

NUMÉRO SPÉCIAL
PATRIMOINE
JANVIER 2010

Cultivateurs d'hier, agriculteurs d'aujourd'hui

Chroniques de la vie paysanne à Noyarey



On le sait, le patrimoine d'une communauté, qu'elle soit de dimension nationale ou locale, ne se résume pas seulement à quelques monuments historiques, œuvres d'art, écrits, peintures... Il comprend aussi tous les symboles hérités du passé qui font qu'un groupe se reconnaît dans sa manière de penser, de s'exprimer, d'agir, de vivre ensemble, de se divertir.

La municipalité a créé en 2003 un groupe Patrimoine avec pour mission de récolter et préserver tout ce qui contribue à forger l'identité nuyéenne. Ce groupe a œuvré déjà à plusieurs reprises : des articles dans le bulletin municipal, une exposition, l'édition d'un recueil de vieilles chansons, des visites d'édifices, la création du circuit de découverte des fontaines...

Avec cet ouvrage, il aborde le chapitre de la vie agricole. Dominante pendant longtemps, elle concerne encore une dizaine de familles. Ce coup de projecteur sur le monde paysan est d'autant plus opportun que la plaine agricole de Noyarey est l'une des plus importantes de l'agglomération.

Des documents dépouillés, des personnes interrogées ont permis de rassembler un volume important d'informations qui témoignent d'un savoir-faire ancestral et de la richesse de cette culture rurale. Il est heureux qu'elle soit aujourd'hui valorisée par cette publication.

Denis Roux
Maire de Noyarey



Quelques membres de la commission patrimoine autour de Marie-Agnès Suchel, 1^{er} adjoint et Sophie Dupisson, conseillère municipale déléguée au patrimoine.

Introduction

Noyarey est une commune de l'agglomération grenobloise qui reste encore un îlot de «ruralité» dans un environnement urbanisé et industrialisé. Elle s'étale sur 1 686 ha dont 900 en forêts au pied des falaises du Vercors, 250 en plaine et, entre les deux, des coteaux où se sont concentrés les habitants dès les premiers âges, pour se protéger des crues répétées de l'Isère et du Drac.

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, l'activité agricole reposait sur des exploitations de 4 à 5 hectares qui faisaient vivre une famille convenablement. D'autres, fermiers ou métayers, travaillaient 15 à 20 hectares pour le compte de propriétaires vivant à Grenoble qui se réfugiaient à la campagne en été ou lorsque la peste sévissait dans la cité. D'autres enfin ne disposant que d'un jardin, d'une chèvre et d'un cochon, devaient compléter l'ordinaire en se proposant comme journaliers chez les fermiers et les artisans, ou encore comme mariniers sur l'Isère.

Après la Révolution, les travaux d'endiguement de la rivière sécurisent progressivement la plaine et rendent disponibles de nouvelles terres. La démographie atteint un sommet et dépasse les 1 000 habitants. Au début du XIX^e siècle la quasi-totalité de la population de Noyarey vit du travail de la terre, et les quelques artisans déclarés (forgeron, charpentier, tailleur de pierres, maréchal ferrant, marinier...)

n'hésitent pas à quitter leurs chantiers en cours pour se consacrer s'il le fallait aux travaux des champs.

A côté des cultures vivrières et fourragères se développent des cultures marchandes comme la betterave sucrière, la viticulture et «l'éducation» du ver à soie, qui se révèlent très rentables. Cette période glorieuse va subir un coup d'arrêt dans la seconde partie du XIX^e siècle avec les maladies de la vigne et du ver à soie et la fin du blocus continental qui avait favorisé le développement de la betterave pendant plusieurs décennies.

Heureusement de nouvelles opportunités se présentent pour Grenoble et sa région. La ganterie est en pleine expansion et va occuper jusqu'à 30 000 personnes dans le bassin d'emploi. De même, la cimenterie et la papeterie. Apparaissent aussi l'industrie électrique et la construction de conduites forcées, de turbines et de générateurs.

Il en résulte un mouvement de population de la campagne vers la ville. Les journaliers troquent le métier de cultivateur contre celui d'ouvrier d'industrie, les propriétaires citadins vendent leurs terres aux fermiers et placent leur argent dans l'industrie. L'agriculture va jusqu'à manquer de bras. En compensation viendra la mécanisation, l'adaptation des cultures et l'appel à la main-d'œuvre étrangère. Noyarey a vécu tout cela à son échelle, comme cela transparaît dans les témoignages qui suivent.



Nous avons eu la chance de lire la chronique de Joseph Muguet (1902-1965). Cultivateur près de l'église, il a tenu un journal de 1926 à 1962. Les faits se répètent au rythme des saisons et des années.

Plus de 5 000 rubriques évoquent les travaux agricoles, les événements familiaux et de voisinage, les conséquences de la guerre et de l'occupation, la valeur des choses exprimée dans la monnaie de l'époque. Régisseur du domaine de M. Gillet, Joseph Muguet organisait l'entretien des vignes et des diverses cultures. Dans son journal sont évoqués de multiples détails concrets du quotidien d'un agriculteur de ce temps-là, avant que la révolution mécanique des années soixante ne bouleverse le monde rural.

On remarque sur cet extrait la qualité de la présentation : calligraphie et orthographe.



Les ressources

Joseph Muguet dispose d'une exploitation d'environ 10 ha et de terres qu'il loue, comme le «Pré des Fées». Les terres sont situées à proximité de la ferme, près de l'église, ou éparpillées dans la plaine, entre le Ruisset, les îles Cordées, le Grand Pré, Les Ôves. Les parcelles ont toutes un nom. Ainsi Joseph Muguet fait du bois à la Maudrive, à Baritelles, au Champ du Bœuf, à La Palette, à L'Arcelle, à Gelinot, à la Digue et à Carron.

Outre la maison d'habitation, sa propriété comprend un bâtiment agricole à usage de grange et d'écurie. Il décrit par le menu les améliorations apportées au fil du temps : collecte et évacuation des fumiers et purins en 1926, rénovation du logis en 1935.

Le cheptel est composé de quatre à cinq vaches (Gaillarde, Parize, Jouille, Boucharde et Marquise) d'un cheval, de deux cochons, de chèvres, lapins et volailles. Le premier

cheval apparaît en 1935.

Pour le domaine Gillet, le couple Muguet s'assure le concours des «journaliers» et des cultivateurs du voisinage, contre rémunération ou en échange d'autres services. Il existe ainsi dans le village une véritable communauté de travail et d'entraide, en particulier lors des grands travaux saisonniers comme le battage des céréales..

Parmi les journaliers, Reppelin, Machot, Brasca, Bibiano, Aldo [Cappelli] le boxeur (en 1947). Et les voisins cultivateurs Marcel et Pierre Capt, Joseph Roux, Pierre Fournier, Claude et Jean Vieux, Adrien Guelle, Philippe Chorot, Célestin Guelle. Dans les années 1920, un jeune domestique prénommé Jean est en permanence à la ferme. La monnaie d'échange est la journée de travail, qui se monte à 13 F de l'époque (environ 10 € aujourd'hui). Les gages du domestique sont payés entre 100 et 130 F /mois selon la saison.

Les travaux et les saisons

Dans la chronique sont bien sûr relatées les tâches quotidiennes liées aux animaux : traire vaches et chèvres, livrer le lait, ou confier la «bouille» au tramway, que le laitier recueille au passage dans le cours Berriat. Préparer et distribuer la nourriture (faire la «chaudière», rentrer du «vert»). Quand les vaches ne vont pas au pré, nettoyer l'étable, sortir le fumier et changer la litière (bauche). À cela s'ajoutent les interventions ponctuelles : «fermer» les animaux de trait, mener les vaches au taureau chez Gonnet ou Boutin, les aider à vèler ; nettoyer et «blanchir» [à la chaux] le poulailler, le «cochonnier» et le «lapinier», tuer le cochon...

L'abattage du cochon est un moment fort de l'hiver. Chaque famille en a un ou deux, mais il n'y a que Louis Michel qui se charge, contre rémunération, de cette besogne, se déplaçant de ferme en ferme entre





Joseph Muguet

janvier et mars. La bête qui pèse entre 125 et 175 kilos est lavée, rasée, débitée, salée et transformée : un seul cochon peut donner jusqu'à 25 kg de saucissons.

La terre est exploitée au fil des saisons, sans relâche : pendant le mois de juillet la priorité est donnée à la moisson. Blé et avoine sont récoltés avec la moissonneuse ou avec la faucheuse et stockés dans la grange. La coupe du « regain » est interrompue mi-août par le battage des céréales (4 jours en commun avec les voisins) et l'arrachage des pommes de terre. Dès la fin des fenaisons (récolte du foin) et des moissons, les terres sont fumées et labourées pour recevoir les semences qui seront récoltées avant l'hiver : maïs, haricots, poireaux, raves et navets, salades, épinards. En novembre après l'arrachage des betteraves, l'épandage de fumier, de purin, d'engrais et de « retaille de gants » (déchets des peaux...), les labours reprennent pour semer blé, orge et avoine. Après le froid, en mars et avril, on plante les variétés fourragères : trèfle, luzerne, lotier, dactyle, ray-grass, betteraves, courges et colza. Enfin en mai, maïs pommes de terre, courges, cardons, racines jaunes, pois lingots, pois coco et haricots.

Les prairies les plus proches sont broutées à partir d'avril, les plus éloignées sont « fanées » pour la

morte saison ou simplement fauchées pour en tirer du « vert » servi pendant l'été. Le foin est engrangé dans la « fenièr » ou bien mis en « cuches » et laissé sur place. La « bauge » destinée à la litière est traitée comme le foin.

La vigne

La culture de la vigne forme une grande part de l'activité agricole. Après les vendanges le paysan laisse la vigne en repos et attend janvier-février-mars pour tailler, ployer et « liasser » les sarments.

Les journées d'hiver sont mises à profit pour faire des osiers (liens pour la vigne, bennes et paniers), préparer des piquets, faire des trous, planter ou replanter, placer des fils de fer.

Les soins de la vigne reprennent en mai pour relever, ébourgeonner et traiter (soufrage, sulfatage). Ils se prolongent jusque fin juillet. Le travail en cave commence à cette époque par le rinçage des tonneaux, bennes, pressoir et cuve, et les

réparations courantes. Les vendanges sont effectuées avec la famille, les voisins et les journaliers. Après la pressée des raisins et la fermentation en cuve, le vin est tiré dans les tonneaux. Le marc est laissé dans le pressoir pour faire de la piquette avec de l'eau (3 hectolitres d'eau pour 25 kg de sucre) ou être distillé. Ou encore ensilé dans le verger pour une distillation ultérieure.

En cours d'année les vins sont transvasés (boutassés) et les tonneaux lavés et méchés.

On récolte les asperges en mai, et début juin la fleur du tilleul. Vient ensuite la cueillette des fruits rouges (cerises, griottes, groseilles, fraises, framboises et, un peu plus tard, prunes Reine-Claude).

Après la cueillette des pommes et des poires, le ramassage et l'accrochage du maïs sont réalisés en novembre, comme le tri des pommes de terre et la récolte des betteraves : les fourragères sont montées à la ferme et mises en silo dans le verger, les sucrières transportées sur le quai de Ruisset et mises sur wagon à destination de la distillerie Brun à Grenoble.

Le bois est une ressource de premier plan. Il couvre les besoins du ménage en chauffage et en cuisson, fournit les poteaux des clôtures, les saules et les osiers pour la vigne, le bois d'œuvre des charpentiers, des barques (les pataches)...

Les forestiers assurent l'abattage et le débardage en hiver, il reste au cultivateur la fente des bûches. Rien ne se perd : les déchets de la taille des arbres fruitiers et les sarments de vigne alimentent les cheminées. Même les peupliers sont ébranchés en août pour confectionner des liasses de feuilles destinées à la nourriture des chèvres en hiver.

Le transport représente un



travail considérable. Tout est transporté : fumier, purin, engrais vers les terres, foin vers la fenièrre, blé vers la grange, betteraves en silo ou vers le quai du tram, pommes de terre à la cave, raisins vers le pressoir, maïs vers le séchoir, marc vers la distillerie, blé vers le moulin, bois à débarder. Des tonnes sont continuellement manipulées.

Ce sont souvent les vaches qui sont mises à contribution, au détriment de la production laitière, et ce, même après l'arrivée du cheval en 1935. Elles sont ferrées afin de limiter l'usure de leurs sabots.

La production

Le paysan produit d'abord pour lui — il vit du «sien» — et vend les surplus aux industries et commerces locaux. La production est variée, Muguet a des clients réguliers : Lavorel, épicier cours Berriat, reçoit le lait livré par le tramway ainsi que les fruits rouges. La distillerie Brun lui achète ses betteraves sucrières livrées par le même moyen. Trois veaux sont cédés chaque année à Bardin, boucher à Sassenage. Le blé va à la coopérative de Veurey et le produit de la vigne est vendu en vin, «piquette» et alcool.

Dans sa chronique Joseph Muguet évoque les prix des différentes denrées qu'il produit. Les nombreuses transactions reposent sur la pesée effectuée avec la balance romaine de la ferme pour les faibles charges ou le poids public installé devant le domicile du peseur Justin Thorand, sur la place. Celui-ci délivre un récépissé sur lequel figure la nature de la marchandise.

Muguet cite plusieurs fournisseurs, d'engrais, de produits de traitement de la vigne et des arbres, de semences, de pieds de vigne et d'arbres fruitiers : Mortillet à La Tronche, Déthier, Francillard, Chiraussel à Grenoble. Joseph Muguet n'a pas de voiture, mais il fait de fréquents déplacements à Grenoble par le tram pour régler ses fournisseurs et livrer ses clients, déposer les «gros sous» à la banque, acheter le tabac, car il est aussi receveur-buraliste.



Les petits faits du quotidien

La chronique de Joseph Muguet est avant tout professionnelle et fait peu d'incursions dans la vie sociale et privée, hormis quelques éléments concernant la météo, la famille et le voisinage.

Il donne néanmoins quelques informations relatives aux visites du médecin et au séjour à l'hôpital de son épouse pour la naissance de leur fille en 1935, mentionnant que c'est l'instituteur, Raoul Faure, qui l'y a conduite avec sa voiture. Il est fait mention dans le journal des travaux de rénovation du logis engagés pour accueillir la mère et l'enfant au retour.

Les enterrements, vingt en cinq ans, font l'objet d'une attention particulière. Joseph Muguet accompagnant toujours le défunt.

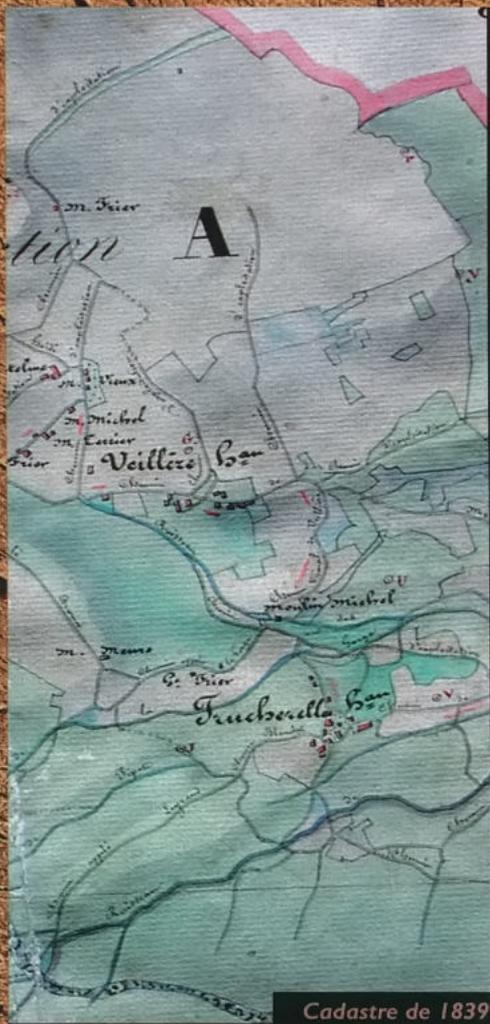
On note aussi quelques voyages d'agrément à Nice, Sète et dans le Beaujolais.

Les rares jours de repos (Noël, Pâques...) sont mentionnés sans commentaire, sauf le 28 juin 1936, jour de la vogue, où notre homme ne s'est pas séparé de sa faux... sans doute pour travailler.

Joseph Muguet a subi la guerre et l'occupation. Sa mobilisation est annoncée dans la chronique le 24 août 1939, la réquisition du cheval,

le 25 août. Il rejoint son affectation le 3 septembre car on relève dans le journal un changement d'écriture à cette date (relais pris par son épouse) et cela jusque mi-juillet 1940 qui est vraisemblablement la date de son retour à la maison. Il note dans l'intervalle deux permissions d'une quinzaine de jours, en novembre-décembre 1939 et en mars 1940. Il rapporte aussi que deux militaires sont venus en renfort pour l'arrachage des betteraves sucrières début novembre. En 1942, il fera des déclarations de stocks de blé, avoine, maïs, et des livraisons de pommes de terre et de vin aux services du ravitaillement. Il mentionne une fête des prisonniers le 24 juin 1945, et le 22 août 1945 la fête de la Libération... sous la pluie !

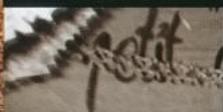
Si le témoignage de Joseph Muguet est parvenu jusqu'à nous, c'est grâce à sa fille Renée, qui a bien voulu nous confier cette tranche de vie familiale. Avec 50 ans de recul, ce qui n'était qu'un patient compte-rendu des activités journalières d'un modeste agriculteur est devenu pour nous bien davantage : la rare et précieuse évocation d'un temps révolu, quand les travaux de la terre rythmaient les jours et les années.



Cadastré de 1839



Un temps fort de l'année, à Noyerey, la Saint-Antoine, fête des agriculteurs. En haut, dans les années 1950 : Joseph Muguet est au premier rang, au milieu, cheveux bruns, costume et cravate ; Paul Faure est en haut à gauche, avec la casquette de l'harmonie. Dans les années 80 on reconnaît parmi les convives Robert Boyat, au fond, bras tendu, et Georges Vieux-Vincent, retourné derrière le serveur au fond de la salle.



Témoignages d'aujourd'hui

GEORGES

VIEUX-VINCENT

Nous sommes en présence de deux générations dans le milieu agricole : les «cultivateurs d'hier», actifs du XXe siècle, maintenant retraités, les derniers à avoir travaillé leurs propres terres selon le schéma traditionnel : Georges Vieux-Vincent, Paul Faure († 2008), René Forot, Andrée Joly-Bouchet. Les «agriculteurs d'aujourd'hui» sont encore une dizaine dans toute la commune, mais la moitié sont des «forains», c'est-à-dire qu'ils habitent ailleurs (Fontaine, Sassenage, La Buisse, Voreppe) et exploitent des terres en location. Nous les avons interrogés pour recueillir leur propre vécu, les souvenirs gardés de leurs parents, le ressenti de la situation présente. Les uns et les autres nous ont permis de remonter jusqu'au début du siècle dernier quand régnait la polyculture et de constater l'évolution actuelle vers la spécialisation : céréaliers, maraîchers et éleveurs.

Georges Vieux-Vincent coule une retraite tranquille avec son épouse Andrée dans sa maison d'Ezy, qu'il quitte seulement pendant les périodes de grand froid pour se réfugier dans son pied-à-terre de Seyssinet.

Ezy, hameau haut perché, profite d'un bel ensoleillement au-dessus des nuages recouvrant la plaine. Cent cinquante personnes y vivent entre Trucherelle et la Cuche.

Georges sait que le patronyme Vieux-Vincent figure déjà dans le «terrier» de 1623. Il rappelle le souvenir de ses aïeux : il est l'arrière petit-fils d'Eugène qui reste à la ferme tandis que les deux autres frères (Philippe et Pierre) la quittent, l'un pour devenir notaire à Vinay, l'autre pour fonder les Charbons de La Mure. Les affaires du dernier tournent mal, c'est le notaire qui paiera les créances. Plus tard celui-ci reviendra à Ezy et fera agrandir la maison d'habitation tandis que le bâtiment de ferme restera à la dimension d'origine.

Georges Vieux naît le 29 juin 1926. Il va à l'école d'Ezy et apprend le métier de cultivateur sur le tas. Il rencontre Andrée jeune institutrice de l'école et l'épouse en 1949. En 1956 ses parents lui confient les rennes de l'exploitation (25 ha de prairie, 5 ha de bois à Noyarey, 12 à Veurey). La ferme accueille douze vaches laitières, des chèvres, deux cochons, un mulot, des poules et des lapins. Le lait est transformé sur place en beurre et fromage.



On cultive des céréales (blé et avoine), on récolte des noix et on entretient un grand potager.

La ferme vit en autarcie. On y fait son pain. On n'achète que le café, le sucre, et le sel. Le mulot et la charrette assurent les liaisons avec le moulin de Veurey pour transformer blé et noix en farine et huile.

A partir de 1962, les vaches laitières seront remplacées par du bétail à l'embouche (pour la boucherie). En même temps Georges Vieux se lance dans la culture du sapin de Noël (une variété qui ne perd pas ses aiguilles) et la production de bois de chauffage. Pendant 20 ans les sapins seront vendus chaque année, sur les marchés Clemenceau et Jean Jaurès, entre le 14 et 24 décembre. Depuis sa retraite, en 1990, il loue ses prairies, il transmet son savoir-faire du sapin de Noël, et sa place au marché, à la famille Coing-Bellet de Montaud. Il lui reste encore les forêts pour s'occuper.



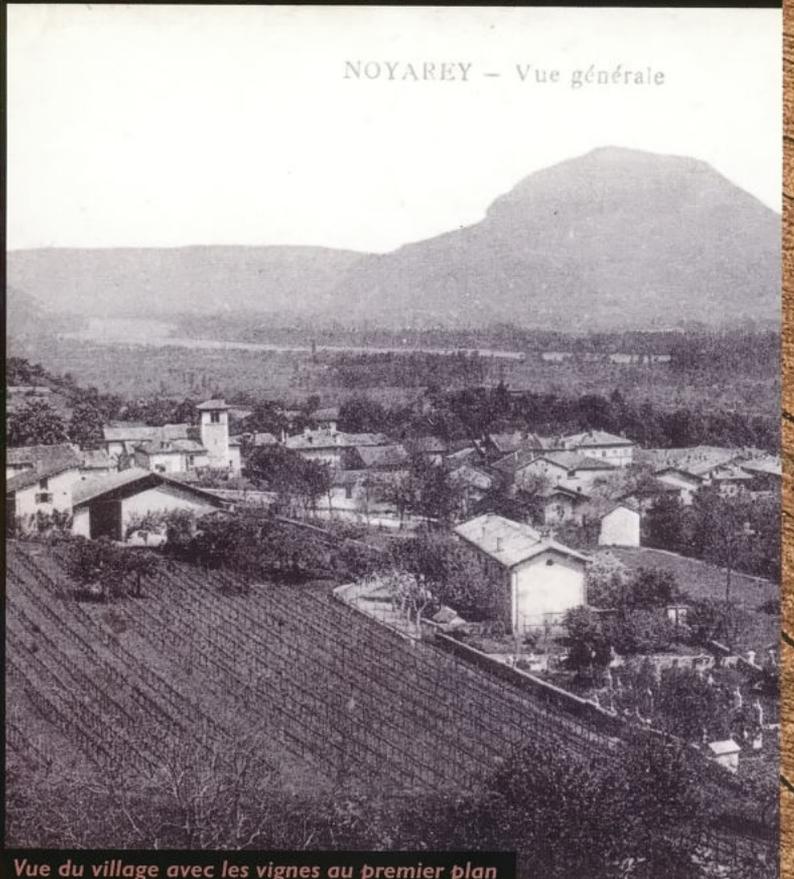
Le Père Faure



Vendanges vers 1900, © H. Müller, Musée Dauphinois



Vignes Faure



NOYAREY – Vue générale

Vue du village avec les vignes au premier plan

PAUL FAURE

La famille de Paul Faure, originaire de Méaudre, est installée à Noyarey depuis le milieu du XVIII^e siècle. La maison, où sept générations se sont succédées, est dans la rue du Maupas, à l'angle du chemin des Noyers. L'exploitation disposait de 8 ha dans la plaine et de quelques terres en location. Le reste des terres est dispersé, avec par exemple les bois de l'Echarina, dont la famille tirait une petite ressource il y a 40 ans. Une parcelle qui borde le chemin de la Vanne était jusqu'il y a peu plantée en vigne ; Paul Faure continuait de l'exploiter pour la famille. Alors qu'auparavant la vinification était réalisée à la ferme, il confiait depuis quelques années sa modeste récolte à la cave coopérative de Bernin.

Cependant, jusqu' en 1975, le principal revenu de l'exploitation était l'élevage. Il y avait sept à huit vaches à l'étable et trois à quatre génisses pour le renouvellement. Les taurillons étaient destinés à la boucherie comme les vaches en fin de lactation. Un cheval complétait le cheptel jusqu'à l'apparition du tracteur après la guerre. La production laitière était enlevée par Dauphilait. Compte tenu des distances et des difficultés de circulation, les vaches n'étaient pas conduites au pré. La litière était changée chaque jour



et stockée. Après un temps de fermentation, elle se décomposait en fumier. «Écarté» sur les terres, il représentait l'essentiel de la fumure avec le purin, chaque paysan ajoutant un complément raisonnable d'engrais chimiques.

A titre d'anecdote, Paul Faure se souvient des anciennes pratiques des maraîchers à Grenoble : ils se faisaient adjuger les quartiers par la ville, y collectaient les ordures ménagères, triaient, en faisaient du compost et le répandaient sur leurs cultures.

Les cultures étaient réalisées en terrain découvert : céréales (blé, orge, avoine), dont on tirait aussi la paille pour la litière des animaux ; entre les rangées de vigne on faisait pousser les betteraves fourragères et légumes variés dont une partie était conservée pour l'hiver. Il y avait aussi les prairies pour le «vert» servi l'été à l'étable et le foin pour l'hiver.

RENÉ FOROT

René Forot et son épouse sont en retraite depuis peu. Ils ont eu le dernier troupeau de vaches laitières pâturant dans la plaine de Noyarey.

La famille Forot, originaire de l'Ardèche, est arrivée à Noyarey en 1928, après avoir été exploitante agricole à Pont-de-Claix. Le père de René Forot achète le «mas des Bauches» à la famille Anthoard. Le Mas des Bauches est doté de 10 ha de terres entièrement situées dans la plaine. Plus tard, en 1961, la famille achète la ferme Rivier.

René Forot naît en 1930. Il a deux frères et une sœur. Il a une très bonne mémoire pour tout ce qui relève de l'agriculture, de 1940 à nos jours. Ainsi il donne, de tête, la liste de la cinquantaine d'exploitants en activité en 1950 à Ezy et dans la plaine, ou bien la répartition des 43 chevaux réquisitionnés en 1939 sur la commune...

Jusqu'à la dernière guerre, l'activité agricole était organisée autour de la cellule familiale. Il y avait peu de commis. Chaque ferme disposait en moyenne de 4 à 5 ha et était dotée de 4 à 5 vaches, essentiellement des Villardes à trois usages (lait, viande et traction animale).

La polyculture permettait d'assurer l'autosuffisance de la famille. Le paysan produisait du lait, la ressource la plus régulière, du vin, des œufs et quelques légumes.



Avec les légumes et les œufs, le lait était acheminé par tram à Grenoble. Les paysans éloignés de la ligne du tram le transformaient en beurre et fromage.

Les Forot avaient juste une parcelle de forêt qui leur permettait d'assurer leurs besoins en bois de chauffage.

La vigne réclamait beaucoup de soins. Elle était treillée et plantée en lignes espacées de trois à cinq mètres, l'espace restant était dévolu aux cultures maraîchères. Les Forot produisaient jusqu'à 100hl/an de vin

titrant 7 à 9°. Il était vendu aux cafetiers. Les cépages traditionnels tels que le grand noir et les étraires seront remplacés par les plants hybrides à bon rendement et moins sensibles aux maladies.

A partir de 1950 l'arrivée des tracteurs et l'insémination artificielle provoquent un bouleversement dans le cheptel. Les quelques chevaux disparaissent. Les vaches perdent une part de leur utilité et l'insémination artificielle n'est pas assurée pour la race villarde, qui sera remplacée par la Montbéliarde, l'Abondance et la Tarine. Puis les paysans abandonnent progressivement la production laitière au profit de la culture des céréales qui pose moins de contraintes. Le mouvement est accéléré par la crise du vin de table dès 1955 et provoque l'arrachage des vignes, comme aux Glairons, derrière le château de Chaulnes. Le visage de la plaine en sera transformé.

ANDRÉE JOLY-BOUCHET

La ferme Joly-Bouchet, située au centre du village (place Victor-Jat) se déploie sur deux bâtiments. L'un regroupe le logis, l'étable et la «fenière», l'autre à l'arrière est le garage dans lequel sont entreposés le matériel et les récoltes.

Les terres sont dispersées entre les Loyes, les Oves et le Ruisset. Certaines étaient plantées en vigne dont il ne reste à ce jour que quatre rangées aux Oves.

Andrée Joly-Bouchet est la fille de Louis Michel, celui qui allait tuer le cochon dans chaque maison de Noyarey, pendant la saison d'hiver, en complément de son activité principale de cultivateur.

Née en 1925 dans cette commune qu'elle n'a jamais quittée, Andrée va à l'école jusqu'à 12 ans puis travaille aux côtés de ses parents. Elle épouse Marcel Joly-Bouchet en 1946 qui rejoint l'exploitation.

Deux filles naissent de leur union en 48 et 49. Pendant que la grand-mère s'occupe du ménage et des enfants, Andrée s'investit complètement dans les activités de la ferme, avec son père et son mari. L'activité de la ferme change alors de dimension et se diversifie. Le cheptel était restreint : quatre à cinq vaches selon les périodes, un cheval, un ou deux cochons, des poules et des lapins. La production laitière alimentait une clientèle de voisinage et le reste était confié au circuit de ramassage.

En 1947-48, Marcel loue des terres, change le cheval et achète son premier tracteur. Précurseur, il oriente la culture vers le maraîchage (asperge, framboise et pomme de terre). Des tentatives faites d'abord à petite échelle avaient montré que la terre des Oves (alluvions composés d'un sablon noir) s'y prêtait à merveille.

Dès 1949 Marcel Joly-Bouchet fait des livraisons régulières au marché de gros (MIN) de Grenoble. Il a acheté un véhicule et s'y rend deux fois par semaine. Le samedi il est au marché de détail du cours Jean-Jaurès. Le couple mène cette activité jusqu'en 1990.

Marcel est aussi un forestier. Il tire de Champlong son bois de chauffage, l'hiver, quand les labours sont terminés. Il se fait aider par Pasquale Marcovecchio pour l'abattage, le débardage et le transport vers la ferme où il est fendu et laissé en pile pendant deux ans avant utilisation. Le débardage se faisait par la grande draye de Saint-Jean, située près du château de Chaulnes,

avant que les différents propriétaires de Champlong ne s'associent pour aménager une route les reliant à Carron. Marcel tire aussi de ses forêts du bois d'œuvre. Il le vend à M. Mocellin, scieur à Saint-Marcellin, qui achète la «coupe» sur pied et se charge de toutes les opérations depuis l'abattage jusqu'à l'évacuation.

Louis Michel décède en 1987, Marcel en 2002. Et avec lui cesse l'activité. Aujourd'hui les terres sont louées à M. Mure-Ravaud, maraîcher à Sassenage.



le tramway au début du siècle, qui servait autant pour le transport des gens que pour celui des marchandises comme le lait.

RAYMONDE

LAURENT-GONNET

Raymonde Laurent-Gonnet est veuve, avec le statut de retraitée. Elle est issue des familles Audemard / Vieux Pelon dont le berceau est au sommet du Diday, à proximité du réservoir d'eau de la Touvière. Elle a toujours œuvré dans l'agriculture. Elle a fait le marché du cours Jean-Jaurès pendant 20 ans.

La famille de son époux Léopold, originaire de Chantesse près de Tullins, achète vers 1940 une des fermes Gaché située le long du chemin des Noyers. Le bâti est un bel ensemble fonctionnel. Il se déploie autour d'une cour centrale avec le logis en façade datant du XVI^e siècle flanqué de deux ailes dont la construction



est plus récente, probablement du XIX^e siècle. L'une était réservée à la viticulture (cuve, pressoir, cave), aujourd'hui à la préparation des fruits, l'autre à l'élevage et aux céréales. Elles ont en façade une porte avec arc en plein cintre permettant les mouvements des charges encombrantes comme les chars de foin ou de céréales et les cuves de vinification.

Les terres s'étendaient à l'origine sur 14 ha. La majorité des terres est située dans la plaine, sauf quatre hectares sur le coteau, en contrebas de la ferme. En outre les Gonnet ont 4 ha de forêt aux Balmes qu'ils exploitent uniquement pour faire du bois de chauffage à l'usage de la famille.

Avant 1965, il y avait dix-sept bovins à la ferme, trois chevaux et un taureau. Les chevaux disparaissent avec l'arrivée du tracteur, et le taureau avec la généralisation de l'insémination artificielle. Le troupeau a été réduit progressivement pour s'éteindre en 1995. Sa nourri-



ture, à base de «vert» et de foin, était complétée par de la betterave fourragère. Les Gonnet fournissaient le lait à l'orphelinat.

Aujourd'hui subsiste une petite activité d'élevage avec soixante moutons qui occupent les 5 ha de terre du coteau. Ce bétail est engraisé pour la viande et la fumure des terres. Raymonde aide son fils Jean-Jacques (49 ans), horticulteur de formation. L'activité principale est la grande culture (blé et maïs) qui s'étend sur plus de 30 ha.

La viticulture, pratiquée sur le coteau, a été abandonnée vers 1990 au profit de la framboise. Les Gonnet plantent alors 0,5 ha de framboisiers dans la plaine.





Ferme Peyrard



La famille Guillot



ROBERT BOYAT

Robert Boyat a pratiqué le métier de maraîcher pendant plus de 50 ans. A sa retraite, il a passé la main à son fils Daniel.

Le berceau de la famille Boyat était au sommet du Diday, près de la propriété Audemard. Une exploitation d'environ 10 ha, implantée pour moitié sur le coteau et pour l'autre dans la plaine. Après la guerre, vers 1947, les Boyat achètent la ferme Gay (environ 12 ha), qui a l'avantage d'être située entièrement dans la plaine. L'activité reposait sur la vigne (le vin était vendu aux débitants de boissons de Grenoble) et l'élevage : sept vaches de la race montbéliarde, un cheval, deux cochons, deux chèvres, des poules et des lapins. Le lait des chèvres était réservé à la fabrication de fromage pour la famille. L'activité d'élevage s'éteint en 1970.

C'est à la ferme Gay que les Boyat se lancent dans le maraîchage.

Les terres cultivées, composées d'alluvions fines, chargées de graviers par endroits, se prêtent bien à ce type d'activité. La vigne avait été arrachée dans la plaine dès 1960, à l'exception de celle située près de la ferme pour les besoins du ménage. Les terres libérées sont alors consacrées aux légumes. La salade est majoritaire devant les épinards, les oignons, les blettes et les radis. En 1972, la famille construit à Pra Paris pour se rapprocher des lieux de culture. Aujourd'hui l'activité s'étend sur 25 ha, dont une partie est louée. Les plantations se répètent chaque semaine pour les salades. Au début, le travail se faisait en famille avec une aide ponctuelle du voisinage. Aujourd'hui, sept saisonniers opèrent sur l'exploitation d'avril à novembre.



Pour vendre sa production, Robert Boyat se rendait à Grenoble, au marché de l'Estacade, deux à trois fois par semaine, au début avec le vélo et la remorque, puis la moto et ensuite la camionnette. Le marché se situait le long du cours Jean-Jaurès, entre le quartier de l'Aigle et l'avenue Alsace-Lorraine. Aujourd'hui les débouchés sont le MIN, Marché d'intérêt national de Grenoble et une centrale d'achats près de Lyon. Daniel fait des livraisons chaque matin, à partir de 3 h.



YVES COYNEL

Yves Coynel vit à Fontaine, au lieu dit «les Plans». A 53 ans, il est l'un des «forains» les plus importants de Noyarey : c'est ainsi qu'on appelle, sur les matrices cadastrales, celui qui n'habite pas la commune dont il exploite les terres. Sa famille, originaire d'Engins, s'est installée aux Plans au XIXe siècle.

A l'origine, l'exploitation s'étendait sur 5 ha, avec un cheptel de cinq vaches et un cheval, avec pour activité la polyculture, le maraîchage et la production laitière, qui deviendra prépondérante à partir des années 60 : la ferme abritera jusqu'à 45 vaches de race montbéliarde.

En 1993 les Coynel doivent accepter l'expropriation de leurs terres au profit d'une zone industrielle en cours de création. La famille arrive à conserver le bâtiment d'habitation. Yves Coynel achète 7 ha de terres dans la plaine de Moirans et se reconvertit dans les céréales. Peu après il louera à Noyarey environ 35 ha aux familles Forot, Boutin, Ginet, Piarron. Il y cultive blé, orge, colza, maïs, millet et devient l'un des exploitants les plus importants opérant sur la commune.



DANIEL JACQUIN

La maison familiale des Jacquin est à Mont Roux. Elle comprend l'habitation, la fenièrre et la grange qui abrite la cuve à vin, le pressoir et la cave.

Les parents de Daniel, Henri et Clémence se marient en 1947 et s'y installent. Daniel naît en 1950. Sa mère originaire de La Buisse est en avance sur son temps avec son permis de conduire obtenu dès 1947 et sa passion pour le piano. Elle accompagne à l'harmonium la chorale paroissiale.

Les Jacquin ont quatre ou cinq vaches, un cochon ; ils produisent du lait, des légumes et des pommes de terre principalement pour l'usage de la famille, des fruits (pommes, poires, prunes et pêches) ; leurs vignes donnent 100 hl de vin les bonnes années. Ils utilisent une vieille Citroën B14 à plateau pour tirer la charrue Brabant dans les terres ou pour livrer les produits de la ferme au marché. Elle sera remplacée plus tard par un tracteur et une C4, puis une 2CV camionnette. Henri, décédé en 2007, n'apprendra jamais à conduire.

Dans les années 1960 le vin et les fruits ne se vendant



plus, les arbres fruitiers et les vignes sont arrachés. Les vaches sont abandonnées. La famille vit une période difficile avant de se tourner vers la culture des céréales et le maraîchage (poireaux, pommes de terre, salades, haricots verts et à écosser, courges). Mais pendant sept ans Henri va travailler à l'usine pour apporter un revenu complémentaire et Daniel apprend le métier sur le tas, tout en complétant sa formation en mécanique agricole au lycée de Crolles.

A partir de 1973, Daniel commence à louer des terres (jusqu'à 20 ha) qu'il gère directement, ses parents se cantonnant aux 10 ha de la propriété familiale. Il prend la responsabilité de l'ensemble en 1980. Les terres travaillées aujourd'hui sont situées pour l'essentiel dans la plaine : aux Oves de Bouillat, aux Iles Cordées, à Caderousse et à la ferme du Mollard des Iles.

En 2004 Daniel crée avec Damien Morgado le GAEC des Iles Cordées. Agé alors de 54 ans Daniel veut préparer sa succession. Son jeune associé, né en 1984, n'est pas issu du milieu agricole mais a suivi une formation au lycée horticole de Saint Ismier et de La Côte-Saint-André.

Daniel Jacquin produit des céréales (blé et maïs) sur 25 ha et des légumes sur 5 ha. Il pratique une culture écologique : utilisation raisonnable des engrais, culture légumière de plein champ avec semences à la volée, sans tunnel ni plastique, production saisonnière.

Ainsi l'été il produit des haricots verts, des choux, des poireaux et des pommes de terre. L'automne ce sont les courges, dispersées dans les terres, pour éviter le mélange par pollinisation des différentes variétés. Pendant l'hiver les épinards et les salades sont ramassés de décembre à mars. Les récoltes sont écoulées sur le marché de l'Estacade à Grenoble et place Marcel-Cachin à Fontaine.

ODILE PEYRARD

Alain Peyrard et son épouse Odile ont trois enfants, Floriane, 14 ans, Julien, 11 ans. et Armance, 8 ans. La petite famille habite la ferme de la Cuche (altitude 980 m) à Noyarey.



Ils sont devenus éleveurs il y a 10 ans quand ils achètent cette ferme à Georges Vieux-Vincent. Aucun des deux n'est agriculteur, mais les parents d'Alain sont des paysans, originaires de l'Oisans pour la mère et de La Combe-de-Lancey pour le père. Ils arrivent de Saint-Georges-de-Commiers et achètent une maison aux Menées dans la plaine de Noyarey où habitent encore les parents, puis la propriété de la Cuche, après avoir vaincu les résistances de la SAFER : cet organisme d'aide à l'acquisition d'exploitations agricoles ne croyait pas en leur projet. L'exploitant bénéficie aujourd'hui de la prime à la «vache tondeuse» et de celle des terres abandonnées, car les bovins au pré sont un remède efficace contre la progression de la forêt.

L'exploitation dispose de 40 ha de prairie et 20 ha de forêt. La moitié des prairies est louée. Quatre bâtiments sont implantés sur le terrain, l'ancienne ferme qui aujourd'hui sert d'habitation (l'étable a été transformée en salle de séjour) et trois autres constructions récentes, l'une pour abriter le cheptel pendant la mauvaise saison, les deux autres pour remiser le foin, la paille... et le matériel agricole.

Odile est l'exploitante en titre. Son époux, double actif, est salarié au Service des Eaux de la ville de Grenoble. Son régime de travail en équipe lui permet une «seconde journée» à la ferme, comme le pratiquaient déjà les ouvriers-paysans au XIXe siècle.

L'installation n'a pas été facile : la ferme n'était pas raccordée au réseau électrique. La famille a vécu pendant plusieurs années à la bougie. La pose d'une ligne de 1,5km a été nécessaire. L'accès à la maison n'est assuré que par un chemin en terre, qui n'était pas déneigé en hiver. Il l'est aujourd'hui jusqu'au portail de la propriété. Enfin le réseau de distribution d'eau de la commune ne les approvisionne pas ; la ferme est alimentée par une source indépendante dont le débit est insuffisant durant l'été. L'approvisionnement se fait avec une citerne tirée par le tracteur, car le bétail réclame 1m³ d'eau par jour et par tête.

Le cheptel se compose de 20 à 30 bovins selon les saisons, dont un taureau pour la saillie. Ils sont de race charolaise et limousine, engraisés uniquement pour la viande. A eux viennent s'ajouter cinq moutons, six porcs, deux chèvres, deux ânes et un cheval (pour le plaisir de la fille).

Les bovins restent trois ans sur l'exploitation entre la naissance et l'abattoir. Cinq à six bêtes sont tuées chaque année. Les Peyrard assurent la commercialisation de la viande directement au consommateur. Les commandes sont prises d'avance et la décision d'abattre n'intervient que lorsque le produit est entièrement placé. L'abattoir se charge de la découpe, de l'emballage, de l'étiquetage et de la confection des colis. Pour les porcs c'est le même processus mais ils sont achetés à 20 kg et abattus à 120 kg, un an après. Les bêtes sont engraisées au pré pendant la bonne saison (du 15 mai au 1^{er} novembre).

La prairie est gérée en secteurs délimités par des clôtures électriques. Les foins pour l'hiver sont récoltés en juin-juillet, la réserve doit couvrir la moitié de l'année. Vu le rendement à cette altitude il n'y a qu'une seule coupe et les animaux broutent le regain. En hiver les vaches sont en stabulation libre pour la plupart et en box pour celles qui sont prêtes à vêler ou en train d'allaiter. La présence d'un taureau dans le troupeau évite le recours à l'insémination artificielle.

Les Peyrard exercent aussi le métier de bûcheron avec les 20 ha de forêts dont ils disposent. Ils commercialisent chaque année du bois de chauffage, du «fayard» (hêtre) essentiellement, qu'ils livrent prêt à l'emploi. Ils ont aussi en projet la culture du sapin de Noël.

Arrivés récemment à Noyarey, les Peyrard se sentent bien acceptés par la communauté villageoise. La vente des produits de la ferme leur a permis de se faire connaître. La mairie a bien facilité l'insertion, comprenant qu'il fallait soutenir leur initiative : par leur installation ils réussissent à maintenir une agriculture de montagne à Noyarey, et à faire en sorte que la prairie de la Cuche résiste à l'assaut de la forêt.

Quel chemin parcouru...

La lecture de la chronique de Joseph Muguet et les entretiens avec les retraités et les actifs d'aujourd'hui mettent en évidence la grande diversité et la grande richesse d'un métier basé sur de nombreuses connaissances et compétences. L'entraide est importante : un syndicat agricole a été créé à Noyarey (CUMA) après la guerre, avec deux missions principales : d'une part mettre à la disposition de ses membres du matériel agricole dont le taux d'usage ne pourrait justifier un achat individuel : semoir à blé et engrais, arracheuse de pommes de terre, pulvérisateur ; d'autre part, faire des commandes groupées de semences, engrais, produits divers.

C'est un exemple des capacités d'adaptation et de diversification nécessaires pour résister et être encore présent aujourd'hui.

La pression foncière joue un rôle non négligeable sur la gestion des terres agricoles : les propriétaires fonciers gardent leurs terres dans l'espoir de les valoriser un jour, tandis que les exploitants actuels préfèrent le statut de locataire pour ne pas trop s'endetter.

Les conditions environnementales sont de plus en plus difficiles : les terres dans la plaine ont toujours été liées à la nappe phréatique. Autrefois celle-ci était à fleur de

sol à certains moments de l'année et gênait le travail de la terre. Le laboureur disait que «la voisine suivait la charrue», l'eau apparaissant dans le sillon dès le passage du soc. Il était difficile de travailler dans ces conditions.

Ce contexte a été bouleversé dans les années 80 par la construction du barrage sur l'Isère qui a entraîné le dragage du lit de la rivière en aval, l'interruption de la liaison entre le Furon et le Gélinot. Pour pallier la baisse du niveau de la nappe phréatique et l'assèchement des ruisseaux, des aménagements hydrauliques ont été nécessaires pour organiser l'irrigation des terres. Il y a 15 ans s'est créée à Pra Paris une association de propriétaires fonciers de Sassenage et de Noyarey, pour la construction et l'exploitation d'un réseau de distribution d'eau couvrant leurs terres. Chaque adhérent contribue à son fonctionnement. Il ne peut s'y soustraire ; une servitude en quelque sorte liée au foncier. Aujourd'hui la surface desservie n'est pas complètement utilisée. Les grandes cultures (maïs, blé, colza...) occupent les terres disponibles.

Révolutions techniques, formation professionnelle, PAC*, agriculture biologique... Le métier d'agriculteur a considérablement évolué au cours des cinquante dernières années. Il n'en reste pas moins un métier qui réclame beaucoup d'engagement, un esprit d'entreprise aigu, et la capacité à faire face à de nombreux aléas, qu'ils soient d'ordre commercial ou météorologique. Quelle que soit l'époque, pour «en vivre», il faut «travailler dur»... et être passionné ! Car les paysans d'hier et les agriculteurs d'aujourd'hui partagent ce même amour pour la terre.

*La Politique agricole commune a été mise en place à l'échelle de l'Union européenne.

Remerciements



Au moment d'achever cet ouvrage, notre gratitude va d'abord à tous ceux qui ont accepté de témoigner pour faire œuvre utile, à destination des nouvelles générations, avec une pensée pour Paul Faure, aujourd'hui disparu. Rien n'aurait pu se concrétiser sans la ténacité du groupe Patrimoine, et plus particulièrement de Paul Demaison qui a réalisé tous les entretiens et les a transcrits. Le soutien et les encouragements des élus et du personnel municipal ont permis d'aller au terme de ce projet, avec le souvenir ému d'Etienne Maes, conseiller municipal de 2001 à 2007, auquel il tenait tant à cœur de se préoccuper de ce monde agricole qu'il connaissait bien, et à qui nous voudrions dédier cette publication.

Sophie Dupisson
Conseillère municipale
déléguée au patrimoine

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Josiane Brun, Raymond Vignal
TEXTES : Paul Demaison, Sophie Dupisson
PHOTOS : coll. communale, Musée Dauphinois, collectionneurs privés, Sophie Dupisson, Josiane Brun, Thierry Lemaître, DR
CRÉATION GRAPHIQUE - MAQUETTE : Thierry Lemaître, Le Grand-Lemps.
IMPRESSION : sur papier recyclé avec des encres biologiques végétales par l'Imprimerie des Eaux Claires, Echirrolles.
Dépôt légal à parution

