

**La levée de la rusque**

La présence dominante de sols siliceux sur la commune a permis la croissance de nombreux chênes-lièges qui occupent l'essentiel de la surface forestière. Les quartiers du Pas du Cerf et des Bormettes abritent même deux spécimens exceptionnels.



***Chêne-liège millénaire du Pas du Cerf,  
cité par Lesourd-Le Graverend, «Les plus gros arbres de France»***

Pas étonnant donc que le liège, recherché pour ses qualités notamment pour la bouchonnerie, ait été l'objet d'une exploitation importante sur la commune.

Activité saisonnière, la levée du liège est exercée par des autochtones qui ont une autre activité le reste de l'année (bûcheron ou agriculteur) ou par des saisonniers algériens, marocains et portugais. Par leur habilité à lever le liège, ces *rusquié*, tels que les frères Lucchini, Laurent Grossi, Marius Pradelli, Jean-Pierre Joubert, Florent Renoux, Alain Bérard, André Scarone, Jean Fragiacomio, Louis et Alfred Abonnen sont de véritables artisans. Ils travaillent

toujours en équipe.

La plupart ont commencé le métier comme porteur. Depuis son adolescence jusqu'à sa 73e année, Sextilio Lucchini n'a jamais manqué une saison, même si, avoue-t-il, les derniers temps, « *je ne montais plus aux arbres comme un écureuil !* ».

Le *rusquié* travaille soit à son compte achetant une « *coupe* » à un propriétaire forestier et vendant lui-même le liège, soit comme salarié d'un propriétaire de suberaie ou d'une usine de transformation du liège. Les frères Lucchini ont longtemps travaillé pour la société Mou-

riès-Carrassan, propriétaire de plusieurs bouchonneries varoises, qui avait acheté une grande partie des collines des Vanades et de l'Anguille. Les salariés sont payés au poids de liège récolté. Le salaire ou l'achat d'une « coupe » varie en fonction de la difficulté d'accès jusqu'au lieu de récolte et de l'entretien des chemins. Dans une journée, une équipe en lève 500 kg en moyenne.

Recherché pour sa légèreté, son étanchéité, sa souplesse, son élasticité, son imputrescibilité et son isolation, le liège n'atteint cependant ces qualités qu'en étant mis en production. Il faut dépouiller l'arbre de la première écorce

qu'il produit, appelée liège mâle, qui est très dure, très crevassée, d'une élasticité médiocre. Ce *démasclage* s'effectue lorsque l'arbre a entre 30 et 50 ans, c'est-à-dire lorsque sa circonférence atteint environ 70 cm. Sous l'écorce fraîchement levée, apparaît la *maire*, couche jaune orangée recouvrant l'aubier, qui va rougir et engendrer un second liège dit femelle, qui s'épaissit d'année en année. Pour que ce liège ait 30 mm d'épaisseur et devienne « bouchonnable », il faut attendre douze ans dans le Var après le *démasclage*. Il peut ensuite être à nouveau récolté tous les douze ans.



Les *rusquié* en effectuent la récolte entre mi juin et mi août, époque correspondant à la montée de sève qui permet à l'écorce de s'enlever facilement sans abîmer la « mère ». En dehors de cette période et sans les conditions climatiques requises (chaleur et humidité), le liège ne se décolle pas ; en insistant, on risque d'arracher la « mère », ce qui serait fatal à la repousse du liège. Les excès de température et le vent qui assèche le tanin sont tout aussi nuisibles.

### *Le maître rusquié André Scarone à l'oeuvre*

« Il y a eu des années, où la saison du liège s'est arrêtée mi-juillet à cause de la sécheresse. A l'inverse, s'il est levé alors qu'il a fait un gros froid, il explose ». (Mimi Lucchini)

Lors des gels de 1956 et 1986, la plupart des chênes déliégés sont morts. Un danger menace aussi ces arbres : le feu, bien que le liège soit une protection. En août 1904, un incendie a détruit des suberaies dont le produit constituait la principale ressource de propriétaires londaïs. Les ravages de l'incendie de 1919 ont repoussé les récoltes jusqu'en 1922.

En 1944, alors que la campagne de liège était bien entamée, « le feu a brûlé environ 25 T de liège, soit un mois de travail » (S. Lucchini). Aussi, pour le protéger du feu mais aussi du froid et des parasites, l'arbre n'est jamais dépouillé d'un coup entièrement. On récolte une partie du tronc et lorsque 3-4 ans après le liège a commencé à repousser, on en enlève une autre. Ce travail reste artisanal. Armé de son *picoussin*, hachette pourvue d'un marteau, le leveur respectueux vérifie toujours avant d'entamer la levée, que l'arbre « donne » : il plante la lame de

son outil dans l'entretoise de deux gélives (fentes de croissance) et si en faisant un mouvement de droite à gauche, le liège ne craque pas, il est laissé pour la saison prochaine. S'il est bon à lever, le liège est incisé en couronnes de 60 cm de large, l'une pratiquée au pied et une

autre à environ 1 m du sol. La couronne inférieure est toujours réalisée à quelques centimètres du pied qui est abîmé et irrégulier. Le bon leveur prend ensuite soin de « faire sauter » cette *sabatte*, afin d'éviter qu'elle ne se remplisse de fourmis qui s'attacheraient au nouveau liège.



***Mimi Lucchini incisant le liège aux Jassons et levée effectuée ici par Jean Fragiacommo (photos ALPHA)***

Le *rusquié* pratique ensuite une fente longitudinale rejoignant chacune des extrémités des deux couronnes. Ces fentes

sont réalisées en suivant les gélives et en faisant bouger la hache de gauche à droite pour décoller le liège de l'aubier. Le travail est délicat car il ne faut pas abîmer la « mère ». C'est là qu'on reconnaît l'artisan. Selon la grosseur de l'arbre, son pourtour de liège est fendu de deux à quatre morceaux. Pour le détacher, le leveur frappe ensuite dans l'épaisseur des parties incisées avec le dos de la cognée. Puis, il introduit le manche entre le liège et la mère pour faire levier.



***Un rusquié infatigable : Sextilio Lucchini (photos ALPHA)***

Lorsque l'arbre est élevé, le travail

s'effectue dans des positions parfois acrobatiques. Un *rusquié* détache le liège du haut d'une branche avec le *picoussin*, un autre d'en bas à l'aide d'une branche appointée. La levée à plusieurs est parfois très dangereuse. « C'est arrivé à un leveur de La Londe. Il s'est reçu la hachette le long de la nuque » (Mimi Lucchini). Autrefois, pour détacher le liège des branches les plus élevées, on fabriquait des « étagères » avec des branches d'arbousier ou de pin, maintenues à l'arbre avec une corde. « On y travaillait dessus, une corde autour du ventre, parfois à 6-7 m de hauteur » (M. Lucchini). Maintenant, on se sert d'une échelle en aluminium et parfois même de la tronçonneuse pour déliéger...

Au fur et à mesure de la récolte, des *camalou* s'occupent de ramasser et *débousquer* le liège jusqu'au plus proche sentier. Ils constituent des *fai*, ballots de six ou sept plaques liées par une corde, qu'ils transportent sur une *tirasse* ou le plus souvent sur le dos, du fait de la densité de la végétation. Pour se protéger et maintenir la charge, le *camalou* se mettait autrefois un *capuchoun* en toile de jute et un coussin de fougères ou de paille

## La Cave Coopérative et les lois de 1931/1934

Un autre aspect gage de dynamisme est incontestablement la création de la Cave Coopérative vinicole londaïse. Le projet, daté d'octobre 1920, est porté par une commission d'initiative dont les membres, MM. Albert Roux (Maire), docteur Carra, Bosc, de Canson, Paul Roux, Louis Bernard et Emile Carra, « ne négligeront rien pour que l'édification de la coopérative londaïse soit un fait acquis à brève échéance » (Petit Var du 30 octobre 1920). L'article poursuit avec enthousiasme : « l'œuvre... n'est pas une œuvre politique, mais la mise en action d'intérêts communs pour un mieux être collectif ».

Effectivement, quelques jours auparavant, une conférence menée à la fois par M. Meunier, Président de la Fédération des Coopératives du Var et M. Roos, Directeur de la station œnologique de l'Hérault a présenté « les gros avantages économiques que chaque viticulteur peut retirer de son groupement en coopérative ». Voici les principaux :

- 1- La Coopérative participe à la stabilisation des cours.
- 2- Chacun conserve le droit de disposer de son vin, de le vendre lui-même ou de le laisser vendre.
- 3- Le coopérateur peut obtenir des avances en argent.
- 4- La souscription à la Coopérative est un véritable placement offrant au moins

4% d'intérêt.

5- Avantages sérieux pour l'achat « de tout ce qui est nécessaire à la culture de la vigne, soufre, sulfates, engrais, etc ».

Il faut dire que réellement la situation est inquiétante : en 1919, les cours se sont effondrés (50, voire 25 F/hl après les récoltes abondantes du Gard, de l'Hérault et la reprise des vins d'Algérie). La mauvaise tenue des vins (cuves à fermentation ouvertes, macération sur marc de 10 à 12 jours) et de trop faibles quantités en vente (pratique des cultures intercalaires) mettent les petits viticulteurs londaïses à la merci du négoce. La solution : être unis et solidaires pour être à égalité sur le marché.

En conclusion, « tous les viticulteurs, grands et petits doivent s'intéresser à la création projetée afin que par leur nombre, la répercussion sur le pays soit plus favorable ».

La souscription d'une action de 150 Francs (96 € en 2006) donne droit à la vinification et au logement de 10 hectolitres avec possibilité de réduction de ce prix si la capacité atteint 10 000 hectolitres grâce à la participation proportionnelle de l'Etat au capital.

Voici le bilan de la cave, après consultation de MM. Balaguet, architecte et Dalmasso, entrepreneur à La Londe :

En effet les dépenses peuvent se prévoir ainsi :	
Constructions 10000 Hl à 39 F	390.000 F
diffusers	12.000 F
Installations et achat des machines	60000 F
<b>Total</b>	<b>462.000 F</b>
912 parts souscrites à 150 F	136.800
subvention supprimée du double	273.600
	<b>410.400</b>
sub. du parti Mutual } 1/2 de 410.400	34.200
<b>manquant</b>	<b>444.600</b>
<b>Total</b>	<b>444.600</b>
	17.400
	<b>462.000</b>

**Un manquant à combler par des souscriptions et par une subvention  
(17 400 F = 11 136 € et 462 000 F = 295 680 €)**

Au 21 novembre 1920, 922 parts souscrites, soit 9 220 hectolitres, représentent la somme de 138 300 F (88 512 €) pour les adhérents. La commission d'initiative salue un « *si beau résultat qui n'a été obtenu par aucune coopérative similaire* ». En triplant ce capital, le Crédit mutuel agricole « *permettrait à la commission de porter la construction initiale de la cave à 10 000 hectolitres* ».

Reste à trouver un terrain parmi trois propositions : celui que nous connaissons « *au midi de la route nationale* », un autre en face, un troisième au nord de la gare.

Le propriétaire (M. de Canson) des deux premiers terrains offre une surface d'un hectare pour un avantage de 50 parts (soit 7 500 F ou 4 800 €). Le terrain sud est choisi pour sa facilité d'accès, « *la protection contre des inondations du Pansard par la route et la dénivellation du sol naturel* ».

Des considérations techniques sont aussi en débat ; en particulier le mode d'épuisement des marcs. La diffusion sera appliquée pour ses avantages nombreux et certains: « *la diffusion n'est pas la meilleure amie de la distillation* ». L'égrappage, par contre, sera banni car les raisins ayant subi ce traitement diffusent mal.

Les souscripteurs reçoivent la convocation suivante pour le 16 janvier 1921 :

**Cave Coopérative Vinicole**  
DE LA LONDE-LES-MAURES  
(En formation)

CONVOCAION DE L'ASSEMBLÉE CONSTITUTIVE

Monsieur Casa E.

Souscripteur de parts de la Cave Coopérative Vinicole de La Londe (en formation), société anonyme à capital et personnel variables, est convoqué en Assemblée Constitutive pour le 16 Janvier 1921 à La Londe, salle de la Mairie, à 14 heures à l'effet de :

- 1° Vérifier et reconnaître la sincérité de la déclaration de souscription et de versement des parts ;
- 2° Nommer les premiers administrateurs ;
- 3° Nommer trois commissaires aux comptes pour le premier exercice et fixer le montant de leur rémunération ;
- 4° Approuver les statuts et déclarer la société définitivement constituée ;
- 5° Approuver toutes résolutions et tous contrats qui lui seront soumis.

Le Fondateur Délégué,  
11/1/21  
S. de Canson

« L'assemblée acclame :  
M. A. ROUX, Président honoraire et nommé pour le premier exercice

M. L. BERNARD, Président ;  
MM. BOSCH et P. ROUX, vice présidents ;  
M. E. CARRA, Secrétaire ;  
M. de CANSON, Trésorier. »

*Les premiers administrateurs*

*La société anonyme  
«Cave Coopérative Vinicole de La Londe les Maures»  
est née et les statuts sont approuvés*

*Assemblée Constitutive  
du 16 Janvier 1921*

La feuille de présence atteste de l'intérêt des souscripteurs pour cette naissance.

Noms et Prénoms	Adresses	N <sup>o</sup> de Parts	Signatures	Report	572
Alzou Etienne	La Rebourrette	10		Girard Alexandre quartier du Pansard	2
Barbaroua Henri	quartier de la Choylaine	2	J. Barbarou	Girard Auguste La Ronde	10
Benedetto Baptiste	5 <sup>e</sup> des Hautes	1		M <sup>lle</sup> Laure Joseph Les Jassons	10
Bernard Louis	domaine du Bastidor	100	L. Bernard	Louis Joseph Les Jassons	10
Borny Fleury	rue Maréchal Foch	5	Borny	M <sup>lle</sup> Magna Joseph quartier de Decelle	10
Bonnet Justus	quartier de la Choylaine	2	Bonnet Justus	Martel Louis 1 <sup>er</sup> de la Poularotte	1
Bosc Louis	1 <sup>er</sup> de Navarolle	20	Louis Bosc	Martin Charles 2 <sup>e</sup> de la Poularotte	20
de Boutigny Emile	domaine du Galaprot	10		M <sup>lle</sup> Marcel La Pellegier	1
de Canson H.	2 <sup>e</sup> du Pansard	300	de Canson	M <sup>lle</sup> Pellegier Auguste M <sup>lle</sup> Haubillat Boyras	10
Carra Prosper	La Jasson	38	P. Carra	Pellegier Celestin rue Maréchal Foch	15
Carra Emile	La Jasson	17	Emile Carra	Pellegier Maurice quartier de la Decelle	20
Ceville Henri	quartier Canaris	4		Portier Celeste La Ronde	1
Chaillay Henri	quartier de Decelle	2	H. Louis Bosc	Ross Lucien M <sup>lle</sup> Haubillat Boyras	20
Chammery Henri	Maravonne	10		Roubois Emile quartier du Bastidor	8
Colombain Jules	rue de Fourfou	10	Colombain	M <sup>lle</sup> Roustan Julie 1 <sup>er</sup> du Pansard	15
M <sup>lle</sup> Dolores Camad	quartier de la Poularotte	10		Roux Albert domaine de la Poularotte	60
Dolores Felix	1 <sup>er</sup> de la Choylaine	1	Felix Dolores	Roux Paul 1 <sup>er</sup> de la Poularotte	150
Dolores Louis Victor	1 <sup>er</sup> B. D. des Hautes	5	Louis Victor Dolores	M <sup>lle</sup> Scaronne Lucie quartier de Maravonne	5
Dubois Rene	Maravonne	10		Scaronne Baptiste 1 <sup>er</sup> de la Choylaine	10
Fenouil Victor	quartier de Pansard	3	Fenouil	Schmerl E. de Val de Dolores	2

Les premiers coopérateurs (environ 52 avec quelques retardataires)  
 Henri de Canson (300 parts), Paul Roux (150) et Louis Bernard (100)  
 sont les plus importants détenteurs d'actions

Le Conseil d'administration se réunit trois jours plus tard pour lancer les travaux et acheter le terrain (séance du 19 janvier).

M. le Président expose que le conseil a été convoqué pour décider de l'adjudication des travaux relatifs à l'édification de la Cave de la Société

Après échange de vues entre les différents membres il fut aux voix les résolutions suivantes :

- 1- Il sera construit cette année 1921 une cave pouvant contenir 11 901 hl comprenant le bâtiment central et l'annexe...
- 2- Les cuves du bâtiment central devront être livrées le 1er juillet 1921 dernier délai.
- 3- Le bâtiment central devra être livré tout terminé le 15 août 1921 dernier délai.
- 4- L'annexe Est devra être livrée terminée 6 mois après...
- 5- L'entrepreneur devra fournir un cautionnement de 6 000 F.
- 6- M. Balaguet, architecte choisi par le Conseil, devra faire toute diligence pour que l'adjudication puisse avoir lieu le 6 Février 1921 environ.
- 7- La Société s'adressera à M. Roux A. pour avoir l'eau qui lui est nécessaire et son adduction sera comprise dans les travaux adjugés
- 8- La Société achètera le terrain choisi, elle en fera le bornage. M. Balaguet est chargé de cette opération et s'entendra avec M. de Canson, propriétaire et M. Pajet, notaire à Hyères.

**Toutes les résolutions sont adoptées à l'unanimité :  
la vendange 1921 doit être dans ses murs**

L'entreprise londaise Ré et Dalmasso se retrouve adjudicataire et doit ouvrir les travaux le 11 février 1921 conformément au cahier des charges.

Il faut tout prévoir et aller bon train : emplacement des ponts bascules, des cuves, des canalisations d'eau, du chemin d'accès, choix du fournisseur des appareils mécaniques.

Des dossiers administratifs complets sont remis en Préfecture afin de solliciter un emprunt de l'Etat. Le temps presse.

Effectivement, l'inauguration, fixée au 28 Août 1921, est saluée par un banquet « *tout le monde trouvant que l'ensemble et les détails de la marche technique de la cave sont très bien étudiés et que seul l'usage pourra amener des perfectionnements très faciles à réaliser* ». MM. les Sénateurs, Députés du Var, M. le Préfet, les services agricoles et le Conseil municipal sont invités.

Pourtant en septembre, les coopérateurs ont « *peur d'essayer les cuves et le Secrétaire regrette le peu de raisin amené cette année...* »



les raisons invoquées (distance, diffusion, conservation des tonneaux) sont inexistantes. L'année prochaine, il est indispensable que les coopérateurs amènent leur raisin car il faudra amortir l'emprunt ».

Rapidement, la diversité des couleurs est à l'ordre du jour : les rosés ont « *une forte demande et la cave est outillée pour toutes espèces de fabrications* ». Il faut que les acheteurs futurs le sachent.

En octobre, M. Brémond, négociant à La Londe fait « *l'offre ferme d'acheter la cave au prix de 85 F\* l'hectolitre* » (env. 54,40 €). Sous conditions, celle-ci est acceptée pour une quantité d'environ 1 360 hectos.

Dès le début de son fonctionnement, la « coopé » joue pleinement son rôle : c'est l'outil le plus efficace pour assurer aux producteurs le contrôle du produit, de la vinification à la commercialisation.

Elle allège de ce fait le travail du petit producteur qui peut se consacrer essentiellement à ses vignes. La qualité du vin en est améliorée et sa conservation mieux assurée.

\* En 1921, un ouvrier agricole gagne de 10 à 12 F /jour (6,40 à 7,70 €)



### *Une Coopérative toute neuve en 1921*

En mai 1922, les premiers soucis financiers sont annoncés par le président Louis Bernard lors de l'Assemblée générale : l'Etat n'a versé que 240 000 F (moins de 153 600 €) au lieu des 360 000 F (moins de 230 400 €) prévus. Pour éviter que « *notre trésorerie ne se trouve dans un grave embarras* », il faut trouver d'autres ressources : augmenter le capital social de 50 000 F (moins de 32 000 €) par un emprunt auprès de la Caisse régionale.

L'AG extraordinaire de juin 1922 « *autorise le Conseil d'administration à porter en une ou plusieurs fois le capital social actuellement de 150 000 F (moins de 96 000 €) à 250 000 F (moins de 160 000 €) aux moyens de souscriptions nouvelles (40 000 F) et ratifie autant que de besoin l'emprunt contracté le 2 juin 1922 à la caisse locale de La Londe de 60 000 F (moins de 38 400 €) à trois mois, renouvelable et à 5 ½ % d'intérêts* ».

A la suite de la visite de deux inspec-

teurs du Crédit Mutuel agricole, « *très satisfaits de leur inspection* », le secrétaire Emile Carra réaffirme le principe de la mutualité : « *Aider ceux qui souffrent par les bénéfices de ceux qui sont heureux* ». Jolie maxime à méditer.

Les résultats de l'exercice étant satisfaisants, il est proposé « *de payer aux participants un intérêt de 5% au lieu de 4% somme minima prévue aux statuts* » (les années suivantes, l'intérêt sera seulement de 3%).

Les prix moyens ressortent à 57,61 F l'hecto pour le vin rouge (- 36,87 €) et à 73,43 F (- 47 €) pour les blancs et les rosés.

En 1923, la Coopérative s'engage dans le projet Noailles qui consiste à créer un office de ventes du vin des coopératives du Var. « *Les Coopératives conservent toute liberté pour vendre leur vin à n'importe quel marchand, mais que la préférence à prix égal en cave, doit être accordée à M. Noailles* ».



### *La Cheylane*

Le domaine du Jasson (du médiéval « jas » : bergerie) est considéré dans un acte de 1836 en tant que grand domaine rural (172 ha) « *complanté en vignes, oliviers, arbres fruitiers, collines et bois fournis de pins et chênes-lièges, terres labourables et friches* ». La Tour St Honoré était incluse dans l'immense propriété (plusieurs milliers d'hectares) du baron de Roux Larcy (en 1840), puis de son neveu, le marquis de Lordat (un des précurseurs des Côtes

de Provence, décédé en 1963). Des bâtiments et la tour datent de la fin du XVIIIe siècle. Les terres du récent domaine de Saint André de Figuière en faisaient partie également.

Le « Pelegrin » est repéré en tant que bâtisse par Cassini en 1779 : le domaine existe en 1887 sous le nom de Pellegrin (futur Clos Mireille). Le Château du Pas du Cerf est une affaire de famille depuis 1848. Celui de Maravenne n'est qu'un bastidon cadastré



### *La Sabine*

en 1828 : la cave existe en 1887.

Le domaine du Carroubier est un bastidon entouré de vignes en 1828 (confirmé sur un plan en 1842) : l'existence du domaine en tant que tel est datée de 1887. La Coulerette (le petit « coulet », c'est-à-dire la colline), ancienne propriété des descendants de Victor Roux comprenait déjà en 1887 les bâtiments actuels. Une des bâtisses d'exploitation du domaine du Révaou (du nom de la petite rivière qui le traverse) porte le millésime 1890. Joseph Scarone s'installe sur ces terres minéralisées en fer et en bauxite en 1898. Durant la même époque, plusieurs propriétaires se sont succédés et ont laissé leur marque au domaine du Tamary. Le domaine de la Source Sainte Marguerite est fondé en 1929 par un professeur de piano-concertiste. Enfin, le domaine Portal (Haut Pansard) et celui de la Pompe (famille Barbaroux) sont cultivés depuis plusieurs générations.

Pour être tout à fait complet sur l'origine agricole lointaine de notre commune, rappelons que l'olivier a été cultivé à partir de la fondation des comptoirs grecs de la bienheureuse Olbia (Hyères, IVe siècle av. JC) et de Pergantion (Brégançon) et que la vigne est apparue avec la création de la Provincia (-121) par les Romains.

Ainsi, le nombre important de vestiges gallo-romains (dolia, contrepoids de pressoir, meules, poteries, tuiles...) sur la commune (aucun quartier n'en est exempt) témoigne d'une intense activité agricole antique.



***La Tour St Honoré (photo ALPHA)  
A la « Belle Epoque », elle abritait un  
pressoir relié à des cuves à carreaux***

affaire de famille depuis 1848. Celui de Maravenne n'est qu'un bastidon cadastré



### **Une question de vie ou de mort autour des années 50/60**

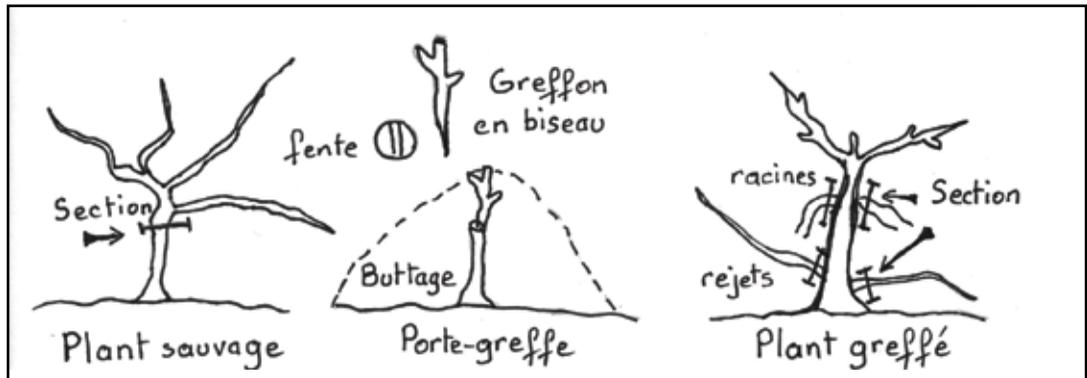
Les propriétaires de grand domaine ont joué un rôle important dans la généralisation de la mécanisation dans les années 50. De par leur position sociale plutôt aisée, ils ont réalisé des investissements promoteurs d'une impulsion indispensable à leur exploitation. La taille de ces propriétés et les quantités produites ont favorisé la rentabilité de cet effort financier. La machine remplaçant l'homme et l'animal, les prix de revient ont été diminués favorisant ainsi la trésorerie (certains pensent la survie) des domaines.

Conséquence inévitable, la réduction du personnel (ouvriers et ouvrières agricoles, saisonniers ou permanents) a été le prix à payer. De même, les cultures intercalaires (fèves, petits pois, arbres fruitiers...) ont été supprimées. La « révolution du tracteur » n'a pas été la seule à modifier les habitudes, la création des appellations « Côtes de Provence » a transformé profondément les méthodes de culture et la vinification. M. Charles Déloues (régisseur à la Cheylane) témoigne :

*« Jusqu'à cette époque-là, le vin se vendait à l'hectolitre et seul le rendement permettait de survivre. Avec la création des appellations, où le vin se vendait au degré hecto (11° : degré minimum pour les Côtes de Provence) et à la dégustation (caractéristiques du goût de ces vins), sans oublier les critères analytiques (par exemple : absence de sucre résiduel), il fallut s'adapter : reconverter les plantations en cépages nobles et recommandés pour avoir droit aux AOC, équiper la cave en cuves et matériels adéquats pour obtenir des vins répondant aux critères demandés ».*

Voici un exemple d'évolution dans les méthodes de culture :

*« Les plantations se faisaient, auparavant, avec des porte-greffes, c'est-à-dire un plant sauvage adapté au terrain et greffé sur place. Cette opération nécessitait trois hommes : un greffeur, un deuxième qui plantait l'échalas et un troisième qui butait pour enterrer la greffe. Au printemps, lors de la pousse, il fallait enlever les rejets et à l'automne, déchausser le plant, couper les racines qui étaient sorties du greffon pour éviter l'affranchissement de celui-ci. Tout ce travail a disparu par la suite avec les plants greffés sur table. Il suffisait de planter et de tuteurer. Autre avantage : la production était là, dès la seconde année de plantation, alors qu'il fallait attendre trois ans pour les greffés sur place ».*



*Trois ans d'attente (ALPHA d'après un dessin de Charles Déloues)*

« L'arrivée de l'eau du Canal de Provence changea quelque peu les cultures par l'implantation de serres et pas mal d'exploitants firent des cultures mixtes (vignes, serres). Des prêts avantageux du Crédit Agricole permirent de financer ces installations ».

Autre nouveauté avec l'arrivée des AOC :

«Très peu de propriétés commercialisaient elles-mêmes leur récolte. Avec les AOC, cela changea fortement par souci de rentabilité face à des charges toujours croissantes ».

### **Compte-rendu d'un domaine dans les années 70**

Faute de compte-rendu d'Assemblées générales ou de Conseils d'administration, fions-nous à des témoignages et à des articles de journaux. Ainsi, en 1973, une opération « portes ouvertes » est organisée dans tout le Var sous l'égide de la Chambre d'Agric-

culture, dans le cadre du Comité de propagande des produits varois de qualité. Deux domaines londaïens ont donné leur accord de participation : la Source Ste Marguerite et les Bormettes. Voici le relevé sur ce dernier domaine (1973):

*Société Civile et mobilière des Bormettes*

*Chef de culture et régisseur*

*Superficie : 350 hectares dont 79 cultivés*

*Vignes : 52 ha*

*Artichauts : 4 ha*

*Arbres fruitiers : 8 ha*

*Céréales : 15 ha*

*Récolte moyenne sur les trois dernières années : 3 700 hectolitres dont 2 500 hl en Côtes de Provence à 12°, le reste en VCC à près de 11°*

*Vente du vin au détail en petites cuves Coder et en bouteilles (étiquette : « Château des Bormettes-Côtes de Provence V.D.Q.S. »)*



## 14 - De l'horticulture, du maraîchage?

**Pas seulement !**

Le début de cette étude montre que ces pratiques ne datent pas d'hier puisque les premiers relevés agricoles (1901) mentionnent des cultures de fleurs (plantes à bulbes, violettes, roses, œillets méditerranéens, plantes ornementales...) et de toutes sortes de légumes et de fruits adaptés au terroir. Beaucoup de ces productions ont perduré durant tout le XXe siècle. Ainsi, les calamités agricoles évoquées précédemment n'ont pas produit

un effet destructeur durable, capable d'arrêter net toute activité (excepté pour les oliviers). Les conflits mondiaux, avec leur cortège de privations, ont même obligé certains propriétaires à se tourner, plus ou moins clandestinement, vers des cultures vivrières indispensables à l'alimentation familiale, voire au marché noir (quid des statistiques !) : blé, fèves, pois chiches, petits pois, pommes de terre...entre les rangs de vignes.

### Une agriculture paysanne

A l'époque actuelle, les activités humaines sont soumises à une forte spécialisation, y compris dans l'agriculture. Notre vision doit être différente pour les décennies écoulées. Jusqu'après la deuxième guerre, l'agriculteur londais est certes viticulteur, mais il est fréquent qu'il

cerisiers) parsèment les vignes. Des variétés multiplient la diversité et l'étalement de la récolte : figes fleurs, grises, noires, figes de Sollies, pêches blanches, jaunes, précoces ou tardives, artichauts violets ou bretons...Le raisin de cuve, transformé soit à la Cave coopérative soit dans une cave particulière, côtoie le raisin de table que l'on enveloppe avec mille précautions. Panse muscade, Chasselas, Clairette, Cinsault...que de choix ! Sur des parcelles adaptées, le vigneron n'hésite pas aussi à cultiver des « fleurettes » de plein champ (arum, giroflée, godetia, œillet mignardise, colvilis (petit glaïeul), soleil d'or (renoncule), anthémis, statice, anémone), des bulbes (lis, tulipe) et à produire petits pois, artichauts, fèves, choux et haricots verts.

Une fois la récolte faite, la terre est mise en repos, selon la culture, le temps de passer la sécheresse estivale.

Combien de Londais se rappellent, avec « un air de deux airs » (avec complicité), des champs entiers d'artichauts du côté de Miramar, de l'Argentière, de Maravenne ou du Pansard! Certains, plus francs, avouent alors avoir goûté avec délice aux fruits défendus : les petits violets à peine formés et si tendres qu'ils arrachaient d'un tour de main à l'insu du cultivateur. Une merveille, n'est-ce pas ?



*Giroflées du Haut Pansard en 1971  
(famille Ferrat, archive privée)*

intercale, tous les 3 ou 4 rangs, des oliviers ou qu'il en borde son vignoble (les arbres étant plusieurs fois centenaires, c'est un héritage du passé qui est encore visible). Souvent, d'autres arbres fruitiers (pêchers, pruniers, abricotiers, figuiers,

Marcel Leydier se rappelle avec nostalgie les gros bretons qu'il cultivait près du Pansard :

« Je m'étais fabriqué une hotte avec des lanières de mannes que je me fixais dans le dos. Alors, silhouette de Père Noël au milieu des artichauts, les deux mains libres, j'arrachais à tout va et remplissais à toute allure ».

Sa récolte du jour faite, vers minuit, il partait pour le marché de Marseille, la fourgonnette bourrée. La vente rapportait bien, mais une fois rentré à La Londe, le même travail l'attendait.



*Champs d'artichauts  
(Louis Déloues, Paul Casanova,  
archive privée)*

Des opportunités sont exploitées : l'œillet mignardise joint au brin de muguet se vend bien jusqu'au 1er mai, on en profite ! Les cultures tournent : les haricots verts prennent la place des petits pois ou des anémones, les tomates succèdent aux fèves.... Le climat participe à cette rotation en autorisant double récolte dans l'année : pommes de terre, haricots verts. En serres ou tunnels, les fruits de l'été remplacent les fleurs coupées : les gerberas rayonnants ou les vivaces mufliers précèdent les tomates, poivrons, courgettes, aubergines et autres melons.

Le poulailler de notre cultivateur infatigable est bien garni aussi de tous les animaux de la basse-cour : poules, canards, mais aussi pigeons, faisans... Les

lapins prospèrent grâce aux femmes qui consacrent du temps « à faire l'herbe ». N'oublions pas le ou les « cochonniers » pour peaufiner le tableau. Le tout est bien intéressant pour fumer le potager, et, si cela est nécessaire pour des cultures plus étendues, on peut s'entendre avec les brebis du berger voisin ou répandre l'engrais chimique. En période de sécheresse, afin de lutter contre le manque d'eau chronique, les posidonies (plantes à fleurs marines) récupérées sur les plages sont répandues au pied des cultures pour économiser un arrosage.



*Champs d'anthémis du Haut Pansard  
(famille Ferrat, archive privée)*

Enfin, la colline ne donne pas que son bois, le « viticulteur à tout faire » y élève ses abeilles et récolte le miel du maquis. Il ne s'agit pas ici de subvenir seulement à la consommation familiale, mais bien de vendre sur les marchés (souvent par l'intermédiaire de transporteurs londais et de négociants sur Hyères, Ollioules et Nice ou par expéditions jusqu'aux Halles de Paris, avant que Rungis n'existe) et de compléter ses revenus.

La vente d'ailleurs n'est pas toujours l'objectif, une « bonne manière » favorise

des échanges fructueux sur des produits ou du matériel que l'on ne dispose pas : du vin contre une machine à coudre ou un réfrigérateur, de l'huile pour de l'outillage... Dans le contexte très particulier de la guerre et du manque de nourriture, parmi les échanges bien compris, un lai-

tique entre villageois au point d'échanger aussi des services : cueillette ou labour chez l'un, plantations ou soins aux bêtes chez l'autre. Considérons avant tout que cette entraide bien comprise se partage en famille : épouse, fils ou filles, parents, tous mettent la main à la pâte sous la



*Epannage de posidonies dans la plantation d'artichauts (Maravenne 1970)  
A la Moserolle en 1955, récolte de mirabelles (Marie Giraud et Louis Déloues, archive privée)*

tier propose un litre de lait (peut-être un peu mouillé)...contre un litre de vin (chut !).

La solidarité est une valeur authen-

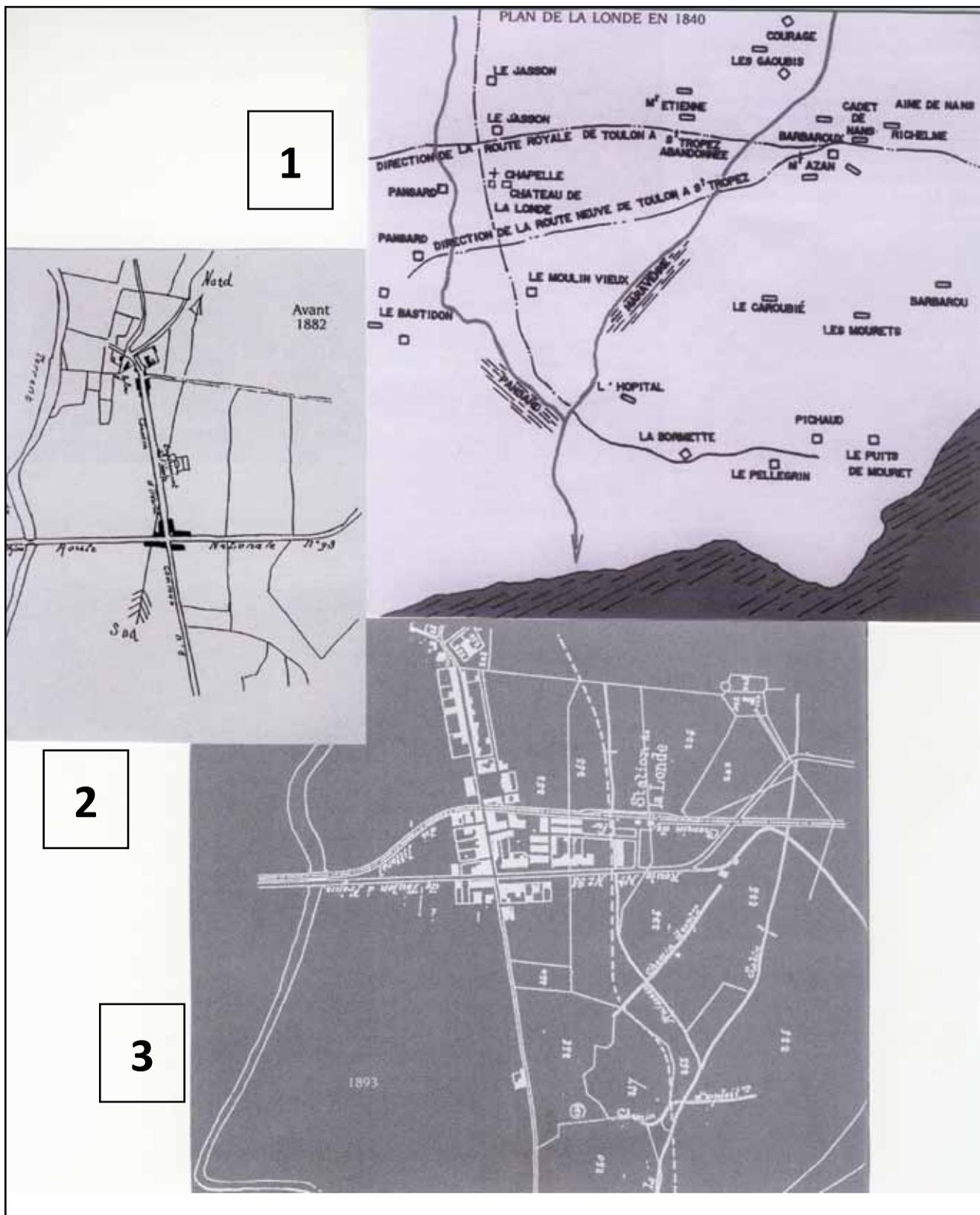
houlette du chef de « tribu ».

L'agriculteur est paysan, celui qui cultive sa campagne dans toute sa richesse et qui ne compte ni son temps ni sa peine. Sa ténacité, chevillée au corps, le vaccine des épreuves et lui fait croire « *en la fuite utile des jours* ». Bien sûr, aucune situation n'est tout à fait identique, mais beaucoup se ressemblent.

De fait, la diversité agricole est principalement dépendante du foncier : de l'étendue de l'exploitation, de l'existence ou non de plusieurs parcelles, de leur morcellement, de leur situation géographique (près des collines ou en plaine, à proximité ou loin de « *l'oustaou* » (la maison), le long d'un cours d'eau, d'un puits généreux ou en zone aride), de la nature du sol (souple et sableux ou argileux et lourd).



*Vendanges aux Jassons  
(Famille Chalmeton en 1968, arch. privée)*



Plans successifs de 1840 (1), avant 1882 (2) et 1893 (3)



***Du Centre-ville vers l'Eglise : route nationale (Rue du Maréchal Foch)***

A cet instant, le carrefour à angle droit de cette dernière voie avec « *le chemin d'intérêt commun n° 8* » (la RD 88 des Bormettes à Collobrières) va ancrer un embryon de centre-ville constitué de petits commerces et d'artisans. L'expansion du hameau se fait

alors en direction d'un autre point fort du rassemblement des Londaïs : l'église (1847) près de laquelle quelques habitations et commerces forment le quartier de la Vieille Londe.



La nature ayant paraît-il horreur du vide, ces deux îlots de constructions ponctués à mi-distance par le bâtiment de l'école communale (Place Allègre en 1884) ne cesseront de se tendre la main, selon un axe approximativement sud-nord, laissant encore ici ou là quelques taches de vert argenté des oliviers. C'est le type même du village rue.

***Linteau original à la Vieille Londe  
(photo ALPHA)***

production 2008 atteint 423 000 équivalent bouteilles pour un volume de 3 177 hl réparti à 69 % pour le rosé, 31 % pour le rouge (les blancs sont en cours). Le rendement autorisé est de 50 hl/ha (Syndicat des vins de Côtes de Provence) au lieu de 55 hl en CDP générique.

Premiers vins à sortir en AOC la Londe : les rosés du millésime 2008 aux parfums de fruits blancs (pêche de vigne, abricot, pamplemousse, fruits exotiques). Pour les rouges, il faut tenir compte du temps d'éle-

vage de 11 mois minimum, soit à partir du 15 août 2009 ; la demande de reconnaissance pour les blancs est en cours.

Le réseau de distribution des CDP du terroir La Londe s'organise de la manière suivante :

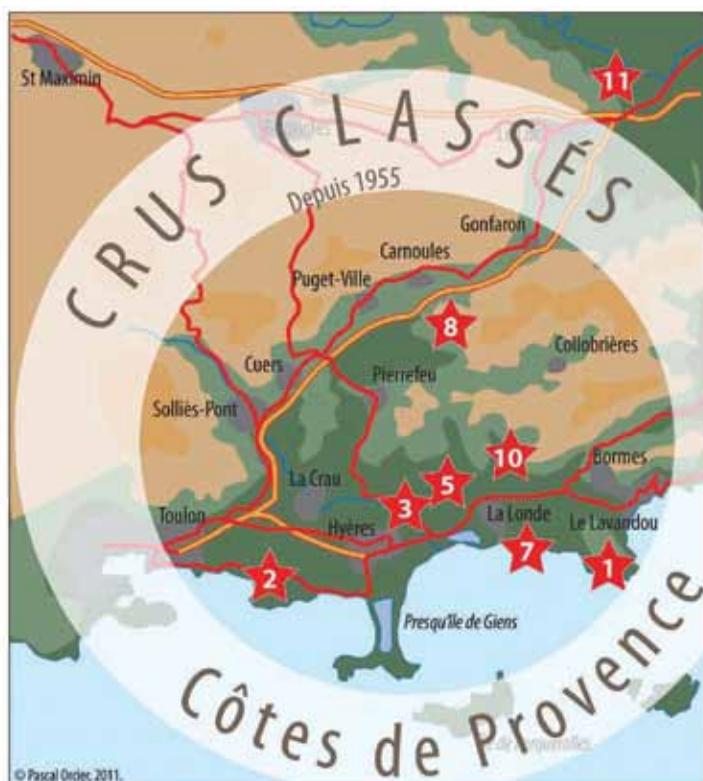
34 % pour les Cafés, Hôtels, Restaurants,  
24 % pour les grandes surfaces,  
24 % en vente directe,  
18 % à l'export (Allemagne/Suisse 40 %, Bénélux 40 %, USA/Canada 15 %, Royaume Uni et Europe du Nord 5 %).

**3 - Château du Galoupet** : St Nicolas, S.A.S, Fernand Luciani, 165 ha dont 72 ha AOC Côtes de Provence, production : 30% rouge, 60% rosé, 10% blanc.

**5 - Château Sainte Marguerite** : Le Haut Pansard, Famille Fayard, propriétaire et chef d'exploitation, 75 ha dont 50 ha AOC Côtes de Provence, production : 30% rouge, 50% rosé, 20% blanc.

**7 - Clos Mireille** : Domaine Ott, Christian et Jean-François Ott, Champagne Louis Roederer, 170 ha dont 47ha AOC Côtes de Provence, production : 100% blanc.

*Route varoise  
des grands crus classés  
L'abus d'alcool est  
dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*



### Des investissements colossaux qui favorisent l'emploi

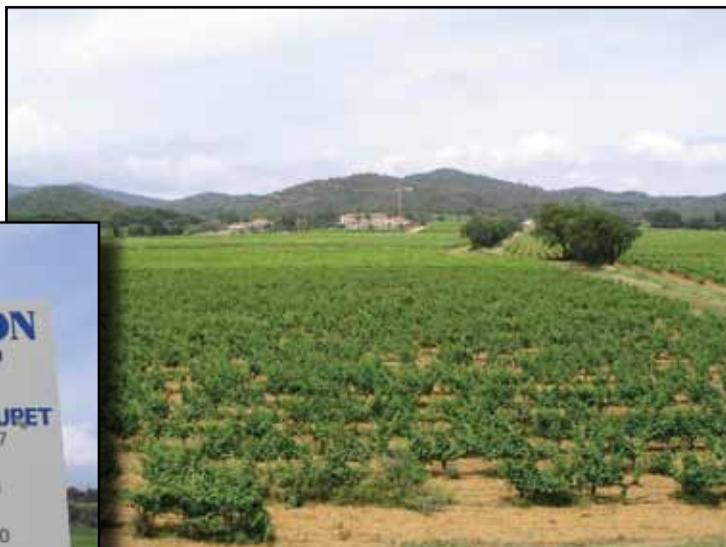
Certaines propriétés connaissent une métamorphose quasi complète aussi bien dans le vignoble que dans la cave. Simple-ment, l'ampleur et le rythme de rénovation et d'extension sont différents, plus ou moins répartis dans le temps. Des travaux de fond suivent souvent l'achat du domaine. Ici, la cave est une priorité avec la construction de bâtiments neufs ou l'installation d'un équipement de haute technologie (presoir, cuverie, mise en bouteille...). Ailleurs, des parcelles sont à optimiser (arrachage, terrassement, défonçage, replantation) ou à conquérir sur des friches ou en zone col-

linaire.

Détenu par des propriétaires étrangers, le domaine du Galoupet est exemplaire de cette modernisation à grande échelle. Il s'agit là d'investissements rapides et très importants portant sur plusieurs millions d'euros (cave et vignoble). De nombreuses entreprises locales ou régionales sont bénéficiaires de ce marché.

Le château du Galoupet a obtenu la certification ISO 9 001 version 2000, outil de progrès qui reconnaît l'efficacité de l'organisation liant la qualité au management de l'activité.

*Une grue dans les vignes  
(Le Galoupet)  
Un marché pour des entreprises*



*Nivellement, plantation et  
irrigation à flanc de colline*

*Une cave  
toute neuve  
et des cuves  
en béton  
non revêtu  
(Le Galoupet,  
photos ALPHA)*



**Des bâtiments modernes et adaptés**

Des locaux et bâtiments techniques, des caves, des serres, des installations annexes, des locaux d'accueil de la clientèle

adaptés aux différentes activités (production, stockage, conditionnement, vente, transport).



**Du vin**



*Hangar d'embouteillage et de stockage*

*Isolation et climatisation (St André de Figuière)*



*Cuves extérieures de grande capacité*

*Unité de climatisation (photos ALPHA)*



**Des fleurs et des légumes**



*Des serres ultra modernes  
(Brutinel, Auda, photos ALPHA)*

*Serre de conditionnement*



*Chauffage des serres*



*Dosage des engrais*





De l'huile

*Stockage et mise en bouteille (Carra)*



*Accueil de la clientèle  
(photos ALPHA)*



### Technologies et innovations

Mécanisation des exploitations et utilisation de technologies innovantes et

performantes dans la chaîne de production. Des données significatives :



*Décantation et stockage*



### Olives et huile

*Effeuilage,  
lavage,  
concassage,  
centrifuga-  
tion*



*Poste de gestion  
des opérations  
(Carra, Roux)*



Accueil privilégié dans des caves décorées d'outils d'autrefois, de machines anciennes reflétant la tradition, la noblesse, le prestige ; création du musée vivant des automates vigneronnes en hommage à une famille vigneronne des années 1920 (Louis Arlaud) ; association de l'art et du vin (peinture, sculpture, photographie) ; culture d'un art de vivre par l'exotisme méditerranéen des aménagements extérieurs (piscine, palmiers, plantes ornementales, ocres des façades) ; présence de bâtiment ruiné attestant de l'ancienneté du domaine.

*Héritage viticole lointain  
(La Valetanne)*



*Vieux pressoir et charrue exposés: un goût d'authentique (Ste Marguerite, les Myrtes, photos ALPHA)*

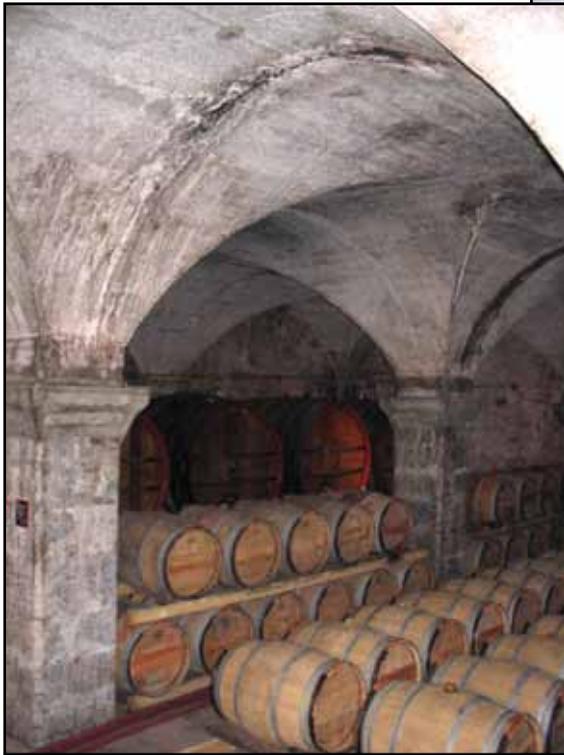
**TEMOIGNAGE (2007)**

*La Fédération des Vignerons Indépendants du Var (FVIV) compte 400 adhérents qui ont signé une charte de qualité\* et de bonnes pratiques. Elle organise des animations pour attirer toujours plus de public et de touristes autour de l'Art et du Vin ou à l'occasion du premier salon professionnel : Bleu Wine Expo. Des peintres, photographes, céramistes et sculpteurs ont présenté leurs œuvres dans une cinquantaine de domaines durant la saison estivale.*

*\*Le vigneron respecte son terroir, travaille sa vigne, récolte son raisin, vinifie et élève son vin, élabore son eau de vie, met en bouteille sa production dans sa cave, commercialise ses produits, se perfectionne dans le respect de la tradition, accueille, conseille la dégustation, prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.*

*Exotisme*





*Une cave bâtie sous le règne de Louis XIV  
(Le Galoupet, photos ALPHA)*

*Face aux vignes, il y a la mer Méditerranée  
(Vineyards and the sea)*



### Des agriculteurs œnologues



**Professionalisation des exploitants** dans leur formation initiale (B.E.P.A., Bac pro, B.T.S. Licence Pro) ou continue (Centre de formation pour adultes) dans le cadre du Lycée agricole et horticole de Hyères. Formation à la communication par l'outil informatique, aux techniques de vente et à la gestion. Collaboration de personnel hautement qualifié en particulier dans l'œnologie.

*Magie des arômes, des saveurs  
et des couleurs*

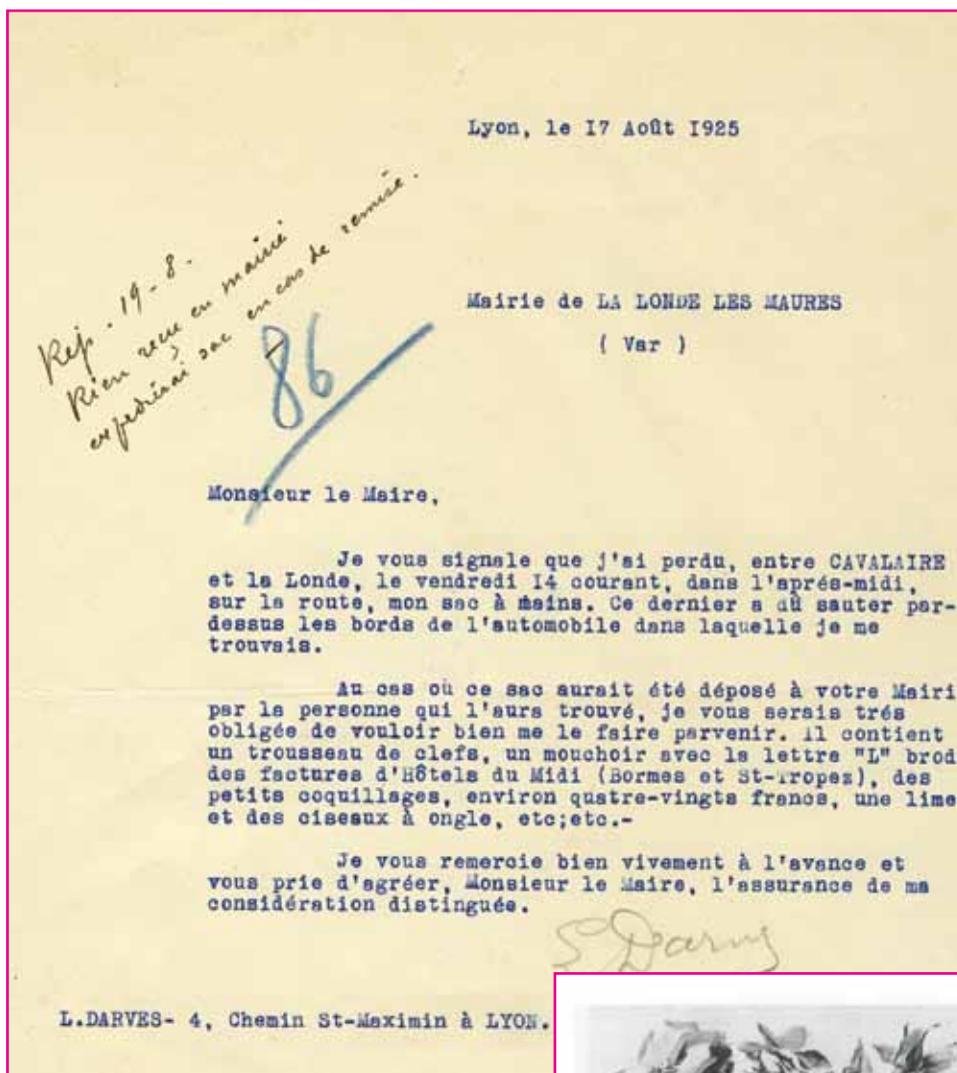
## 1 - La grande invasion

Les premiers touristes apparaissent avec la fin du XIXe siècle et la labellisation de la Côte d'Azur. Hyères et sa région profitent de ce tourisme dit « d'élite », gens peu nombreux mais fortunés. Peu après, l'avènement de l'ère automobile permet à un plus large public, tout aussi aisé, de

goûter à notre climat. Les infrastructures modestes de l'époque (quelques hôtels de classe) sont néanmoins suffisantes pour accueillir ces véhicules pétaradants remplis de visages pâles : une lettre envoyée en Août 1925 par une voyageuse lyonnaise au Maire de La Londe atteste de routes plutôt défoncées.

Ce document, anecdotique, prête sans doute à sourire maintenant ; il est cependant significatif d'une époque où les routes, mal entretenues, étaient assurément peu fréquentées, un temps où l'honnêteté des gens était une valeur répandue.

L'année 1936 annonce les premiers congés payés mais pas d'invasion, l'auto n'étant pas encore démocratisée. C'est au lendemain de la 2e guerre mondiale, lorsque ce moyen de transport devient moderne, populaire et surtout moins cher que le flot touristique est une réalité.



*Une touriste lyonnaise !*

*Carte souvenir pour  
premiers touristes*



Les années 1947-1948 voient les premiers contingents de vacanciers arriver et plus abondamment encore avec la disparition des fameux tickets de rationnement. Les amateurs de soleil s'installent dans le premier camping (le Pansard) créé par la famille de Canson, puis plus tard aux Moulrières et à Miramar.

A l'époque, le campeur a droit à l'emplacement et à la mer. Les commodités restent

très...naturelles. Les agriculteurs voient d'un bon œil cette abondance de fumure et surtout cet afflux de consommateurs. La grande distribution n'étant pas encore inventée, tout le monde achète des produits locaux. Les campings et leurs habitants détendus se ravitaillent en fruits et légumes chez les exploitants londaïes. Le rosé bien frais égaye les soirées estivales ou les jeux de boules. Les cigales fouillent dans leur bibliothèque des « assents » nouveaux et appréciés.

C'est l'heure où La Londe concilie agriculture et tourisme.

Pourtant, les structures d'accueil et les équipements s'améliorant, le flot touristique s'amplifie au point de changer la donne : avoir peu d'impact sur l'économie agricole locale et, de surcroît, effrayer les agriculteurs en les marginalisant un peu plus chaque année.



*Camping des cheminots*

*Images estivales, La Londe, station balnéaire*

*(Editions Combier-Mâcon, avec l'autorisation gracieuse du Groupe Editor)*

