



HAL
open science

A quoi servait l'augue sur la presqu'île de Saint-Tropez du XVIIe siècle au début du XXe siècle ?

Bernard Romagnan

► To cite this version:

Bernard Romagnan. A quoi servait l'augue sur la presqu'île de Saint-Tropez du XVIIe siècle au début du XXe siècle ?. Freinet, Pays des Maures, 2003, Freinet-Pays des Maures (ISSN 1275-2452), 4, pp.9-12. hal-02919157

HAL Id: hal-02919157

<https://hal.science/hal-02919157>

Submitted on 5 Sep 2020

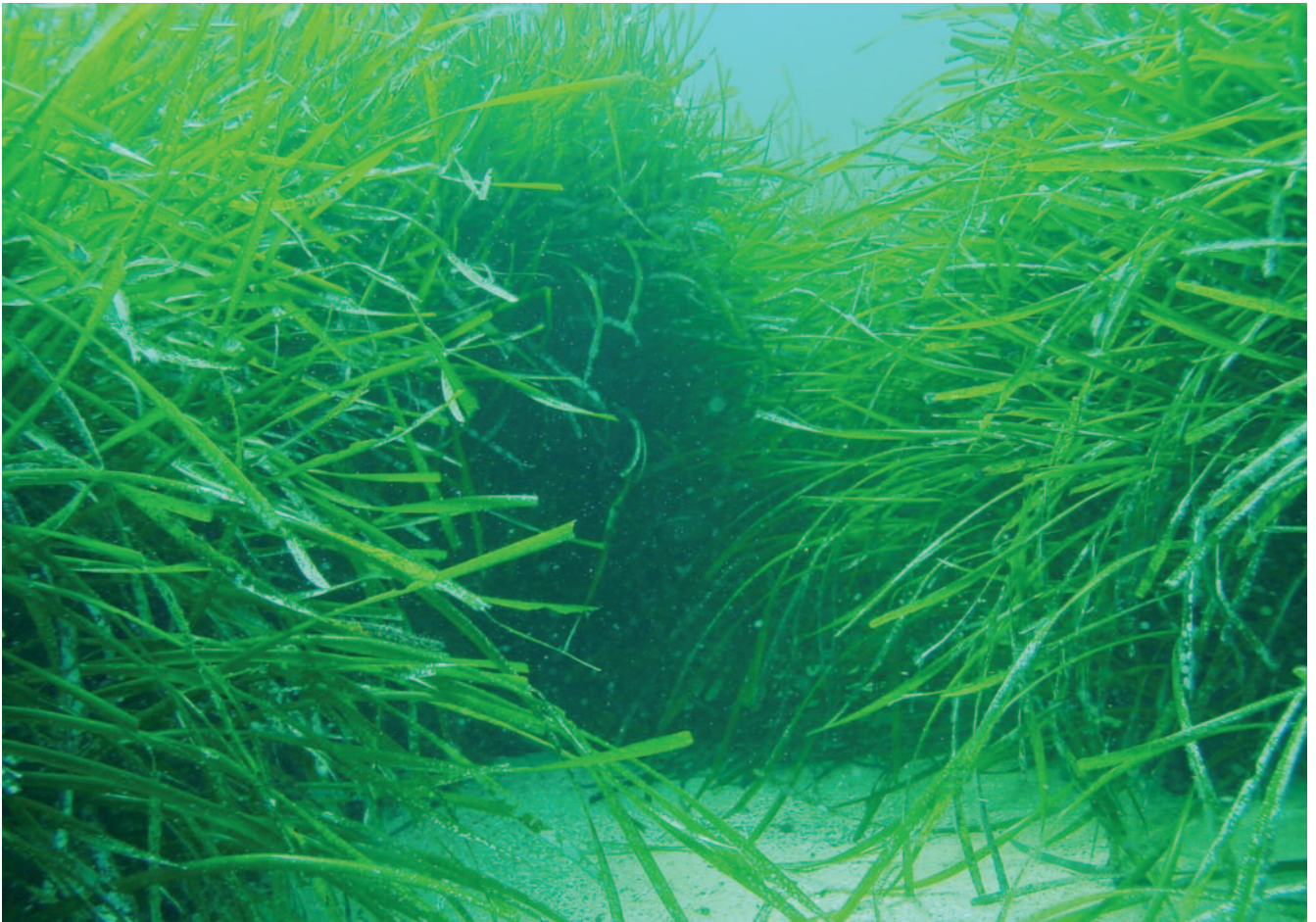
HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Si vous citez tout ou partie d'un article, pensez à citer l'auteur et l'ouvrage:

ROMAGNAN Bernard, «À quoi servait l'*augue* sur la presqu'île de Saint-Tropez du XVII^e au début du XX^e siècle ?», *Freinet-Pays des Maures*, n°4, 2003, p. 9-12.

Freinet Pays des Maures



Sommaire

Cavalaire au Moyen Âge. Élisabeth SAUZE	3
À quoi servait l' <i>augue</i> sur la presqu'île de Saint-Tropez du XVII ^e au début du XX ^e siècle? Bernard ROMAGNAN	9
À propos d'un personnage de la geste de Maurin des Maures: Maître Pin, aubergiste au Plan-de-la-Tour, une nouvelle inédite de Jean Aicard. Albert GIRAUD	13
Une rixe à la chapelle Notre-Dame de la Queste de Grimaud. Éric VIEUX	19
Le castrum médiéval de Sainte-Madeleine à la Môle, nouvelles recherches. Henri RIBOT	27
Les Maures, une nature africaine. Denis HUIN	31
Le bail en métayage d'un « ménage » du pays des Maures en 1900. Albert GIRAUD	37
Découverte le temps d'un inventaire : la bibliothèque d'un honnête homme du XIX ^e siècle, Émile Ollivier (1825-1913). Julia BORTOT	43

À quoi servait l'augue sur la presqu'île de Saint-Tropez du XVII^e au début du XX^e siècle ?¹

Freinet,
pays des Maures
■ n° 4, 2003,
Conservatoire
du patrimoine
du Freinet,
La Garde-Freinet
(Var)

Pendant des siècles nos ancêtres ont su tirer profit d'un végétal appelé *augue* en provençal, algue en français. En réalité, il ne s'agit pas d'une algue mais d'une phanérogame marine, plante à fleurs pourvue de tiges et de racines, abondante le long des côtes méditerranéennes : la posidonie, *Posidonia oceanica* (Linnaeus) Delile². Cet aspect de l'histoire agricole ne semble pas avoir été abordé par les chercheurs, pour la raison très simple que les documents qui évoquent le sujet sont particulièrement rares. Pour ce qui concerne la presqu'île de Saint-Tropez, nous ne disposons que de trois textes. Leur étude trouve son complément dans une enquête orale menée auprès d'agriculteurs et de viticulteurs des terroirs de Saint-Tropez et de Ramatuelle.

Le premier texte date du 11 janvier 1634 et s'intitule « Enquête et estimation du dédommagement pour la création d'un chemin aux quartiers du Pinet et de Pampelonne »³.

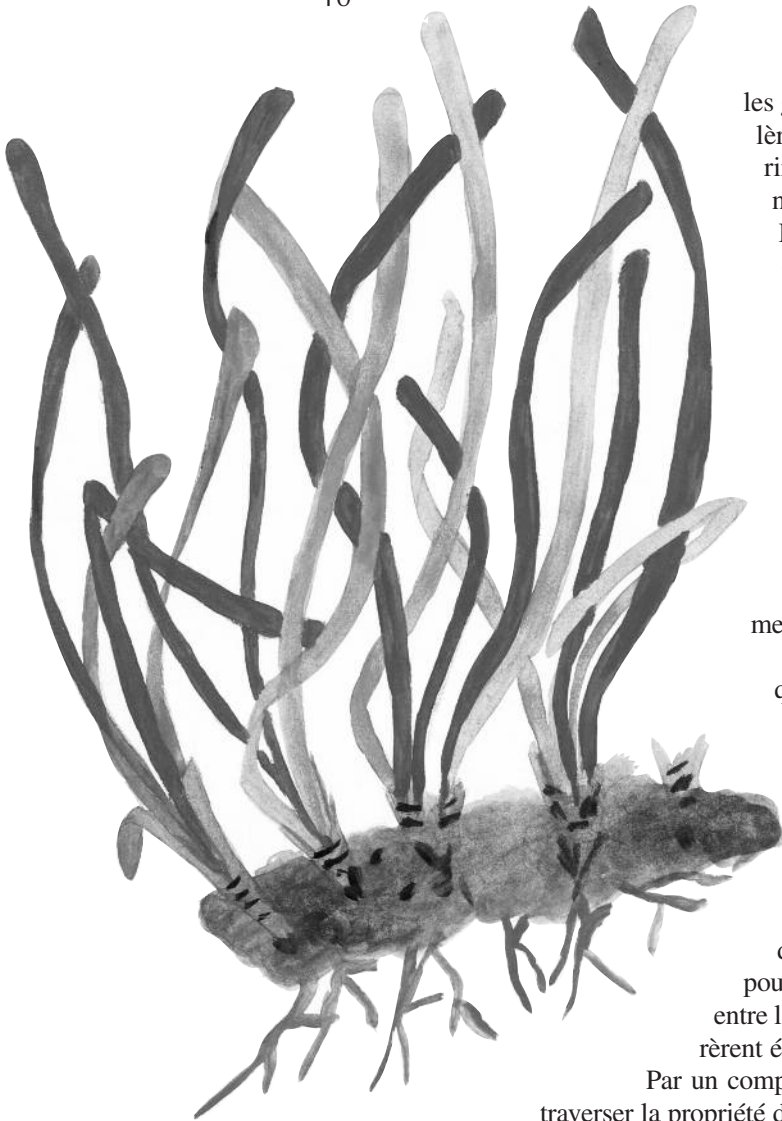
Ce jour-là, « au lieu de S^t-Torpés, dans la maison de Barthelemy Aubert, bourgeois dudit lieu, rentier des droits seigneuriaux du sieur de Ramatuelle », sont réunis, autour de Louis Formosi, avocat en la cour et juge de Ramatuelle, plus de vingt personnes, bourgeois, patrons, avocats, tous de Saint-Tropez, « lesquels nous ont remontré qu'ils possèdent du bien en vignes dans le terroir dudit lieu de Ramatuelle, au quartier de Pampelonne et du Pinet, lesquels ils ont toutes les peines du monde de pouvoir entretenir, à cause qu'il leur est nécessaire, pour le maintien d'icelle, d'aller prendre du fumier qu'on appelle ordinairement *augue* au port⁴ sive⁵ place de la mer ; et qu'aussi ils ne peuvent aller de la ville auxdits quartiers commodément dans leurs pièces, [...] presque toutes réduites en vignes, se trouvant la plus grande partie grandement incommodées pour n'avoir point de chemin et ne savoir come quoi aller dans leurs pièces ni de là à ladite mer, et parce qu'il leur est impossible d'en pouvoir demeurer en ces termes et qu'il leur arrive tous les jours infinité de procès parmi eux, tant civils que criminels, se trouvant bien souvent sur le point d'en venir aux mains [...] ».

Par le biais de cette plainte, nous voici informés sur l'évolution de la culture de la vigne dans la plaine de Pampelonne, au début du XVII^e siècle. Lorsque les colons ont refondé le village de Saint-Tropez à la fin du XV^e siècle, ils ont choisi de cultiver prioritairement la vigne au dépens des céréales⁶. Ces Tropicains, disposant d'un port et d'une flotte marchande, avaient beaucoup de facilités pour exporter leur production vinicole et pour se procurer

Bernard ROMAGNAN
Syndicat mixte du Golfe
de Saint-Tropez-
Pays des Maures

1. Cet article doit beaucoup à la sagacité de Marie-Thérèse l'Hardy, directeur de recherche honoraire, ainsi qu'aux renseignements fournis par Jean-Philippe Morin, chargé de mission au SIVOM du Littoral des Maures ; Laurent Pavlidis, historien, Saint-Tropez et Stéphane Sarjoretton chargé d'étude au Centre océanographique de Marseille. Qu'ils en soient tous chaleureusement remerciés.

2. Les algues qui sont des thallophytes ont des structures végétatives et reproductives beaucoup moins évoluées. Le fait que la posidonie vive en milieu marin comme les algues marines, peut expliquer que perdue tenacement une confusion que les scientifiques dénoncent depuis longtemps. La posidonie, espèce endémique, est une plante terrestre retournée à la mer il y a



Plan de posidonie.

Voir aussi
sur la couverture 1
une prairie de posidonie,
au large de la côte des
Maures.

Sur la couverture 2,
des banquettes de
posidonies rejetées l'hiver
sur la plage de Gigaro,
à la Croix-Valmer.

les grains nécessaires à leur alimentation. Ils accumulèrent ainsi des richesses qui leur permirent d'acquiescer des biens fonciers dans les communautés voisines, particulièrement dans la plaine fertile de Pampelonne, au terroir de Ramatuelle. Mais il faut également replacer cette évolution dans le contexte plus général de l'expansion du vignoble provençal au cours de cette période⁷.

Ensuite, nous apprenons que l'emploi de la posidonie comme engrais était une pratique courante au XVII^e siècle à Ramatuelle et à Saint-Tropez et que les vigneronns se fournissaient en « algue » dans le port de Saint-Tropez et au bord de mer, mais que l'absence de chemins pour desservir les parcelles non riveraines des plages rendait difficile, voire impossible, l'utilisation de ce fumier de la mer.

Les modalités d'accès à ces quartiers provoquaient d'incessants conflits. Un texte plus tardif⁸, concernant des parcelles situées au quartier du Capon, à Saint-Tropez, lieu-dit limitrophe du Pinet et du terroir de Ramatuelle, nous le confirme : « Antoine Martin, bourgeois de ce lieu de St-Torpés », devait traverser la vigne de Hémeric Castillon, cordonnier de Saint-Tropez, « pour aller à la mer charrier d'augue et autres choses nécessaires audit Martin, pour sa pièce de Capon », ce qui provoqua un conflit entre les deux propriétaires. Finalement, les parties préférèrent éviter un procès et régler leur différend à l'amiable.

Par un compromis, elles s'entendirent pour que Martin puisse traverser la propriété de Castillon.

Et c'est pourquoi, le 13 janvier 1634, Barthélemy Aubert, rentier du seigneur de Ramatuelle, choisi comme arbitre, déclara « vouloir accéder sur le lieu et auxdits quartiers de Pinet et de Pampelone, prins avec nous experts et sapiteurs⁹ [...] et, suivant la nécessité qui s'y trouvera, faire estimer et tracer des chemins comodes [...] pour pouvoir commodément aller dans leurs pièces et du côté de la mer pour jouir du bénéfice dudit fumier [...] ». Il s'agissait tout simplement de tracer un réseau de chemins qui permettrait d'accéder d'un côté aux plages, afin de se fournir en « algue », et de l'autre aux différentes parcelles cultivées en vigne.

C'est ainsi que Louis Formosi, juge de Ramatuelle, et les six experts et sapiteurs, les sieurs Octoul, Jacques et Jean Marquès, Caussemille, Bestagne et Aubert, après avoir prêté serment, « aurions été premièrement au bord de la mer, se trouvant en icelle un grand nombre de gens qui travailloient [...] a amoloner¹⁰ d'algue que la mer avait jeté et vomit tout fraîchement sur son bord ; nous ayant la plus grande partie de ceux qui travailloient remontré qu'à même instant que Dieu leur donnoit ce bénéfice et que la mer jetoit ladite algue, tous ceux qui

auroient de vignes auxdits quartiers et qui pourroient en quelque façon y aller, y portant avec soin et une diligence extrême pour en prendre et ramasser, parce que cela augmentoit et bénéficioit en telle façon leurs vignes que, comme il y en a une infinité qui ne vaudroient rien, elles portent du fruit et du vin en grande abondance en les fumant et les entretenant par moyen de cette algue, en telle façon que ladite algue est absolument nécessaire, ayant en effet trouvé en compte sur le bord de la mer, jusques à cent monsseaux sive moulons de ladite algue, que divers particuliers auroient fait amouloner; en ayant particulièrement visité la frontière de toutes les vignes plus proches de la mer qui sont auxdits quartiers du Pinet et de Pampelone, qui sont d'étendue d'environ demi-lieue¹¹, n'avons su en toutes icelles trouver aucun chemin pour pouvoir aucun des particuliers possédant biens auxdits quartiers et terroir aller à ladite mer pour prendre de ladite algue, en façon que celui qui y veut aller, il faut par nécessité qu'il aille passer par-delà de la bastide de M^e Jacques Marquez, notaire, dans les terres gastes qu'il y a, d'où ils enfilent leur chemin sur le bord de la mer pour pouvoir se rendre auxdits quartiers du Pinet et de Pampelone, ce qui donne une incommodité étrange, insupportable, parce que la plus grande partie de ceux qui possèdent de biens auxdits quartiers du Pinet et de Pampelone, pour pouvoir aller au bord de la mer, il faut nécessairement qu'ils fassent un tour à plus d'une lieue de ce qu'il y avait de chemins ouverts de voisin à voisin et dans les endroits qu'il faudrait, ils pourraient à moins de rien les uns de cent, les autres de deux cents à cinq cents pas, se rendre audit bord de la mer en jouir dudit bénéfice que leur est un trésor inestimable et néanmoins presque inutile, attendu la grande difficulté et voire l'impossibilité qu'ils ont de pouvoir se rendre au bord de la mer. Et étant entré dans les vignes desdits quartiers et lieux particulièrement visités qui sont possédés par plus de trois cent divers particuliers [...].»

Ce long extrait nous permet de découvrir qu'au XVII^e siècle, sur la plage de Pampelonne, l'utilisation de la posidonie pour la fumure des vignobles était, en l'absence de tout autre amendement, une technique agricole largement répandue. Ce document insiste longuement sur les bienfaits de cette pratique. La posidonie y est qualifiée de don de Dieu, elle était ramassée avec soin et assurait une récolte abondante et de qualité.

À l'évidence, la posidonie était alors le seul moyen dont disposaient les hommes pour enrichir la terre de leurs vignes à Pampelonne et dans l'ensemble de la presqu'île de Saint-Tropez. Il faut ajouter que ce procédé était alors considéré comme extrêmement performant et qu'il semblait donner pleinement satisfaction.

Enfin, un témoignage de la fin du XVIII^e siècle vient corroborer le fait. Michel Darluc, grimaudois de naissance, dans le tome III de son *Histoire naturelle de la Provence* éditée en 1780, évoque la plaine de Pampelonne et ses vignobles: «On arrive de Ramatuelle à S^t-Tropés par un chemin inégal, bordé de coteaux couvert de vignes et d'oliviers. Il est planté dans un fond graveleux, léger et le plus souvent sablonneux, ce qui fait que le vin est fumeux et a du montant. Il souffre le transport sur mer et fait une branche de commerce. L'eau de la mer, avec laquelle on lave les tonneaux, contribue à lui donner du piquant. On se sert principalement pour engrais, dans presque tout le terroir de S^t-Torpés, de l'algue maritime qu'on enterre au pied des ceps. Cette plante, imprégnée de sel marin, doit concourir encore à donner de la force au vin, que l'on boit avec plaisir lorsqu'il a été fait avec soin. On le transporte dans la rivière de Gênes, à Livourne et autres ports de mer d'Italie.»¹²

Pour autant, une question de fond demeure: quelle valeur la posidonie possède-t-elle réellement du point de vue agricole?

Les viticulteurs de la presqu'île de Saint-Tropez¹³, avec lesquels nous avons abordé ces

120 millions d'années. Les spécialistes consultés, nous ont affirmé que l'«algue» évoquée par les documents, était bien la posidonie et non pas une autre espèce qui aurait pu proliférer pendant cette période. De plus, on sait que les herbiers de posidonie mettent plusieurs siècles pour se constituer, ce qui fait leur fragilité aujourd'hui.

3. 11 janvier 1634, A. P., Courtin-Germondy, Ramatuelle, copie XIX^e s., d'une copie datée 1700, 24 p.

4. Il s'agit du port de Saint-Tropez.

5. Ou bien.

6. Voir à ce sujet l'article, ROMAGNAN (B.), «Gestion de la mouture du blé dans une communauté de la Provence orientale à l'époque moderne: Saint-Tropez (fin XV^e – début XIX^e)», dans *Agriculture méditerranéenne, Variété des techniques anciennes*, Cahier d'histoire des techniques n° 5, Publications de l'Université de Provence, 2002.

7. Voir à ce sujet, *Histoire de la Provence*, sous la direction d'Édouard Baratier, Privat, 1990, p. 236.

8. 1687, 25 avril, A. D. Var, M^e Aubert, notaire à Saint-Tropez, 3 E 24 / 129, f° 411 v° 412.

9. Experts chargés, en cas d'avarie d'un navire, d'estimer la valeur des marchandises. Ici, les experts devaient évaluer les dédommagements occasionnés aux propriétaires.

10. Entasser, amonceler.

11. 2 km environ.

12. *Ibidem*, p. 275-276.

13. Enquête orale réalisée au cours des mois de décembre 1999 et janvier 2000, auprès des Tropezians: M. Robert Giraud, les Salins; M^{me} Léone Maria, Les Salins; M. Léon Giraud, Les Salins; M. Eugène Carbonel, La Belle-Isarde;

problèmes agronomiques, nous ont tous affirmé qu'il est impossible de cultiver de la vigne avec la posidonie. En effet, celle-ci ne pourrait pas, car elle est constituée essentiellement de matière ligneuse et qu'elle ne dispose pratiquement pas d'éléments nutritifs, étant composée de peu de matière organique. De plus, disent-ils, la posidonie est imprégnée de sel, ce qui détruit inmanquablement la vigne.

Au reste, ils expliquent qu'eux-mêmes, ou leurs parents, ont utilisé la posidonie pour amender les *souilles*¹⁴, pailler les jardins en été, afin de ralentir l'évaporation de l'humidité, drainer les sols ou isoler les fondations d'une construction, garnir les matelas, activité qu'ils ont vu pratiquer par les pêcheurs¹⁵. Mais jamais ils n'ont été acteurs ou même témoins de son utilisation pour amender la vigne car, de leur point de vue, il est absolument impossible d'associer la posidonie à cette culture.

Que penser alors de la pratique des Tropéziens de l'Ancien Régime? Sans doute n'avaient-ils pas les moyens de comprendre et d'expliquer l'action de la posidonie sur les terres qu'ils cultivaient. Mais l'expérience, renouvelée au fil des générations, prouve qu'ils ne se trompaient pas en estimant que le fumier de la mer avait une action bénéfique. Bien loin de dépérir, leurs vignes prospéraient, ce qui devrait suffire à nous faire regarder d'un autre œil l'opinion des viticulteurs d'aujourd'hui, qui repose sur des a priori théoriques et non sur une expérimentation confirmée.

D'ailleurs, le botaniste Marret signale en 1926 que la posidonie «entre aussi dans la composition de certains engrais, en raison de sa forte teneur en sels de soude et de chaux»¹⁶. Ainsi, il apparaît que nos agriculteurs des siècles passés, ont probablement amendé les sols acides des Maures grâce au sel de soude et de chaux contenus dans la posidonie. Ils ont fait davantage, si l'on songe aux propriétés reconnues à toute matière végétale dans la composition d'un sol : emmagasiner l'eau et favoriser l'enracinement. Ailleurs, on utilisait la paille et le fumier animal pour obtenir ce résultat. Mais les Tropéziens avaient un cheptel très réduit et fort peu de champs de céréales. Les algues offraient apparemment un succédané commode, dont la salinité n'altérait pas les performances.

Enfin, on peut légitimement se demander si les agriculteurs de la presqu'île de Saint-Tropez, étaient les seuls à pratiquer de la sorte. Une enquête, qui reste à mener, sur l'ensemble du littoral méditerranéen, pourrait peut-être répondre à cette question. ■

Les Ramatuellois :

MM. Bernard et Gérard

Carbonel, Pampelonne ;

M. Michel Courtin, Les

Sellettes ; M. Achille Ottou,

Le Plan ; M. Joseph Brun, La

Tourraque.

14. Mot provençal pour la

fosse à purin.

15. Voir à ce sujet, MARRET

(L.), *Les fleurs de la côte*

d'azur (de Toulon à Menton),

Paul Lechevalier Édition,

1926, p. 46.

16. *Ibidem* p. 46.

Freinet, pays des Maures ■ n° 4 ■ 2003

Cavalaire au Moyen Âge

À quoi servait l'augue ?

Un personnage de la geste de Maurin des Maures

Une rixe à la chapelle Notre-Dame de la Queste

Le *castrum* médiéval de Sainte-Madeleine à la Môle

Les Maures, une nature africaine

Le bail en métayage d'un « ménage »

La bibliothèque d'Émile Ollivier

