



La culture du raisin Chasselas de Moissac

► Entre Atlantique et Méditerranée, les paysages du Quercy sont indissociables de la culture du raisin « Chasselas de Moissac ». Moissac, ville-phare du territoire, reconnue pour le patrimoine notoire de l'abbaye Saint-Pierre de Moissac, classée au Patrimoine de l'Humanité (UNESCO), s'inscrit dans un paysage de fruitiers et de vignes produisant le « Chasselas », raisin blanc de table d'une finesse exquisite. Ce raisin fut le premier fruit à obtenir en 1971 une *Appellation d'origine contrôlée* (AOC), grâce à l'implication et à la dextérité des producteurs locaux, pour lesquels « épamprer, ébourgeonner, ébrindiller, écimer, flécher et ciseler » à la main sont des tâches saisonnières qui font la préciosité des grappes de Chasselas. Moissac, ville historique où se côtoient patrimoine culturel matériel et immatériel, est labellisée « Ville Pays d'art et d'histoire », « Site remarquable du Goût », et se distingue depuis le Moyen Âge pour son raisin de consommation.

Le raisin Chasselas de Moissac est apprécié pour ses qualités gustatives, craquant au goût de miel, pour la rondeur et l'épiderme doré de ses grains et enfin pour sa culture « raisonnée », au titre d'une agriculture durable. Aujourd'hui, de 2 500 à 3 500 tonnes de Chasselas de Moissac AOP sont produites chaque année sur la zone d'appellation.

Identification

Nom de l'élément

La culture du raisin Chasselas de Moissac

Type d'élément selon la classification Unesco

- traditions et expressions orales
- arts du spectacle
- pratiques sociales, rituels ou événements festifs
- connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers
- savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel
- autre

Communauté(s), Personne(s) rencontrée(s)

Les moines de l'abbaye Saint-Pierre de Moissac ont été, dès le Moyen Âge, les premiers à cultiver la vigne pour leur consommation. La communauté du raisin de Moissac puis du Chasselas s'est ensuite développée avec l'arrivée du chemin de fer et du transport fluvial, qui transportaient le Chasselas local vers Paris et Bordeaux. Ces chasselatiers perpétuent à Moissac depuis le XIX^e siècle cette pratique, portée en particulier par des femmes, au rôle majeur dans la production de ce raisin de qualité. Dès les années 1950, Le Syndicat agricole de Moissac s'est mobilisé pour valoriser ce produit délicat au goût exceptionnel, permettant ainsi de préserver la qualité du Chasselas par l'obtention en 1956 de la reconnaissance « Appellation d'Origine ». L'identification des cépages effectuée à l'époque a été à l'origine du futur territoire de l'AOC (Appellation d'origine contrôlée).

Depuis cette période d'expansion, le nombre de producteurs a diminué au fil des années, avant de se stabiliser récemment. Le besoin de main-d'œuvre important et les coûts induits sont les causes de la diminution du nombre de producteurs. De 500 producteurs pour 1000 hectares il y a dix ans, il reste aujourd'hui 250 chasselatiers pour 500 hectares de la zone AOP.

Producteurs « chasselatiers », ingénieurs et techniciens agronomes sont résolument orientés vers une production de qualité respectueuse de l'environnement grâce à la pratique d'une agriculture raisonnée.

Depuis la « Route du Chasselas » créée dans les années 1960 jusqu'à aujourd'hui, les acteurs du tourisme participent activement à la valorisation du Chasselas, fer de lance de la communication du territoire. L'association des « Sites remarquables du Goût » joue à ce titre un rôle significatif dans la stratégie touristique du site de Moissac.

Nom et rôle et/ou fonction des personnes rencontrées

Les **chasselatiers** et les représentants des organisations locales impliquées dans la valorisation de la culture du Chasselas ont accueilli les enquêteurs sur place lors des entretiens des 26 et 27 mai 2016 à Moissac et dans plusieurs communes du Tarn et Garonne :

Chasselatières /chasselatiers

- Sylvie TAURAN, Ferme des Trois-Collines, musée conservatoire du chasselas à Saint-Paul d'Espis
- Sabine et Jean-Emmanuel RIGAL, à Saint-Paul d'Espis
- Maryse et Jacky CUSTODY, à Cazes-Mondenard
- Martine DAMIANI, à Moissac
- Violaine MOLES, à Cazes-Mondenard

Expéditeur

Claude Brioude, expéditeur à Moissac

Transformateurs

Christelle et Claudine LANNES, Clos de Ladrex, Magasin à la ferme à Saint-Paul d'Espis

Associations, établissements culturels, touristiques et de formation

- Nicole MALMON, présidente de l'Association des Sites Remarquables du Goût (SRG) de Moissac
- Alain Nicolas, directeur du lycée professionnel agricole de Moissac
- Bernard BORDERES, Fédération des Sites remarquables du Goût (SRG)
- Christian ROCCA, Fédération des Sites remarquables du Goût (SRG)
- Claude Gauthier, président du syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOP
- Aude CANCE, directrice de l'Office de tourisme de Moissac
- Caroline Manens, Agence de développement touristique de Tarn-et-Garonne

Collectivités

- Jean-Michel Henryot, maire de Moissac
- Muriel Valette, adjointe au maire, chargée du tourisme, de la culture et du patrimoine

Restaurateurs

membres de l'association locale des Sites remarquables du Goût

- Thierry BONIFAS, restaurateur, restaurant « Le Florentin » à Moissac
- Frédéric BACOU, restaurateur, hôtel du Quercy à Lauzerte

Localisation physique de l'élément

On retrouve le Chasselas en France : dans le Val de Loire à Pouilly-sur-Loire, en Seine-et-Marne à Thomery, dans l'Hérault à Clermont-l'Hérault, dans le Lot-et-Garonne à Prayssas et en Europe : en Allemagne, en Bulgarie (10 000 ha) et en Roumanie (14 000 ha) et en Suisse (destiné à la cuve, c'est le « **fendant** »).

Description de l'élément

► Quelle pratique ?

Entre Atlantique et Méditerranée, les paysages du Quercy sont indissociables de la culture du raisin « Chasselas de Moissac ». Moissac s'inscrit dans un paysage de fruitiers et de vignes produisant le « Chasselas », raisin blanc de table d'une finesse exquise. Ce raisin fut le premier fruit à obtenir en 1971, une Appellation d'origine contrôlée (AOC), grâce à l'implication et à la dextérité des producteurs locaux, pour lesquels « épamprer, ébourgeonner, ébrindiller, écimer, flécher et ciseler » à la main, sont des tâches saisonnières qui font la préciosité des grappes de Chasselas. Moissac se distingue depuis le Moyen Âge pour son raisin de consommation.

Le raisin Chasselas de Moissac est apprécié pour ses qualités gustatives, craquant au goût de miel, pour la rondeur et l'épiderme doré de ses grains et enfin pour sa culture « raisonnée » au titre d'une agriculture durable. De 2 500 à 3 500 tonnes de Chasselas de Moissac AOP sont aujourd'hui produites chaque année sur la zone d'appellation.

► Où : le cadre spécifique, géographie, paysages, architectures spécifiques ? Qualité du sol ?

Le cadre géographique de la pratique

Cultivé en Midi-Pyrénées autour de Moissac (Tarn-et-Garonne) et dans quelques communes du sud

du Lot, les parcelles de Chasselas sont plantées, sur des coteaux exposés généralement sud à sud-ouest, environ tous les 50 ans depuis le XIX^e siècle. Leur développement est tributaire de l'exposition et de la qualité du sol. La culture du Chasselas AOP s'appuie sur une pratique et un cahier des charges strict lié à l'exposition, la qualité physico-chimique du terrain et les pratiques culturales.

Depuis quelques années, le climat est favorable au Chasselas, car l'arrière-saison est meilleure avec un climat plutôt chaud et sec. Les sols des coteaux de Moissac sont généralement des terres argilo-calcaires dites « **terrefort** », puis l'on retrouve également des sols limoneux appelés « **boulbènes** ».

En 2016, la culture du Chasselas représente 500 hectares de terres, 1200 heures/an de travail lié à un savoir-faire spécifique sont nécessaires pour arriver à obtenir la qualité AOP.

La plantation

Maryse et Jacques ont hérité de leurs parents de vignes âgées qu'ils ont dû renouveler à partir du même cépage, mais de clones différents – un cépage est constitué d'un ensemble de clones. La première vigne a été replantée en 1998.

Ils décrivent leur replantation, qui fut l'occasion de tester différentes formes de cultures pour garantir un résultat optimal, en achetant leurs plants aux pépiniéristes fournis par le Groupement de vulgarisation agricole du Chasselas, qui collecte les bois des vignes-mères et les vend aux pépiniéristes.

Le choix des bois est également représentatif :

- Le bois vert est plus productif et plus tardif avec une grappe épaulée ;
- Le bois rouge est plus précoce (environ dix jours avant le bois vert) et plus cylindrique (moins typé).

Les rangs : les souches, habituellement plantées tous les 1,30 m, ont été replantées tous les 0,60 m, de façon à obtenir une qualité AOP plus rapidement grâce à la concurrence racinaire.

Le palissage

Il consiste à conduire la vigne sur une structure en y pliant sa flèche et palissant ses sarments à l'aide de liens, dans le but d'en améliorer la qualité et le rendement.

* Palissage en vertical

Forme à un seul plan de palissage (simple et moins coûteux à l'installation).

* Palissage en lyre

Forme à deux plans de palissage, créée par l'INRA afin de permettre une qualité AOP plus précoce, en favorisant la baisse de vigueur et en libérant les grappes pour les rendre moins sensibles au botrytis (ennemi majeur du chasselas).

* Palissage en T bord

Consiste à réaliser un double plan de palissage à port retombant. Il est composé de deux plans inclinés supérieurs et deux plans verticaux retombants. La flèche est installée à 1,50 m du sol.

Les sarments retombent naturellement de part et d'autre ; cela rend le travail de palissage, d'éclaircissage, d'éclaircissage et de cueillette moins fatigant. Il permet un gain de temps pour les producteurs d'environ 200 heures de travail de palissage en moins par rapport à la lyre et protège les grappes des brûlures du soleil.

L'arrosage

L'aspersion sur frondaison a été installée par Maryse et Jacques à la fois pour l'irrigation en été et la protection antigel du printemps à partir du débourrement.

Certains chassalatiers installent aussi un autre mode d'irrigation : le goutte-à-goutte, plus économe en eau et qui ne mouille pas le feuillage.

► **Quand : les étapes dans l'année, dans la journée, dans une manipulation ?**

Toutes les tâches des chassalatiers sont méticuleusement réalisées à la main dans les règles de l'art, au fil des quatre saisons.

► **Comment : techniques, savoir-faire, gestes, outils et matériaux ?**

L'hiver

** La taille hivernale*

La **taille guyot** simple ou double, obligatoire en AOP, consiste à renouveler le bois de taille systématiquement chaque année en gardant un sarment de l'an passé (appelé « flèche ») et un **courson**, porteur de la future flèche de l'année suivante. Parfois, le chassalatier regarde la lune pour choisir le moment de la taille, « taillée en lune nouvelle pour les vignes faibles » et en « lune descendante pour les vignes vigoureuses ».

Ce sont essentiellement les femmes qui taillent la vigne. Elles/ils taillent avec un sécateur à main, pneumatique ou électrique avec batterie.

Les sarments, sortis et mis dans l'entre-rang, sont retirés ou broyés ou parfois récoltés dans des broyeurs /récupérateurs.

** L'entretien du palissage*

Le chassalatier répare le palissage, replante les piquets cassés, retend les fils de fer.

Le printemps

** L'épamprage*

Consiste à éliminer les rameaux infertiles qui se sont développés sur la partie inférieure de la souche.

** L'ébourgeonnage*

En début avril, la vigne « **débourre** » et les bourgeons éclatent ; on les éclaircit en les choisissant, on enlève les contre-bourgeons. L'ébourgeonnage permet de réguler la récolte et c'est la première prophylaxie du botrytis.

** Le palissage*

Les sarments sont entrelacés entre les fils de fer du palissage au fur et à mesure qu'ils poussent tel un tissage végétal. Plusieurs passages sont nécessaires.

** Entretien des rangs*

Le chassalatier ensemece l'entre-rang pour faciliter le passage des tracteurs après la pluie et travaille le pied des souches pour éliminer la concurrence des mauvaises herbes.

** Pose des filets anti-grêle*

Les filets contre la grêle sont positionnés d'un côté ou des deux côtés du rang en vertical ou lyre, ce qui offre un paysage « neigeux » des vignes sur les coteaux.

** L'incision annulaire*

À la fin du printemps, quand le grain a la taille d'un petit pois, on utilise la pince à inciser, qui empêche la sève élaborée de redescendre aux racines, afin que les baies grossissent davantage et

qu'il y ait un gain de précocité.

L'été

** Rognage (ou écimage)*

Après la floraison, la vigne a besoin de soleil et de chaleur. Or, la vigne croît verticalement et dépasse le plan de palissage. Le chassalatier réalise alors un **rognage**, qui consiste à supprimer l'extrémité des rameaux en croissance. Pour cela, il utilise une « écimeuse » ou rogneuse utilisée après la Saint-Jean, le 24 juin, afin d'éviter un retour de vigueur dans les grappes.

** Éclaircissage*

Toujours après la floraison, le chassalatier peut évaluer le nombre et la répartition des grappes sur les ceps. Si la nature a été généreuse, le nombre de grappes peut s'avérer excessif et pour avoir de la qualité doit supprimer des grappes et rester dans les critères AOP de 16 t/ha maximum en rendement brut.

** Effeillage*

Pratiqué avant la récolte, l'**effeuillage** a pour objectif de favoriser la maturation des raisins. Le chassalatier enlève certaines feuilles autour des grappes, favorisant leur aération et leur ensoleillement. Cela baisse l'humidité autour du raisin, ce qui le rend moins sensible à la pourriture grise (botrytis).

L'automne

** La cueillette*

Elle est manuelle et la récolte se fait en cagettes, qui respectent la fragilité du produit sur une seule couche. Elle se fait durant l'automne, en plusieurs passages pour atteindre la maturité optimale, habituellement en 3 fois : 30 %, 30 % et le reste de la production. Les récoltes tardives font dit-on, le meilleur Chasselas. Plusieurs critères sont à la base de la cueillette : la taille, le poids, la couleur dorée et le craquant en bouche. Autrefois, les raisins étaient mis en sacs par les femmes dans la vigne. 200 à 300 kg de raisin partaient directement à Rungis dans des sacs : 2 grappes par sac en papier Kraft, coupé en bas à cause de l'humidité, déposés dans des caisses de 10 à 12 kg de raisin remplies au champ. Dans les années 1960, on utilisait également des **claires** - panneaux à claire-voie en bois ou en osier -, portées à 2 dans les rangs, fabriquées avec l'osier planté en bordures des parcelles qui permettaient de recueillir 50 kg de raisin.

** Le triage*

Des lots spécifiques sont sélectionnés dans la vigne pour l'AOP et enfin dans l'atelier de conditionnement familièrement appelé le « **tradou** », salle comprenant des grandes ouvertures orientées généralement à l'ouest, car beaucoup de lumière est nécessaire pour choisir la coloration des grappes. Là, le raisin est trié, libéré des grains abîmés (c'est le ciselage), puis conditionné. Les grappes de raisin AOP doivent peser 100 grammes minimum. Le velouté est donné par la « prune », parure dorée, mate et à peine duveteuse du grain de chasselas. Il faut ensuite le placer sur un papier de soie.

** Le conditionnement*

Une partie du raisin récolté est mis dans une chambre froide pour un à deux mois avec des diffuseurs de soufre et ensuite ciselé et conditionné. Les contenants sont normés et de :

- 8 kg pour le plateau standard de 60 x 40 cm avec séparateur
- 4 kg pour le plateau haut de gamme de 40 x 30 cm

- 750 g pour la barquette plastique
- 2 kg pour les colis de 20 x 30 cm

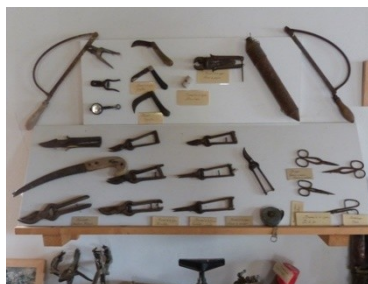
L'emballage doit porter la mention « Chasselas de Moissac AOP », écrite avec les plus gros caractères de l'étiquette ; doivent y être mentionnés : appellation d'origine contrôlée, nom et coordonnées du producteur.

Les outils

La vigne est traitée du printemps à l'été pour éliminer les champignons comme le « mildiou » ou l'« oïdium » ; les appareils agricoles traditionnels étaient utilisés tels que :

- La soufreuse pour diffuser de la fleur de soufre sur les vignes contre l'oïdium,
- Un pulvérisateur pour diffuser la bouillie bordelaise (fongicide naturel à base de sulfate de cuivre et de chaux).

► Les différents métiers du savoir-faire, compétences et acteurs ?



De la culture, à la transformation à la distribution

Méthodes traditionnelles et agriculture durable

Sabine et Jean-Emmanuel Rigal, gérant leur exploitation avec un objectif de qualité du produit, privilégient la pratique de l'« agriculture raisonnée » et la vente directe ou régionale au MIN (Marché d'Intérêt National) de Toulouse.

Pour eux, la recherche de la qualité vise principalement :

- la qualité gustative : la production d'un raisin d'excellence « fruité »,
- la qualité des techniques d'exploitation respectueuses de l'environnement.

Le rendement moyen de production est de 10 à 12 tonnes/ha, ce qui génère de la qualité et une diminution du nombre de traitements pratiqués de façon raisonnée depuis 25 ans. Ainsi, en 2015, sa production a été réalisée avec moins de 10 passages avec le pulvérisateur.

Pour cela, Jean-Emmanuel Rigal utilise une gamme de méthodes nouvelles et traditionnelles pour une culture durable :

- Des couverts végétaux, tels que la luzerne et le trèfle parmi la dizaine de couverts capables de capter l'azote et d'activer les bactéries qui entretiennent le taux d'azote et de matière organique nécessaire à la vigne. Ils luttent de plus contre l'érosion et fixent l'humidité, et par conséquent diminuent le risque de maladies.
- Sa particularité est d'appliquer le couvert un rang sur deux : l'eau est captée sur un rang et active les bactéries, le rang couvert permet d'augmenter le taux de matière organique.
- Il utilise aussi la méthode de la confusion sexuelle, technique de lutte contre les parasites, notamment les vers de la grappe, en perturbant leur système hormonal de reproduction.
- Il applique également des méthodes traditionnelles, telles que la plantation de rosiers en bout de rang, témoins de la présence de maladies comme l'oïdium, ou la lavande, qui attire les insectes pollinisateurs et éloigne les pucerons.

La diversité des variétés caractérise son exploitation depuis dix ans :

- Le Chasselas violet, à la rafle et au sarment violet,
- Le Chasselas rose, aux grappes exceptionnelles, dont le raisin est très bon,
- Le Chasselas de Cioutat, dit « à feuille de persil », très doré à cause des feuilles très découpées qui laissent passer plus de lumière.

Il emploie environ 8 personnes pendant deux mois pour la récolte de fin août à octobre. Avec sa sœur Sabine, ils transforment aussi leur raisin chasselas en produits raffinés (gelées, confitures, jus plat ou pétillant).

Les transformateurs

Sur les traces du premier producteur de jus de chasselas, Claudine Lannes a créé son atelier de transformation en 2000, le « Clos de Ladrex », magasin à la ferme. Productrice de chasselas, Claudine, qui confectionne le « **verjus** », les confitures, gelées et pâtes de fruits de Chasselas, a créé et commercialise « L'Émoustilleur », un apéritif local fabriqué à partir du moût de raisin et d'eau-de-vie.

Claudine et sa fille vendent également sur les marchés, salons et aussi à Paris avec le réseau « Les Paris fermiers ».

Les restaurateurs

Le raisin Chasselas de Moissac peut se déguster avec les spécialités locales, telles que du foie de canard poêlé : les grains sont réchauffés dans le jus de chasselas, ajouté sur l'assiette, en particulier chez les restaurateurs membres de l'association des « Sites remarquables du Goût ».

Il se distingue dans les recettes traditionnelles : le « **verjus** », jus de chasselas nouveau, où le raisin est apprécié hors période de production (« lapin au verjus »).

Le restaurant « Le Florentin » de Moissac propose le « vert jus » et « confit de Chasselas », des huîtres, foie gras et poulet au vert jus.

Le « verjus » n'est encore commercialisé que par un seul producteur de la région.

Les produits dérivés du chasselas les plus courants sont : la confiture, le verjus, les pâtes de fruits, les sorbets, le jus de chasselas.

► **Les produits ? Spécificité : goût, types de conservation, de préparation**

Le raisin chasselas doré donne de belles grappes de raisin blanc à reflets doré, à chair savoureuse, craquante et sucrée, à l'automne.

La qualité incontournable du raisin Chasselas de Moissac AOP s'appuie sur plusieurs critères :

- Longueur minimum de la grappe : 12 cm
- Grappe souple et homogène
- Coloration dorée
- Poids minimum : 100 g
- Teneur en sucre : 160 g par litre minimum et un indice de maturité de 25 minimum (rapport sucre/acidité)

Le Chasselas de Moissac se déguste même l'hiver. Aujourd'hui, 800 tonnes de Chasselas de Moissac AOP sont vendues dans toute la France de novembre à décembre.

Fin octobre, alors que sont récoltées les dernières grappes au sommet de leur maturité, les chasselatiers conservent les plus belles afin de les proposer au consommateur pour les fêtes de fin d'année. Six producteurs locaux sont encore garants de cette pratique traditionnelle et festive, en gardant, malgré la demande, un surplus de Chasselas consacré à la production du raisin de Noël.

Son coût de production est de 2 € / kg avec comme objectif de privilégier la qualité.

Selon M. Brioude, expéditeur de fruits depuis 1970, dans son entreprise, la vente du raisin (toutes variétés) est répartie entre la grande distribution (30 %), l'export (30 %) et le marché traditionnel français (30 %). Elle concerne à 100 % le marché français.

Maryse et Jacques Custody vendent leur récolte à un expéditeur, mais aussi à Sodexo, pour les écoles et les maisons de retraite. Ils participent aux « Marchés flottants du Sud-Ouest », sur les quais de Seine à Paris, avec environ 70 plateaux de barquettes de Chasselas vendus.

Le Chasselas de Moissac AOP est considéré comme le fleuron des fruits et produits locaux en terme de communication.

| Apprentissage et transmission de l'élément

► Transmission familiale

La transmission est encore, chez les chassellatiers, essentiellement familiale.

Jean-Emmanuel Rigal est arboriculteur, de formation arboricole, avec une spécialité production intégrée et raisonnée de l'École d'agronomie d'Auzerville. Il a ensuite travaillé pendant un an dans une exploitation du Minnesota (États-Unis). L'exploitation familiale des Rigal cultive du Chasselas depuis 1870. Les agriculteurs étaient installés à Saint-Paul d'Espis et allaient à pied, puis à cheval vendre le chasselas au marché des Récollets à Moissac.

Maryse et Jacques Custody ont une propriété exploitée depuis plusieurs générations. À leur tour, ils vont la transmettre à leur fils de 30 ans, diplômé d'un BTS Agro Equipement.

Diplômé d'un BTS Production végétale, Violaine Moles a repris depuis trois ans, avec son oncle, l'exploitation de son père, à Mazères près de Lauzerte, soit 7 ha de vignes. Son oncle est chargé de la commercialisation et Violaine cultive en « bio ». Elle a reçu des aides publiques pour soutenir son activité, l'achat de nouveaux équipements et les replantations. Elle cultive du « Chasselas » et du « Centennial », mais aussi 2 ha de pruniers. Sa production est commercialisée par son oncle vers les boutiques « Biocoop », les primeurs bio ou magasins de détail. La raison de cet engagement est la maladie de son père, qu'elle impute aux produits phyto-sanitaires qu'il utilisait pour traiter la vigne. Violaine n'utilise aucun produit chimique, ni désherbant, ni insecticide, mais essentiellement du cuivre et du soufre, et participe à un programme financé par l'Europe pour trouver des alternatives au cuivre (réseau des fermes dephy).

► Le rôle des femmes dans la culture du Chasselas

Tailleuses, trieuses ou cueilleuses, ce sont les femmes qui maîtrisent ces savoir-faire de dentellières pour « **flécher, épamprer, ébourgeonner, ébrindiller et ciseler** » à la main. La pratique se transmet de mère en fille. Les mains des femmes trient méticuleusement dans le « **tradou** » et posent délicatement les grappes dorées sur des papiers de soie. Autrefois, les trieuses venaient de l'Aveyron, du Gers et du Lot pour travailler dans les vignes de Tarn-et-Garonne.

De là était née une tradition, selon Nicole Malmon, chassellatière et présidente de l'association des SRG, dit du « bal des Trieuses », qui avait lieu une fois par semaine dans plusieurs villages de la zone d'appellation.

► Formation

Implanté au cœur de la ville de Moissac, et disposant d'un internat neuf, le **Lycée professionnel**

agricole de Moissac a une capacité d'accueil de 150 élèves environ.

Spécialisé en horticulture, il propose un enseignement qui permet d'entrer dans la vie active rapidement ou de poursuivre ses études après un Bac professionnel.

Le lycée agricole de Moissac assure des formations initiales et continues en horticulture et arboriculture et comprend de plus l'exploitation agricole du « **Domaine du Pesquié** » qui propose une large diversité de fruits (cerises, pêches, abricots, prunes, raisins de table, légumes en agriculture biologique et fleurs). L'exploitation arboricole de Moissac a une vocation pédagogique forte. Elle offre en effet aux élèves, apprentis et stagiaires adultes une diversité de supports qui leur permet de comprendre la complexité des productions arboricoles et horticoles. Elle constitue de plus un moyen de sensibiliser les jeunes aux métiers de l'agriculture et à un secteur professionnel encore trop méconnu.

Le « **Conservatoire du Chasselas** » a été implanté en 2001 au sein du lycée professionnel de Moissac avec pour principale mission de conserver le patrimoine génétique du Chasselas par la pratique d'une agriculture raisonnée mais aussi pour devenir la vitrine de l'appellation du raisin Chasselas de Moissac. Représentant la mémoire du cépage, il inclut les principales expressions du cépage pour le Chasselas : des types « bois rouges, bois verts apyrènes, chasselas rose, violet, de cioutat (à feuilles de persil), etc.

Ce conservatoire est doublé à l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), le chasselas étant le témoin phénologique pour toutes les variétés de vigne cultivées en France.

Le Conservatoire du Chasselas abrite 107 clones différents, dont ceux qui sont cultivés actuellement. Les rangs sont orientés nord-sud avec 8 souches par clone conduites en lyre double densité.

Le conservatoire est maintenu par le GVA, l'IFV et l'INRA.

Historique

Repères historiques

Introduite à l'époque romaine, la vigne prospère dans le Quercy depuis le Moyen Âge grâce à la nature de son sol argilo-calcaire, excellent pour la vigne, et de son climat influencé par l'Atlantique et la Méditerranée¹.

La représentation de vigne sur certains chapiteaux du cloître de Moissac atteste sa présence dans le Bas-Quercy. Selon une légende, les boutures qui ont servi à constituer la célèbre treille du Roi du château de Fontainebleau, réalisée à la demande de François I^{er}, seraient originaires du Quercy².

En 1523, le vicomte d'Auban, diplomate sous François I^{er} à la cour du sultan Suleiman II, aurait importé en France des vignes de Chasselas de Constantinople. Elles furent plantées en serres pour obtenir des raisins de table (raisin Chasselas de Thomery, près de Fontainebleau)³.

À partir de 1830, les premiers inventaires de raisin attestent la présence de cépage de Chasselas dans les cantons de l'arrondissement de Moissac, de la plaine riveraine de l'Aveyron, du Tarn et de la Garonne et des coteaux environnants.

Au milieu du XIX^e siècle seulement, le Chasselas est planté pour être vendu. L'arrivée du chemin de fer en 1858 ouvre de nouveaux marchés en particulier sur Paris ; la production gagne tous les coteaux du nord de la Garonne. La culture familiale devient commerciale.

La crise du phylloxera à la fin du XIX^e siècle ralentit son développement, mais l'introduction de plants résistants (grâce aux porte-greffes américains) à la maladie permet la reprise de la culture du

chasselas dans la région de Moissac et de Montauban, ainsi que l'émergence du secteur de Cazes-Mondenard et Lauzerte grâce à M. Laborie, qui y a implanté le Chasselas.

La fin du XIX^e siècle connaît donc un bouleversement dans l'agriculture traditionnelle des coteaux moissagais : les vignes à vins plantées depuis des siècles vont devenir des vignes à chasselas.

En 1914, la surface atteint alors 4 100 ha sur l'ensemble de la zone de production. Le chemin de fer et la ligne Sète-Bordeaux, le canal du Midi et le Tarn ont permis le transport et le développement du Chasselas.

Dans les années 1930, la ville de Moissac devient « cité uvale » (*uva*, raisin en latin) et s'ouvre aux curistes qui viennent profiter des vertus du Chasselas à la manière des cures thermales. Très vite, la ville prospère, la renommée du Chasselas s'affirmant dans les années 1950.

En 1956, l'excellence du raisin est saluée par le décret du 21 juillet, qui reconnaît l'Appellation d'origine, puis, en 1971, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) lui attribue l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). Enfin, en 1996, l'Europe reconnaît les qualités du Chasselas de Moissac AOC, en lui attribuant l'Appellation d'origine protégée (AOP).

¹ <http://www.tourisme-tarnetgaronne.fr/fr/espace-presse/documents/CHASSELAS-DE-MOISSAC-DP-2015.pdf>

Dossier de presse Chasselas de Moissac

² <http://www.chasselas-de-moissac.com/>

³ <http://www.chasselas.ch/>

Source : Schenklive, n° 4, sept.-oct. 2010, La Newsletter des experts du vin : Courrier du vin.

Les récits liés à la pratique et à la tradition

Indiquez de quelle manière la communauté se représente l'histoire de la pratique ou de l'élément.

La renommée du Chasselas et de la ville de Moissac est également liée aux cures de raisin recommandées dans les années 1930 par le D^r Rouanet, qui y a instauré ces fameuses cures, pour pallier entre autres la surproduction et lutter contre l'alcoolisme.

La cure était pratiquée à l' « **uvarium de Moissac** », doté d'une remarquable rotonde Art déco, inspirée des motifs de raisin, qui attirait de nombreux curistes pour trois semaines, durant lesquelles ils ne s'alimentaient que de raisin de Chasselas, selon une prescription stricte du médecin.

La ville de Moissac, devenue « cité uvale », s'ouvre aux curistes qui viennent profiter des vertus du chasselas à la manière des cures thermales. La ville était la seule à posséder un « **uvarium** », où l'on venait consommer le raisin en grain ou en jus pour une remise en forme ou pour guérir de nombreux maux.

Le raisin Chasselas est diététique, riche en oligo-éléments et vitamines, d'où son effet énergétique, reminéralisant et détoxiquant. Il contient entre autres du potassium aux vertus diurétiques, des fibres alimentaires, de la vitamine B2 et de la vitamine P pour la circulation du sang.

Viabilité de l'élément et mesures de sauvegarde

Viabilité de l'élément

Depuis la période d'expansion des années 1950, le nombre de producteurs a diminué au fil des années puis s'est récemment stabilisé. La surface des terres diminuant régulièrement, le syndicat agri-

cole du Chasselas s'est mobilisé pour préserver cette production locale en créant la première appellation d'origine Chasselas de Moissac.

Le besoin de main-d'œuvre important et les coûts qui en découlent sont aujourd'hui les causes de la diminution du nombre de producteurs.

En 1998, un groupe de chassellatiers pour la « transmission du savoir-faire » a engagé l'élaboration d'un projet de valorisation patrimoniale, culturelle et culturelle de la production de Chasselas de Moissac AOP pour :

- expliquer ce métier,
- transmettre ses savoir-faire,
- partager la passion pour ce produit,
- exprimer le long travail qui, seul, permet de produire un Chasselas AOP.

Telle est l'ambition du groupe pour que demain ce raisin d'exception soit toujours l'emblème de la ville de Moissac et de tout un terroir. Ils ont produit dans cet objectif, un court métrage et un CD Rom interactif.

Claude Gauthier, chassellatier à Moissac depuis trois générations, un des initiateurs du projet, fait également partie du syndicat des Chassellatiers, dont le rôle est de promouvoir le produit *via* des salons en France. Il organise enfin la fête du Chasselas en septembre. Son exploitation emploie quatre salariés permanents et, en saison de mai à décembre, jusqu'à dix personnes.

Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

► Les acteurs de la valorisation

Le syndicat agricole de Moissac, né en 1922, se mobilise pour préserver la qualité du Chasselas de Moissac.

Le syndicat de défense du Chasselas de Moissac AOP (<http://www.chasselas-de-moissac.com/>) mène des actions de promotion et a édité le *Carnet de recettes Chasselas de Moissac*.

Le Groupement de vulgarisation agricole (GVA) du Chasselas diffuse le matériel végétal sain pour la multiplication des vignes auprès des professionnels du secteur du raisin de table, agriculteurs et pépiniéristes, afin de garantir l'authenticité du matériel végétal.

Le centre d'expérimentation Fruits et Légumes (CEFEL) (<http://cefel.eu/>), créé en 1985 à l'initiative des producteurs, travaille à l'expérimentation de clones de bois rouge, plus précoces que le bois vert et plus adaptés à ce que demande le marché.

Le Conservatoire des outils liés à la culture du Chasselas : l'exploitation familiale de Sylvie Tauran cultive 5,5 ha de raisin : Chasselas, Muscat, Centennial, mais aussi prunes, abricots et cerises. La productrice a créé il y a 5 ou 6 ans, dans un ancien « tradou », le musée-conservatoire du Chasselas, où sont rassemblés les principaux outils liés à la production du Chasselas, qu'elle récupère chez les producteurs du territoire. Elle fabrique également le traditionnel jus de Chasselas et participe au concours des jus et vins de côteaux du Quercy, ouvert aux adhérents du syndicat du Chasselas et des Sites remarquables du Goût.

► La création de marque, label, mesure de sauvegarde

Reconnaissance

■ En 1956, l'excellence du raisin est saluée par un décret du 21 juillet qui lui reconnaît une Appellation d'origine.

■ En 1971, l'Institut national des appellations d'origine (INAO) couronne les grappes aux grains juteux en lui attribuant l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). Il devient le premier fruit frais à obtenir le label AOC. Cette nouvelle dimension offre au consommateur une garantie de qualité et permet de valoriser le produit.

■ 25 ans après, en 1996, l'Europe reconnaît les qualités du Chasselas de Moissac AOC en lui attribuant l'Appellation d'origine protégée (AOP). En France, seuls les produits sous AOC peuvent bénéficier d'une AOP, une distinction protégée sur l'ensemble du territoire européen.

Label

■ Le cloître et le portail roman de l'abbaye Saint-Pierre de Moissac ont été inscrits au Patrimoine mondial de l'Humanité (UNESCO) en 1998, au titre du bien « Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France ».

■ Moissac rejoint le réseau des « Sites remarquables du Goût » en 2003. L'association locale des Sites remarquables du Goût est chargée d'assurer l'accueil touristique et la promotion du raisin Chasselas de Moissac en collaboration avec les producteurs, les restaurateurs et les hébergeurs regroupés au sein du « Carnet de découverte » du Chasselas de Moissac.

■ Moissac a été labellisée « Ville d'art et d'histoire » en mars 2012. Chaque année, une exposition dévoile un aspect du patrimoine moissagais.

Participation des communautés, groupes et individus

Sources, bibliographie

► Publications

Le Chasselas de Moissac et la cure uvale, par Hélène Argoul, Toulouse Université 1995 : <http://www.sudoc.fr/041544110>

PARIS-Muséum Hist. naturelle : <http://www.sudoc.fr/020210280>

Le chasselas de Moissac : de la fin du XVIII^e siècle à nos jours, par Jérôme Calauzènes, Ed. du Laquet, 2001 : <http://www.sudoc.fr/075083892>

Influence des interactions cationiques sur la nutrition minérale et la qualité du Chasselas de Moissac, raisin de table, par Georges Bertoni, Institut national polytechnique (Toulouse), 1980

« Chasselas de Moissac », par Josse-Alaterre G., dans *Alim'agri, magazine du ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire*, n° 1551, 2012, p. 3.

Dossier de presse « Chasselas de Moissac AOP 2015 »

Chasselas de Moissac, scènes et personnages de la Moissagaise, par Henri Ena, 1989

La Création d'un Conservatoire du Chasselas à Moissac, par le lycée professionnel agricole de Moissac / SI-CAREX (Société d'intérêt collectif agricole de recherche expérimentale) du Sud-Ouest, 2001.

▼ Reportages photographiques et films documentaires

Chasselas forever, une histoire de cépage, film documentaire de Florian Burion :

<http://docplayer.fr/20153550-Chasselas-forever-une-histoire-de-cepage.html>

La production du raisin de table : chasselas de plein air – 1928, Archives de l'INA :

<http://www.ina.fr/video/VDD09005676>

« Au Fil du Tarn », émission « Des Racines et des Ailes » FR3, 14 octobre 2015 :

http://www.france3.fr/emissions/des-racines-et-des-ailes/videos/de_latlantique_a_la_mediterranee_au_fil_de_la_garonne_et_du_canal_du_midi_05-10-2016_1305015

► Sites Internet

<http://www.tourisme-tarnetgaronne.fr/fr/espace-presse/documents/CHASSELAS-DE-MOISSAC-DP-2015.pdf>

<http://www.chasselas-de-moissac.com/>

<http://www.chasselas.ch/>

| Données techniques

▶ **Dates et lieu(x) de l'enquête :**

Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée – Département de Tarn-et-Garonne – Communes : Cazes-Mondenard, Lauzerte, Moissac, Saint-Paul d'Espis.

▶ **Date de la fiche d'inventaire :**

Entretiens les 26 et 27 mai 2016 – enquête de juin à octobre 2016

▶ **Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs :**

Catherine Virassamy – Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire - pour la Fédération des Sites Remarquables du Goût.

▶ **Nom du rédacteur de la fiche**

Catherine Virassamy – Association greenandcraft, le comptoir des savoir-faire - pour la Fédération des Sites Remarquables du Goût.

▶ **Crédits photographiques**

© Catherine Virassamy