

Histoire

Images d'une culture disparue dans le canton

C'est au Moyen Age que le houblon détrône les plantes comme le laurier et le romarin pour aromatiser la bière. Sa culture sera introduite en Côte-d'Or dès 1833, mais c'est l'annexion par l'Allemagne de l'Alsace-Lorraine en 1870 qui favorisera son développement, en raison des barrières douanières élevées frappant alors le houblon alsacien. En 1874, le canton totalise 188 houblonniers répartis dans toutes les communes, allant de 1 planteur à Courtivron à 44 à Spoy, pour une surface cultivée de 85 hectares. L'exposition universelle de 1867 rendra un immense service aux houblons de Côte-d'Or en les faisant connaître à toute la brasserie européenne.

Des foires aux houblons se tiennent dans les villes et villages qui les produisent. L'annuaire départemental de la Côte-d'Or de 1900 annonce des foires à Is-sur-Tille (le 28 septembre et le 26 octobre), Lux (15 octobre et 15 novembre), Cussey-les-Forges (premier lundi d'octobre), Selongey (24 septembre et 29 octobre), Fontaine-Française et Beire-le-Châtel.

Quelques perches hautes, dressées en faisceau, comme la structure rudimentaire d'un tipi indien, l'image est assez courante dans les cartes postales anciennes de nos communes. Ces installations saisonnières étaient destinées à recevoir le houblon, dont la culture était familière dans notre région, jusqu'à ce qu'il devienne «la plante à chagrin» dans les années 1980, en raison de sa très faible rentabilité. Retour sur une culture qui a marqué la vie locale pendant près d'un siècle et demi.

En 1918, l'Alsace redevient française, et sa production massive, pourtant de moins bonne qualité, provoquera le déclin du houblon côte-d'orien jusqu'à l'effondrement des cours entre 1926 (40 francs la livre) et 1929 (2 francs la livre).

Pourtant, une renaissance des houblonnières dans notre canton sera rendue possible, dans les années 1950, par le doublement de la consommation de bière en France. Notre région cultivera toujours un houblon de qualité, mais sa production ne pourra jamais rivaliser avec celle de l'Alsace, première région productrice avec 2000 hectares cultivés, et surtout de l'Allemagne. Dans la région, la dernière houblonnière, depuis longtemps purement symbolique, sera arrachée à Bèze en 1996, laissant aux plus anciens habitants le souvenir vivace de cette activité devenue traditionnelle en l'espace de deux générations.

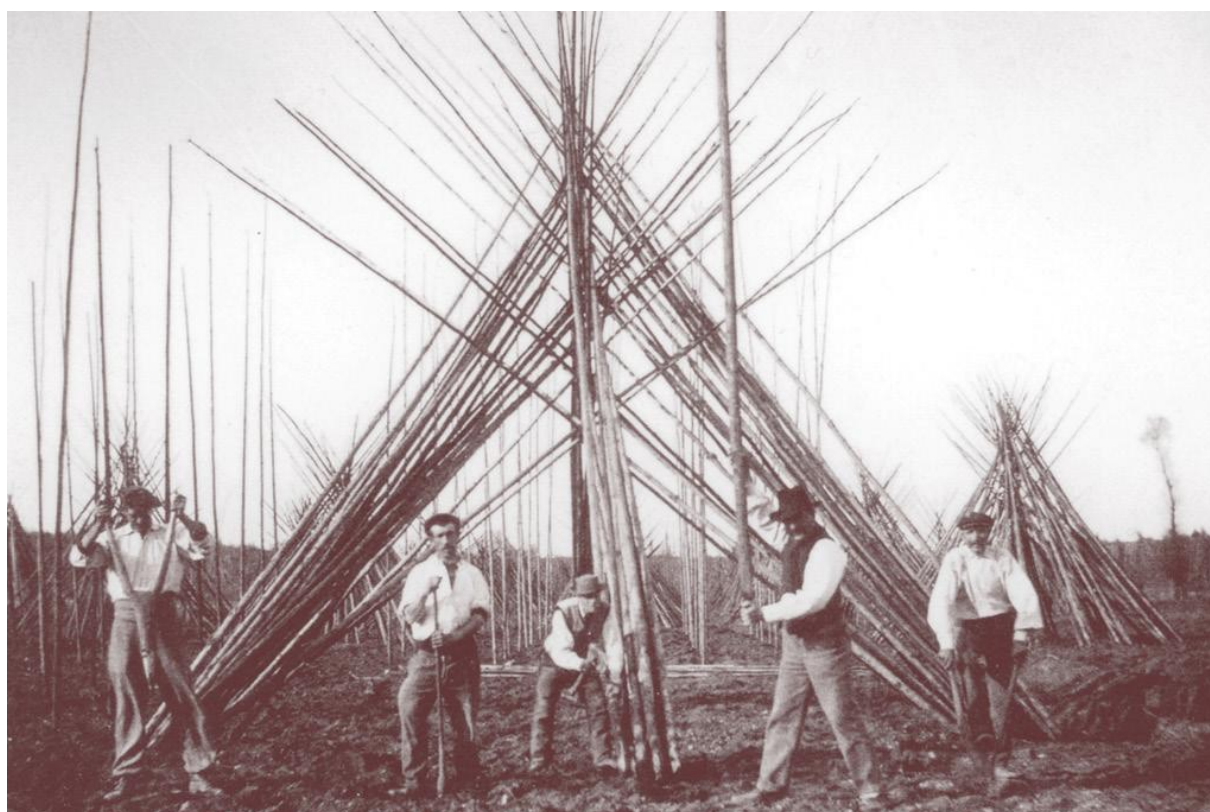
La cueillette, saison de travail et de réjouissance Depuis la fin août jusqu'au 20 septembre, dans tous les villages affluent les roulottes et les gens de la Côte qui viennent parfois de loin pour ce travail rémunéré au rendement. Des foules hétéroclites se donnaient rendez-vous dans les communes. Elles étaient hautement surveillées par de nombreux gendarmes. Les propriétaires contrôlaient efficacement leurs ouvriers saisonniers, surtout en fin de journée, lors du « mesurage des doubles ». Les très bonnes cueilleuses parvenaient, entre la chute de la rosée du matin et la tombée de la nuit, à faire 25 à 28 doubles. Pour faciliter la cueillette des fleurs, la perche de houblon est arrachée du sol et disposée sur deux chevalets de un mètre de hauteur. Le travail semble aisé, mais il n'y a pas de temps à perdre pour remplir le grand sac que l'on porte attaché à la taille. Lorsqu'il est plein, on va mesurer sa récolte dans un grand double d'osier et percevoir le jeton qui, juste avant la guerre, représente un salaire de trois sous. Les cueilleurs rentrent au village les doigts tachés de lupuline, cette poussière de graines

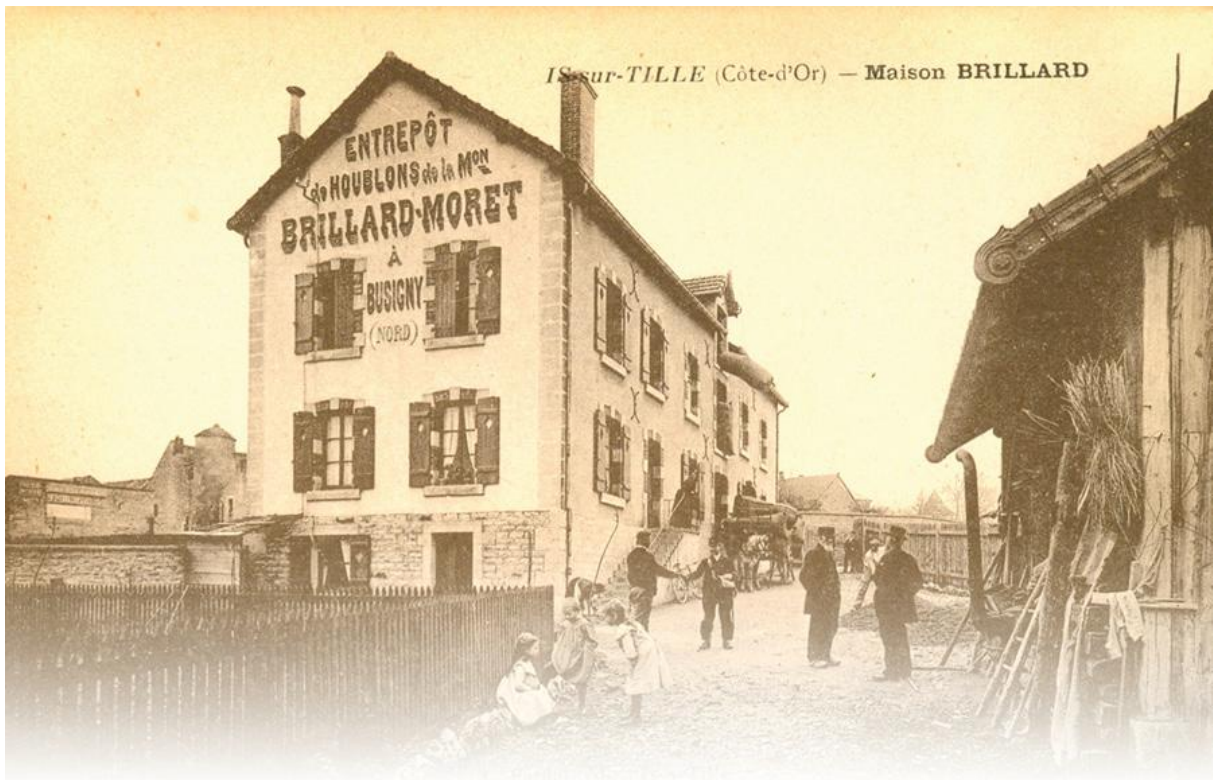
jaune et amère qui donne son goût au houblon. Cette période de travail intense est aussi une période de fête avec toute cette jeunesse sympathique qui chante et danse tard le soir avant d'aller se coucher dans les granges, les roulottes ou tous les autres locaux disponibles. Les propriétaires, quant à eux, passaient des nuits blanches, seuls ou entre voisins, devant un feu de corps de garde pour commencer de sécher le résultat de la cueillette du jour.

En Côte-d'Or, on pratique jusqu'en 1960 la cueillette traditionnelle à la main, ce qui exige une grosse main-d'oeuvre, alors que la récolte est mécanisée dans les autres régions du nord. Au dernier jour de la cueillette, les villageois, les cueilleurs et toute la population défilent avec des perches et sur des véhicules ayant servi au transport du houblon, entièrement décorés pour l'occasion. Le régisseur organise un festin à l'intention des cueilleurs qui repartiront le lendemain en vue d'arriver à temps pour les vendanges dans la Côte. À partir des années 1960, les machines à récolter font leur apparition dans notre région. Mais cela ne suffira pas à relancer une culture en butte à une vive concurrence européenne à partir de la création du Marché commun en 1959.

Michel VALENTIN

Président de la société d'histoire Tille-Ignon





Entrepôt de houblon à Marcilly



Culture du houblon à Crecey/Tille



La cavalcade de Gemeaux (1926) passe devant un entrepôt de houblon (mairie actuelle)