

Arboriculture et fruits mauriennais : des produits du terroir ? par Yannick GRAND

On s'interroge peu sur l'origine des produits que l'on célèbre aujourd'hui comme « les fruits du terroirs », derniers « remparts » contre cette mondialisation redoutée...

En 1840 l'agriculture à Saint-Michel-de-Maurienne apparaissait ainsi à un statisticien : *entouré d'une enceinte riante de vergers et de prairies, on dirait qu'il [le bourg] sort d'un bouquet de verdure. Saint-Michel produit des denrées de toute espèce, en petite quantité il est vrai, parce qu'il y a peu de terrains productifs. Mais ses produits son bons. On y cultive la vigne. Le mandement de Saint-Michel, arrosé par l'Arc, la Denise et la Neuvachette, est presque tout situé en montagne, si ce n'est Saint-Michel et Saint-Martin [...] Aussi y-a-t-il beaucoup de bois et beaucoup de pâturages. L'on y élève beaucoup de bétail. On cultive la vigne jusqu'à Orelle. Les communes de montagne ne produisent que de menus grains »¹.*

Les terroirs alpins sortent en effet peu d'un long Moyen-âge. Entre deux gabelles du sel, 1561 et 1758, on compte toujours en Maurienne un cheptel bovin de 17 000 têtes². Dans ce monde plein, deux agricultures s'opposent : celle des plaines, intensive, fruitière, aux céréales riches (froment), et celle de l'étage collinéen, pastorale et extensive, aux céréales pauvres (seigle, orge)³. A lire Pline l'Ancien (vasuticum, 1er s. ap. J.C.)⁴, le fromage est bien connu. Mais au XVe s., les religieux qui s'accaparent les alpages font venir des techniciens suisses⁵ : gruyères, vacherins, pâtes persillées apparaissent dans les villes⁶. La parcelle monoculturale n'existe pas : sur le même lopin coexistent vergers, vignes, jardins (fèves et choux en général) ou céréales⁷. Les confréries possèdent les vergers et font des farines de châtaignes. Dans les dîmes, la Carcavalle (ou Pomme Adam) et la pomme François, variétés rachitiques, mais adaptées à l'altitude, sont redistribuées en aumônes.⁸

La diversité et la spécialisation n'apparaissent qu'au XIXe siècle. La Chambre royale d'Agriculture de Chambéry diffuse les variétés étrangères⁹. Ainsi à Saint-Martin-d'Arc en 1840 : « Une partie de son territoire est en plaine, produisant du froment et de très bons fruits, parmi lesquels est la belle Calville, recherchée par les amateurs »¹⁰. Cette pomme normande, connue de Louis XIII pour son goût, était originaire d'Alémanie¹¹. En 1784, Costa de Beauregard l'introduit autour des cures, pour la préserver des maladies de la plaine. Aux variétés « endémiques », succèdent ainsi de nouvelles variétés au trajet international ! Le poirier Curé, introduit en 1767 à Chambéry, venait de Pologne. Quant à la reinette de Cuzy, elle fait disparaître une espèce endémique sur deux dès 1900, car ses qualités de conservation la conduise par trains entiers des Alpes à Toulon, pour la marine...¹² Les méfaits de la Golden vers 1960 sont à relativiser ! L'industrialisation faisant reculer les cultures vivrières pour les cultures spéculatives, on voit même dès 1900 un envahissement de la vigne, du noyer et du

¹ Anonyme. *Dictionnaire du duché de Savoie*, 1840, dans *L'histoire en Savoie*, Nouvelle série, n°8, 2004, p. 232.

² Etude de la gabelle du sel, Sabaudia.org.

³ MOUTHON (F.), *Savoie médiévale, naissance d'un espace rural*, dans *L'histoire en Savoie*, n°19, 2010, p. 106.

⁴ Histoire naturelle, XXIII.

⁵ Archives départementales de la Savoie, C 867.

⁶ Archives départementales de la Savoie, 22 H2 Notez que la fruitière de Saint-Michel-de-Maurienne n'apparaît qu'en 1847.

⁷ Archives départementales de la Savoie, AC Saint-Michel-de-Maurienne, CC5.

⁸ Archives diocésaines de Maurienne, paroisse de Saint-Michel-de-Maurienne.

⁹ Sabaudia.org.

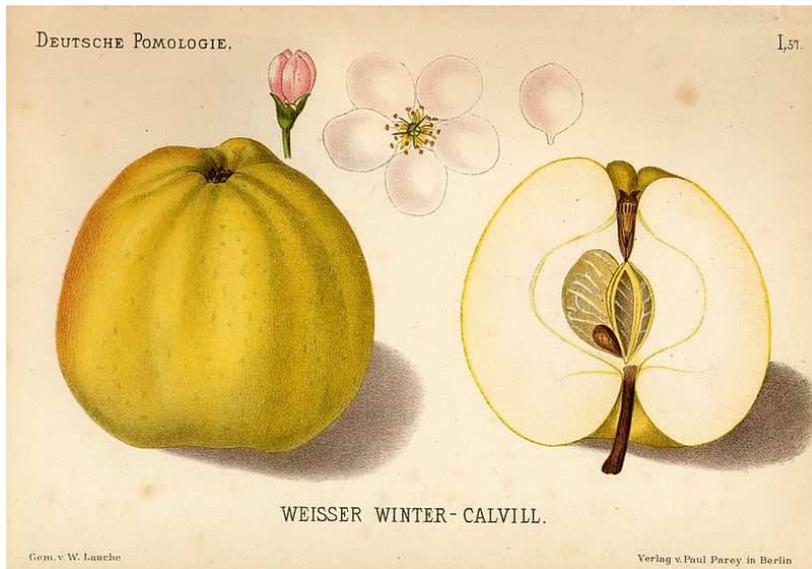
¹⁰ Anonyme. *Dictionnaire du duché de Savoie*, 1840, *L'histoire en Savoie*, Nouvelle série, n°8, 2004, p. 221.

¹¹ LAUCHE (W.) *Deutsche Pomologie*, Verlag v. Paul Parey in Berlin, 1899.

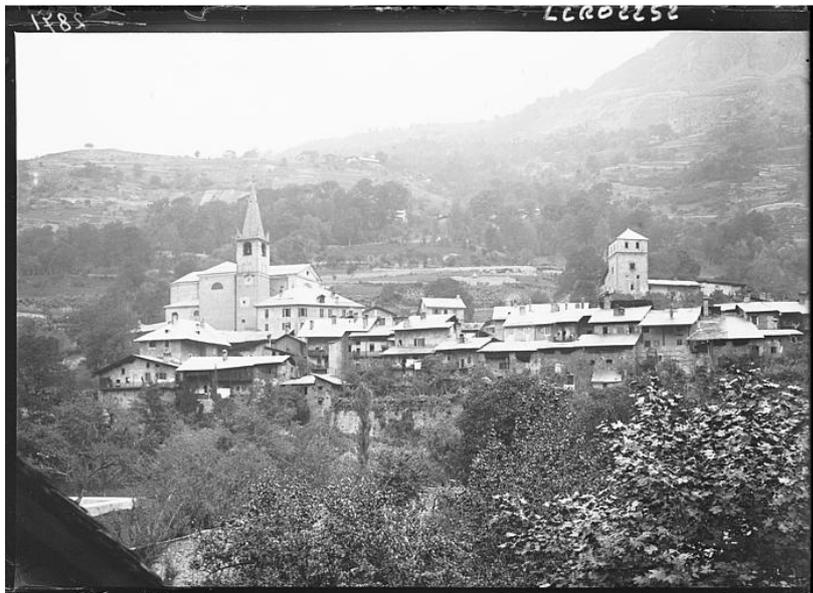
¹² GRAND (Y.), « Fruits et vergers dans l'ancienne société mauriennaise », texte de conférence présenté à l'occasion de la fête des fruits d'automne 2008 à Saint-Michel-de-Maurienne.

châtaigner, dont les réglementations restent en vigueur jusqu'en... 1936 !¹³ En 1927, on produit (ou on déclare) à Saint-Michel-de-Maurienne 440 hL de vin, mais la céréale reste reine, au point de susciter la création de nouveaux moulins (La Traverse, 1884) ou de minoteries¹⁴.

Jusqu'à l'industrialisation, on voit donc qu'il a existé à Saint-Michel-de-Maurienne un monde de la production locale, sans jamais toutefois être à l'origine des espèces, même endémiques, toutes importées et sélectionnées pour leur qualité. A l'heure des slogans du « slow food », il peut-être bon de se rappeler qu'un terroir n'est jamais figé, mais qu'il est d'abord une conjonction d'hommes.



La belle Calville, la pomme des vergers de la Belle époque à Saint-Martin-d'Arc ! (d'après la Deutche Pomologie, planche I, 57).



Saint-Michel-de-Maurienne dans son écrin de vergers vers 1900. Archives nationales de France, base Mérimée. Fonds Paul Lancrenon.

¹³ DEQUIER (D) et DOMPNIER (G.), *L'agriculture en Maurienne*, 2008, 260 pages.

¹⁴ MALTE-BRUN (V.A.) *Les Savoies*, statistiques, 1908, p. 60.