

Anne Marie
Guenin



Machinisme et bricolages

nAtures sociales]

Éditions de la Maison des sciences de l'homme
Institut national de la recherche Agronomique

Éléments sous droits d'auteur

l'Yonne, dans un second temps¹⁰ (cf. ci-dessous). Il faut dire que le département de l'Yonne occupait déjà une position géographique stratégique sur le territoire français dont les producteurs icaunais ont très bien su se prévaloir. Couplée aux réseaux ferroviaires déjà en place, leur proximité avec la ville de Paris permettait un transport commode et rapide des fruits fragiles vers la capitale ; trois centres de production avaient fini par émerger dans la zone de l'Auxerrois : les centres de Saint-Bris-le-Vineux et de Vincelles qui expédiaient les fruits par la gare de Vincelles et le centre de Cravant qui expédiait les fruits par la gare de Cravant (Rouel 1943).

En substance, consécutive au phylloxéra, la concomitance de la crise viticole et des besoins des agents de l'aval (qui allaient toujours *crescendo*) favorisa la pérennisation des cultures du cassis et de la cerise de bouche dans certaines zones viticoles de Côte-d'Or et de l'Yonne. Simples ersatz de la vigne malade au départ, ces deux cultures ont fini par prendre de l'importance dans les systèmes de polyculture et, partant, par bénéficier de plus d'égards. En quelques décennies, ces deux cultures de jardin ont été résolues en véritables cultures emblématiques de leur région respective. Mais, leur emblématisation fut liée à des événements autres qui ont imbriqué l'économie régionale et l'identité locale (Denèfle 1992a) : émergence de l'appellation « Cassis de Dijon » pour l'une et découverte d'un mutant pour l'autre. Cette imbrication incomba tout autant aux agents de l'aval (liquoristes ou mandataires de Paris) qu'aux producteurs et donc aux acteurs clés des filières de production.

L'emblématisation des deux productions

Deux appellations ont fini par s'imposer dès le début du XX^e siècle : Cassis de Dijon et Marmotte de l'Yonne. Emblématiques d'une ville et d'une région, la liqueur de cassis de Dijon et ce mutant de cerisier de l'Yonne passèrent par deux processus de reconnaissance très distincts l'un de l'autre. L'emblématisation de la liqueur de cassis résulta de toute une histoire jalonnée par une pléthore de textes. Faisant fi de la principale

10. La statistique annuelle de 1920 présente ainsi l'évolution de la production annuelle de cerises dans l'Yonne : 2 160 q en 1917, 6 520 q en 1918, 540 q en 1919 et 1 750 q en 1920 (ministère de l'Agriculture 1923). La production était de 187 803 q en 1913 et de 27 000 q en 1929 (ministère de l'Agriculture 1936).

sit les producteurs de l'Yonne à produire de la Marmotte et fut l'occasion d'un rajeunissement (par le surgreffage) très important des vergers et de plantations de cerisiers dans l'Auxerrois. La Marmotte supplanta les autres variétés cultivées jusque-là et les vergers monovariétaux s'imposèrent rapidement. Le champ dans lequel a été découvert ce mutant appartenait à un producteur ayant pour sobriquet Marmotte du fait de sa nonchalance. « Le père Marmotte, il vivait comme une marmotte, alors c'est comme ça qu'on a appelé ses cerises. »

L'emblématisation ne se réduit pas toutefois aux seules reconnaissances de la Marmotte de l'Yonne et de la liqueur de Cassis de Dijon. On dit de la commune de Bévy (Hautes-Côtes de Nuits) qu'elle a été la capitale du cassis. Les cerisaies de l'Yonne font aujourd'hui partie des paysages labellisés (Lenclud 1995). Sans avoir été désagricolisées (Luginbühl 1991) pour autant, elles ont fini par prendre une certaine distance par rapport à la production de cerises locale, à l'instar du Pays de la Gacilly qui se libéra de l'usine d'Yves Rocher (Le Chêne & Montjaret 1992).

Bien qu'elles aient fortement imbriqué identité et économie locales, ces deux productions régionales emblématiques n'ont pas modifié le statut des deux cultures. En effet, en sus des mauvaises conditions climatiques, le caractère particulièrement erratique des marchés n'incita pas les producteurs à faire de l'une et l'autre de ces deux cultures leur principale source de revenus. Il y eut donc maintien de la polyculture durant toute la période de reconstruction du vignoble.

L'appellation Cassis de Dijon se trouva reconfirmée en 1978 et en 1992, qui plus est, sous l'égide d'instances européennes¹⁴. À l'opposé, la Marmotte de l'Yonne fut peu à peu abandonnée par les producteurs icaunais au profit de cultivars canadiens, plus ou moins récents, plus gros, plus fermes et surtout plus résistants au gel et à certaines maladies.

14. L'arrêt « Cassis de Dijon » a reconfirmé l'appellation à la suite d'un litige entre une société allemande (REWE-Zentral) et l'administration fédérale allemande du monopole des alcools (la Bundesmonopolverwaltung für Branntwein). Le litige fut porté à la Cour de justice européenne qui confirma par l'arrêt du 28 avril 1978 le droit des liquoristes dijonnais de vendre en Allemagne des liqueurs aux taux d'alcool inférieurs à 30°. La dénomination Cassis de Dijon se trouva de nouveau reconfirmée en 1992 par la communauté européenne dont le poids et l'unité (via accords et traités) se confirment de plus en plus (Segalen 1997).