles, celui-ci prend fin en 1970, chaque parcelle nouvelle de dimension optimisée est desservie par un chemin de bonne largeur permettant aux engins de circuler sans problème.

Ce progrès indiscutable apporté au parcellaire n'est pas sans conséquence pour le vignoble ; en effet certaines vignes de petite taille se trouvent désormais présentes dans les structures plus grandes et inévitablement ne seront pas conservées, quelques parcelles de bonnes dimensions seront replantées sans enrayer une inexorable diminution de surface.

La création de la cave coopérative de Veyre-Monton est créée en la plupart des vigneron chanonatois adhèrent à ce projet, ils apportent la vendange dès la récolte, à la charge ensuite à la coopérative d'assurer la vinification et la commercialisation, à partir de cette mise en place la qualité a fait un bond en avant et le revenu des vigneron a nettement progressé.

Au fil du temps le goût du consommateur évolue vers une demande exigeante en qualité, notre vin issu du traditionnel Gamay perd ses parts de marché au profit d'autres grandes régions viticoles.

La cave coopérative s'adapte à cette nouvelle situation avec le concours d'un œnologue, de nouvelles plantations en cépages améliorant (Pinot noir, Chardonnay) sont mises en place ; deux zones obtiennent l'appellation d'origine protégée AOP, une zone NEV est maintenue en réserve pour d'éventuelles prochaines plantations.

Cependant, aujourd'hui la production est marginale et la surface de vigne se réduit à quelques hectares aux mains de braves passionnés.