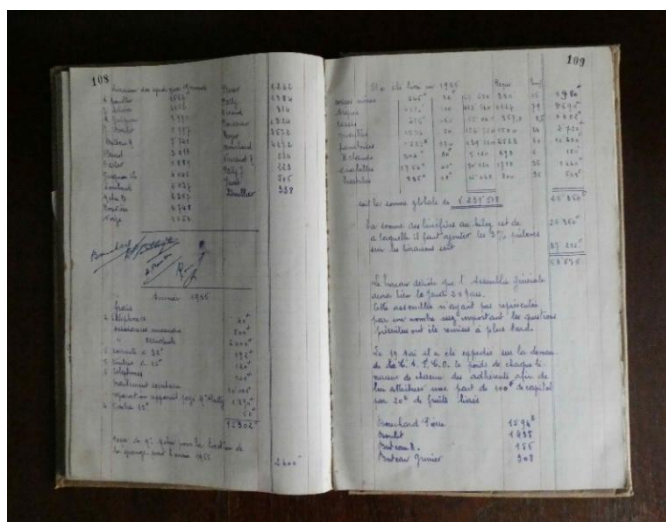


LE REGISTRE DU SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE FRUITS DE LA COMMUNE DE FONTAINE-LÈS-DIJON 1926-1970

Le registre du syndicat des producteurs de fruits a été offert aux Amis du Vieux Fontaine par Françoise Grosjean dont le père, René Grosjean, était imprimeur à Dijon. C'est lui qui fournissait les carnets à souche utilisés pour les transactions mais il avait aussi des plantations de cassissiers et de groseilliers à Fontaine. Il fut le dernier président du syndicat, ce qui explique pourquoi le registre s'est retrouvé dans les archives familiales, et c'est une chance pour l'histoire locale que ce document ait été sauvegardé par ses héritiers et qu'il puisse devenir une archive publique grâce au don de Madame Grosjean. En effet, pour assurer la conservation de cet ouvrage de manière durable, le registre, avec l'accord de sa propriétaire, a été remis par les Amis du Vieux Fontaine aux archives départementales de la Côte-d'Or, où il est coté en 1 J0. Quels renseignements, complémentaires des témoignages oraux¹ qui avaient pu être recueillis de la bouche d'ancien, en majorité disparus aujourd'hui, ce registre nous fournit-il ?

PRÉSENTATION DU REGISTRE DU SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE FRUITS

Ce registre est un livre de comptes de 200 pages. Il est rempli par le secrétaire-trésorier jusqu'à la page 127 et couvre la période qui va de 1926 à 1970. On y trouve, surtout au début, les comptes-rendus très succincts des délibérations lors des assemblées générales et des réunions du conseil d'administration, la liste des dirigeants, les dépenses, les recettes plus ou moins détaillées et la liste nominative des sommes payées chaque année aux producteurs jusqu'en 1946. En revanche, jusqu'en 1970, la nature des fruits livrés, leur poids et leur prix au kg sont notés par année et constituent une suite précieuse, mais ils donnent surtout un ordre de grandeur car ils peuvent varier d'un document à l'autre selon qu'il s'agit des fruits reçus au syndicat ou des fruits livrés par le syndicat. De plus, un même fruit peut être vendu à deux prix différents selon l'acheteur. Tel qu'il se présente le document est donc lacunaire ce qui ne l'empêche pas d'être riche d'enseignements.

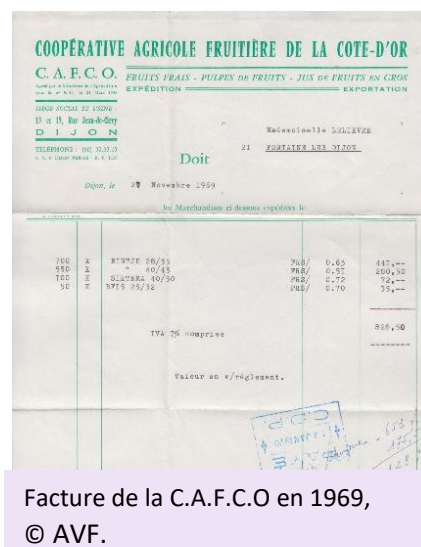


Le registre, © AVF.

¹ PAVÈSE, Sigrid, « Quand Fontaine était la capitale des cerises », *Bulletin municipal de Fontaine-lès-Dijon*, n° 14, juin 1998 ; « Le syndicat des producteurs de fruits de Fontaine, *Bulletin des Amis du Vieux Fontaine*, n° 134, juin 2015 ; LEBLANC, Marie-Jo, « Jean-Pierre Bouchard raconte les vergers et les potagers d'antan », *Le Bien public*, 1^{er} Août 2001.

LES DOCUMENTS RESTÉS DANS LE REGISTRE

Au livre sont joints les statuts dactylographiés du syndicat. Quelques récapitulatifs de livraisons de fruits sur des papiers de fortune attestent que le syndicat fonctionnait encore en 1977. Des enveloppes, des factures témoignent du rôle central joué par la C.A.F.C.O (coopérative agricole fruitière de la Côte-d'Or). Des bordereaux de règlement nous apprennent que son siège social et son usine s'est trouvé à un moment 13 et 15 rue Jean de Cirey à Dijon, qu'elle est spécialisée dans les fruits frais, les pulpes de fruits et les jus de fruits en gros, qu'elle expédie et exporte. Néanmoins la mention « facture d'engrais » sur une enveloppe à son enseigne et une facture de plusieurs variétés de pommes de terre indique que la C.A.F.C.O ne se borne pas à la collecte de fruits mais qu'elle fournit toutes sortes de produits phytosanitaires ainsi que des plants de légumes. Le syndicat servait donc d'intermédiaire mais le registre consignait rarement les transactions de cette nature alors qu'il prélevait un pourcentage sur ces livraisons. Ces documents prouvent que la compatibilité n'est pas d'une grande précision.



LES OBJECTIFS DU SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE FRUITS D'APRÈS SES STATUTS

Le syndicat est constitué le 9 décembre 1926 pour centraliser la production de fruits provenant exclusivement des exploitations des associés fontainois. Il a pour objectif d'en organiser la vente en commun aux conditions les plus avantageuses pour les producteurs. Il regroupe également les demandes d'achat d'arbres fruitiers, d'engrais, d'instruments agricoles, d'insecticides et de tout ce qui en général peut être utile à l'agriculture. Il vise par ailleurs à louer, acquérir, aménager des locaux et à acheter du matériel au service des adhérents, mais il s'interdit la vente de bourgeons de cassis. Enfin, il a pour mission accessoire de provoquer l'extension des cultures fruitières dans la commune par l'organisation de cultures d'essais. Ces statuts sont modifiés très à la marge le 15 janvier 1933 pour préciser l'admission des héritiers en cas de décès d'un adhérent. En 1939, afin de se mettre en conformité avec la loi du 3 juin 1927 dans le but d'obtenir des subventions et d'acheter des appareils et produits aux meilleures conditions, le syndicat ajoute un nouvel article où il indique qu'il a pour objet « la lutte contre les ennemis des cultures, en collaboration, le cas échéant, avec le ministère de l'agriculture et que ses membres s'engagent à appliquer les procédés de luttés contre les animaux nuisibles aux plantes et contre les maladies des végétaux en se conformant aux textes législatifs réglementaires ».

LES CONDITIONS D'ADHÉSION AU SYNDICAT

Le syndicat est ouvert aux agriculteurs, viticulteurs, horticulteurs, producteurs de fruits, qu'ils soient propriétaires, fermiers, métayers ou régisseurs, et il est décidé à partir de 1929 que les adhérents doivent être domiciliés exclusivement dans la commune. Les femmes non mariées, majeures, et les veuves majeures ont le droit d'être sociétaires mais ne peuvent faire partie ni du bureau, ni de la commission de contrôle. Ce point n'est pas remis en cause dans la modification des statuts de 1933. Chaque sociétaire s'engage à fournir au Syndicat la totalité de sa récolte de fruits, sous peine d'amende si sa production est livrée en dehors du syndicat², excepté pour les cerises qui peuvent être vendues sur pied sans l'intervention du syndicat. Par ailleurs, les fruits doivent provenir exclusivement des plantations du syndiqué sous peine également de sanctions.

² Le 25 mars 1939, l'assemblée générale porte l'amende de 100 à 500 F.

L'ADMINISTRATION DU SYNDICAT

D'après les statuts, le syndicat est géré par un conseil d'administration de huit personnes qui se réunissent au moins une fois tous les deux mois. Le président est élu pour quatre ans et les autres administrateurs pour trois. Leur fonction est gratuite, seuls les déplacements sont remboursés, mais une allocation est accordée au secrétaire-trésorier. L'assistance aux assemblées générales qui se fait à la mairie de Fontaine est obligatoire, sous peine d'amende, et les réunions sont annoncées à coup de tambour par le garde-champêtre. Dans la pratique, les volontaires pour être président, vice-président ou secrétaire-trésoriers ne se bousculent pas. Bien que démissionnaires, les anciens n'arrivent pas à être remplacés. C'est ainsi que le trésorier-secrétaire Jules Pagand, élu à la fondation du syndicat, ne cesse de demander à être relevé, d'autant qu'en 1932, il est contraint d'assurer la présidence vacante. Devant le manque de volontaires, en 1934, il résilie ses fonctions et il faut forcer un adhérent à prendre la présidence mais, au bout de deux ans, Jules Pagand est à nouveau contraint d'assurer la présidence. Faute de successeur, après avoir retiré sa démission, il doit assurer continuellement la fonction de secrétaire-trésorier jusqu'à la veille de sa mort à l'âge de 87 ans. Le vote à main levée et non plus au scrutin secret à partir de 1938 ne change rien. Des hommes très âgés sont poussés à accepter la présidence et les décès se succèdent tandis que le nombre de membres du bureau se réduit progressivement. À partir de 1964, les assemblées générales ne se tiennent plus car depuis 1956 le quorum n'est plus atteint. Si le syndicat arrive à résister c'est grâce à une femme, Jeanne Lelièvre, qui assure à partir de 1950, le secrétariat et la comptabilité pour lesquels elle est rémunérée. À l'arrivée des fruits dans la grange, elle note sur un cahier le nom du producteur, le fruit, le jour, le poids et lui délivre un bordereau. La coopérative lui paye la totalité de la récolte. Elle répartit le montant entre les récoltants à l'aide de chèques et reporte les résultats sur le registres. Dans les années qui suivent 1955, les comptes-rendus de réunion se bornent au signalement de la démission ou du décès du président et de la désignation de son successeur ou du renvoi à une date ultérieure de cette désignation. Jeanne Lelièvre n'apparaît comme signataire de ces comptes-rendus qu'à partir de 1968. En 1970, elle cesse de tenir le registre après avoir écrit qu'il n'y a plus de président et que l'ancien vice-président signe les chèques³...



Jeanne Lelièvre et la cueillette des prunes, © AVF.

LE FINANCEMENT DU SYNDICAT

Le financement du syndicat repose sur le droit d'entrée, les cotisations des adhérents, les amendes et les indemnités. Le conseil d'administration opère en outre un prélèvement en argent sur le prix de la totalité des livraisons pour couvrir les achats de matériel, les coûts de transport, de main d'œuvre lors des livraisons, l'assurance, les menus frais et le fonds de réserve⁴. Jusqu'à la création de la coopérative agricole fruitière de la Côte-d'Or, il conserve à son profit le prix des excédents de pesées entre les fruits reçus et les fruits livrés et paye une cotisation à l'Union⁵. Les dépenses et recettes sont loin d'être toutes consignées par le registre.

³ 1927-1932 : Eugène Nicolle ; 1932-1934 : Jules Pagand ; 1934-1935 : Georges Méhu ; 1936-1937 : Jules Pagand ; 1937-1938 -1943 ; 1944 : Charles Massus ; 1944-1948 : Georges Mehü ; 1948-1953 : Jules Petitboulanger ; 1953-1964- : André Bouiller ; 1964 : Henri Rousseau ; 1964-1967 ; 1967 : Julien Noize ; 1967-1970 ; André Vincenot ; Pas de président par la suite mais au moment de la dissolution en 1992 : François Grosjean.

⁴ L'article 12 des statuts stipule qu'au moment de chaque vente le conseil règlera 75 à 95% du produit brut encaissé. Le bonus réalisé sur les ventes, diminué des frais, est réparti au pro rata de la valeur des fruits fournis par chaque adhérent. Ces ristournes sont mal détaillées et disparaissent en 1947 au profit d'un prélèvement de 2 à 3% selon les années.

⁵ Union des associations des producteurs de cassis et autres fruits de la Côte-d'Or.

L'UNION DES ASSOCIATIONS DES PRODUCTEURS DE CASSIS ET AUTRES FRUITS DE LA CÔTE-D'OR

Le syndicat de Fontaine est membre de l'Union des associations des producteurs de cassis et autres fruits de la Côte-d'Or fondé le 16 novembre 1912⁶ pour défendre efficacement l'intérêt des producteurs en fixant chaque année, avant la récolte, les prix minima de chaque sorte de fruits. L'Union assure la publicité des fruits de la Côte-d'Or, noue des liens avec les liquoristes locaux, organise des visites dans des centres fruitiers, conseille sur les bonnes variétés de cerisiers ou de framboisiers. Elle intervient auprès des parlementaires pour que des mesures soient prises en vue de relever les prix de vente à la production, pour réprimer les fraudes⁷ mais aussi pour la création d'une marque nationale pour l'exportation des produits agricoles et pour une appellation « Cassis de Dijon »⁸. Elle possède un laboratoire d'essais de conservation et de transformation des fruits qu'elle met à la disposition de l'école ménagère⁹ et une pépinière à Beauregard puis au prieuré d'Époisse¹⁰. Ce sont les hommes qui sont à leur tête qui font la valeur des associations et pendant 43 ans, l'Union est dirigée par un président au dévouement et aux compétences reconnues tant au point de vue administratif que commercial, Paul Michéa-Vitu¹¹. En 1931, pour décongestionner le marché et le soustraire à l'autorité des courtiers et des intermédiaires, il forme le projet avec des personnalités du monde syndical de transformer les fruits en pulpe par une usine coopérative qui fonctionnerait pour l'ensemble des syndicats de l'Union. La très grande majorité des syndicats y est hostile, ce qui n'est pas le cas le syndicat de Fontaine, aussi le projet doit-il être ajourné.



Paul Michéa-Vitu,
© Collection particulière.

L'APPUI TECHNIQUE ET L'ACCOMPAGNEMENT

Par l'intermédiaire de l'Union, les syndiqués bénéficient de l'enseignement d'un ingénieur agricole, professeur d'horticulture et d'arboriculture, Jules Vercier¹² qui, pendant 30 ans, et de manière désintéressée, s'est efforcé de défendre et de revaloriser les produits fruitiers.

À Fontaine, dans le cadre de sa mission de développement des cultures fruitières, l'Union offre un cerisier-aigre à deux adhérents et deux autres sont achetés par le syndicat sous réserve de ce que tous les syndiqués auront droit d'y prendre des greffons et de se rendre compte de la valeur des fruits. Parallèlement, elle accorde à titre gracieux au syndicat 200 plants de fraises pour créer une pépinière syndicale. En 1936, le syndicat paie 25 heures de travail dans cette première pépinière, en crée une seconde, vend des plants aux adhérents mais le registre ne conserve pas de trace de la vente de fraises.



Joseph Vercier, © Babelio.

⁶ Archives municipale de Dijon (AMD), 7 F : Dépôt des statuts à la mairie de Dijon le 13 décembre 1912. Elle regroupait 13 syndicats et son siège était le café Simonel. Au moment de l'adhésion du syndicat de Fontaine en 1926 : l'Union regroupait 32 syndicats ; Collection particulière : statuts modifié par l'assemblée générale du 19 janvier 1930.

⁷ Loi du 4 mars 1928 tendant à la répression des fraudes sur les sirops ou liqueurs ne répondant pas aux définitions données par l'article 2 du décret du 28 juillet 1908, modifié par le décret du 16 septembre 1925.

⁸ L'appellation « cassis de Dijon » a été obtenue le 21 décembre 1921.

⁹ *La Terre de Bourgogne*, 21 janvier 1928.

¹⁰ Collection particulière, historique de la coopérative fruitière de la Côte-d'Or.

¹¹ AMD, 7 F : Paul Michéa-Vitu (1875-1952), viticulteur, président fondateur de l'Union puis de la C.A.F.C.O, président du syndicat agricole et viticole de Mâlain, conseiller d'arrondissement de 1934 à 1940 il a aussi été maire de Mâlain.

¹² Joseph Vercier (1869-après 1955...) publie régulièrement des articles où il prodigue des conseils aux producteurs de fruits dans *Terre de Bourgogne*. Il est l'auteur de plusieurs livres: manuels d'horticulture, d'arboriculture, ouvrages de vulgarisation.

LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

Les assemblées générales de L'Union sont suivies de conférences sur les traitements qu'il est utile d'appliquer aux arbres fruitiers, sur les différentes tailles de cassis et de groseilliers, sur les fumures de cassissiers et framboisiers, sur les insectes et maladies du cassissier, du groseillier et du framboisier et les remèdes possibles... Par l'intermédiaire de l'Union, le syndicat fait venir des sachets d'arséniate qui est un dérivé de l'arsenic utilisé à la fois comme un insecticide et un pesticide mais interdit à partir de 1973 car cancérigène.

Par ailleurs, le syndicat encourage la destruction des hannetons en versant une allocation au cantonnier de la commune pour le hannetonage. En 1948, le bureau propose une organisation de défense contre la grêle et achète des fusées paragrêles Ruggieri.



À Fontaine, il n'y avait pas de marché aux hannetons mais en avril 1933, le conseil vote une prime de 1 F par kilo de hannetons détruit. En 1939, il ouvre un crédit de 1000 F pour le hannetonage. Les hannetons sont payés 0,75 F le kilo et la livraison se fait chaque jour à 13 heures près de la mare, *Registre des délibérations municipales de Fontaine-lès-Dijon.*



Le traitement d'un arbre de plein vent, Joseph Vercier, *Arboriculture fruitière*, 1919.

LA COOPÉRATIVE AGRICOLE FRUITIÈRE DE LA CÔTE-D'OR (C.A.F.C.O)

Une Coopérative Agricole Fruitière de la Côte-d'Or (C.A.F.C.O) constituée le 31 mai 1943 prend le relais de l'Union¹³, toujours sous la présidence de Paul Michéa-Vitu à l'origine de sa fondation. Son siège est à Chenôve. Elle comprend 3 610 adhérents répartis dans un rayon de 80 km et intéresse 90 communes. Les transactions annuelles portent en moyenne sur 1 500 tonnes de fruits frais. À ses débuts la coopérative se borne à effectuer les transports entre les producteurs et les liquoristes. Un planning d'enlèvement est organisé selon les tonnages ramassés. À Fontaine, après la pesée par la secrétaire, des vignettes d'identification sont apposées sur les emballages fournis par la C.A.F.C.O, regroupés dans le local du syndicat. La coopérative ne prend que la partie de la récolte qui correspond à la demande des liquoristes, le reste est vendu par les producteurs sur le marché de gros de Dijon, rue des Godrans. Les fruits sont descendus sur des brouettes des remorques, des charrettes, mais quand le marché de gros déménage aux Grésilles, seuls les récoltants disposant d'une camionnette peuvent s'y rendre.

¹³ L'Union ne disparaît pas pour autant.

Afin d'absorber les productions de pointe et l'utilisation des fruits abimés, la coopérative achète à Chenôve un ancien bâtiment pour permettre la fabrication de 15 tonnes confitures et de 130 tonnes de pulpes et conserves de fruits au naturel. Les locaux étant insuffisants et difficilement aménageables, en 1949¹⁴, la C.A.F.C.O fait l'acquisition de nouveaux bâtiments 13 et 15 rue Jean de Cirey à Dijon qu'elle transforme pour produire 200 tonnes de pulpe et 300 tonnes de confiture. En 1956, une part de capital par 20 kg de fruits livrés est attribuée à chaque adhérent du syndicat.

Comme la C.A.F.C.O est dépourvue de moyens de stockage et que l'altération des petits fruits est rapide, elle a recours à des sociétés d'exploitation frigorifique, aussi, en 1959, elle fait installer trois chambres froides¹⁵.



Rue Jean de Cirey, Historique de la C.A.F.C.O, 1949.

En 1973, 96% de son chiffre d'affaires est constitué par la vente, en frais ou par transformation, de cassis, groseilles, framboises, à une moindre échelle, de cerises, prunes et pommes, les 4% restant correspondent à la commercialisation de bourgeons de cassis et à une activité d'approvisionnement en engrais, boutures, scions, produits d'arboriculture, plants de pomme de terre. À cette date, la C.A.F.C.O est le seul organisme du département pour le stockage et la conservation des fruits. Parallèlement, elle mène une politique de recherche et développement de la culture du cassis sur le plan technique (sélection des plans, mécanisation...) ¹⁶. Sa place est conséquente sur le marché des petits fruits en Côte-d'Or puisqu'elle collecte par exemple 45% de la production de cassis commercialisée¹⁷. Les débouchés auprès du Syndicat des fabricants de cassis de Dijon créé en 1945 sont importants¹⁸.

Avec la rénovation du quartier Clémenceau, en 1974, la C.A.F.C.O est expropriée. Elle achète alors un bâtiment¹⁹ situé au marché de gros des fruits et légumes, rue de Skopje, et l'agrandit. Elle se dote d'installations modernes afin de diminuer les coûts de production et augmenter sa compétitivité. Elle se donne pour objectifs d'augmenter ses capacités de stockage des petits fruits en chambre froide avant leur vente, de multiplier par cinq la fabrication de jus, de créer des activités nouvelles avec l'achat et la vente de pommes, la fabrication de pâtes de fruit et de conserves.

Malheureusement, au moment où elle développe ses activités, le département de la Côte-d'Or connaît quatre années successives de calamités pour les petits fruits. La C.A.F.C.O enregistre des pertes importantes qui la conduisent en 1978 à cesser ses activités et à mettre en vente ses installations, ce qui porte un coup fatal au syndicat de Fontaine.

¹⁴ Archives départementales de la Côte d'Or (ADCO), 1699 W 136 : mémoire explicatif du projet d'installation rue Jean de Cirey, 9 juillet 1949.

¹⁵ ADCO, 1699 W 136 : Courrier du 16 mars 1959 à l'ingénieur en chef du génie rural

¹⁶ 1699 W 136, 31 mars 1959 : aménagement de chambres froides, PV auprès du Crédit agricole.

¹⁷ ADCO, 1699 W 136 : Avis de l'ingénieur en chef, directeur départemental de l'agriculture sur une demande de subvention, 5 mars 1973.

¹⁸ En 1971, la collecte s'élève à 861 tonnes et les besoins des liquoristes des maisons dijonnaises sont évalués à 2 000 t.

¹⁹ Acte de maître Collot, notaire à Dijon.

LES LOCAUX DU SYNDICAT DE FONTAINE

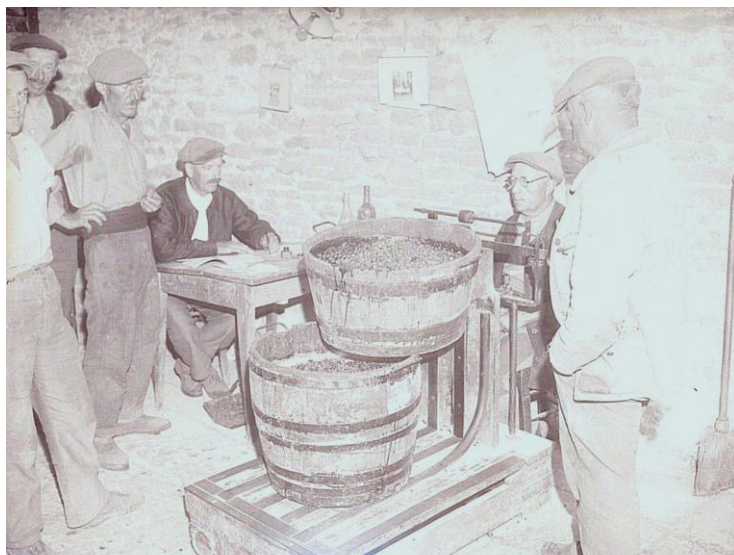
Pour abriter ses activités, le syndicat loue un local pendant un mois et demi²⁰ mais en 1954, grâce à un emprunt, il acquiert une grange, 11 rue des Templiers²¹ qui est louée à un agriculteur pendant le temps où il ne l'utilise pas.



La grange du syndicat en 1967. De gauche à droite : Mme Wurtz, Jeanne Lelièvre à son bureau, M. Noize, Aimé. Petitboulanger et Joseph Guignon. On repère à gauche une « Choillot » (charrette), à droite des cageots et sur la bascule une caisse à cassis en bois sans couvercle avec deux poignées qui facilitent la manipulation, © AVF.

LE MATÉRIEL DU SYNDICAT

Dès sa création, le syndicat se dote d'une bascule romaine qu'il revend en 1937 quand il la remplace par une bascule automatique grâce à un emprunt au Crédit mutuel agricole. Jusqu'à la création de la coopérative, il achète régulièrement pour son compte, mais aussi pour les adhérents, des contenants pour la manutention : des sapines (baquets) à framboise, des caisses à cassis... qui peuvent être revendues quand elles sont usagées. Le matériel du syndicat marqué au fer à brûler et dans lequel les fruits sont livrés lui est ensuite restitué. En 1939, le syndicat se procure un appareil à doryphores. En 1950, il acquiert deux appareils pour sulfater les arbres qu'il loue à la journée aux adhérents.



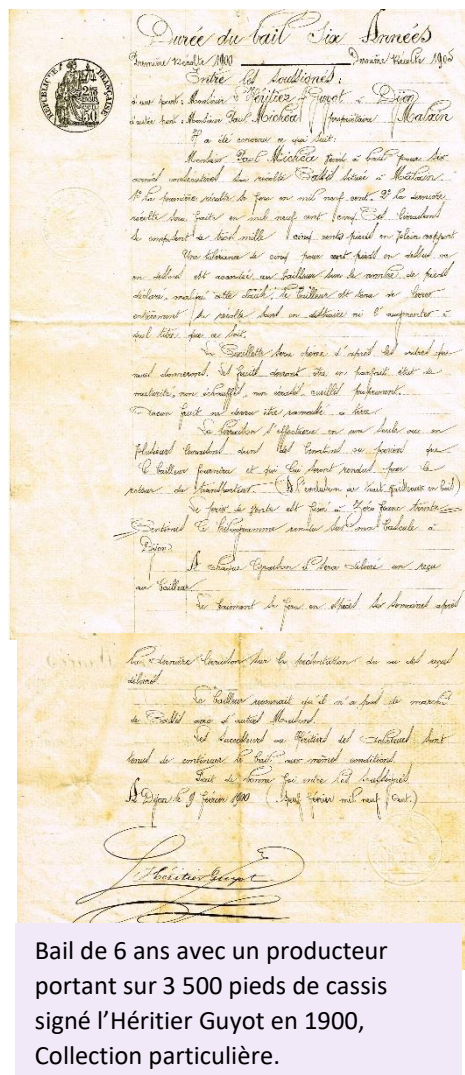
La pesée du cassis en Haute-côtes de Nuits dans des demis ou quarts de tonneaux à poignées, © Cliché Attilo Ru, fonds Jean-François Bazin, Bibliothèque municipale de Dijon.

²⁰ En 1934, elle loue une grange à M. Vincenot.

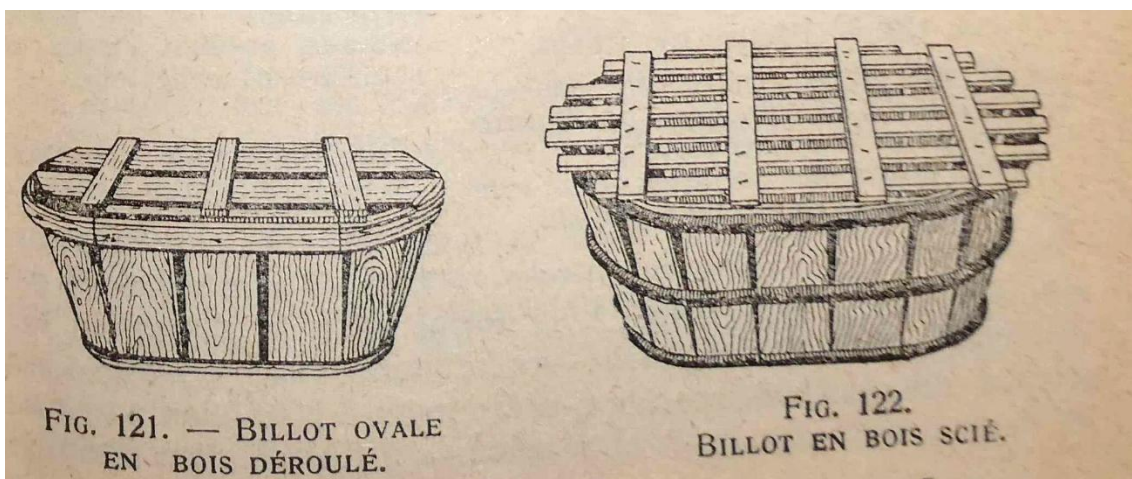
²¹ Acte du 19 novembre 1954 passé devant David notaire.

LES ACHETEURS JUSQU'EN 1943

L'Union des syndicats de producteurs de cassis de la Côte-d'Or met en adjudication chaque année à une date déterminée, deux mois au moins avant l'époque de la cueillette, la récolte de chaque syndicat qui est déclarée après la fleur, c'est-à-dire après la gelée. Si l'adjudication ne se traduit pas forcément par des ventes immédiates, elle met en contact acheteurs et vendeurs et permet de constituer le cours de l'année du cassis²². Des baux de 6 ans peuvent être signés entre les producteurs et les liquoristes pour la totalité de leur récolte à un prix garanti²³. À Fontaine, en 1929, les cassis, groseilles, framboises, cerises sont vendus à un grossiste pour être exportés par chemin de fer mais en 1930, pour se conformer aux désirs de l'Union, seuls les cassis sont exportés. En 1931, le cassis est vendu au liquoriste Boudier. En 1932, il est exporté par un grossiste de Beaune, M. Vard. En 1933, la vente est consentie au commissionnaire Trivier père, rue Quantin à Dijon, les cerises à M. Malbranche (Maison Bourcier boulevard de Strasbourg)²⁴, les framboises, les cerises aigres et les groseilles à M. Parisot (épicer grossiste à Dijon qui dirigeait les achats sur l'Héritier-Guyot²⁵). En 1934, le cassis est vendu au liquoriste L. Régnier, rue de Gray à Dijon, les cerises noires à M. Malbranche les cerises aigres et les groseilles à M. Parisot, les framboises à M. Vard.... En 1940, le cassis est livré à M. Dufour à Auxonne. Les ventes de gré à gré par le syndicat cessent avec la création de la coopérative fruitière qui collecte, selon la demande, la production de fruits par les syndiqués dans ses propres emballages.



Bail de 6 ans avec un producteur portant sur 3 500 pieds de cassis signé l'Héritier Guyot en 1900, Collection particulière.



Les billots pour le transport des cerises et des groseilles, Joseph Vercier, *Arboriculture fruitière*, Hachette, 1943

²² VERCIER, Joseph, « Le cassis », *Le progrès agricole et viticole*, 21 juin 1936, p. 588-589.

²³ Collection particulière : Bail de vente de 1900 à 1905 entre L'Héritier-Guyot et Paul Michéa portant sur 3 500 plants de cassis.

²⁴ RÉGNIER, Maurice, « Le cassis », *Mémoires de l'Académie de Dijon*, T. CXVI (1960-1962), p.158-159.

²⁵ D'après Madeleine Festeau Sicardet.

LES SOCIÉTAIRES

Les cultures sont essentiellement familiales. Le nombre d'adhérents au syndicat de Fontaine oscille entre 35 et 45 de 1930 à 1950 avec un pic à 47 en 1941. Il décline après 1950. Les producteurs sont donc nombreux et ont des profils variés. La moitié sont des vignerons ou des cultivateurs. Les autres sont sans profession, artisans, commerçants, ouvriers, employés et parmi ces derniers plus du tiers travaillent au PLM puis à la SNCF et beaucoup ont hérité de parcelles de quelques ouvrées ou d'un journal²⁶ de leurs ancêtres. Pour tous, la production des petits fruits est un complément de revenus. En 1956, où les tonnages par producteurs sont connus, 38% livrent plus d'une demi-tonne de fruits et 14% apportent moins de 100 kg. Les vignerons sont les plus gros producteurs mais les employés SNCF ne sont pas en reste. Comme pour les vendanges, la récolte se fait à la main dans le cadre familial. Les parcelles sont trop petites et trop émiettées pour être mécanisées et l'appel à une main d'œuvre saisonnière « aurait mangé les bénéfices ». Amis et enfants sont réquisitionnés. Pour les framboises la cueillette s'effectue tous les trois ou quatre jours et s'étend sur cinq à six semaines, mais pour les cassis il faut intervenir massivement dès que la maturation idéale est acquise car le poids et l'arôme des baies se dégradent rapidement. Un bon cueilleur ramasse 30 kg de framboises dans une journée de 10 heures²⁷ : on imagine la mobilisation quand la récolte s'élève à 14 tonnes ! On cueille tôt le matin avant d'aller à l'école ou au travail. Le dimanche et les jours de fêtes de mai-juillet sont les plus grosses journées !



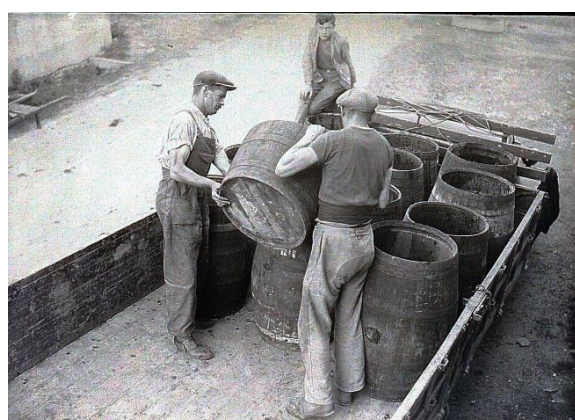
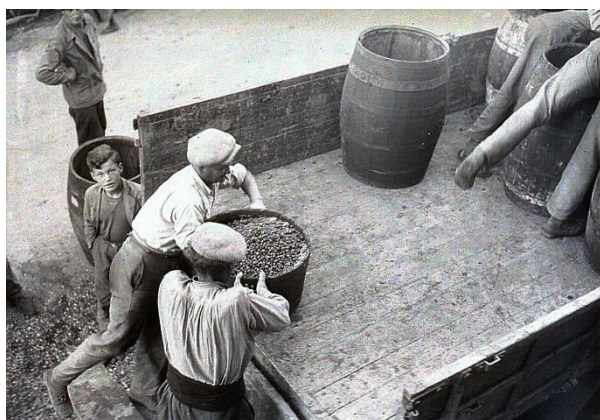
La cueillette du cassis début juillet mobilise de nombreux bras des deux sexes ainsi que les enfants. Les adultes les plus habiles récoltent plus de 80 kg par jour, les enfants de 40 à 60. On ramasse courbé ou assis sur des petits bancs. Le cueilleur détache à la main toute la grappe et la dépose dans un panier ou un benaton, Joseph Vercier, *Cassis : histoire, culture, débouchés, industrie*, 1925.

²⁶ 1 journal = 34,28 ares ; une ouvrée : 4,28 ares.

²⁷ GADILLE, Rolande, « Les cultures de petits fruits en Côte-d'Or », *Revue géographique de l'Est*, 1969, pp 146-147.

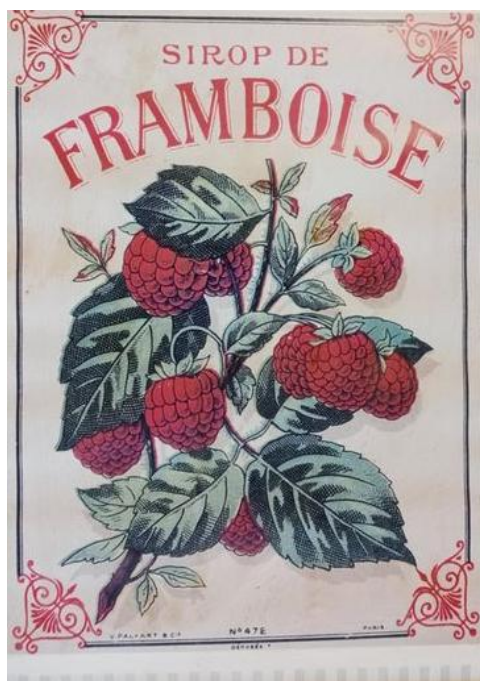


La cueillette du cassis dans des paniers qui, une fois pleins, sont vidés dans des benatons qui servent à transporter la récolte par voiture après la pesée en fin de journée à destination du preneur, Joseph Vercier, *L'arboriculture fruitière en images*, 1937.



L'arrivée et le départ des framboises dans des tonneaux ou demi-tonneaux dans les Hauts de côtes de Nuits, © Cliché Attilo Ru, fonds Jean-François Bazin, Bibliothèque municipale de Dijon.

LES VOLUMES DE PRODUCTION



Chromolithographie,
© V. Palyart & Cie.

La production est imprévisible. Elle varie selon les conditions météorologiques. Les gelées de printemps causent souvent de gros dégâts pour les cerises et les prunes, anéantissant les récoltes. La pluie, la sécheresse, la grêle mais aussi les ravageurs et les maladies nuisent à la production des autres petits fruits qui est donc très irrégulière.

Les framboises sont les fruits les plus cultivés avec les cerises aigres. Près de 15 tonnes de framboises sont cueillies en 1931 et apportées dans des tonneaux. En 1946 c'est plus de 16 tonnes de cerises aigres avec queues et en 1952 plus de 9 tonnes de cerises noires sans queues qui sont livrées. Après la Deuxième Guerre mondiale, la production globale diminue. Pourtant, en 1961, 8 tonnes de prunes sont livrées et si on est loin des 8 tonnes de 1934, 1 tonne de cassis est encore ramassée en 1963, plus d'1 tonne de groseilles en 1959 et en 1960, près de 3 tonnes de framboises. En 1976, la C.A.F.C.O enlève encore 1 tonne de cerises aigres.

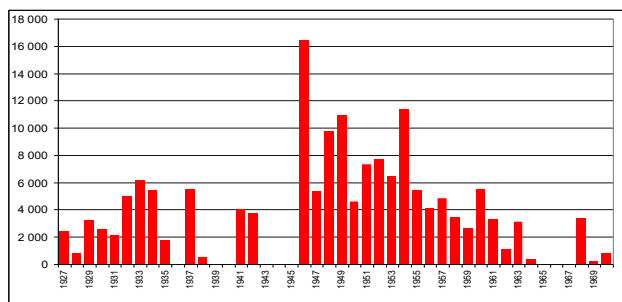
En Côte-d'Or, la production de cassis qui avait été de grand profit en raison des exportations vers l'Angleterre décline fortement avec la crise de 1929. L'infortune succède à la fortune pour de longues années. Le chômage entraîne une baisse de la consommation et la fermeture des barrières douanières a pour conséquence l'impossibilité d'exporter le cassis frais en Angleterre. La surproduction s'installe. Les achats des liquoristes locaux, malgré leur importance, ne suffisent pas à absorber la production. Les fruits invendus ou cédés à vil prix découragent les exploitants. L'Union s'efforce de conjurer la crise qui dure en intensifiant la lutte contre l'utilisation de succédanés pour les sirops de cassis, groseilles, et framboises²⁸. Elle se porte partie civile dans plusieurs procès pour réprimer les fraudes. Elle plaide pour le contingentement des fruits étrangers²⁹, mais sans succès. La concurrence des fruits étrangers à des prix de dumping ajoutée aux aléas climatiques sera fatale à la C.A.F.C.O qui succède à l'Union.



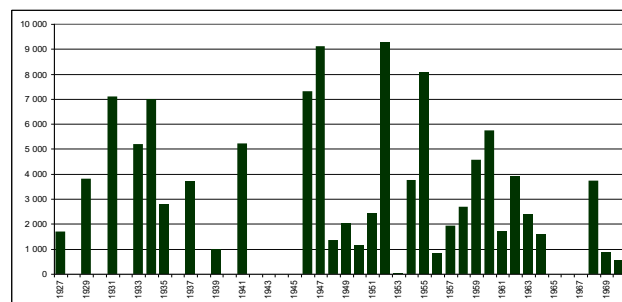
La cueillette des cerises chez Nicolle,
© AVF.

²⁸ « Assemblée générale de l'Union des producteurs de cassis », *La terre de Bourgogne*, 25 janvier 1930.

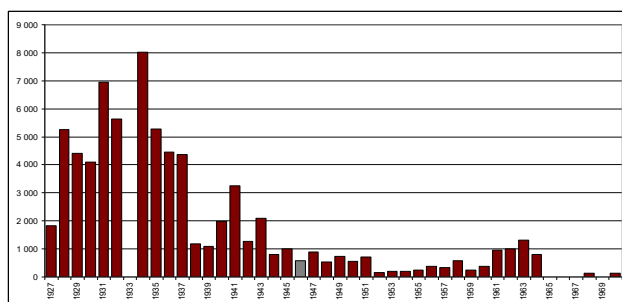
²⁹ « Assemblée générale de l'Union des producteurs de cassis », *La terre de Bourgogne*, 10 février 1935.



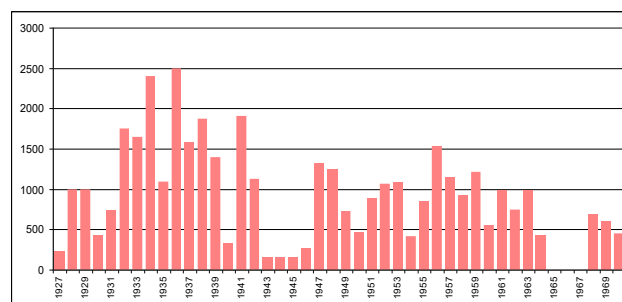
Ventes de cerises aigres (kg)



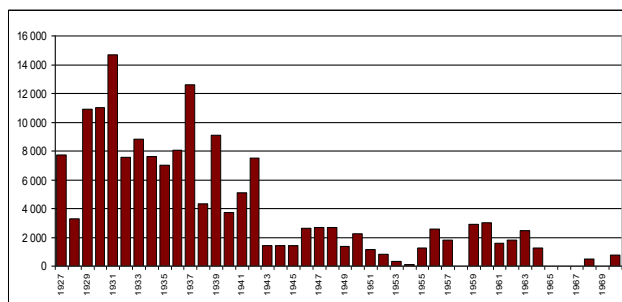
Ventes de cerises égrenées [sans queues] (kg)



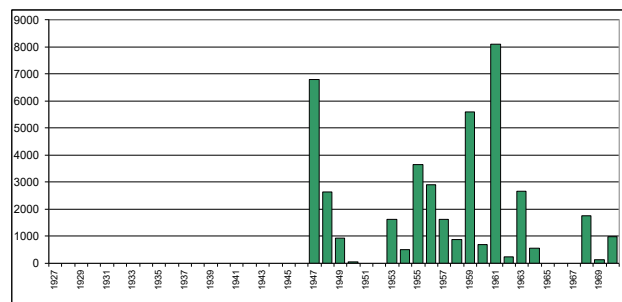
Ventes de cassis (kg)



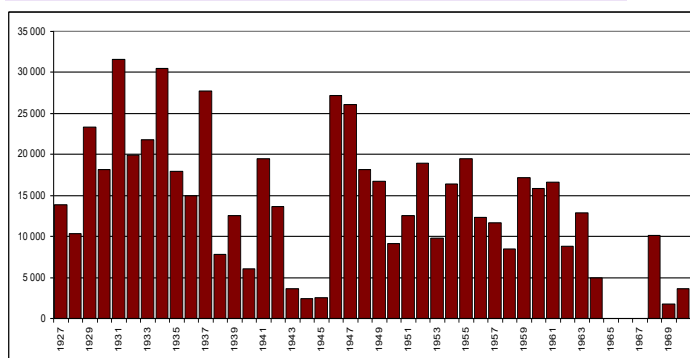
Ventes de groseilles (kg)



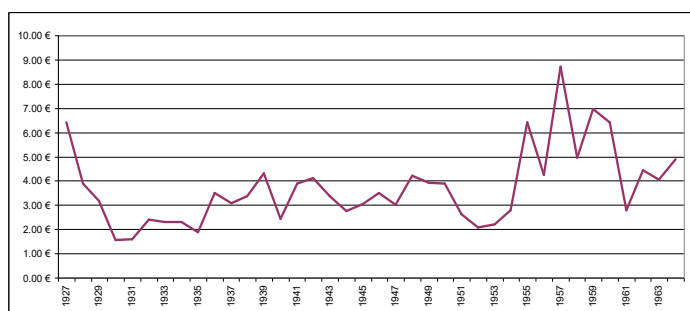
Ventes de framboises



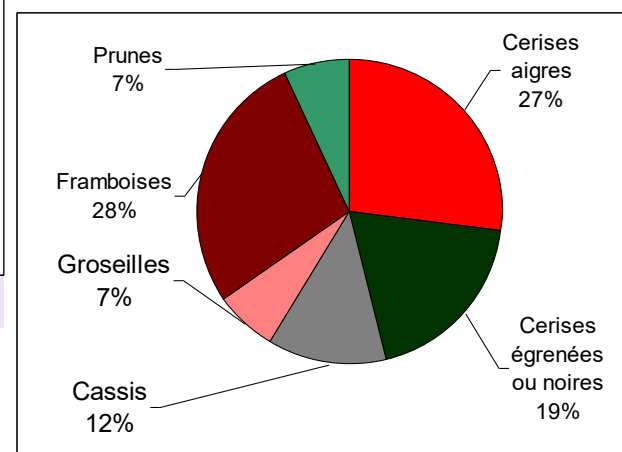
Ventes de prunes (kg)



Volume des ventes tous fruits confondus (kg)



Prix en euros constants tous fruits confondus



Part de chaque fruit dans la production

© Michel Mangonau

LA FIN DU SYNDICAT

Après la Deuxième Guerre mondiale l'urbanisation grignote les zones de cultures et les vergers en particulier. Les producteurs âgés n'ont pas de successeurs. Les prix des petits fruits, qui subissent de considérables fluctuations, sont orientés à la baisse à partir de 1957. Le nombre d'adhérents qui assistent à la réunion annuelle du syndicat ne cesse de diminuer et devant ce peu d'intérêt porté au syndicat, les membres du bureau décident en 1963 de ne plus accepter que des livraisons déclarées auparavant. En 1978, la liquidation de la C.A.F.C.O entraîne l'inactivité du syndicat de Fontaine et la standardisation pour laquelle a milité l'Union pénalise les fruits trop petits de la commune. Le syndicat qui compte encore dix membres en 1990 ne fonctionnant plus, deux assemblées générales, l'une le 30 mars 1990 et l'autre le 25 avril de l'année suivante prévoient de vendre les biens du syndicat et de procéder à sa dissolution qui est prononcée en 1992. Le boni de la liquidation dont le montant provient notamment de la vente de la grange est offert à 80% à la municipalité de Fontaine pour la réfection de la toiture de la Maison natale et les 20% restant à la ligue contre le cancer³⁰.



Les vergers à l'arrière de la Maison natale en 1965, Carte postale.



Après la dissolution du syndicat, le vice-président du syndicat Jean-Pierre Bouchard, à gauche, remet deux chèques l'un à Paul Morelon, maire de Fontaine, au centre, l'autre, au président de la ligue bourguignonne contre le cancer,
© M.J. Leblanc, *Le Bien public*.

³⁰ Archives des AVF : Comptes de liquidation du 20 novembre 1992 par René Gosjean; « Le syndicat des producteurs de fruits est dissous », *Le Bien public*, 19 décembre 1992.

Conclusion

À Fontaine, la culture des petits fruits, ailleurs que dans les jardins où elle existait depuis longtemps, est apparue au tournant du XIX^e siècle et a toujours été une culture d'appoint pour les vignerons, comme pour ceux qui avaient un autre métier à Dijon. Elle s'est combinée avec la reconstitution partielle du vignoble après sa destruction par le phylloxéra à partir de 1880, et, de 1900 à 1927, elle a assuré une fraction importante du revenu agricole en raison de la hausse des prix des petits fruits à un moment où la concurrence des vins du midi entraîne une mévente des vins ordinaires produits à Fontaine. L'abandon des vignes s'est alors fait d'autant plus facilement que les exigences de culture, de sol, d'altitude, d'exposition des petits fruits étaient comparables à celles de la vigne. Les coûts de plantation étaient inférieurs et pour ceux qui avaient conservé de la vigne, la récolte avait l'avantage de ne pas coïncider avec la période des vendanges.

La plupart des producteurs de fruits de Fontaine ont vu l'intérêt qu'ils avaient à s'associer pour commercialiser leur récolte afin de s'assurer d'un débouché. L'Union des syndicats, puis la coopérative qui a fini par la remplacer leur garantissaient des prix et du revenu. La participation au syndicat s'est faite surtout par pragmatisme. Les syndiqués acceptant de prendre des responsabilités ont été rares. Ce syndicalisme a donc été loin d'être une école de l'engagement, ce qui n'exclut pas la solidarité, comme en témoigne la quête syndicale au profit des sinistrés du 6 juillet 1944 à Dijon Sud et Chenôve après les bombardements³¹. L'adhésion permettait d'avoir moins de soucis pour acheter et pour vendre, de bénéficier de services mais le syndicat créait aussi entre les adhérents une ambiance et une proximité non négligeable dont ont témoigné, non sans nostalgie, bien des anciens.

Si le registre du syndicat donne une bonne idée des récoltes qu'il a pu y avoir à Fontaine, il ne les couvre pas entièrement. La production a été encore plus forte que celle indiquée. Mais de cette activité, il ne reste plus que le souvenir avec le nom de la rue des Petits fruits rouges dans le quartier des Champs-Rémy. Celui de « côte arboricole » dans le Site Patrimonial Remarquable devient de plus en plus symbolique car les vergers résiduels ont tendance à disparaître. Les arbres et les arbustes sont arrachés effaçant peu à peu la mémoire de ceux qui ont vécu l'effervescence de la cueillette que laisse deviner le registre du syndicat. Les champs en lanières caractéristiques de l'ancien parcellaire viticole sur lesquels ils étaient implantés sont progressivement absorbés dans de grandes parcelles cultivées en céréales ou oléagineux.

Pendant près d'un siècle, la culture des petits fruits a façonné l'identité de Fontaine et marqué durablement son paysage comme son histoire. Aujourd'hui, face à la disparition de ce patrimoine unique, la municipalité se mobilise avec détermination pour en préserver la mémoire vivante. En replantant, partout où cela est possible, des petits fruits, elle protège bien plus qu'une tradition : elle sauvegarde une richesse patrimoniale, écologique et culturelle précieuse pour les générations futures.

Sigrid Pavèse

Remerciements à Sara Bachotet (AMD), Émile Delestre (Cadoles et meurgers), Michel Mangonau (infographie), Monsieur et Madame Yves Michéa, Jacqueline Mugnier (HIPAF), Marie Dominique Pineau (ADCO), Lionel Vernier (BMD) et à Élisabeth Réveillon.

COTISATION :

La cotisation de 2026 s'élève à 20 €. Seuls les chèques sont acceptés. Merci d'envoyer ou de déposer votre chèque, à : Les Amis du Vieux Fontaine, CAPJ, 2 rue du Général-de-Gaulle
21121 FONTAINE LES DIJON

Pour 2026 vous avez acquitté votre cotisation : oui - non

³¹ La quête a été réalisée sur décision de l'assemblée générale du 15 octobre 1944 pour répondre à appel du président de l'Union M. Michéa-Vitu. Elle a été effectuée en porte à porte par Jules Petitboulanger et là encore il a été demandé conseil à Joseph Vercier pour savoir à quel organisme verser le produit.