

Le Sécateur et la Vigne au XIX^e Siècle



Frédéric DESCHAUME

Le Sécateur et la Vigne au XIX^e Siècle

Frédéric DESCHAUME

Auto-édition

Autres ouvrages parus ou à paraître
sur des sujets connexes à l'outillage,
au jardinage, à l'agriculture et au monde rural,
dont les titres sont à consulter à partir du site :

www.vieuxoutilsdejardin.fr

Frédéric DESCHAUME

Auto-édition

© Frédéric DESCHAUME / Auto-édition 2013

20 rue du docteur BONNEAU

18000 BOURGES

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction réservés pour tous pays.

Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes des articles L 222-4 et L 122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective », et d'autre part, que « les analyses et les courtes citations » dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayant droits ou ayant cause est illicite ».

Cette représentation ou reproduction, y compris la diffusion par voie électronique, par quelque procédé que ce soit, sans autorisation de l'éditeur constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du code pénal.

Date d'achèvement du livrel : 04 / 12 / 2013

Dépôt légal : Collecte automatique effectuée par la Bibliothèque Nationale de France

ISBN n° 978-2-9536529-3-2

Conseils pour la lecture de ce livre numérique

Pagination

La pagination détaillée dans le sommaire suit exactement celle du lecteur PDF; ainsi la couverture correspond à la première page.

Confort de lecture

Le confort de lecture dépend de votre appréciation personnelle en fonction du matériel que vous utilisez. Avant de tourner les pages de ce livrel, prenez le temps d'effectuer quelques essais afin de définir le réglage qui vous convient le mieux.

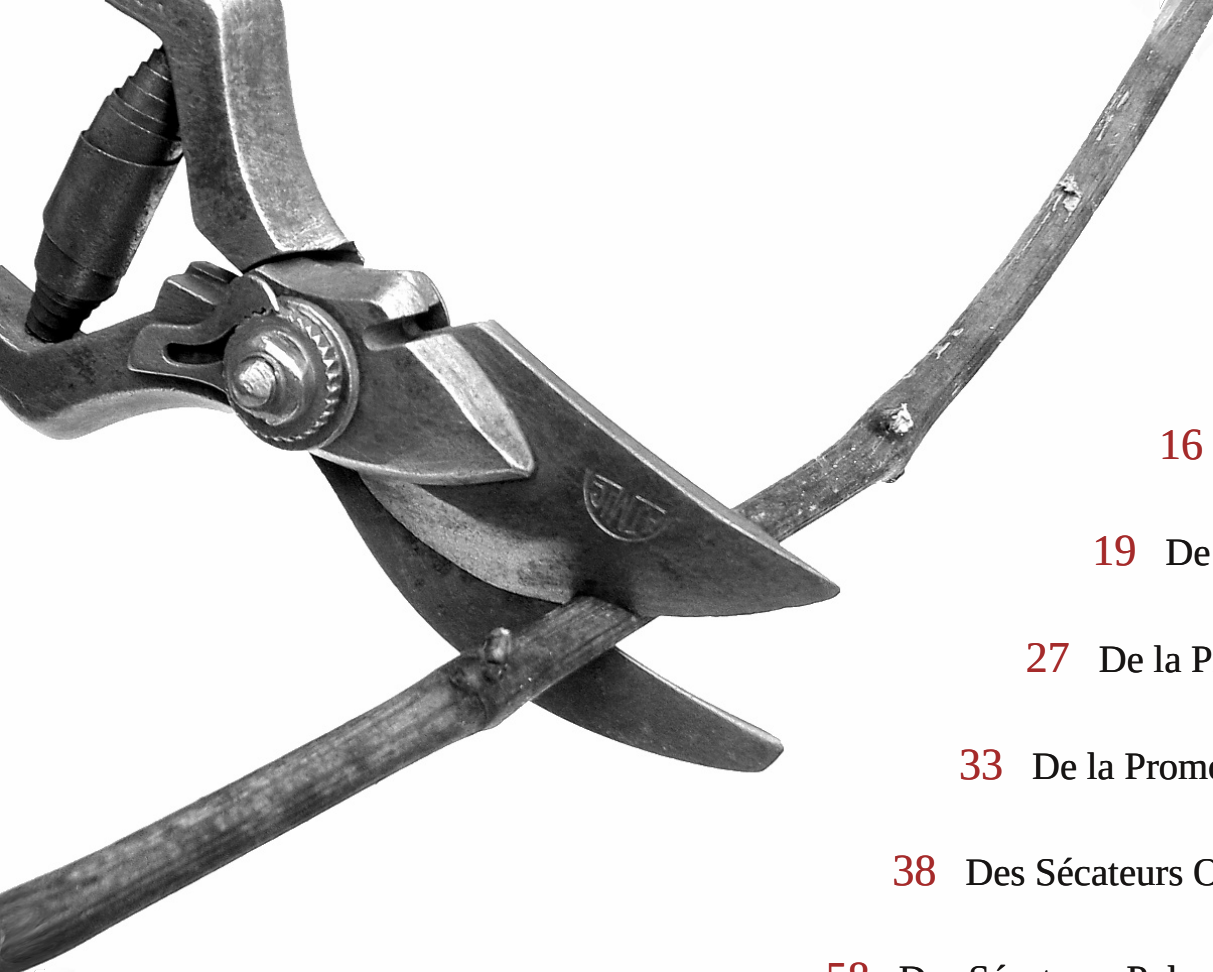
Le livrel s'ouvre sous les paramètres par défaut du visualiseur PDF.

Si vous êtes équipé d'un ordinateur portable, essayez d'abord la vision en mode "Plein écran", pour un meilleur aperçu des images. Si le plan vous paraît trop rapproché, revenez au mode "Page entière". Entre ces deux formats existent plusieurs ajustements possibles en masquant la barre d'outil (F9 sous Adobe Acrobat Reader, idem pour revenir à l'affichage initial), et/ou en masquant la barre des menus (F8 sous Adobe Acrobat Reader, idem pour revenir à l'affichage normal)

Si vous possédez un grand écran, n'hésitez pas à réduire la surface de vision en saisissant le pourcentage de zoom idéal.

Modulez au besoin la luminosité de votre écran si le fond blanc vous paraît trop agressif.

Si votre lecteur PDF possède l'option "Epaisseurs de trait" (sous l'onglet Affichage avec Adobe Acrobat Reader), vous pouvez renforcer légèrement le contour de trait des caractères du texte.



SOMMAIRE

- 7 Avant-propos
- 9 Anatomie d'un Sécateur ordinaire
- 10 De l'Origine du Sécateur
- 16 AN 1805, des "ciseaux à ressort pour tailler la vigne"
- 19 De l'Amélioration du Sécateur au XIX^e siècle
- 27 De la Propagation du Sécateur dans les Vignes
- 33 De la Promotion du Sécateur via les Concours de taille
- 38 Des Sécateurs Ordinaires
- 58 Des Sécateurs Polyvalents (sécateur-serpette, sécateur-serpe, sécateur-hachette, sécateur tri-fonctions, sécateur à extension sommitale, sécateur à curette)
- 83 Des Sécateurs à deux mains
- 91 Des Sécateurs pour les vendanges
- 97 Épilogue
- 98 Remerciements, Sources photographiques et Bibliographie

Avant-Propos

L'arrivée du sécateur dans le monde viticole, en France et en Europe, fut sujet tout au long du 19^e siècle à des débats souvent fort passionnés.

L'opération de la taille de la vigne, exécutée de mains habiles avec la serpette ou la serpe depuis l'Antiquité, est subitement remise en cause et voit se confronter les adeptes de la modernité contre ceux qui se veulent gardiens des pratiques ancestrales.

Le commerce du vin est affaire trop sérieuse dans notre pays pour risquer d'en diminuer la qualité ou le rendement. Les améliorations techniques, notamment celles portant sur la netteté de la coupe, vont peu à peu conduire les viticulteurs à adopter le nouvel instrument.

Cette "acculturation professionnelle" va sensiblement modifier la vie paysanne sur les coteaux semés d'échalas.

Outre la présentation morphologique d'anciens modèles de sécateurs, ces pages, illustrées par nombre de "clichés textuels" d'époque, évoquent leur évolution dans les vignobles jusqu'au début du 20^e siècle.

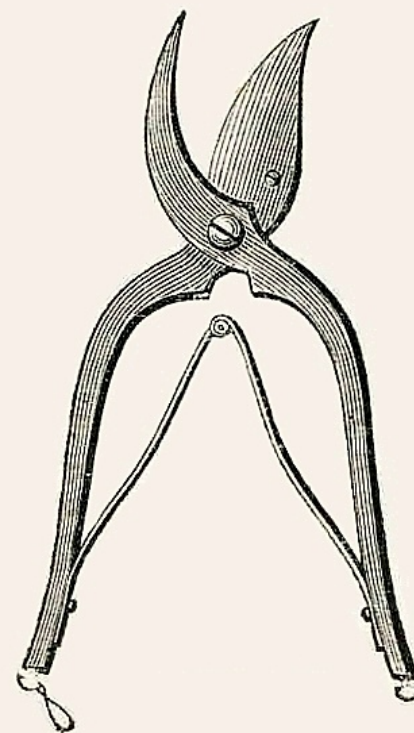


Fig. 894. — Sécateur pour la taille de la vigne.



Fig. 895. — Serpe pour la taille de la vigne.

Dessin issu du *Livre de la Ferme et des Maisons de Campagne*, 1865, Pierre JOIGNEAUX

« On ne se permettra pas de prononcer sur le mérite de cet outil, l'usage seul peut en faire connoître la bonté »

Mémoires publiés par la Société Royale et Centrale d'Agriculture, 1816

Vocabulaire autour du Sécateur

La paternité du mot "sécateur", concernant l'instrument de taille à une main, semble revenir à Antoine-Alexis CADET DE VAUX, membre de la Société royale et centrale d'agriculture, inspiré à la source du latin *secare* (bas latin *secabilis*), « ce qui peut être coupé ».

Si notre pensée d'Homme moderne nous renvoie sur l'image de l'outil que nous côtoyons couramment au jardin ou dans les vignes, la lecture des publications du 19^e siècle doit être encadrée de circonspection autour du vocable "sécateur".

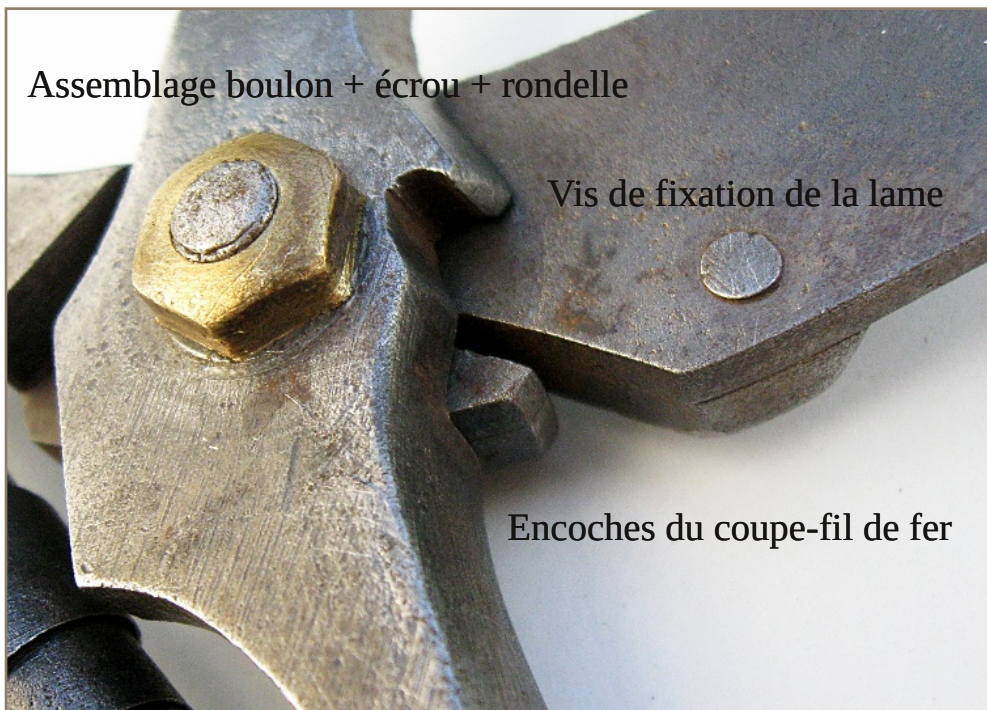
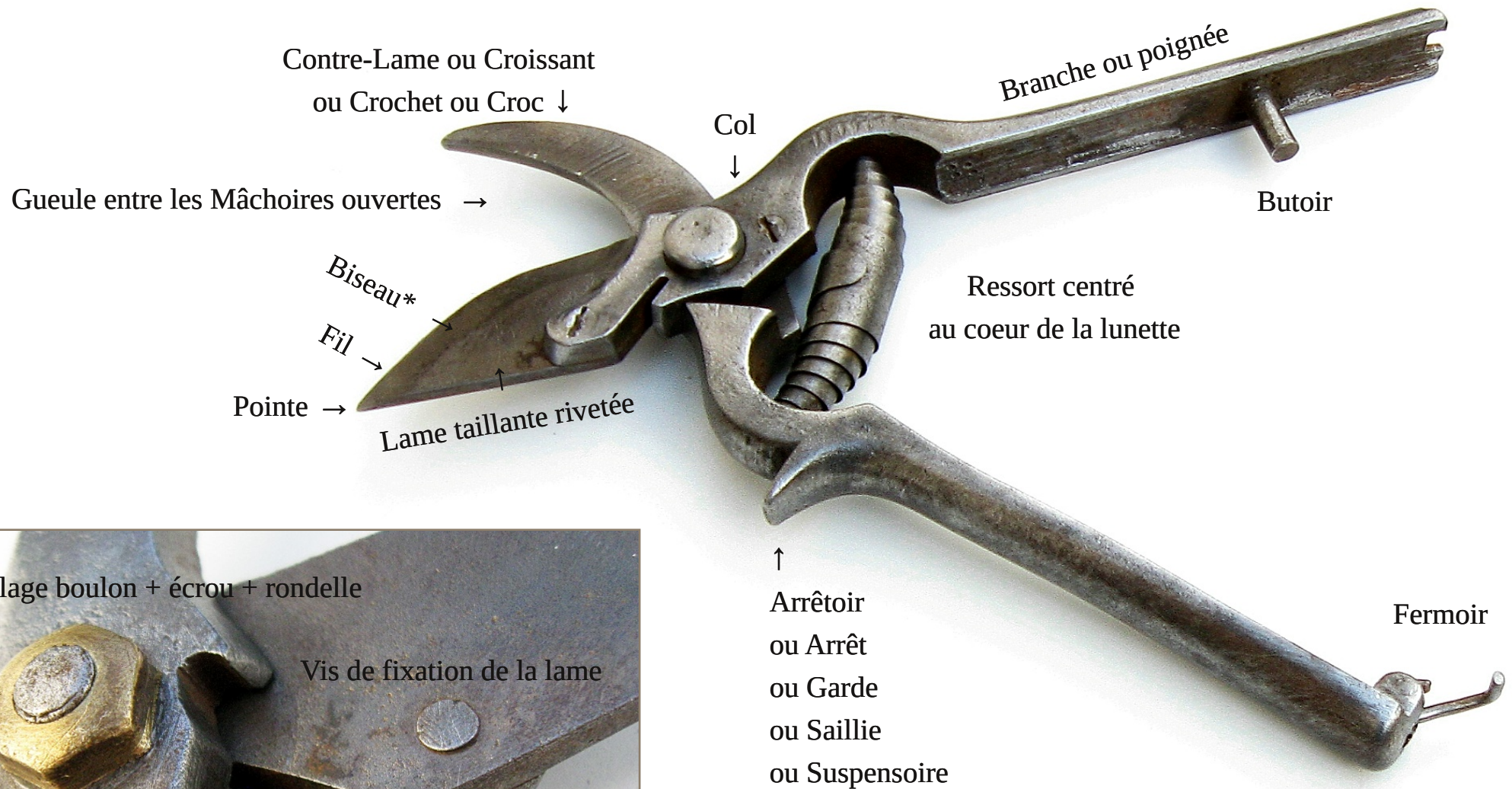
En effet, il s'avère que cette désignation pouvait aussi bien concerner le sécateur à une main que le sécateur à deux mains, mais aussi l'échenilloir; faute d'un dessin représentant l'objet, ou d'une description sans ambiguïté, l'identification devient impossible.

A noter que le sécateur ordinaire prenait quelquefois, surtout avant 1850, l'appellation de "ciseau", "ciseaux" ou "ciseaux à tailler", "ciseaux pour la taille de la vigne", "ciseaux à une main", "ciseaux à ressort". Le Sécateur à deux mains est souvent indifféremment nommé "ciseau(x)" ou "cisaille".

De même, les termes "serpe" et "serpette", largement confrontés au sécateur dans cet ouvrage, peuvent révéler des outils avec des formes et des dimensions sensiblement différentes. La serpe vigneronne, de taille moyenne, dite "à huppe" ou "à talon", appelée "poudo" ou "poudadouire" dans le Midi (photo page 35), peut également prendre indifféremment le nom de "serpe" ou de "serpette" malgré la distinction physique que lui procure sa hachette dorsale. De surcroît, la locution "forte serpette" s'immisce couramment dans ce vocabulaire, compliquant plus encore le rapport à l'instrument.

La logique voudrait que soit opposés la serpe et le sécateur à deux mains pour couper le gros bois du cep, et la serpette avec le sécateur à une main pour la taille des sarments. Mais la prudence s'impose à nouveau quand aucune dimension n'est rapportée ou qu'un dessin n'illustre, sur un plan proportionné, une différence de grandeur entre ces deux outils distincts, à l'instar de la figure ornant la page précédente.

Anatomie d'un sécateur ordinaire



« Le sécateur, mes enfants, n'a que deux jambes et une gueule, ses lèvres minces sont effilées et tranchantes comme le fer ... »

Taxile DELORD, *Les Fleurs Animées*, 1847

* Le biseau est la déclinaison angulaire au bord de la lame tranchante

De l'origine du Sécateur

Au tout début du 19^e siècle, aucun instrument autre que la serpette n'est véritablement capable d'effectuer une coupe de qualité, acceptable, pour la taille des rameaux ligneux sur les arbres fruitiers et la vigne. Faute de résultats probants, on s'en tient fort justement à cet outil plusieurs fois millénaire, et dont le maniement est de préférence confié aux hommes expérimentés, à l'exception de la vendange pour laquelle les femmes emploient la petite serpette ou les ciseaux.



Depuis le 16^e siècle, les couteliers fabriquaient certains instruments taillants* basés sur une action de cisaillement, avec des lames pivotant sur un axe: Cisailles pour la tonte des haies, ciseaux dédiés à diverses fonctions, l'échenilloir et autres pinces à main étant déjà munis d'un ressort à lame unique pour le rappel des branches.

* Le terme de "taillant" est communément admis pour désigner soit un outil propre à tailler, soit le tranchant d'une lame





Forces à tondre les moutons

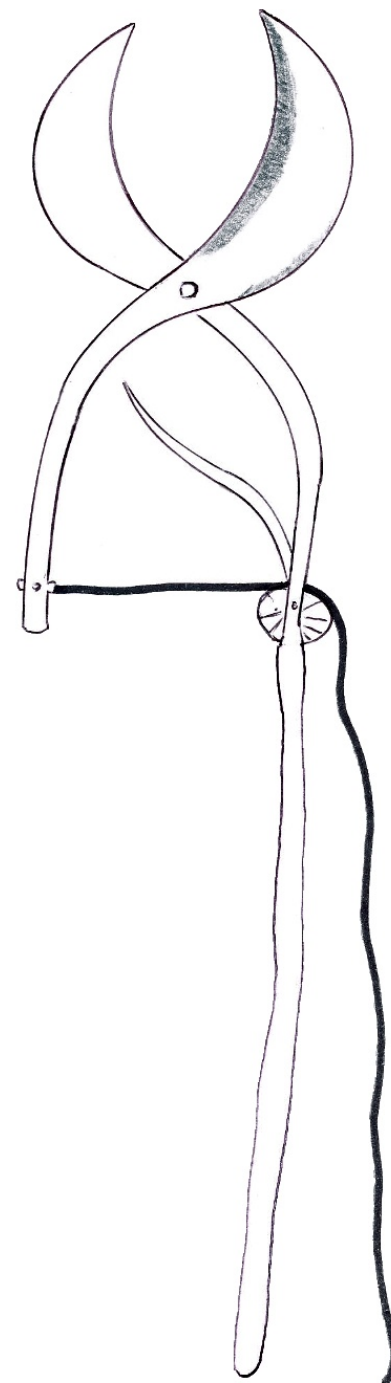
A droite est reproduit un échenilloir, avec un ressort à lame unique, figurant dans *Le Jardinier Fleuriste et Historiographe* de Louis LIGER, édité en 1706.

Enlevons-lui son long manche . . . et avouons qu'il nous reste une esquisse du sécateur à venir.

On doit aussi ajouter à la liste des possibles "ascendants", sur l'idée d'une cisaille à empoigner, de dimension approchante, les forces à tondre les moutons ou les draps, connues depuis l'âge du fer (photo de gauche). Toutefois, le plus proche parent semble être les *ciseaux à ressort pour tailler la vigne* de Monsieur SAVOURNIN, utilisés en 1803, et qui méritent d'être détaillés séparément (page 16)

Suite à ce nécessaire rappel sur les "taillants articulés", entrevoyons maintenant la grande nouveauté du sécateur: La forme de sa tête, se résumant par une lame taillante convexe, qui pénètre, obliquement, le rameau retenu par une contre-lame concave et non-tranchante. Le rappel automatique des branches, grâce au ressort central, permet un enchaînement rapide du geste, facilement exécuté. Cette juxtaposition débouche sur un nouvel instrument, maniable d'une seule main, spécialement dédié à la taille des brins de faible diamètre.

Le sécateur est né, et nous dévoile sa silhouette en page suivante . . .



Le dessin ci-contre reproduit le sécateur de Bertrand de MOLLEVILLE, tel que l'instrument est figuré dans plusieurs ouvrages avant 1830, et dont l'invention lui est officiellement attribuée en 1815.

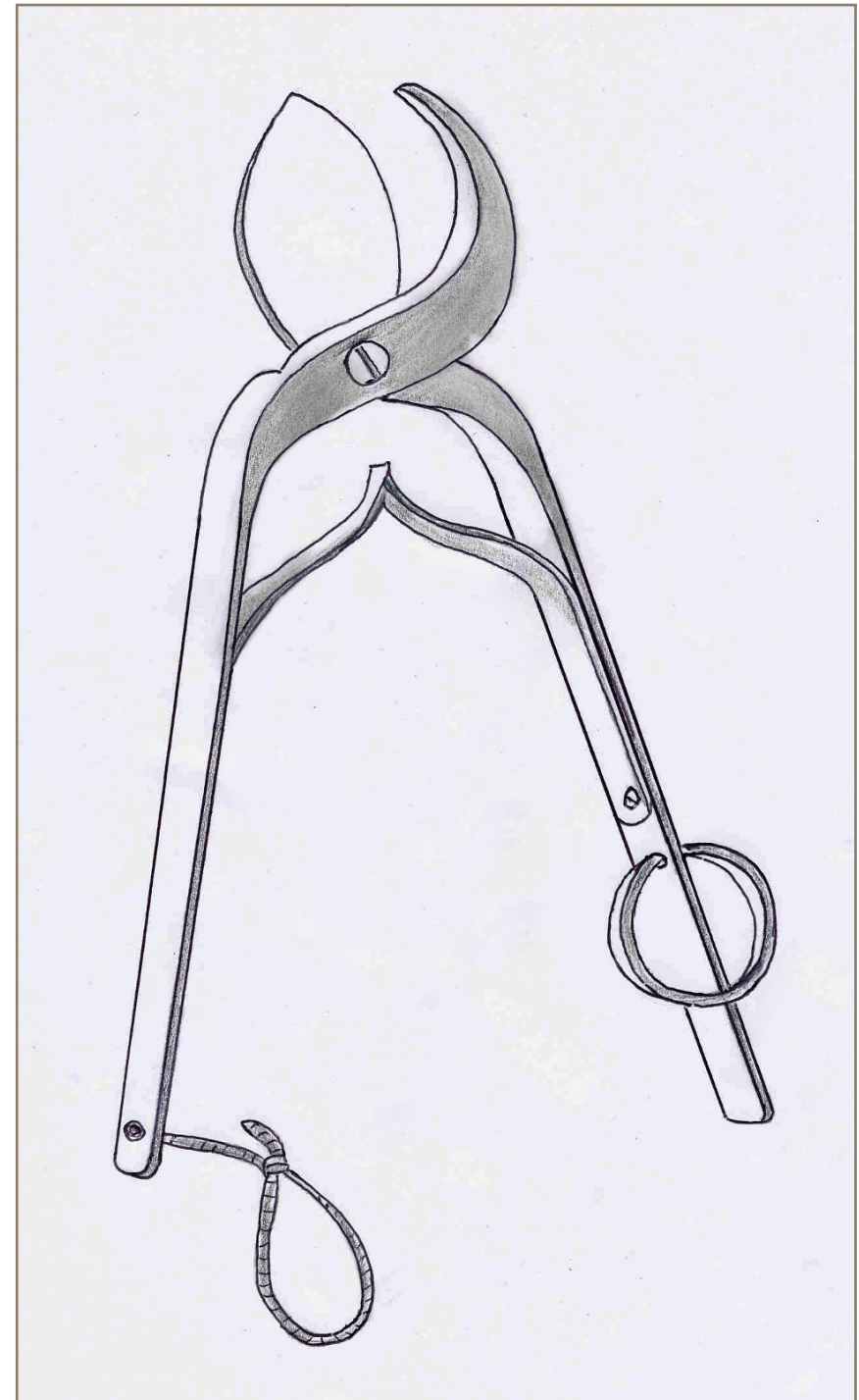
La Révolution Française ayant poussé ce royaliste à fuir en Angleterre, ce serait donc outre-manche qu'il eut l'idée de concevoir et perfectionner ce nouvel outil (entre fin 18^e siècle et 1815)

La véritable innovation technique réside, à le répéter utilement sous une autre tournure, dans les courbes opposées des deux lames qui se croisent, dont une seule est tranchante tandis que l'autre, en forme de croissant, sert de point d'appui au rameau.

Un anneau de cuir ou de ruban inséré au travers d'une branche, dans lequel on introduisait le pouce, équipait le premier sécateur pour éviter qu'il ne glisse dans la main; dispositif assez vite abandonné en raison de son aspect encombrant, qui en outre, à la longue, blessait le doigt de l'utilisateur. Un simple cordon maintient l'instrument en position fermé.

« Les sécateurs, importés d'Angleterre en France, à la paix de 1814, ont subi une transformation. Les branches anglaises étaient comme celles des ciseaux; on en a fabriqué à ressort qui offraient un plus grand avantage dans l'emploi. La fabrique de Caen, d'où les premiers sont venus, a longtemps excellé dans cet art. Paris en a fabriqué ensuite; puis Langres, qui seul en alimente aujourd'hui le commerce. Lors de leur apparition, la prévention les a repoussés, et ce n'est qu'à force de constance que, de la Normandie, ils se sont répandus partout »

Dictionnaire du Commerce et des Marchandises, 1839



L'Histoire retient donc qu'en 1815, le sécateur fut révélé en France comme une invention de premier plan.

Cet outil fait une « entrée » des plus officielles dans les *Annales de l'Agriculture Française**.

Antoine-Alexis CADET DE VAUX, membre de la Société royale et centrale d'agriculture, Censeur royal honoraire, y expose avec bienveillance les avantages du sécateur, gracieusement offert à Louis XVIII en qualité de « propriétaire » des vergers du Château de Versailles.

Les extraits choisis ci-après nous renvoient aux premières évocations écrites, dont le titre du chapitre,

« *DU SÉCATEUR, substitué à la serpette pour la conduite des arbres à fruit* », est suivi d'un plaidoyer sans détour pour cet outil:
« *Quant à ceux qui, fidèles à la taille, ont cent et cent coups de serpette à porter sur un seul pêcher, ils croiront devoir lui préférer le sécateur; car la serpette, tout ancien qu'en soit l'usage, n'est pas exempte de reproches; elle est difficile à manier pour celui qui n'en a pas l'habitude, et ce n'est point toujours légèrement qu'elle blesse ...*»

L'auteur rappelle tout en louanges le nom du noble inventeur:

« *Or, l'économie devra à un honorable ami des jardins l'instrument qu'il a cru devoir substituer à la serpette; cet ami est M. le Marquis de Bertrand Molleville, ancien ministre de Louis XVI, digne d'être devenu l'ami de son Roi, et qui, pendant son exil volontaire, s'est distrait, dans le sein des lettres et des arts utiles, des malheurs de sa patrie* »

Puis d'en détailler la forme:

« *Cet instrument est un forceps, dont les deux branches arquées sont terminées par un coupoir en demi-cercle saillant, lequel agit latéralement sur la branche qu'embrasse, au point de la section, un autre demi cercle rentrant dont la diamètre admet des branches plus ou moins volumineuses* »

**Annales de l'Agriculture Française*, Messieurs TESSIER et BOSC, 1815

Encore d'en certifier la supériorité sur la serpette:

« La section du sécateur est franche, lorsque la serpette laisse souvent un éclat dommageable à la partie inférieure de la branche recepée, ce qui force de receper plus bas et de renoncer à des yeux qu'on avait eu l'intention de conserver. La vue de l'instrument suffit pour pouvoir en apprécier les avantages, que nous allons continuer de développer »

Continuant sur les effets de la taille :

« La serpette, dit-on, coupe la branche en biseau; mais il en est ainsi du sécateur, avec cette différence que son biseau conserve un angle déterminé et constamment le même, tandis qu'on n'est pas toujours le maître de régler le talus avec la serpette; d'où il résulte que l'œil à naître est affamé s'il se présente du côté aminci; au lieu de percer à la base du biseau; et rien de plus fréquent que cette fausse position.

La tranche du sécateur, ajoute-t-on, exerce une pression latérale sur la branche; c'est bien là l'effet que produiroient deux lames parallèles, celles des ciseaux par exemple ; mais la forme arrondie du sécateur et de l'anneau qui embrasse la branche, concourt à la protéger; d'ailleurs, le tranchant arrondi du sécateur l'introduit successivement; il pénètre sans force et sans résistance »

Prévenant les éternels détracteurs qui agitent l'épouvantail d'un progrès trop souvent néfaste:

« déjà on a tenté d'introduire des instrumens analogues qui n'ont point été accueillis. Cela prouveroit-il beaucoup, s'il est vrai que les jardiniers forment la gent la plus routinière ? et n'est-ce pas d'ailleurs le sort des innovations les plus utiles ? En effet, les quarante-neuf cinquantièmes des terres sont-ils donc labourés, en France, avec la meilleure charrue ? La carie, qu'il est si facile d'éteindre au moyen du chaulage par immersion, en dévore-t-elle moins partie des récoltes en froment, etc., etc. ? C'est ainsi qu'on tient au pis, alors que le mieux est reconnu. N'ajoutons donc point le sécateur à tous ces etc.»

On apprend que cet outil est déjà préféré outre-manche, sans mentionner une date précise sur l'antériorité de son emploi par rapport à son arrivée en France; ce qui rend officieuse l'année la plus souvent avancée pour l'invention, « 1815 ? »

« Au reste, l'adoption qu'en Angleterre on a faite de cet instrument, et surtout dans les colonies, pour la taille du cafeyer, répond à beaucoup d'objections »

... de conclure sur sa fabrication :

« M. Rochette, successeur de Marie-Putois, Ingénieur-opticien, quai de l'horloge du Palais, n° 81, s'est chargé de l'exécution du sécateur.

Devenu commun et peu coûteux, il passera de la main des maîtres dans celle des jardiniers, qui ne tarderont pas à se féliciter de sa substitution à leur serpette, moins fidèle que notre sécateur »

Antoine-Alexis CADET DE VAUX cite en sus d'illustres personnages qui abondent en son sens, tels M. HERVY, directeur de la pépinière royale du Luxembourg, Jacques-Louis DESCOMET et Philippe André de VILMORIN, pépiniéristes renommés.

Ainsi le sécateur est solennellement introduit dans le monde agricole. Cependant, dans les décennies qui suivent, hommes de terrain et agronomes débattront encore longtemps sur son efficacité. A partir de 1815 les ouvrages horticoles et viticoles commentent abondamment cette invention, en vantent les qualités ou dénoncent vertement ses effets néfastes; certains encore restent neutres en se contentant d'exposer les arguments des uns et des autres, souvent de conclure par un encouragement aux améliorations nécessaires.

« On vient d'annoncer une nouvelle machine, dite le sécateur; elle doit remplacer la serpette, pour les arbres et pour la vigne; c'est un pendant à l'inciseur vanté depuis 25 ans pour la vigne » Cours d'Agriculture Pratique, ROUGIER DE LA BERGERIE, 1820



Longueur : 260 mm

Poids : 462 g

Sécateur rustique se rapprochant des premiers instruments utilisés au 19^e siècle.
Ressort double à lames rivetées

AN 1803 - Des "Ciseaux à ressort pour tailler la vigne"

Une parenthèse par honnêteté sur ce qui pourrait être l'ancêtre du sécateur: Les *"ciseaux à ressort pour tailler la vigne"* de Monsieur SAVOURNIN, artisan à Remollon, commune des Hautes-Alpes principalement orientée vers la viticulture au 19^e siècle. Cet instrument a pour chance d'être chaperonné par le Préfet des Hautes-Alpes en personne, Monsieur Jean-Charles-François LADOUCETTE*. On trouve ainsi mention de ces ciseaux en 1806 dans les *Notices sur les Objets envoyés à l'Exposition des Produits de l'Industrie Française*: « *M. le préfet a encore envoyé une paire de ciseaux à ressort pour tailler la vigne, inventés par un maréchal nommé Savournin. Ils ressemblent beaucoup à ceux des orfèvres ou des chaudronniers. On s'en sert depuis trois ans dans les vignobles des communes qui formaient le ci-devant canton de Remollon. L'ouvrier qui s'est habitué au mouvement de cet outil, taille la vigne avec la plus grande célérité, sans endommager aucunement le cep ou les branches qu'il veut conserver, et fait, dans un temps donné, trois fois plus d'ouvrage que celui qui se sert des instrumens ordinaires* »

Si on se réfère à ce texte, cet outil serait déjà employé depuis 1803 dans les environs de Remollon.

La *Société d'Agriculture du département de la Seine* décrit ces ciseaux en 1810: « *Parmi les instrumens nouveaux que ces mémoires feront connoître, il en est de très-remarquables. L'un qui est décrit et dessiné par M. Farnaud* est une paire de ciseaux à tailler la vigne, inventés depuis quelques années, et dont l'usage se propage dans des vignobles considérables. Ces ciseaux restent constamment ouverts, au moyen d'un ressort, dans la main du vigneron; en les fermant il tranche le sarment sans hésitation. L'avantage de cet outil est d'accélérer singulièrement l'opération de la taille, et de couper le sarment plus ferme qu'avec la serpette; on peut s'en servir aussi pour la taille des jeunes arbres* »

Malheureusement l'illustration de Monsieur FARNAUD n'est pas attachée à cet ouvrage, et aucune description physique précise ne nous éclaire sur la silhouette de cet instrument, notamment la courbure des lames.

En 1811, le recueil *Description Topographique et Statistique de la France*, (J. PEUCHET et P.G. CHANLAIRE) affirme que l'outil est réclamé bien au-delà du département: « *On fait à Remollon des ciseaux à ressort, pour tailler la vigne, qui ont été demandés par plusieurs grands propriétaires du Clos-Vougeot, des bords de la Gironde et de la Moselle* »

* Dans son ouvrage plusieurs fois réédité entre 1820 et 1848, *Histoire Topographie, Antiquités, Usages Dialectes des Hautes-Alpes*, le Préfet LADOUCETTE s'attachera, tout en louant la qualité du vin produit à Remollon, à remémorer l'invention de Monsieur SAVOURNIN

* Pierre Antoine FARNAUD, auxiliaire du Préfet LADOUCETTE, Secrétaire général de la Préfecture des Hautes-Alpes, a notamment rédigé l'*Exposé des améliorations introduites depuis environ cinquante ans dans les diverses branches de l'économie rurale du département des Hautes-Alpes*, 1811

Sur cette page est esquissé un ancien sécateur exposé en 2009 à Remollon (Hautes-Alpes), dans le cadre d'une rétrospective sur la vigne dans le village. Malgré l'imprécision de sa date de fabrication, cet objet ancestral, appartenant à une famille issue d'une longue lignée vigneronne de Remollon, suscite l'interrogation d'une possible relation avec les ciseaux à ressort de 1803.

Il est opportun de suivre l'évolution quant à la fabrication locale de cet instrument:

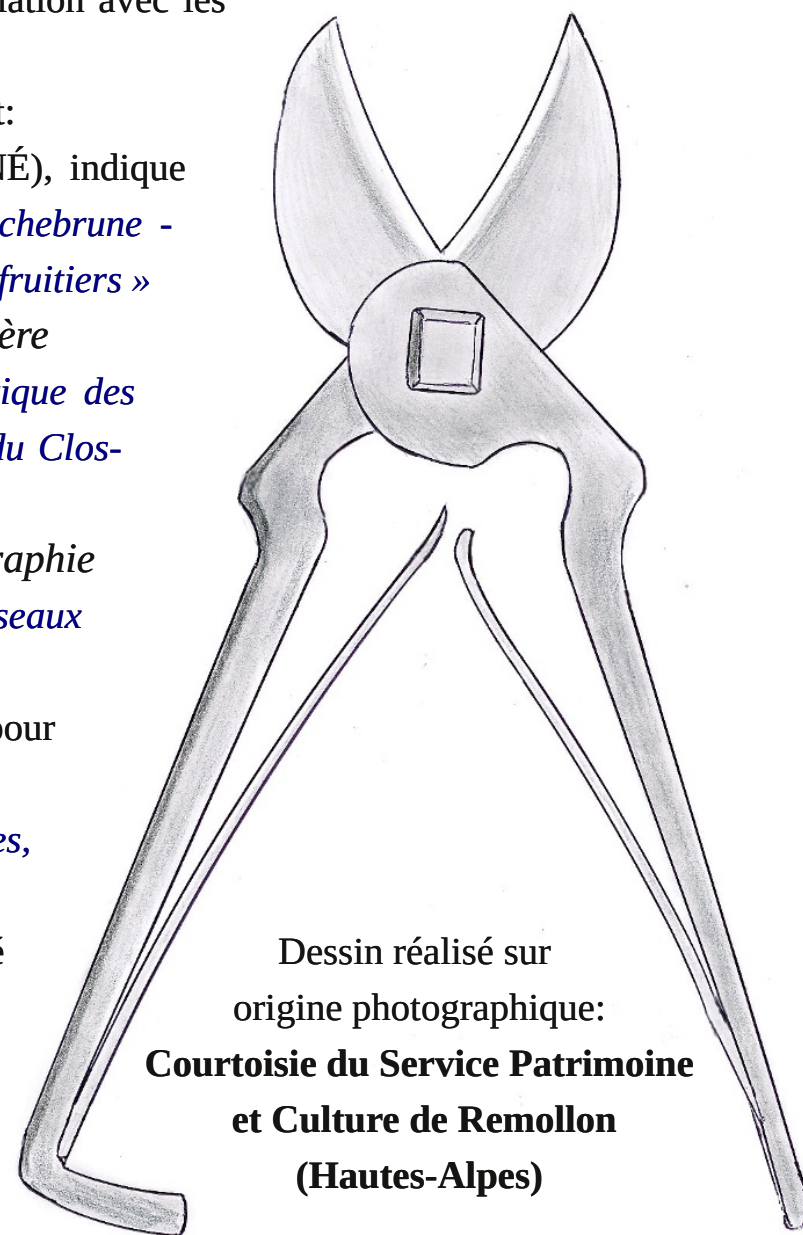
En 1823, l'*Atlas portatif et complet du royaume de France*, (Roger L'AINÉ), indique l'activité d'une forge dans un village situé à 6 kilomètres de Remollon « *Rochebrune - Fabriques de ciseaux a ressort, commodes pour la taille des vignes et des arbres fruitiers* »

En 1835, les *Archives du Commerce et de l'Industrie agricole et Manufacturière* (P. HENRICHS) mentionne également « *l'usine de Rochebrune où l'on fabrique des ciseaux à ressorts pour tailler la vigne, qui ont été adoptes par les vignerons du Clos-Vougeot, de Bordeaux et de la Lorraine* »

En 1830, Le *Nouveau Dictionnaire Universel et Complet de Géographie Moderne* reconnaît un seul artisanat dans la commune de Remollon : « *Fabr. ciseaux à ressort pour la taille de la vigne et des arbres* »

En 1841, l'*Almanach et Annuaire des Bâtiments* (P.F. SAGERET) identifie pour seul artisan de Remollon, dans la rubrique des *entrepreneurs et fabricants*, « *ALPHAND, Taillandier, ciseaux à ressort pour tailler la vigne et les arbres, Remollon, Canton de Chorges* »

Ces extraits révèlent, dans cette commune où aux environs proches, la continuité ou l'expansion d'une activité se rattachant à la confection des "ciseaux à ressort pour tailler la vigne". Sous cette appellation, identique aux plus anciennes citations, cet instrument reprend-il la forme originelle de celui de Monsieur SAVOURNIN, par tradition ou habitude locale ?



Dessin réalisé sur
origine photographique:
**Courtoisie du Service Patrimoine
et Culture de Remollon
(Hautes-Alpes)**

Sur la comparaison physique entre l'instrument représenté par ce dessin et le sécateur de Bertrand de MOLLEVILLE (page 12), nous remarquons une nette différence de conception des lames:

- Deux lames tranchantes très légèrement concaves et de même forme pour les ciseaux exposés à Remollon.
- Une seule lame tranchante et convexe croise une contre-lame concave pour le sécateur commun.

Notons que les ciseaux à deux lames tranchantes (Parfois désignés comme "sécateur à deux lames") furent infiniment moins répandus que le sécateur ordinaire, et souvent décriés sur le fait de prendre du jeu à l'usage.

« On a fabriqué des sécateurs ayant les deux lames tranchantes, mais leur emploi ne s'est pas généralisé, par suite de la forme défectueuse des lames, de leur susceptibilité à se fausser et de la coupe plus mauvaise que celle des sécateurs à une seule lame »

Dictionnaire Pratique d'Horticulture et de Jardinage, George NICHOLSON, 1897

Les ciseaux originaires des Hautes-Alpes sont également sujet à critiques en 1823 dans le *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique* (sous la direction d'André THOUIN): *« On a substitué, au rapport de M. Farnaud, les ciseaux à la serpette, pour la taille de la vigne, dans le département des Hautes-Alpes. Je ne vois aucun avantage réel et plusieurs inconvénients à cette nouvelle manière de tailler »*. Cependant, si l'on se réfère aux commandes que quelques grands vignobles auraient effectué avant 1815, on peut supposer que l'outil de Monsieur SAVOURNIN avait acquis un certain prestige pour tailler la vigne. D'ailleurs les agronomes sont à cette époque fortement divisés, voire bornés, concernant l'emploi de la serpette et celui du sécateur ou des ciseaux. Gardons-nous de juger un outillage que nous n'avons pas vu manœuvrer.

A supposer donc que le sécateur de 1815 et les ciseaux de 1803 s'opposent par une conception différente du cisaillement, l'antériorité de ce dernier outil le projette, sinon comme l'ancêtre de l'invention de Bertrand de MOLLEVILLE, au moins son plus proche cousin, de douze ans plus âgé. Cette "confrontation d'apparence" aura permis de tracer la frontière morphologique qui sépare les "ciseaux à deux lames tranchantes" et le "sécateur".

« Outre sa forme particulière, le sécateur diffère des cisailles et ciseaux en ce qu'il n'y a que l'une de ses lames qui soit tranchante; celle qui ne coupe pas ne sert qu'à contenir la branche que l'autre doit couper »

Dictionnaire d'Agriculture Pratique, sous la direction de François de NEUFCHATEAU, 1827

De l'Amélioration du sécateur au XIX^e siècle

Le nouvel instrument fait l'objet des premières transformations. Notamment le célèbre mécanicien Edmé RÉGNIER pourrait y avoir adapté le double ressort (aussi appelé ressort à double lame), tel que représenté en page 12, en substitution du ressort simple qui aurait équipé l'outil de Bertrand DE MOLLEVILLE.

Le *Dictionnaire de la Culture des Arbres et de l'Aménagement des Forêts* (BOSC et BAUDRILLARD) décrit également en 1821 le sécateur comme muni d'un faible ressort, laissant supposer qu'il soit constitué d'une seule lame :

« Sécateur : Instrument nouvellement mis dans le commerce pour suppléer la serpette. Deux branches tournant sur un axe placé aux deux tiers de leur longueur, le composent. Une d'elle est terminée par une lame saillante, et l'autre par une lame recourbée. Un faible ressort, placé entre les branches de l'autre côté de l'axe, tient ouvertes ces deux lames, et on les fait agir en fermant la main appuyée sur ces branches »

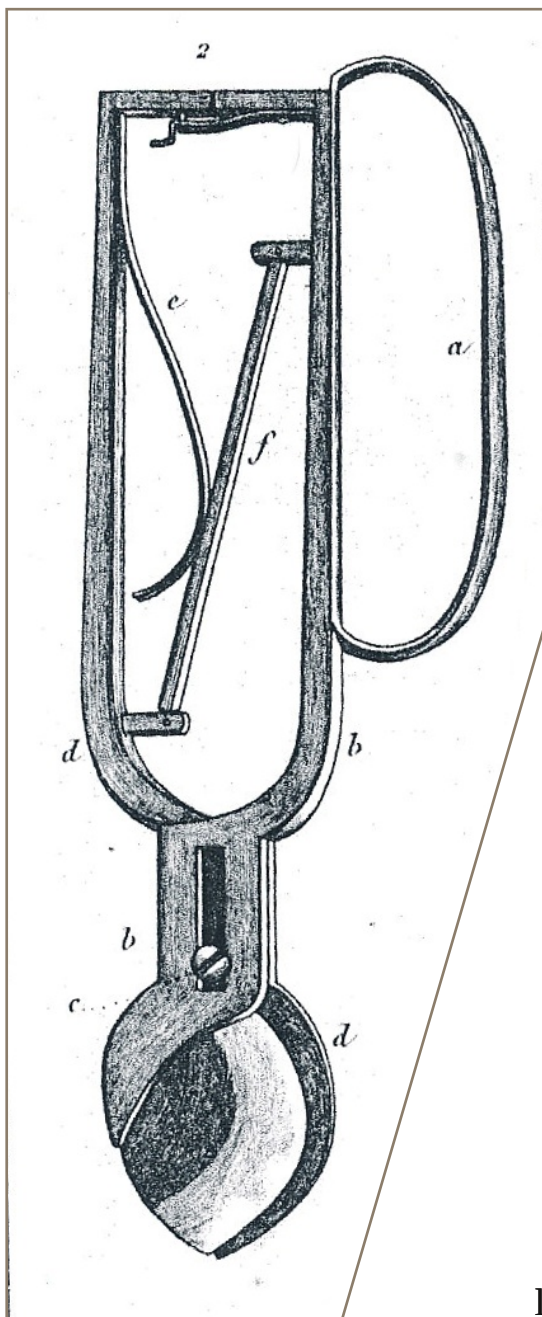
Cependant, dans *Le Jardin Fruitier* de Louis NOISETTE, en 1821, figure une illustration, peut-être la première réellement associée à l'invention présentée en 1815, avec ledit double ressort. Il est aussi possible que la modification de cet organe fut le fruit d'une collaboration entre les deux hommes, comme ils le firent plus tard pour un modèle de ciseau inciseur. En outre aucun dessin ne présente l'outil précurseur avec une seule lame pour ressort. Le débat sur ce point reste ouvert.

A ce sujet, il n'était pas rare sur le long du 19^e siècle que quelques couteliers, par conviction ou par habitude, eussent préféré le ressort à lame unique, mais de bonne fermeté, pour écarter avec assez de force les branches du sécateur ou d'autres instruments.

« M. Régnier a ajouté au ressort simple du sécateur de M. Bertrand de Molleville, un double ressort qui a rendu l'instrument plus doux; et M. Durand, fabricant d'outils à Paris, a évasé le dos de la lame tranchante qui, dans sa forme primitive, était large et arrondie, et avait le défaut de ne pas entrer avec facilité entre les enfourchemens des branches. Il a établi de plus quatre points d'arrêts qu'il appelle suspensoires, pour empêcher l'outil de couler dans la main »

Journal la Société d'Agriculture de Carcassonne, 1826

« Un sécateur. Ce petit instrument, dont l'idée première appartient à M. de Molleville, a reçu de M. Renier des améliorations telles qu'il remplace aujourd'hui avec le plus grand avantage et un succès complet la serpette pour la taille des arbustes, tels que rosiers, lilas, etc. . . . On pourrait l'employer avec fruit à la cueillette du raisin. » Journal d'Agriculture, d'Economie Rurale et des Manufactures, 1819



Hormis la priorité portée sur l'efficacité du « taillant », lames d'un bon acier bien trempé, certaines innovations habillent l'outil de détails plus ou moins utiles:

- De nouveaux types de ressorts, plus solides et plus fermes que les modèles dit "à lames" ou "à fourchettes", dynamisent le rappel des branches, permettant de mieux contrôler, ou « ressentir », la pression exercée sur le bois.
- Garniture des branches en divers matériaux, plus couramment la corne et le bois, quelquefois l'os, qui les recouvre et assurent une confortable prise en main.
- Un ou plusieurs arrêteurs pour caler la main, voire éviter la chute de l'instrument.
- Systèmes de fermoirs sécurisant le maintien en position fermée, parfois manœuvrable d'une seule main.
- Assez tôt inventée, avant 1830, la lame taillante interchangeable se fixe sur le haut d'une branche écourtée, par rivetage ou vissage.

« Quant au perfectionnement fait au sécateur par le sieur Bourdeaux, il consiste en ce que la lame ne fait pas corps avec sa branche; elle y est très-artistement adaptée au moyen d'une vis. Il est très-aisé de la mettre en place, et par conséquent d'avoir des lames de rechange, lorsque celle dont on se sert vient à s'ébrêcher ou à s'émousser.

Bulletin de la Société d'Agriculture du Département de l'Hérault, 1827

Ci-contre, détail d'une gravure issue du livre *Les Instruments Aratoires* (Pierre BOITARD, 1833), présentant un sécateur à crémaillère. Certains inventeurs ont créé des outils souvent ingénieux, mais leur complexité entraîne parfois un manque de fiabilité, ainsi souligné par l'auteur : *" Tous ces sécateurs à crémaillère, à roue, à vis, etc., ont le grand défaut de manquer de solidité, et de laisser vaciller la lame quand on en a fait usage quelque temps "*

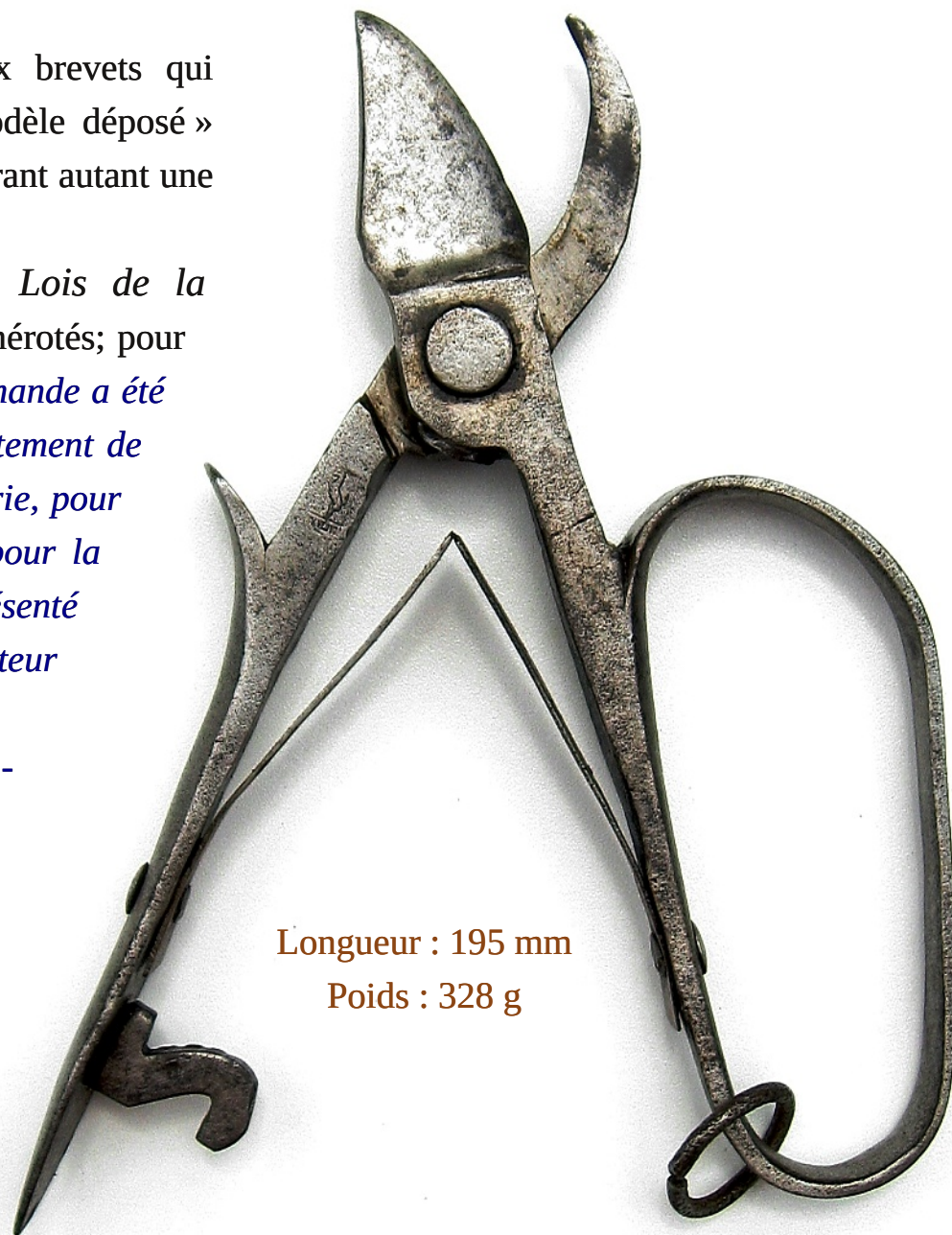
Ces différents éléments sont prétextes au dépôt de nombreux brevets qui différencient leurs titulaires de la concurrence; la mention « Modèle déposé » peut être gravée sur l'instrument ou ajoutée sur leur publicité, assurant autant une plus-value sur l'objet qu'une marque de prestige pour leur enseigne.

Nous trouvons traces de ces dépôts dans les *Bulletins des Lois de la République Française* et autres organismes officiels, dûment numérotés; pour exemples : *187° - Le brevet d'invention de quinze ans, dont la demande a été déposée, le 7 juin 1858, au secrétariat de la préfecture du département de la Charente, par le Sieur Monseran (Arnaud), forgeron, à la Vigerie, pour un sécateur destiné à remplacer la serpe servant actuellement pour la taille de la vigne // 66139. B. de 15 ans, 6 février, PIQUET, représenté par Bresson, Paris, rue de Malte, 51. - Perfectionnements au sécateur à tailler la vigne. (an 1866) // 72750. Brevet de quinze ans, 1er septembre: Monchard, à Clermont-Ferrand, Puy-de-Dôme - Système de ressort de sécateur. (an 1868)*

« Avant de conseiller le sécateur, nous attendrons qu'il soit assez perfectionné pour que l'on ne puisse pas distinguer son travail de celui fait avec la serpette »

Essai sur l'Art de tailler la Vigne et les Arbres fruitiers, Rodolphe BLANCHET, 1844

A droite, sécateur avec une branche munie de deux gardes dont celle de droite est fermée; dispositif tendant à sécuriser le maintien de l'outil. Fermeture par emboîtement d'un anneau en fer sur le crochet fixé à son opposé. Lames relativement courtes, 52 mm par rapport à l'axe du boulon



Longueur : 195 mm

Poids : 328 g

La bonne connaissance de l'outil, autant que ses qualités intrinsèques, fait partie des avancées significatives ayant contribué à son adoption progressive dans les rangs de vigne.

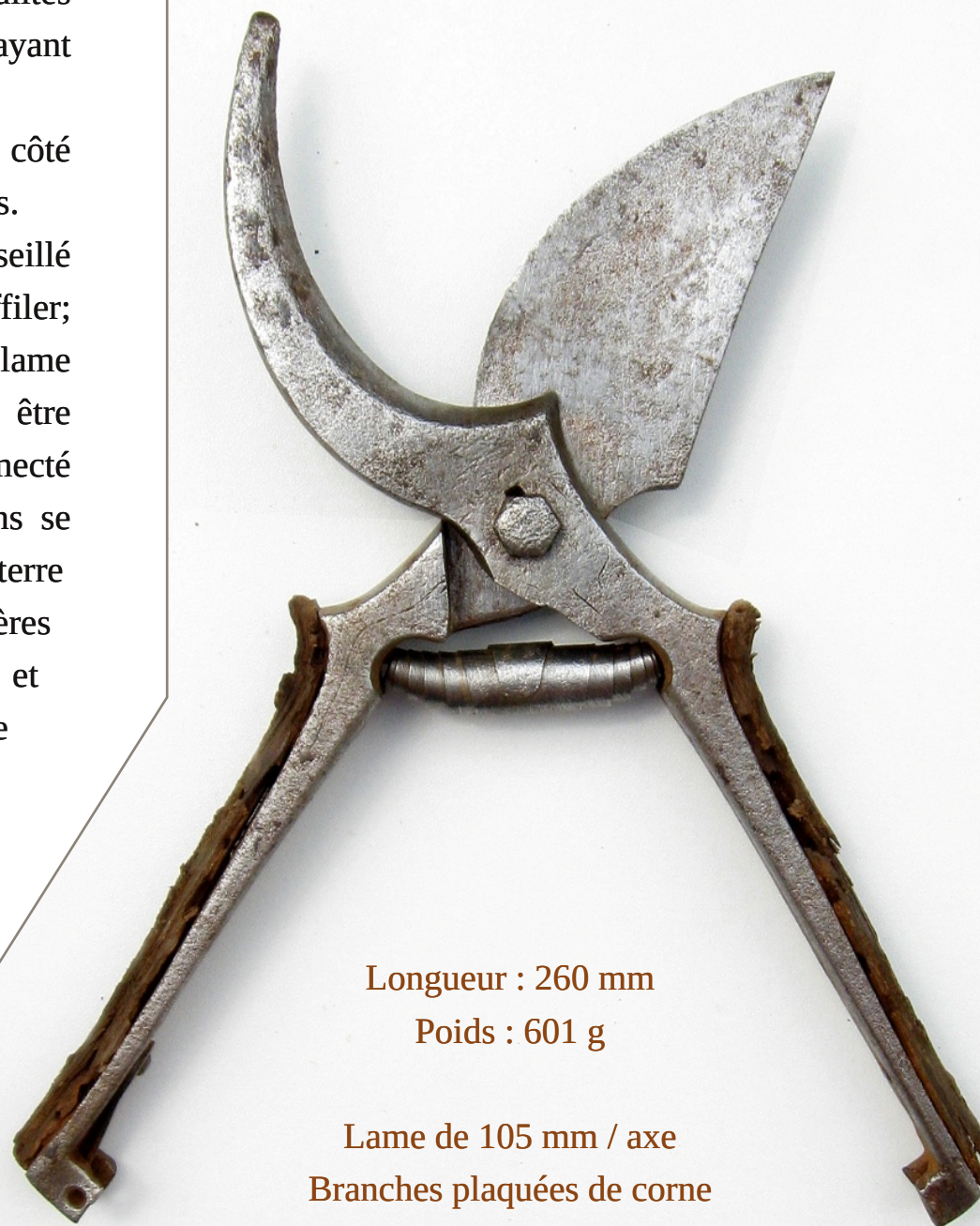
Sa bonne utilisation d'abord: positionner la lame tranchante côté « bois restant » fut le premier geste à enseigner aux non-initiés.

Puis son entretien pendant la journée de travail: Il est conseillé d'effectuer un affilage toutes les heures avec une pierre à affiler; d'un geste linéaire (non rotatif), on redresse le fil de la lame taillante sur l'angle d'origine; la contre-lame peut aussi être rafraîchie. On doit aussi enlever, au moyen d'un chiffon humecté d'eau, l'accumulation collante de crasse et de sève; certains se débarrassent de cette saleté avec de la salive ou de la terre humide. A ses soins quotidiens s'ajoutent les révisions régulières au cours des saisons: Nettoyage, huilage de l'axe boulonné et du ressort, affûtage périodique à la meule pour retrouver le biseau initial du tranchant, et bien-sûr, le remplacement ou la réparation des organes défectueux.

Ces interventions préservent autant la santé de la vigne que les forces de l'ouvrier.

« Le bon aiguisage du sécateur, comme de tous les petits outils de taille, doit se faire avec la pierre du Levant trempée à l'eau : c'est la seule qui use vite et qui donne en même temps un fil très fin »

Revue La Vigne Américaine et La Viticulture en Europe, V. PULLIAT, J.E. PLANCHON, 1887



Longueur : 260 mm

Poids : 601 g

Lame de 105 mm / axe
Branches plaquées de corne

Le sécateur, à ses débuts objet de luxe, réservé aux plus fortunés des amateurs de jardin qui les commandent à la pièce auprès de maîtres-couteliers, va peu à peu se démocratiser et s'étendra dans tout le pays. La production sera assurée par les couteliers-ciseliers. La coutellerie étant très spécialisée, le nouvel instrument se rattache à la famille « outillage à main » incluse dans la branche de la cisellerie ordinaire.

Les innombrables "petits artisans", installés dans les bourgs ou isolés en campagne, entrent dans une part non négligeable de sa diffusion. Le Journal de la Société Impériale et Centrale d'Horticulture nous apprend en 1865 que *"Le grand centre de cette fabrication est à Nogent (Haute-Marne), et nous voulons appeler une fois de plus l'attention sur cette industrie colossale. On peut s'en faire une idée si nous disons qu'à L'Exposition de Chaumont une seule maison, celle de M. Mareschal-Girard, avait pris sous son patronage 440 fabricants de Nogent. La coutellerie horticole y est l'objet d'une fabrication toute spéciale et trop peu connue. On fabrique là-bas, par milliers de douzaines, les serpettes, les cisailles, les sécateurs, les greffoirs, etc.*



Sécateur estampillé " CHEMIN AU MANS ", ressort à fourchette, longueur 215 mm, poids 601 g

« Monsieur Soudagne, serrurier à Poligny, a entrepris depuis quelque temps la fabrication des sécateurs; il a ainsi affranchi les vigneron de sa contrée du tribut qu'ils étaient obligés de payer à d'autres points plus éloignés du Jura. Multiplier les établissements qui confectionnent les instruments de culture, c'est rapprocher l'outil de l'ouvrier, c'est mettre ce dernier à même de travailler constamment avec des outils en état, façonnés à son goût ou perfectionnés. La collection des sécateurs de M. Soudagne a démontré que ses produits ne laissent rien à désirer, et nos vigneron en ont unanimement reconnu la solidité et l'intelligente confection »

Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny (Jura) 1862

Il est un fait que l'utilisation de l'instrument est diversement appréciée sur le territoire français, ce qui peut s'expliquer par une production qualitativement disparate. En 1841, l'*Encyclopédie du Commerçant* affirme que *les anglais seuls le fabriquent dans la perfection*.

La qualité du cisaillement est inégalement constatée dans le temps, comme l'illustre cette citation datant de 1850, émanant des *Figures pour l'Almanach du Bon Jardinier* (DECAISNE et HÉRINCQ) « *Depuis longtemps on cherche à modifier le sécateur, afin de remédier à la pression qu'il produit sur la branche lors de la taille, on n'y est pas encore parvenu, du moins de manière à contenter tout le monde* »

Les améliorations résultent aussi d'une nécessaire collaboration entre les fabricants et les utilisateurs. Tous les organes composant l'outil doivent se révéler fiables et bien assemblés, sans dérèglements trop rapides. De tâtonnements en tâtonnements, isolés dans leur localité, les couteliers peaufinent leurs modèles de sécateurs, en espérant proposer un meilleur produit que la concurrence; ce marché de l'outillage, comprenant aussi la maintenance, s'avère des plus juteux dans les cantons où l'activité vinicole prédomine. Heureux les vignerons qui disposent localement d'un bon taillandier. Quand une contrée se trouve en déficit de bons outilleurs, les viticulteurs font le bon choix de s'équiper auprès des coutelleries renommées des régions voisines.

« Aussi voyons-nous déjà les vignobles étrangers à notre département devenir nos tributaires et s'approvisionner chez nous de bons sécateurs; les produits que nous avons en sous les yeux justifient pleinement la préférence qui leur est accordée et soutiennent dignement la réputation que l'Hérault s'est faite en matière de viticulture. Messieurs, applaudissons-nous de cette habileté de nos constructeurs; encourageons-les d'autant plus que beaucoup sont modestement établis dans nos villages, et que nous récompensons en eux le travail et l'intelligence appliqués de la manière la plus utile au perfectionnement de la plus importante et de la plus riche de nos cultures »

Le Messenger Agricole du Midi, Dr Frédéric CAZALIS, 1864



Longueur : 210 mm

Poids : 382 g

Lame taillante rapportée
et rivetée à chaud

Quelques couteliers améliorent le confort de l'outil, considèrent aussi son aspect esthétique.

A droite, profil d'un sécateur dont une garniture en buis habille les branches, alternative contre la froideur et la rudesse des instruments "tout en acier".

A noter la consolidation avec un fil de fer à l'extrémité de la poignée pour remédier à un début d'éclatement du bois, problème récurrent des manches en bois (Longueur 215 mm, Poids 242 g)

« Le sécateur est infiniment plus commode qu'une serpette, pour tailler ainsi les coursons à moins d'une ligne de longueur. Si quelques personnes ont décrié cet instrument, c'est qu'elles n'en ont vu que de mal faits, et qu'elles ont exagéré la pression qu'il exerce sur l'un des côtés de la branche que l'on coupe »

Cours Complet d'Agriculture, Louis VIVIEN, 1839

Tant vaut l'outil du vigneron, tant vaut son ouvrage . . .

L'adage repris de la citation ci-bas résout à lui seul l'équation que doit se poser le bon professionnel sur l'acquisition de son outillage. Si la fabrication ressort du coutelier, le résultat de son travail influe sur celui du viticulteur.

« Trop peu nombreux, hélas ! sont ceux qui aiment toujours avoir en mains des outils de bonne marque, bien ajustés, propres et surtout toujours bien affilés : mais lorsqu'on en rencontre, on peut être certain que ceux là sont fiers de leur profession, qu'ils la connaissent bien et qu'on peut, en toute sécurité, leur confier la taille d'un vignoble. Ils savent par expérience, que, pour avoir une bonne serpe, un bon sécateur, il faut les payer le prix, et qu'en achetant à bon marché on paye toujours trop cher. Tant vaut l'outil du vigneron, tant vaut son ouvrage »

Revue La Vigne Américaine et La Viticulture en Europe, V. PULLIAT, J.E. PLANCHON, 1887



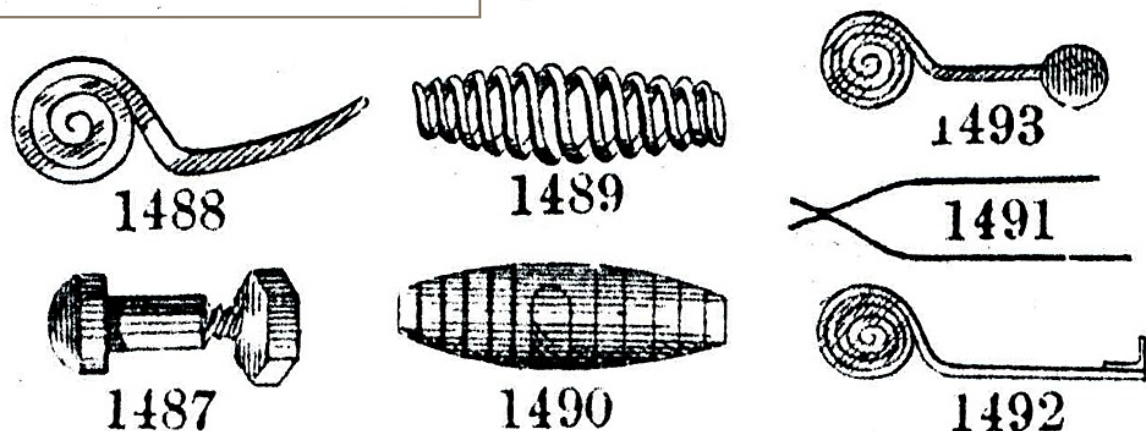
RESSORTS POUR SÉCATEURS

1489	1490		1491	1492	1493	1488
Boudin	Comtois		Fourchette	Glissière	Roulette	Échenilloirs
	40 à 60	70 à 90				ord. 16. »
Le cent 6. »	6. »	8. »	18 »	18. »	18. »	forgé 40. »
Boulons pour sécateurs						le cent 20. »

Détails extraits du Catalogue
Quincaillerie en Gros L. ROBERT,
1905

« Le ressort qui fait écarter les branches doit avoir la force convenable pour produire cet effet, et cependant assez de souplesse pour ne pas opposer une résistance trop forte à la main qui le fait agir »

Exposé Pratique de la Culture de la Vigne
dans les Jardins, Félix MALOT, 1855



Des Ressorts - Il en existe de plusieurs sortes, pour la plupart mis en service avant le milieu du 19^e siècle : A charnière, à fourchette, à tambour et glissière, à tenants, à ressort sur tige, à boudin, à spirale, à roulette, à double lames ...

Ceux étant fixés par rivetage au bas des branches sont impossibles à remplacer ou à réparer dans le rang de vigne.

Le ressort en double volute, dit "ressort comtois", est un feillard très résistant en acier "tôle bleue*", roulé en spirale, qui apparaît dans le dernier quart du 19^e siècle. Cette innovation équipera progressivement la plupart des sécateurs. Peu cher, cet organe cumule plusieurs avantages qui semblent évidents aux vignerons: Efficacité du rappel, solidité, facilité du démontage pour son remplacement ou le nettoyage de l'outil; Son aspect non évidé rend impossible qu'un rameau ne s'y coince, comme cela arrivait souvent avec le ressort à boudin aussi nommé "hélicoïdal".

* acier chauffé jusqu'à une certaine nuance de couleur bleue

De la Propagation du Sécateur dans les Vignes

A partir de 1815, année de référence officielle quant à l'introduction du sécateur en France, le remplacement de la serpette par le nouvel instrument s'étalera, selon les régions, jusqu'au début du 20^e siècle.

Deux raisons principales expliquent cette longue résistance :

La première est la méfiance atavique des cultivateurs pour toute « nouveauté miracle », ces derniers préférant conserver les traditions gestuelles parfaitement maîtrisées des travaux agraires.

La seconde, plus terre à terre, est le mauvais souvenir qu'ont quelquefois laissé les premières expériences effectuées dans les rangs de vigne avec des sécateurs trop basiques ou de qualité médiocre. Combien de travaux interrompus, causés par un ressort fixe cassé net, ou encore de lames déviantes impossibles à resserrer sur place. On jette rageusement cet objet de malheur, on crie au scandale et on reprend la bonne vieille serpette. Ce manque de perfectionnement initial fut fort préjudiciable et retarda de quelques décennies l'emploi de cet instrument en de nombreux vignobles.

Quand bien même l'outil serait fiable, on continue à le mésestimer. Auguste PETIT-LAFITTE, dans son ouvrage *La Vigne dans le Bordelais* paru en 1868, reconnaît quelques avantages au sécateur mais ne croit pas en son absolu triomphe: « *Dans tous les cas, lorsqu'on a vu les vignerons médocains se servir de leur serpe, on serait tenté de regretter l'abandon d'un outil dont ils usent avec tant de précision, d'adresse, de dextérité et même de grâce* » en affirmant « *qu'elle n'y sera, sans doute, jamais remplacée par le sécateur* »

« On ne peut trop inviter les vignerons à faire l'essai pour la taille de la vigne d'un nouvel instrument appelé sécateur, avec lequel on fait, dit-on, plus et de meilleure besogne qu'avec celui usité chez nous. Assertions qui ont besoin de preuves »

Le Lycée Armoricaïn, Revue de l'Ouest, 1827

« Dans plusieurs départemens du nord, à Bordeaux, à Cahors, à Toulouse, le sécateur à une main a été adopté par de grands propriétaires qui en ont reconnu les avantages. Il dépêche beaucoup de besogne, il fait deux fois plus d'ouvrage que la serpe; il taille sans ébranlement, il ne déchire ni ne casse jamais les bras, et encore moins les souches; accident qui n'arrive que trop souvent, lorsqu'on taille avec la serpe »

Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne, 1826

L'abandon de la serpette en certaines contrées semble acquis relativement rapidement, notamment autour de Paris. Il est logique que la proche compagnie d'agronomes fort érudits, les premiers mêmes à avoir été fournis en matériel par des maîtres-couteliers qualifiés, profita, comme point de départ, à l'effervescente activité vivrière ceinturant la capitale. Les jardiniers de Montreuil auraient été les premiers « ouvriers » à adopter le sécateur.

Le « cliché textuel » qui émane des *Annales de La Société d'Horticulture de Paris*, datant de 1832, nous indique que la région parisienne est déjà acquise à la « taille moderne ».

« Il paraît que l'usage du sécateur n'est pas encore introduit dans le département du Cher, puisque M. Bengy-Puivallée ne parle que de la serpette et de la scie; j'en suis fâché pour ce département, car, quoique le sécateur ait encore quelques détracteurs, ses avantages sont si bien reconnus, qu'on ne voit plus une seule serpette à Montreuil, que les Orangers de Versailles ne se taillent qu'au sécateur, et qu'enfin les vignerons des environs de Paris ont également abandonné la serpette dans la taille de leur Vigne, et l'ont remplacée par le sécateur »

« Le vigneron qui a essayé cet outil, ne l'abandonne plus. J'ai passé, pendant l'hiver de 1826, trois mois dans le département du Lot, et je ne trouvais la serpe que dans les mains de quelques vieillards qui étaient retenus par leurs habitudes ou parla dépense du prix d'achat du sécateur. Tous les grands propriétaires de vigne s'étaient empressés de fournir ces instrumens à leurs ouvriers; ils étaient bientôt indemnisés de cette dépense par une grande économie dans le nombre des journées de travail.

Jusqu'ici, c'est un sécateur à une main dont il est question; mais dans le département de l'Hérault, il n'a pu être employé à la taille des vignes: il en serait de même dans une partie du département de l'Aude; les ceps sont si forts, les rabaissemens si fréquens, par l'habitude du pays de tenir la souche basse, qu'il faudrait employer deux instrumens tour à tour à chaque souche »

Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne, Janvier 1826



Forme dite "violon"

Longueur : 260 mm

Poids : 510 g



Longueur : 265 mm

Poids : 431 g

Simplicité des sécateurs à lames fixes

« Enfin çà et là on commence, avec grand avantage, à se servir du sécateur pour la taille de la vigne comme pour la récolte des raisins. On trouve dans son emploi une économie notable de main-d'œuvre »

L'Agriculture de l'Ouest de la France, étudiée plus spécialement dans le département de Maine-et-Loire, Oscar LECLERC-THOUIN, 1843

C'est surtout par l'intermédiaire des grands propriétaires terriens, à l'affût de toutes les innovations techniques propices au rendement, que le nouvel outil progresse en maintes régions. Acheté en nombre à prix moindre, on le confie aux débutants, aux femmes et aux enfants, main d'œuvre à bon marché. Cela ne va pas sans créer quelques heurts avec les tailleurs de métier qui travaillent depuis plusieurs générations, serpe en main, sur les vastes exploitations viticoles.

Son coût à l'unité, parfois 4 à 5 fois plus élevé que la serpette, dans les premières décennies de l'invention, refroidira l'envie des petits exploitants viticoles, avant que l'instrument ne soit accessible à leur bourse sous l'effet d'une production accrue.

« En beaucoup d'endroits, la taille s'opère avec le sécateur; quelques localités arriérées ont retenu l'usage de la serpe; mais ce dernier outil perd chaque jour de son crédit, grâce à l'exemple donné par les propriétaires éclairés »

Agriculture Française – Département de l'Aude,
MM les inspecteurs de l'Agriculture, 1847

Un demi-siècle après l'invention du sécateur, nombre de viticulteurs se défient de cet instrument pour la taille proprement dite entre janvier et mars, mais l'utilise volontiers pour l'évasivage (épamprage ou ébourgeonnage) en avril ou mai, et pour le rognage en juin ou juillet.

« Laissons donc aux jardiniers et aux vignerons qui taillent à court bois, leur prédilection pour le sécateur; pour nous, qui ne pourrions nous en servir qu'en le faisant suivre d'une serpe ou d'une scie, et qui cherchons moins à faire vite qu'à bien faire, conservons notre serpe, qui seule convient à tout. Le sécateur pourra nous servir pour épamprer, pour effeuiller et pour divers autres ouvrages, mais non pas pour tailler » De la Culture des Vignes dans le Médoc, A. D'ARMAILHACQ, 1867



La taille d'hiver
s'effectue sur les sarments
(courson et baguette)

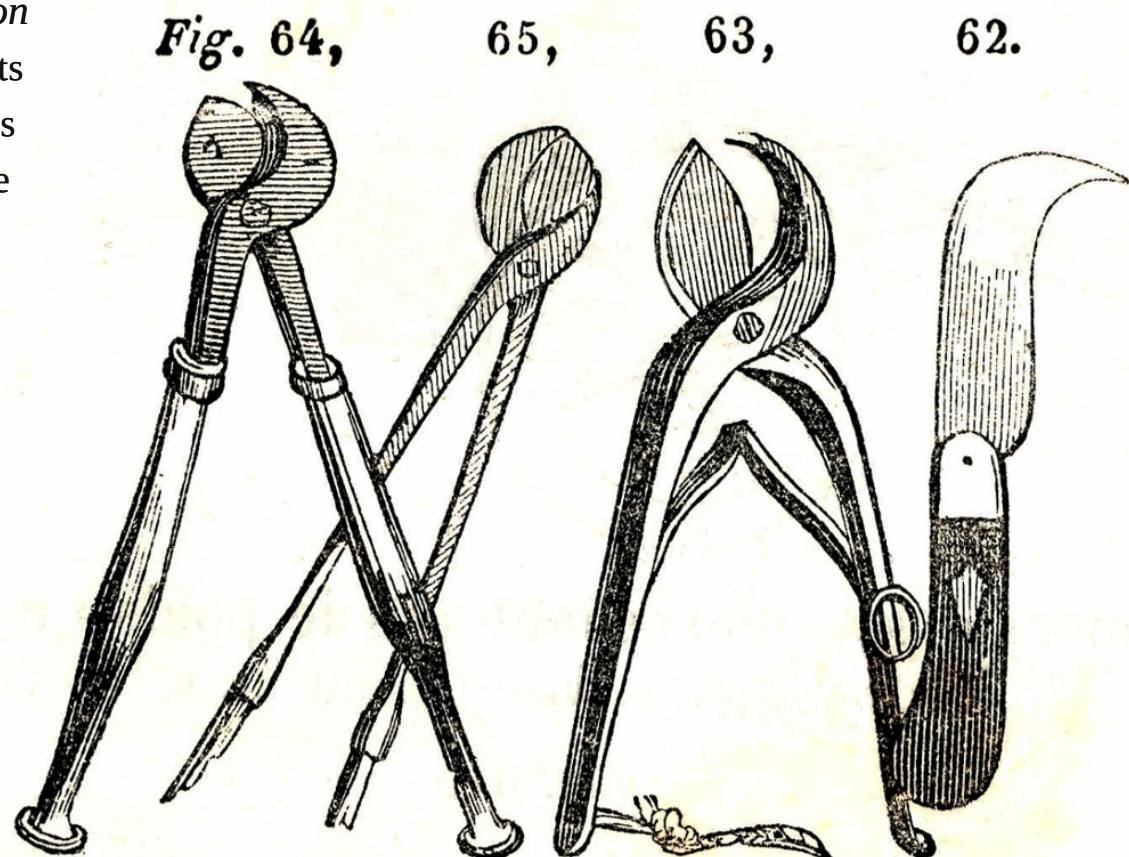
« on devrait proscrire le sécateur, cet instrument broie le bois, avec lui la section est horizontale, une goutte se fixe au haut du cep, et si la gelée survient le bouton supérieur est détruit »

Mémoires de l'Académie Impériale
de Metz, 1860

Le dessin figurant sur cette page, issu de *La Maison Rustique du XIX^e Siècle* (1836), rassemble les instruments qui se sont complétés ou concurrencés pour les différentes tailles de la vigne, environ 20 ans après l'invention de Bertrand de MOLLEVILLE.

On distingue la serpette, le sécateur ordinaire (fig. 63), un sécateur sans ressort manié des deux mains (fig. 64), et un ébranchoir muni de douilles pour y insérer de longs manches, utile pour retrancher le gros bois (fig. 65)

Le propriétaire foncier instruit ou le vigneron éloigné des ouvrages de bibliothèque, en phase avec son époque, pourra faire le choix d'utiliser de concert 2 à 4 instruments de taille dans la nouvelle panoplie qui s'offre à lui.



« Et maintenant, lequel préférer de la serpette ou du sécateur ?

Le sécateur, sans hésiter. Je sais bien qu'on l'accuse de meurtrir le bois, de le mâcher, s'il est mal affilé et même d'allonger fâcheusement en ce cas l'extrémité supérieure de la coupe, le biseau; toutes choses auxquelles il est facile de remédier en tenant simplement la lame en dessous et la barre d'appui en dessus.

. . . Prévenons aussi que cet outil est d'un prix beaucoup plus élevé que la serpe. Que voulez-vous ? C'est là surtout qu'il ne faut pas chercher le bon marché, car nous conseillons absolument de n'acheter que le sécateur entièrement en bon acier, le plus cher »

Le Vigneron Moderne, Victor VERMOREL et E. BENDER, 1890

Le sécateur en partie responsable de la crise de la surproduction ?

Vers 1850, le Languedoc a pratiquement généralisé l'emploi du nouvel instrument, synonyme de rentabilité, et facteur non négligeable de la forte expansion de ses vignobles au détriment de la culture céréalière; cette évolution de l'exploitation des terres conduira vers la grave crise de surproduction vinicole qui eut lieu au début des années 1900'. L'accumulation non maîtrisée des réserves françaises et des importations étrangères, amplifiée par le scandale du vin trafiqué, débouche en 1907 sur la « *Révolte des gueux du Midi* »

Les petits propriétaires vignerons, après avoir lutté avec acharnement pendant un demi-siècle contre le phylloxéra et l'oïdium, excédés par le peu de cas que leur porte la classe politique, sortent de leurs gonds. Encadrés par les syndicats, de grandes manifestations troublent l'ordre public en maintes villes méridionales; les autorités réagissent d'abord par la répression, mais sous l'interpellation des élus locaux, le gouvernement est finalement contraint d'édicter une loi « anti-fraude » afin d'apaiser cette violente agitation provinciale.

Cependant il faudra attendre plusieurs années pour résorber le marasme économique de cette filière ... et l'excédent des vins, qui est tel, que dans certains troquets on le vend « à l'heure »; les "piliers de comptoir", seuls gagnants de cette crise, en profitent pour boire tout leur soûl. Ironie de l'histoire, nombre d'ouvriers viticoles emplissent ce même breuvage, à bon marché, dans le barot* qu'ils emmènent à la vigne, autant pour étancher leur soif que pour adoucir leur peine.

« Nous sommes convaincu que, sans l'adoption du sécateur, la culture de la vigne, dans l'Hérault, n'aurait pu s'étendre comme elle l'a fait et doubler presque en quarante ans »

Livre de la Ferme, Pierre JOIGNEAUX, 1865



Barot de 3 litres

* Barot : Tonnelet portatif dont la capacité de 2 à 3 litres correspondait à une journée de travail

De la promotion du sécateur via les concours de taille

Dans les régions viticoles, des concours de taille sont institués avec pour objectifs de propager l'usage du sécateur et d'en enseigner le bon maniement. Les inconditionnels de cet instrument se mesurent in situ aux vigneronns qui restent fidèles à la serpette. Les Sociétés d'Agriculture Départementales et les Comices viticoles organisent cérémonieusement ces « joutes vigneronnes ».

Ces manifestations sont également un bon moyen d'améliorer les qualités techniques de l'outil, comme l'illustre en 1864 cette citation du *Messenger Agricole du Midi*, évocation d'un concours ayant eu lieu dans le département de l'Hérault.

« Ce concours, qui avait attiré une foule considérable de spectateurs, n'avait pas seulement pour but de délivrer des primes aux ouvriers les plus habiles dans l'art de tailler la vigne: il devait également appeler l'attention des viticulteurs sur les meilleurs modèles de sécateurs, en faisant connaître les principes qui doivent guider les fabricants dans la construction de ces instruments »

Sous le divertissement pédagogique s'opère une politique d'influence agricole ayant pour honorable dessein de développer les vins locaux. La propagation du nouvel instrument est également une véritable manne commerciale pour les grosses manufactures qui, sous l'effet de la « Révolution industrielle », investissent le secteur de l'outillage rural vers la moitié du 19^e siècle; les coutelleries artisanales s'adaptent aussi à cette actualité technologique, tout en maintenant la fabrication de la serpe vigneronne à la demande.

Si les grands propriétaires imposent peu à peu le sécateur dans le fourniment viticole de leur domaine, acte motivé pour réduire la main-d'œuvre, il faut encore convaincre les nombreux petits producteurs. Ces derniers, emmurés dans leurs traditions ancestrales, dubitatifs sur la qualité de la coupe tout en comprenant l'intérêt d'alléger la durée de la « taillerie », sont bien avisés de se faire leur propre idée sur la question en assistant à ces manifestations.

« Dans cette élite de vigneronns chacun a fait de son mieux pour motiver sa manière de tailler. Cinq concurrents ont opéré à la plus grande satisfaction du jury qui, embarrassé dans son choix, a décidé par le sort de la prime d'honneur. Elle a été obtenue par M. Debize, de Belleville-sur-Saône. Il s'était servi du sécateur-serpe »

Revue des Jardins et des Champs, J. CHERPIN, 1868

Il est approprié de citer en exemple la présentation d'un concours de taille organisé par la *Société Libre d'Agriculture du Gard*, texte extrait des Séances de 1838 :

« Concours pour la taille de la vigne A Garons, Arrondissement de Nismes.

Le dimanche 16 décembre 1838, à onze heures du matin, la Société d'agriculture du Gard se constituera en Comice agricole à Garons, arrondissement de Nismes, à l'effet de procéder à un concours pour la taille de la vigne dans le domaine de M. Grelleau, l'un de ses membres. Le but de la Société étant non-seulement de distinguer par des récompenses les plus habiles ouvriers dans l'art de tailler la vigne, mais encore de juger quel est, de la serpette ou du sécateur, l'instrument qui doit être préféré pour cette opération, elle invite les meilleurs tailleurs de vigne, soit a la serpette (poudadouïre) soit au sécateur, à se présenter au concours avec l'instrument dont ils se servent habituellement . . . Le jury prendra pour base de ses jugemens le nombre de souches taillées dans le temps donné, et principalement la netteté et la perfection du travail »

Du même concours, les extraits des séances d'avril 1839 livrent un compte-rendu sans appel sur la supériorité du sécateur, augurant une fin tragique pour l'outil rival.

« Concours pour la taille de la vigne - La Serpette et le Sécateur

Le concours pour la taille de la vigne, ouvert par la Société d'agriculture du Gard, a eu lieu le dimanche 16 décembre dernier. Il a été favorisé par le plus beau temps possible . . .

. . . Dans cette lutte toute pacifique, du sang en assez grande abondance fut cependant répandu, et l'on put aisément se convaincre que le maniement de la serpette, bien affilée, n'est pas sans quelque danger, car presque toutes les coupures étaient aux mains des tailleurs qui se servaient de cet outil »

« . . . Le sécateur a été constamment devancé par la serpette, à la distance d'une souche seulement; mais, au bout de sa tâche, la serpette était en nage, tandis que le sécateur, frais et dispos, semblait prêt à recommencer la lutte. Malgré l'habileté du tailleur qui la maniait, la serpette a atteint trois fois le cep a conserver en coupant un sarment qui le touchait, et plusieurs fois elle a fortement ébranlé la souche pour enlever de gros chicots que le sécateur de son coté parvenait à faire sauter sans secousses. On a remarqué aussi que, contrairement à l'opinion reçue, la coupure faite par le sécateur a constamment été nette et non mâchée.

Enfin de juger sur les deux outils qui ont croisé le fer, « *Les deux jurys, réunis cette fois en un seul, tout en rendant justice au talent des deux tailleurs, ont décidé à l'unanimité que le sécateur l'avait emporté sur la serpette, et qu'il devait être préféré pour la taille de la vigne. Le prix de ce dernier concours a été, en conséquence, déclaré appartenir à l'ouvrier qui avait eu foi au sécateur, et en avait fait l'instrument de sa victoire* »

On apprend encore qu'à la fin de l'épreuve le Président du jury fut hissé sur une chaise et prononça un discours à la gloire du plus moderne des deux instruments.

« *Vive le sécateur ! vive le sécateur! Telle a été la réponse inattendue de cette foule* »

Encore faut-il distinguer l'avis des ouvriers tâcherons, non décisionnaires sur le choix du matériel, qui voient généralement d'un mauvais œil la progression de cette évolution technique par le subterfuge des concours de la taille. On peut imaginer ces hommes assemblés à la buvette de cette manifestation champêtre, un verre de vin chaud à la main, et gouaillant sans retenue sur le satané progrès . . .



. . . Il est à propos, à ce sujet, de rapporter la singulière révolte d'une frange de cette catégorie de salariés qui eut lieu en janvier 1840. Un regroupement d'environ 400 ouvriers-tailleurs de la vigne, fort inquiets sur leur avenir, profitent d'un concours prévu à Béziers pour manifester contre l'usage du sécateur, « sorte de mécanisation » qui menace fortement leur emploi saisonnier. N'oublions pas qu'à cette époque le monde rural embauche et nourrit les provinces populeuses grâce au « tâcheronnage » agricole, et notamment les nombreux "vat-aux-vignes*".

Un article de POITEAU, dans les *Annales de la Société Royale d'Horticulture de Paris*, paru en 1840, relate cet événement qui fit grand bruit au niveau national.

« Concours entre le sécateur et la serpette dans la taille de la Vigne, à Béziers.

Le comice agricole de Béziers, voulant savoir auquel des deux instruments, la serpette et le sécateur, il convenait d'accorder la préférence, a ouvert un concours le 26 janvier 1840, pour faire fonctionner les deux instruments simultanément dans la taille de la Vigne, afin de constater par l'expérience lequel des deux rivaux l'emporte sur l'autre. Un jury de sept membres fut chargé de proclamer le vainqueur. Mais dame mutine, voyant son empire mis en question, souffla le venin de la discorde dans les esprits; une rumeur sourde circulait parmi la population agricole de Béziers: on entendait dire que les propriétaires voulaient diminuer le nombre de journées de travail et enlever le pain de la main des ouvriers. Enfin, le 25, jour fixé pour le concours, l'émeute éclata; elle parcourut les rues tambour en tête, en proférant les cris: A bas le sécateur ! nous ne voulons pas de sécateur! à bas le concours ! »

Les organisateurs durent déplacer les concurrents dans une vigne à l'écart des émeutes, mais au final l'épreuve se transforma en fiasco. Trois des perturbateurs furent emprisonnés plusieurs mois, pour l'exemple.

En 1864, *Le Messager Agricole du Midi* remémore cet événement, fait marquant de l'histoire de la viticulture méridionale, en critiquant vertement l'action désespérée de ces salariés: *« Croiriez-vous, en présence de ces faits, qu'en 1840 il fallut l'intervention de l'autorité pour assurer le maintien de l'ordre pendant le concours de Béziers, et empêcher les manifestations hostiles des hommes égarés qui regardaient le sécateur comme une machine destinée à ruiner les ouvriers ? »*

* " vat-aux-vignes " : Surnom autrefois donné aux tâcherons viticoles en quelques provinces françaises

Mais revenons à l'issue heureuse de ces manifestations qui se clôturent par la remise de prix pour les tailleurs de vigne, ainsi que pour les couteliers qui concourent dans trois catégories distinctes: Sécateur ordinaire, sécateur à deux mains et sécateur pour la greffe; instruments respectivement nommés "*ciseaux à la main*", "*ciseaux à rabaissement*" et "*ciseaux pour la greffe*" par *Le Messenger Agricole* qui rend compte des résultats d'un concours organisé dans l'Hérault en 1864.

Les lauréats de la section "taille" sont généralement récompensés par une médaille, une prime en numéraire, et un "Sécateur d'Honneur", plutôt à voir comme un objet publicitaire qu'ils montreront avec fierté à leur voisinage. La vulgarisation de cet instrument, comme « vecteur de progrès », fait ainsi intelligemment son chemin dans les campagnes.

A la fin du 19^e siècle la confrontation directe entre les outils rivaux va peu à peu s'estomper pour laisser place aux compétitions où seul le sécateur opère; tradition qui perdure et stimule de nos jours encore d'honorables assemblées de vignerons en quelques provinces de France.

« Le concours entre les fabricants de ciseaux, ou sécateurs, a permis au jury d'en voir et d'en apprécier de formes et de grosseurs très-différentes: Il en a trouvé que leur construction destine à la taille courante, légers et maniables, de petite dimension, et cependant énergiques dans leur effet. D'autres sont exclusivement construits pour les amputations des vieux bois; ils sont plus forts, plus grands, plus épais, pourvus de longs manches »

Le Messenger Agricole du Midi, Dr Frédéric CAZALIS, 1864

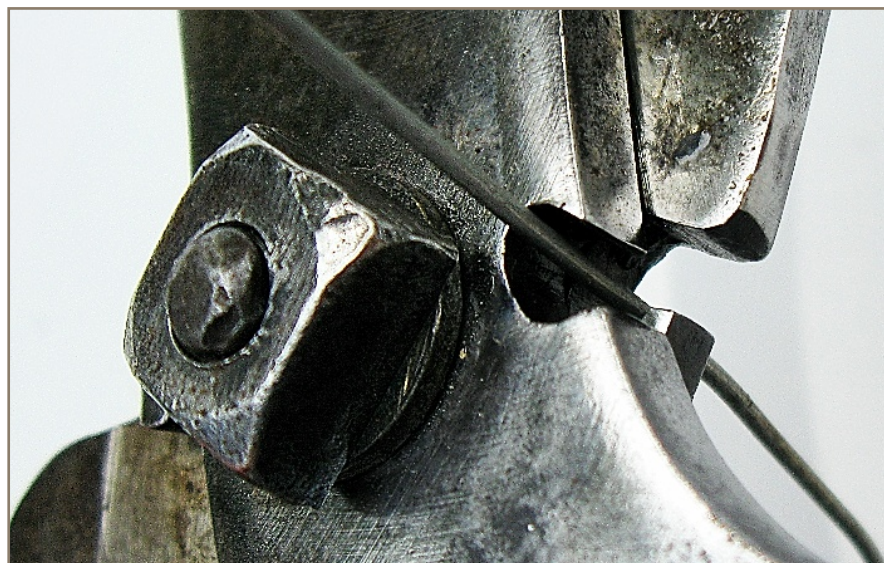


Sécateur à lame rapportée par vissage,
estampillé " LEPINE A LA CHARITÉ "

Des Sécateurs Ordinaires

Sont considérés comme "ordinaires" les instruments sur lesquels ne sont pas greffés un ou plusieurs appendices propres à effectuer des travaux annexes à la taille par cisaillement (hachette, serpe ou serpette, curette); à l'exception toutefois de l'échancrure quelquefois ajoutée sur le talon des lames servant à sectionner les fils de fer, dispositif ne modifiant pas l'allure générale de l'outil (détail ci-bas)

Le sécateur de bonne qualité est apprécié par ses premiers adeptes pour la simplicité de son emploi. L'instrument est relativement léger, maniable, d'un rendement largement supérieur à son antique rival, qui, de surcroît, occasionne maints accidents corporels. A contrario de la serpe et de la serpette qu'en général seuls les hommes expérimentés employaient, le sécateur peut être confié pour la taille proprement dite aux femmes et quelquefois même aux enfants. Aussi en fabrique-t-on de toutes dimensions en rapport avec les mensurations de la main.



Les modèles tout en acier sont les plus communs; par grand froid, malgré que l'habileté en pâtisse, certains travailleurs isolent leur main du métal glacé en enfilant un gant, ou encore engainent les poignées de ficelle enroulée.

Les sécateurs dont les branches sont recouvertes de bois, d'os ou de corne, plus confortables mais aussi plus fragiles, sont beaucoup moins répandus dans les vignes que dans les jardins.



Les formes et les détails divergent sensiblement d'un fabricant à l'autre. Pour autant que l'instrument soit bien conçu, l'utilisateur s'y habitue vite et s'en contente tant qu'il fonctionne correctement. Les quelques sécateurs ordinaires illustrant cet ouvrage ne représente qu'une faible représentation des nombreux modèles qui se sont succédés depuis son invention. Si l'aspect ergonomique était moins poussé que de nos jours, vint une époque où le choix disponible permettait au vigneron de choisir un outil adapté à sa "pogne". Le fabricant arrondit généralement les cotes au demi-centimètre ou au pouce. La longueur des instruments figurant sur cette page varient de 175 à 225 mm.

Le plus petit ne pèse que 178 grammes et pouvait être confié aux "petites mains", femmes ou enfants.

« On devra demander aux ateliers de Dôle le sécateur forme Arnheiter, qui se fabrique de dimensions différentes depuis 18 mill. de longueur jusqu'à 25, suivant les personnes auxquelles il est destiné, hommes, femmes ou enfants »

Revue La Vigne Américaine et La Viticulture en Europe,
V. PULLIAT, J.E. PLANCHON, 1887



Sécateur avec ressort à spirale dont la queue coulisse simplement dans l'évidement de la branche creuse

Lame taillante fixe de 90 mm à partir de l'axe du boulon

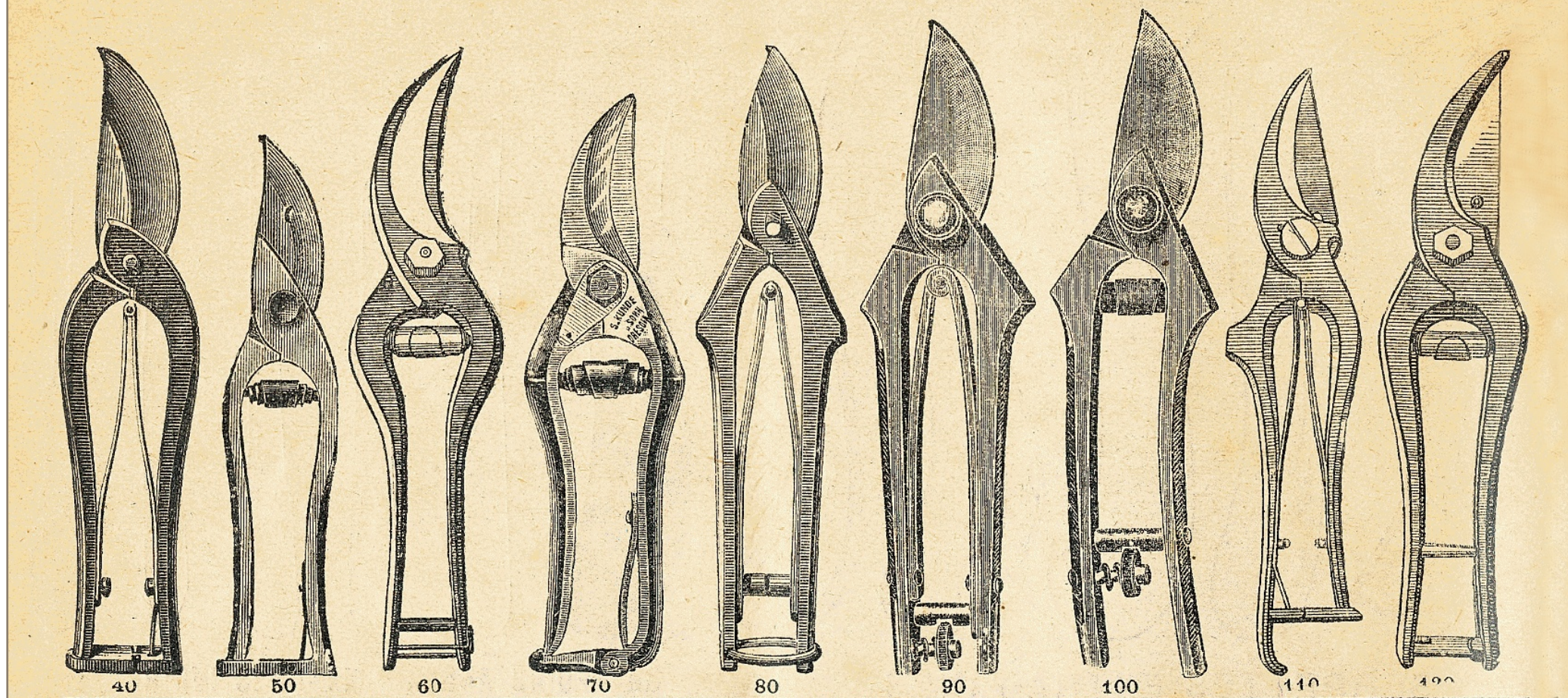


Longueur : 260 mm

Poids : 497 g

« Je voyais ces jours derniers tailler la vigne au sécateur: bon dieu, quelle trouvaille ! Le sécateur est à la taille de la vigne, ce que la faux est au sciage des moissons: taille nette, prompte, instantanée; pas un chicot. L'ouvrier est bientôt aux fait; il vous faut adopter cela, c'est une économie de moitié »

Bulletin de la Société Industrielle d'Angers, 1844



Haut de page issu du *Catalogue d'outillage TISSOT de 1910*. La vente à distance élargit le choix du vigneron désireux d'acquérir un outil à sa convenance. C'est durant le premier quart du 20^e siècle que l'on trouve la plus grande diversité de modèles, addition des produits manufacturés et d'un artisanat local encore florissant. S'en suivra une production "de fabrication courante" qui s'oriente vers la standardisation du sécateur "passe-partout", en moindre choix et de qualité inégale.

Heureusement, les clients les plus exigeants trouveront toujours à s'équiper chez les couteliers jouissant d'une excellente réputation.

« Les sécateurs qu'une charnière maintient tenues sont préférables à ceux qui sont retenus par une simple courroie de cuir, sujette à se détacher. En effet, l'ouverture subite des branches du sécateur peut donner lieu à des accidents contre lesquels on ne saurait trop se précautionner »

L'Outillage Agricole, Henry de GRAFFIGNY, 1898

Longueurs : 18 à 26 cm





Sécateurs avec ressort à spirale et roulette sur guide

Roulette guidée sur un rail à bascule pour l'outil situé à droite (détail ci-dessus).
Longueur 235 mm, poids 416 g

Le modèle de gauche présente une roulette sur un rail fixe; longueur 215 mm, poids 321 g
Lame estampillée d'une clef



*« Pâques haut ou bas,
toujours vignes à tailler »*



Extraits du Catalogue
Quincaillerie en Gros L. ROBERT, 1905



SÉCATEURS DE PICARDIE					Remise 5 o/o				
			% _m		16-18	20	22	24	26
1467	3	Noirs ordinaires, ressort à glissière . .			1.20	1.35	1.60	1.85	2.10
1468	—	Polis — — — — —			1.45	1.70	1.95	2.20	2.45
1469	2	Noirs renforcés à glissière à coupe-fil .			1.55	1.75	2. »	2.20	2.40
1470	—	Polis — — — — —			1.95	2.10	2.35	2.55	2.75
1471	15	— — — — — bout carré .			2.25	2.50	2.75	3. »	—
1472	18	— ress. roulette ciselée à coupe-fil .			2.80	3.05	3.30	3.55	—
1473	20	— — — — — couvert bout carré.			2.90	3.15	3.40	3.65	—

Sécateurs pour toutes les mains et tous les goûts.

Les prix varient en fonction de la grandeur, la qualité de l'acier et des éléments qui les composent: ressort, garniture des branches, arrêtoir, fermoir, coupe-fil; poli ou demi-poli en finition, éventuellement recouvert d'un vernis noir. Une bonne renommée de la coutellerie peut sensiblement hausser la valeur marchande de l'objet.

L'origine géographique des formes est judicieusement reprise comme appellation par les grands fabricants qui s'adaptent aux préférences des provinces: Entre autres, Nogent, Toulouse, Vitry, Maconnais, Bordeaux, Comtois, Montreuil, Yonne, Tonnerre, Angers, Beaugency, Macon, Jura, Orléans, Le Bourguignon, Vigier, ce dernier modèle portant le nom de son inventeur.

« L'art de tailler la vigne était rare autrefois, et l'on ne confiait cette opération qu'aux ouvriers les plus habiles; mais, au moyen du sécateur, tout ouvrier peut être mis à la taille. Le sécateur, aujourd'hui employé en Languedoc et dont l'usage se généralise de plus en plus, se manie d'une seule main et peut couper les grosses cornes de la souche comme les sarments les plus grêles »

Cours d'Agriculture, Comte de GASPARIN, 1848



Ce sécateur, à branches effilées, est équipé d'un ressort dit "à fourchettes" (détail ci-bas)

De l'avis de certains praticiens, un seul arrêtoir suffit à l'outil; en placer deux ou plus l'alourdit inutilement.

L'écartement maximal à l'extrémité des branches, assez important (19 cm), permet le recul de la main au bénéfice d'une force de levier plus puissante pour sectionner le bois consistant.

A noter l'emplacement du butoir en partie haute.

L'absence d'un système de fermoir directement greffé sur son ossature suppose que le verrouillage s'effectuait, à l'origine, au moyen d'un anneau de cuir ou de métal engainant le bas des branches; ici remplacé par un brin de raphia noué. Les sécateurs peuvent également se transporter dans un carquois adapté à leurs dimensions, ou encore enroulés dans un linge ligaturé.

Longueur : 255 mm

Poids : 526 g

A droite, détail de l'emboîtement des lames du ressort, dit "à fourchette", plus rarement désigné "ressort à lame chevauchante" ou "ressorts paillettes"



Sécateur estampillé
Pradines-Vilmorin

Longueur : 190 mm

Poids : 220 g



Le n° 66, gravé à l'intérieur des branches et sur le boulon, correspond à la longueur de la lame en millimètres (par rapport à l'axe du boulon)

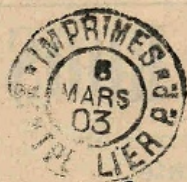


Ressort interchangeable dit "en V" ou "fil de fer", avec un ingénieux système d'attache de tenons insérés dans des boules métalliques mortaisées et rivées sur l'intérieur des branches (détail ci-dessus)

Un modèle équipé du même organe est dessiné dans *L'Horticulteur Français de Mil Huit Cent Cinquante et Un* (François HÉRINCK, 1865), sous l'appellation de "Sécateur Brassoud à ressort mobile".

Cet accessoire, qui a fait ses preuves, était encore repris dans les années 1960'.

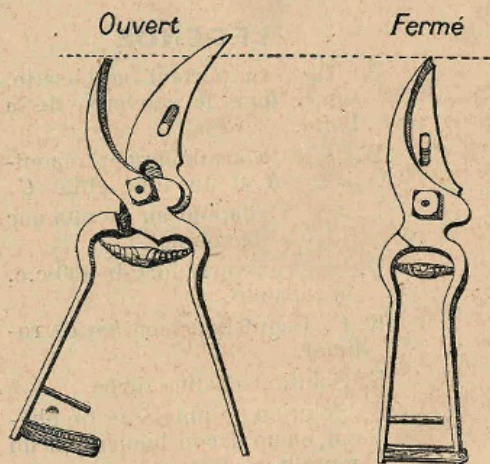
Nouveau Sécateur rectiligne



PRÉNAT

A LAME COULISSANTE

BREVETÉ S. G. D. G.



Cette nouvelle invention est d'une grande utilité pour l'horticulture et la viticulture.

D'une construction simple et solide, en acier de première qualité, ce nouveau **sécateur rectiligne à lame coulissante** ou **mobile** a la propriété de faire une section nette, sans meurtrissure et, de plus, sans fatigue.

Ces avantages sont produits par le mouvement de la lame qui peut monter ou descendre, suivant que l'on ouvre ou que l'on ferme le sécateur, il se fait alors un mouvement tranchant qui donne une coupe très douce et parfaite sans écrasement du bois.

PRIX DU SÉCATEUR PRÉNAT DE 24 CENTIMÈTRES

Franco : 5 fr. 60

Prière d'indiquer la gare pour faire les expéditions par colis postal.

Extrait d'un imprimé publicitaire distribué par l'intermédiaire des Préposés de La Poste, en 1903, dans le département de l'Allier

« *Vigneron, si tu veux voir comblé ton cellier, Il faut, lorsqu'il est temps, savoir tailler ta vigne; Mais pour que de la taille l'opération soit digne, Achète un sécateur que fabrique GAUTIER* »

Slogan d'une carte postale publicitaire (début 20°) de la Maison GAUTIER, à Beaumont (Maine-et-Loire)

La réclame est un moyen efficace pour faire connaître les produits des couteliers qui pratiquent la vente à distance.

Au dessous, une publicité début 20° vantant les sécateurs dotés d'un type de ressort en "V" dit "Favier"

Fabrique de Sécateurs et d'Outillage
HORTICOLE ET VITICOLE
FAVIER & C^{IE}
90, rue Rochechouart
PARIS (IX^e)
MÉTRO : BARBÈS  TÉL. : Trud. 04-19
SÉCATEURS à ressort " FAVIER "
et autres modèles.
● COUPE-FLEURS, GREFFOIRS, ●
● SERPENTES, INCISEURS, ETC.
La maison se charge des réparations.





Sécateur estampillé "AUBRY DÉPOSÉ - RUE VIEILLE DU TEMPLE 131"

Ingénieux système de ressort "fil de fer" logé sous un boulon rehaussé, dont les extrémités coulissent dans des ornières entaillées à l'intérieur des branches.

Lame taillante rapportée. Fermoir à charnière

Longueur 200 mm, poids 278 g



« Comme les sécateurs sont devenus à la mode, et qu'ils se sont vendus fort cher, beaucoup de couteliers de Paris en fabriquent, et tous leur donnent une forme différente, quoique basée sur les mêmes principes »

Nouveau Cours d'Agriculture Théorique et Pratique, André THOUIN, 1823

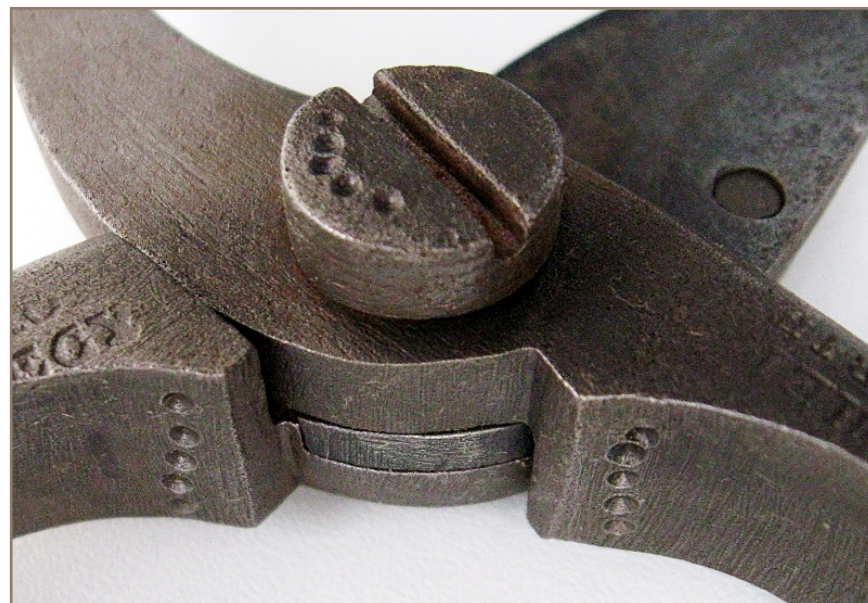
Sécateur avec ressort
dit "à charnière"

Longueur : 205 mm

Poids : 297 g



A droite, détail du système de fermeture par mortaise et tenon incliné, qui permet une fermeture fiable par un simple geste de renversement du sécateur



Les éléments assemblés sont identifiés par 5 poinçons.
Ressort démontable, vissé au bas des branches.
Estampilles partiellement lisibles.



Ci-contre une gravure issue de l'*Almanach du Jardinier* de 1866 représentant le sécateur "Lecointe", du nom du coutelier exerçant sa profession à LAIGLE (orne)

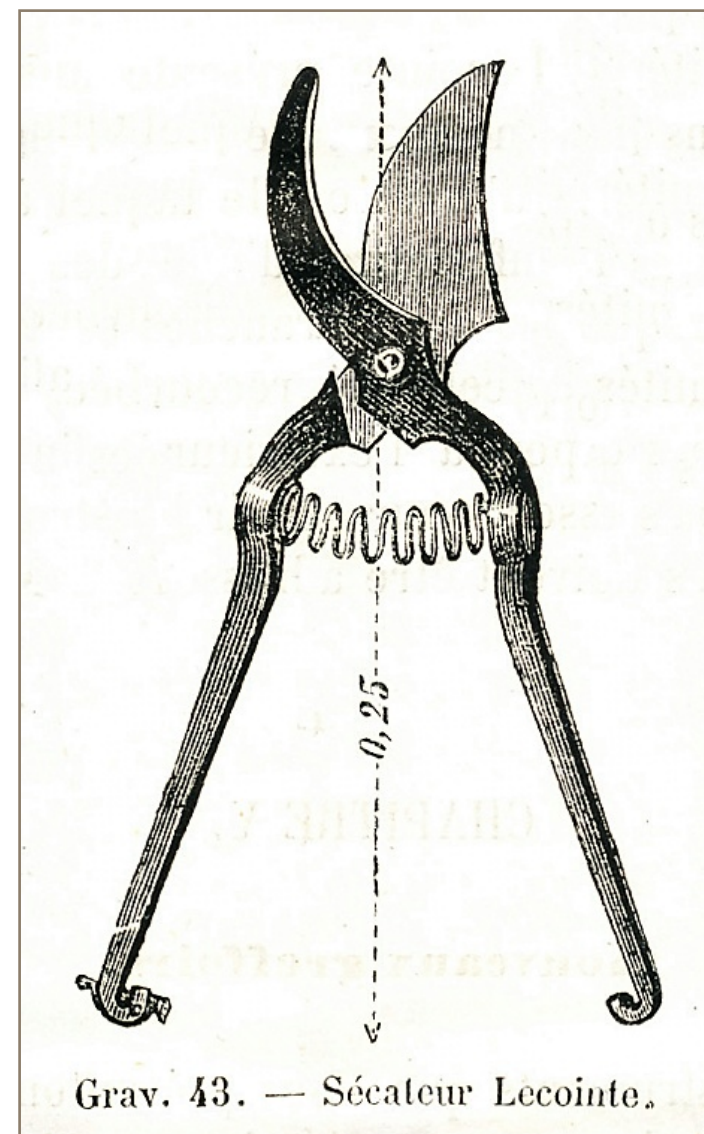
La particularité de cet instrument réside dans les renflements évidés de part et d'autre de la lunette pour recevoir le ressort à boudin. A cette époque ce dernier élément se substitue efficacement aux "ressorts à lames" par son aspect mobile, avant d'être détrôné par le franc succès du ressort comtois, quelques années plus tard.

La fermeture est agencée par un système de taquet à ressort qui se fixe sur l'extrémité recourbée de la branche opposée.

Le concept de l'outil est protégé par un Brevet d'invention dont la trace, dûment numérotée, est ci-dessous rappelée.

« 1255° - Le certificat d'addition dont la demande a été déposée, le 17 août 1861, au secrétariat de la préfecture du département de la Seine, par le sieur Lecointe (Auguste-Victor), coutelier, représenté par le sieur Guion, à Paris, boulevard Saint-Martin, n° 29, et se rattachant au brevet d'invention de quinze ans pris, le 17 septembre 1860, pour un système de sécateur, ou sécateur à ressort à boudin »

Bulletin des Lois de la République française, 1863

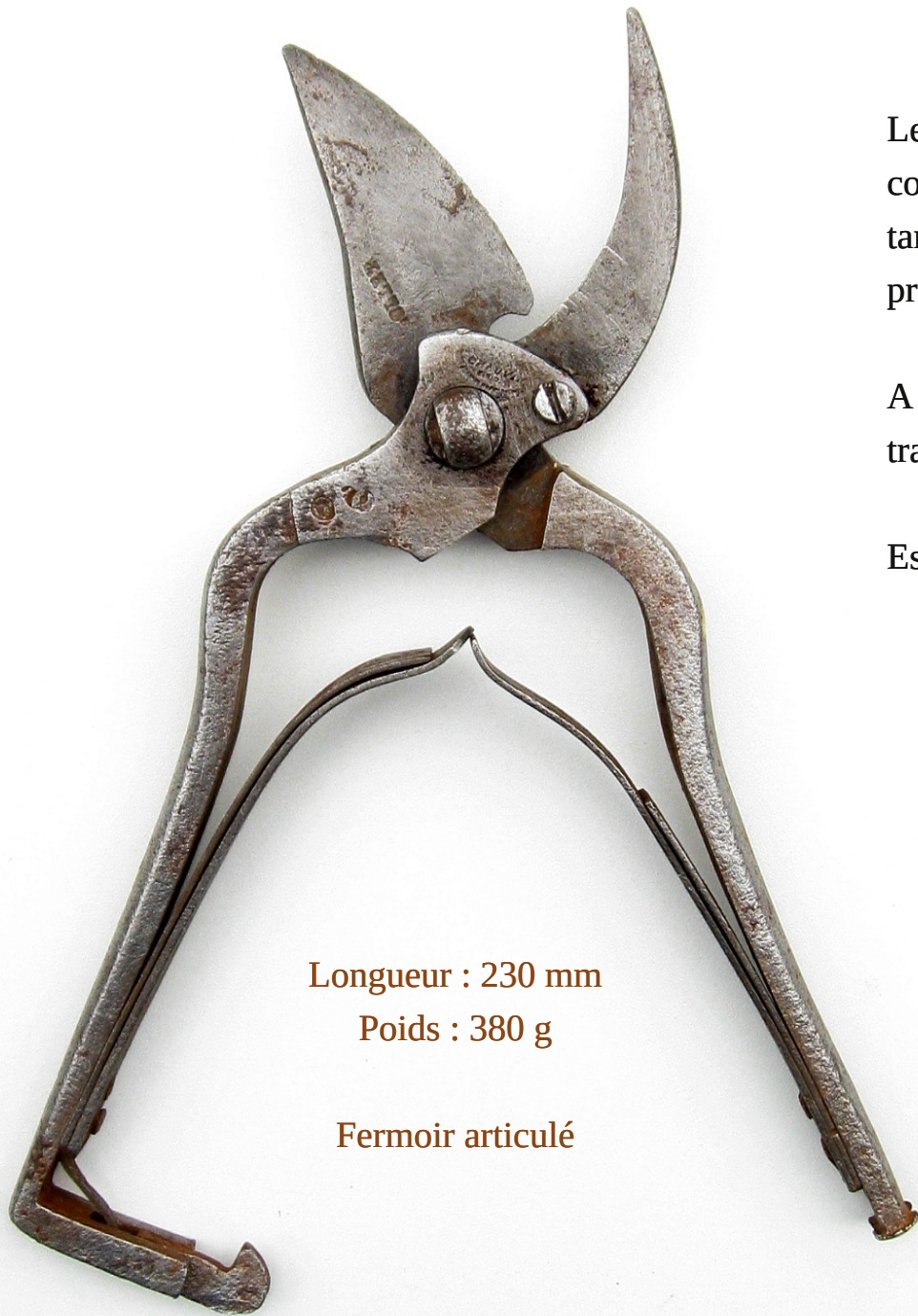


Sécateur à coulisse

Le croisement des lames se règle au moyen d'une vis traversant un couvre-coulisse et le crochet, pièces disposées sur la même branche et taraudées à cet effet. Ce système permet d'ajuster avec précision la pression exercée sur la lame taillante.

A remarquer le doublement des lames faisant ressort, probablement le travail d'une consolidation.

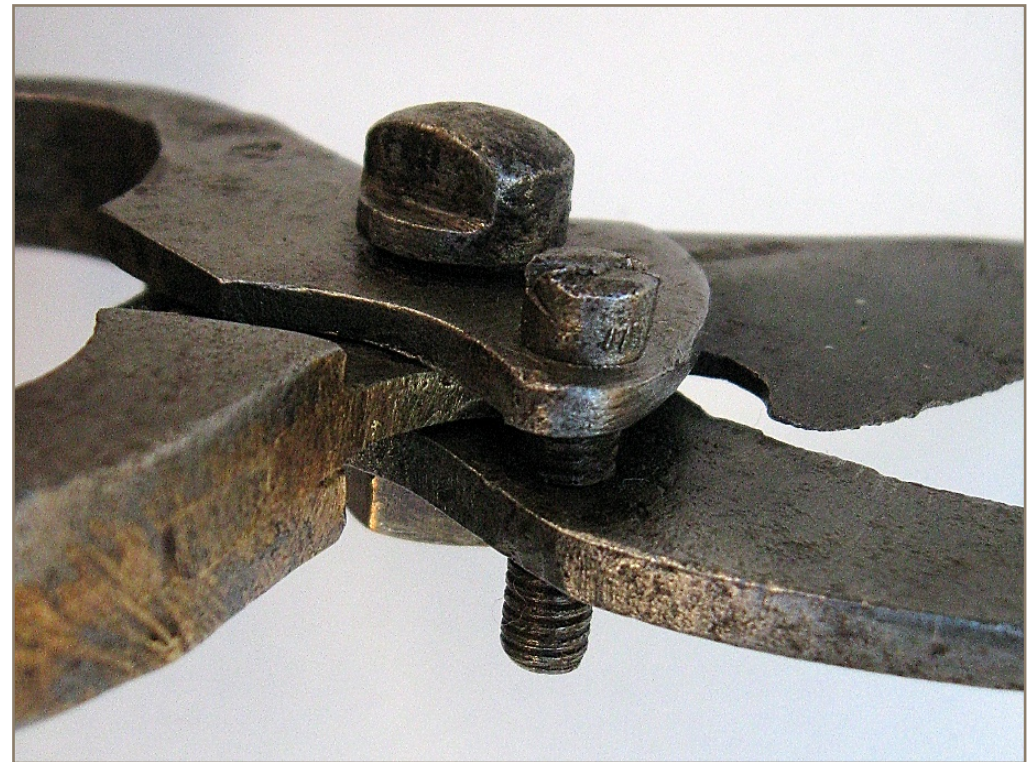
Estampilles illisibles sur la lame taillante et le couvre-coulisse



Longueur : 230 mm

Poids : 380 g

Fermeur articulé





Le sécateur est forgé à la main dans les premières décennies qui suivent son invention. Les techniques évoluant à grands pas à partir de la moitié du 19^e siècle, nombre d'instruments seront dès lors usinés, chaque modèle étant découpé et estampé au moyen de puissantes machines. Cette fabrication en série, réduisant fortement la main d'œuvre des taillanderies, contribue à la démocratisation de l'outil par la baisse du prix d'acquisition.

Sur cette page, un sécateur moulé en acier fondu, à branches creuses.

Les poignées avec dessins sur la face externe, dites "quadrillées" ou "striées", améliorent l'adhérence au creux de la main.

A remarquer le système de fermeture centrale, solide et efficace.

Lame taillante frappée de l'appellation " VÉRITABLE ARNAUD"

Longueur : 230 mm / Poids : 305 g



Ressort dit "à tambour"

Une bande de laiton recuit, enroulée en spirale sur une tige de fer centrée sur un support cylindrique (sorte de tambour soudé sous un côté de la lunette, détail ci-bas), laisse coulisser sa queue sur un guide échancré. Cet organe, souple et très résistant, présente une alternative au ressort double lame.

Le sécateur est muni d'une lame taillante rapportée (aussi dite amovible ou interchangeable), fixée par rivetage sur une épaisse "patte" opposée au croissant.



A remarquer les pièces gravées du numéro "59", se rapportant au modèle du sécateur, qui possède une lame d'une longueur de 59 mm par rapport à l'axe du boulon.

Cette identification permet en outre le bon assemblage des divers éléments fabriqués par la coutellerie et le magasinage des pièces de rechange.

L'estampille du coutelier, "GIRARD A AIGLEPIERRE", figure en façade sur le haut d'une branche.



Longueur : 205 mm

Poids : 383 g

Longueur : 215 mm

Poids : 257 g



Sécateur dont la marque géographique "NOGENT", figurant sous le boulon, inspire la confiance de l'acheteur. La réputation de cet important centre de production perdure depuis le second quart du 19^e siècle.

Ce modèle est muni d'un écrou dit "d'arrêt" ou "à cran de sûreté", afin d'affiner l'ajustement des lames et d'éviter leur desserrage intempestif. Le vernis noir qui le recouvre, patiné par le temps et l'usage, nous renseigne sur son état de finition d'origine.



« L'instrument doit être conduit sans brusquerie ni hésitation, mais d'une façon ferme et progressive »

Le Vigneron Angevin, Paul MAISONNEUVE, 1926



Longueur : 205 mm

Poids : 295 g

*« On ne fait pas de processions
pour tailler les vignes »*

Ce sécateur manufacturé a été fabriqué par moulage avec un acier fondu. Ses poignées zébrées en relief optimisent l'adhérence en main. Hormis cette différenciation, la conception reste minimale: lame fixe, ressort comtois.

Le fermoir d'origine en cuir s'est détaché du rivet logé dans le creux d'une branche; ce dispositif de fermeture, très tôt adopté car peu onéreux et simple à mettre en place, a été maintes fois signalé par les préventeurs quant aux blessures que peuvent occasionner sa rupture intempestive.

La mention "TOUT ACIER", gravée sur le haut d'une branche, garantit la qualité du matériau et laisse supposer à l'acheteur que l'outil est de bonne fiabilité.

Les sécateurs aux branches recouvertes d'un matériau isolant la main de l'acier, tel que corne, os ou bois, s'avèrent plus fragiles aux exigences des travaux intensifs sur la vigne. Toutefois leur confort d'emploi peut séduire le vigneron qui n'hésitera pas à payer le supplément lié à ce petit luxe.



A gauche un sécateur aux branches plaquées de bois (plaquettes de bois rivetées)

Ressort boudin introduit sur deux longs pitons, ce qui rend sa perte improbable. Manque la courroie en cuir faisant fermoir.



Détail d'une publicité, début 20°

Clôtons ce chapitre avec ce sécateur ordinaire . . . extraordinaire par sa dimension : 350 mm.

Il est rare qu'un ressort équipe un si grand modèle. Conçu pour être indifféremment manié d'une seule ou des deux mains, sa forte et longue lame taillante permet de sectionner les bois épais dans cette seconde position; empoigné au ras de la lunette, son emploi se compare au sécateur commun. Cette pièce forgée à la main résulte probablement d'une commande spéciale.

Poids : 824 g

Ressort à fourchette dont les lames sont solidement rivetées à chaud en deux points



Ecartement maximal des branches 30 cm

Lame de 100 mm / axe boulonné

Poinçon A V G sur lame tranchante



Ceinture métallique en guise de fermoir.

Des Sécateurs polyvalents en général

Les premiers sécateurs polyvalents apparaissent dans le second quart du XIX^e siècle. Ces derniers sont créés pour satisfaire à la demande des praticiens qui, déjà, acceptaient les avantages du sécateur ordinaire, tout en ayant à portée de main la serpette, la serpe ou la hachette pour effectuer à leur commodité différents effets de coupe. Les taillants périphériques permirent également de mettre en confiance et séduire quelques vigneronns qui rechignaient jusque-là à empoigner l'outil à ressort. Leurs possesseurs n'ont dorénavant plus besoin de changer de matériel pour réaliser les différentes sortes de retranchement.

Ce genre d'instrument a été intentionnellement sur-dimensionné pour donner plus d'amplitude au geste, et rendre plus pesants les coups portés sur le vieux bois, en rapprochement avec la traditionnelle serpe à huppe. En sus, l'allure massive augmente sa robustesse, condition nécessaire pour encaisser les coups secs et répétitifs portés avec les organes périphériques, notamment la hachette. Cette conception divise encore les spécialistes comme en témoigne cette coupure du *Messenger Agricole du Midi* de 1864 (Frédéric CAZALIS) qui, les comparant aux sécateurs ordinaires, *« indiquent une tendance à augmenter les dimensions de l'instrument à main, et même à en modifier la nature. Ainsi on lui donne un dos affilé au moyen duquel on le transforme eu une espèce de hache; au lieu de lui laisser son caractère d'instrument tranchant par simple pression, on en fait une sorte de marteau coupant, capable de couvrir de blessures et la main qui le manie et la souche sur laquelle on le fait agir; on l'applique en même temps à couper les sarments de l'année et à rabaisser les vieux troncs.*

Nous croyons qu'il faut mettre en garde les praticiens contre de pareilles tendances, et inviter les constructeurs à revenir à l'outil normal, simplement tranchant par pression. Donner au sécateur ordinaire de trop grandes dimensions, afin de le faire servir à la fois et en même temps à la taille courante du sarment et au rabaissement du vieux bois, c'est abuser, selon nous, des qualités de notre précieux instrument, et en compromettre les avantages »

Le commerce d'objets mobiliers, en forte expansion, prendra effet de cette nouvelle demande; pour exemple, le catalogue *Comptoir Français de Quincaillerie RABATTET & Cie* de 1880 référence deux modèles de "sécateur à serpette" et un "sécateur à hachette". Ces instruments étaient en outre fabriqués "à la commande" chez le coutelier local.

Sur cette page figure une carte postale publicitaire de la *Manufacture François DURET* à Beaujeu (capitale historique du Beaujolais), imprimée au début XX^e. Ce coutelier d'excellente réputation, d'abord établi à Marchampt (Rhône) à la fin du 19^e siècle, descend dans la proche ville de Beaujeu, en 1908, pour construire une coutellerie dont les machines utiliseront la force hydraulique de la rivière *Ardière*. Il proposait en outre des sécateurs sous appellation "Beaujeu", dûment brevetés, avec un système de réglage avec boulon à vis contrariée et contre-écrou, "*ce qui le rend absolument indesserrable*", comme le présente son inventeur.

Son fils Claudius, dont le cachet bleu surcharge l'entête paternelle, prendra la succession de la taillanderie au début des années 1930'.

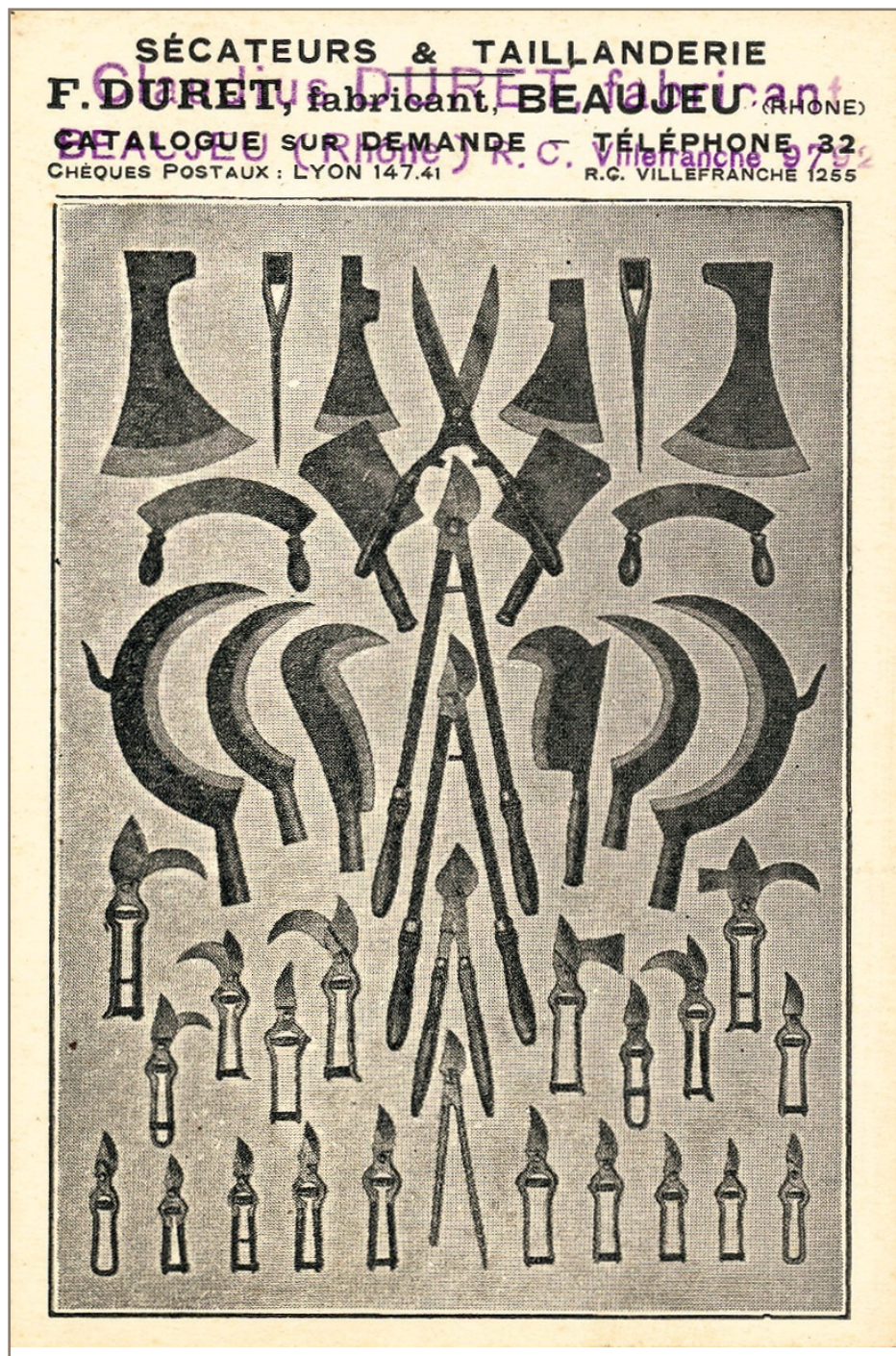
L'illustration présente différents types de sécateurs polyvalents, avec serpette et/ou hachette, fabriqués sur commande, et vendus localement ou par correspondance.

Les sécateurs avec serpe ou serpette seront souvent identifiés, vers le milieu du 20^e siècle, sous le raccourci de "serpo-sécateur".

Seront différenciés dans les pages suivantes : Sécateur-serpette, sécateur-serpe, sécateur-hachette, sécateur tri-fonctions, sécateur à extension sommitale et sécateur à curette.

« Sécateurs à serpe et à hache. Les sécateurs à serpe et les sécateurs à hache, sont de forts sécateurs de 8 à 10 pouces, employés pour la taille de la vigne et dont le dos de la lame est disposé en forme de serpe ou de hache afin de pouvoir couper les branches trop fortes pour être abattues avec le sécateur »

La Coutellerie depuis l'origine jusqu'à nos jours, Camille Pagé, 1898



Des Sécateurs-serpettes

Par souci d'une classification interne aux "serpo-sécateurs", on doit différencier le "sécateur-serpe" du "sécateur-serpette"; ce dernier se distingue par une lame dont la pointe, plus ou moins allongée, est perpendiculaire à l'axe de l'outil, disposition du fer facilitant la "taille par traction".

Les premiers modèles du type ci-contre apparaissent dans le courant du troisième tiers du XIX^e, avec une nette diffusion à la fin du même siècle et dans le premier quart du 20^e siècle, et sont logiquement appelés "sécateur-serpette" ou "sécateur à serpette"; la "serpette-sécateur", décrite en page 65, affiche une forme qui lui est propre.

Ce produit hybride propose "2 outils en 1". Cette bivalence apparaîtra utile à quelques vignerons pour de nombreuses décennies encore; soit par habitude, soit par le réel côté pratique qu'offre son bec* pour trancher "à la volée", en compléments des mâchoires du sécateur.

Sous divers angles, on sectionne les sarments en tirant l'instrument vers soi comme on le fait avec l'antique serpette, voire aussi du haut vers le bas, pour supprimer les gourmands au ras du tronc.

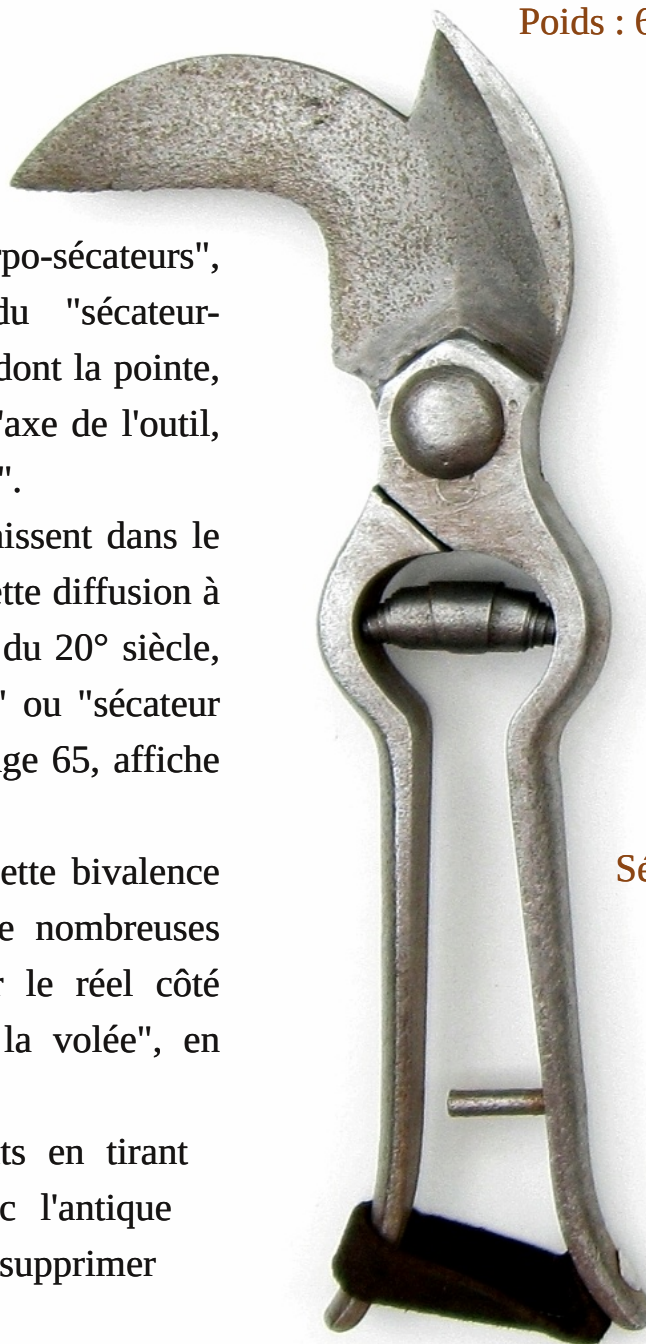
* Bec : Aussi appelé ergot ou croc

Longueur : 265 mm

Poids : 614 g

250 mm / 512 g

Sécateurs à lame fixe



La citation ci-dessous affichée justifie parfaitement la création du sécateur-serpette.

« La serpette est généralement préférable: avec elle, on fait tout ce que l'on fait avec le sécateur, et l'on ne fait pas avec le sécateur tout ce qu'on fait avec la serpette, qui est le seul bon instrument pour bien nettoyer le pied du cep. Le sécateur est plus expéditif et convient principalement pour la taille »

Rapport sur la Culture de la Vigne et la Vinification dans la Côte-d'Or, M. GENRET-PERROTTE, 1854

Sous l'effet des modes régionales, ces sécateurs bivalents présentent des formes sensiblement différentes. La serpette s'ouvre sous un angle plus ou moins ouvert, varie en longueur et en largeur; sa base est greffée plus ou moins haut sur la lame taillante ou la contre-lame.

Quelques fabricants proposent dans leur catalogue une gamme variée qui s'adapte à ces disparités de silhouettes. On retrouve les modèles *Chalon, Givry, Saumur à pointes longues, Tours, Tarn serpette sur le crochet**, *Gironde*. (dans le catalogue Duret), *Sécateur Champenois* (ou *de Champagne*), et encore *Bordeaux*

Le Modèle *Gaillac*, en dimension 10 et 11 pouces, est représenté dans le catalogue "Forges et Aciéries du Saut-du-Tarn" (non daté - années 1940')

Certains outils conservent la spécificité d'une lame taillante interchangeable, opposée à la contre-lame qui le plus souvent supporte la serpette.

Progressivement abandonné en raison de sa lourdeur et de son dangereux encombrement qui nuisaient au bon sens de la sécurité, ce type d'instrument était encore fabriqué dans le second tiers du 20^e siècle par quelques artisans fidèles à la demande de leurs clients. Son usage s'est ainsi maintenu par tradition jusque dans les années 1970' sur quelques propriétés, notamment en Val de Loire. Il n'est d'ailleurs pas exclu que quelques vignerons utilisent encore isolément ce type d'outil hybride, soit acquis par héritage, soit en ayant soudé une lame de serpette sur un sécateur ordinaire, au grand dam des préventeurs en viticulture.

* Crochet : Contre-lame

« Brevet de quinze ans, 29 mai 1877; Maillet, élisant domicile rue de la Charité, n° 84 à Lyon (Rhône) - Sécateur à serpette » Bulletin des lois de la République Française, 1878

Souvenir familial

Longueur : 260 mm

Poids : 549 g



Ce serpo-sécateur appartenait à un particulier qui, comme encore bon nombre de villageois au milieu du 20^e siècle, cultivait quelques ares de vigne pour assurer sa propre production de vin. L'outil fut utilisé "par habitude" des années 40' jusqu'à la fin des années 1970' dans le département de la Sarthe. Le nom du fabricant, " SAINTOT A LA CHARTRE ", est gravé sur la lame taillante.

Serpette greffée sur la contre-lame,
décrochement de 85 mm

Fermeur articulé "queue d'aronde",
au verrouillage très fiable.





Longueur : 285 mm

Poids : 524 g

*« Taille tôt, taille tard,
Rien ne vaut la taille de Mars »*

Sécateur estampillé " LEFLEUR - VOUVRAY "

Les "sécateurs-serpettes" furent largement diffusés en Touraine, Pays des vins du "Val de Loire", à l'instar de l'appellation "Vouvray", commune où l'instrument ci-contre a été fabriqué.

Longueur de la serpette : 7 cm environ

Lame taillante du sécateur: 100 mm / axe

Quel meilleur motif . . .

« Les vignerons les mieux entendus taillaient autrefois à la serpette et en biseau; mais, depuis l'invention du sécateur, comme on avance beaucoup plus, les vignerons ont pris l'habitude d'avoir toujours une forte serpette pour couper ou nettoyer le vieux bois et un sécateur pour couper les sarments »

Traité de la Vigne, Théodore MAGOUE, 1849

. . . pour adopter le sécateur-serpette !

Ce dessin représente un sécateur figurant dans le recueil de la *Manufacture Beaujolaise de Sécateurs Brevetés* - F. DURET à Beaujeu (Rhône), début 20^e siècle (non daté).

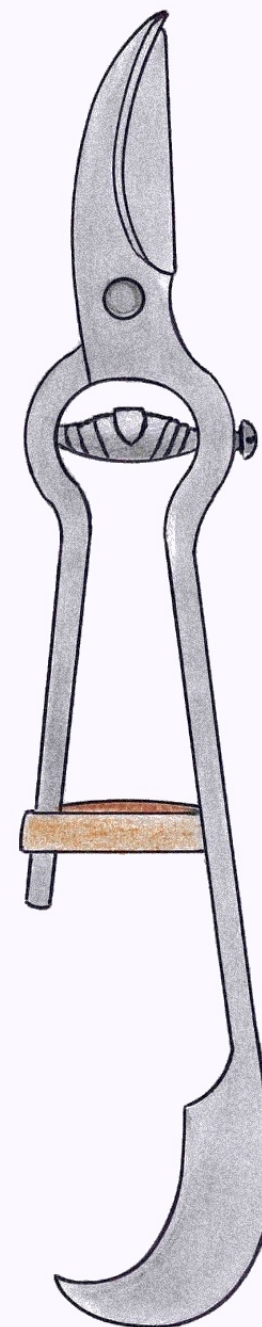
L'insertion de ce modèle, référencé sous l'appellation "*Sécateur à serpette en queue, breveté, 9 pouces*", suppose qu'il soit apprécié par certains vignerons pour être proposé en catalogue. La disposition de la serpette exige une grande dextérité dans le maniement de l'outil afin éviter toute blessure corporelle.

Un modèle semblant présenter le même aménagement figure, en 1845, dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris* : « *Dans la séance du 21 mai dernier, M. Arnheiter déposa aussi sur le bureau, au nom de M. Bachoux, notre collègue, un sécateur-serpette; vous l'avez envoyé à la même commission. Après l'avoir examiné, nous avons vu avec plaisir l'addition qu'avait faite M. Bachoux, addition qui consiste en une lame de serpette placée à la base de l'un des manches; mais ce perfectionnement ayant déjà été présenté antérieurement par deux personnes, nous avons pensé ne pas devoir entrer dans d'autres détails* »

« *En outre, le sécateur ne coupe le bois que carrément, et nous verrons qu'il est utile souvent de le couper en biais ou en bec de flûte.*

D'ailleurs, comment raser une coupure, comment y revenir, et enlever une très-faible épaisseur de bois ? Comment arrondir la surface de la branche, pour suivre les plis et les coudes d'un bras tordu ? Avec des ciseaux, tout cela est impossible, il faudrait renoncer à ces perfections de détail; avec la pointe de la serpe tout cela est facile »

De la culture des vignes, de la vinification et des vins dans le Medoc,
Armand D'ARMAILHACQ, 1867



Ci-contre un dessin issu de la 22^e édition (vers 1866) des *Gravures de l'Almanach du Bon Jardinier*, et décrit comme suit:

" Serpette-Sécateur de Monsieur MARMUSE – Cet instrument a été construit dans le but d'obvier à l'inconvénient d'avoir recours à deux outils suivant la grosseur des branches à couper dans l'opération de la taille. La plus grande des deux lames forme la serpette ordinaire avec cette différence qu'elle a deux tranchants, l'autre lame fait l'office de la seconde branche d'un sécateur."

Le même instrument est représenté en 1846 dans la *Revue Horticole* sous la désignation de "sécateur-serpette"

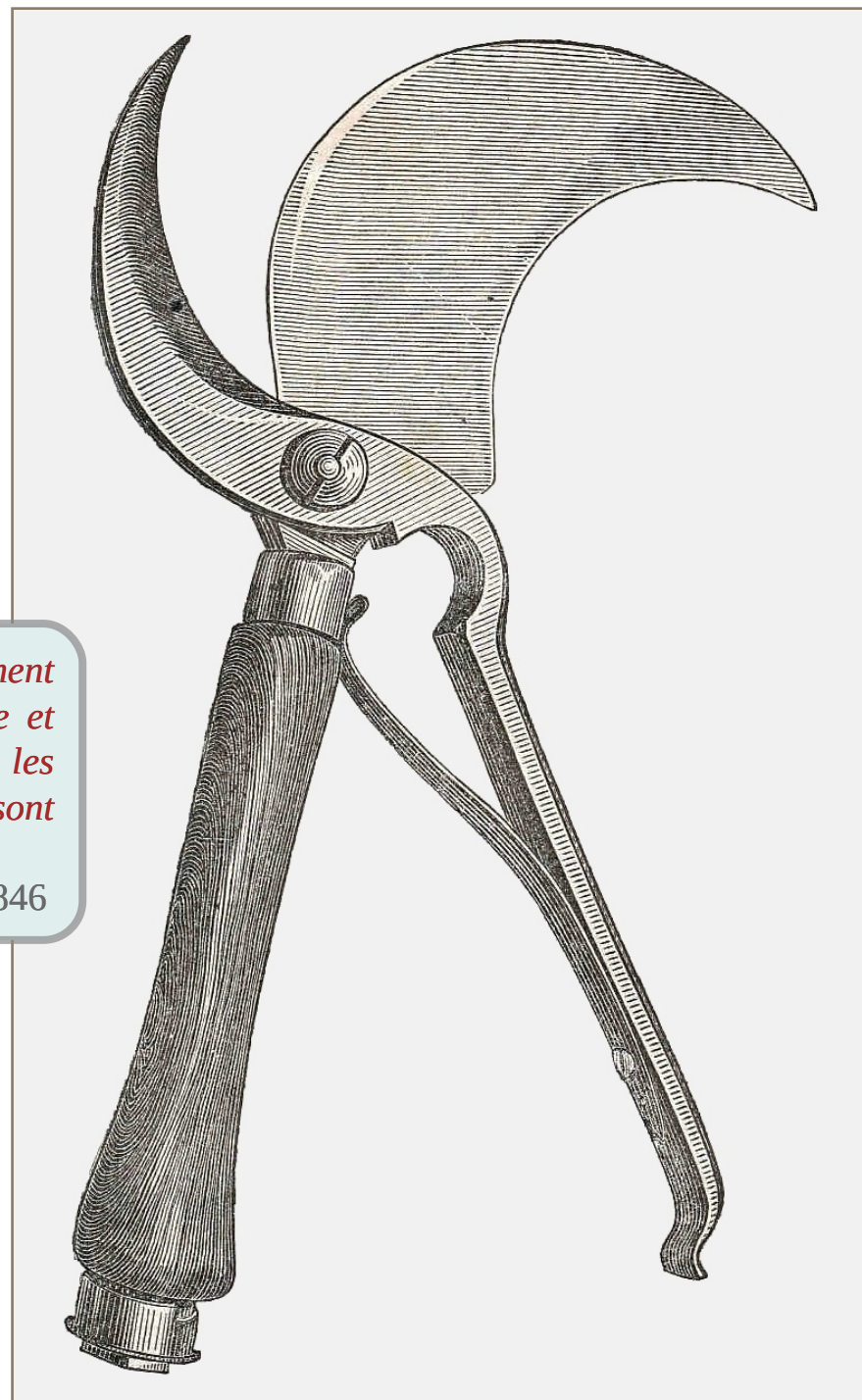
« Nous n'avons pas cru devoir nous dispenser de faire connaître cet instrument qui offre une idée neuve. Il est certain que le sécateur-serpette fonctionne et procure l'avantage de deux instruments en un seul, ce qui est utile pour tous les cas où l'on a des travaux continus à exécuter où les deux instruments sont nécessaires successivement. On le trouve chez M. Arnheiter »

Revue Horticole, POITEAU VILMORIN DECAISNE NEUMANN PEPIN, 1846

Ce sécateur, produit d'un véritable design artisanal, se démarque singulièrement des autres taillants de sa famille.

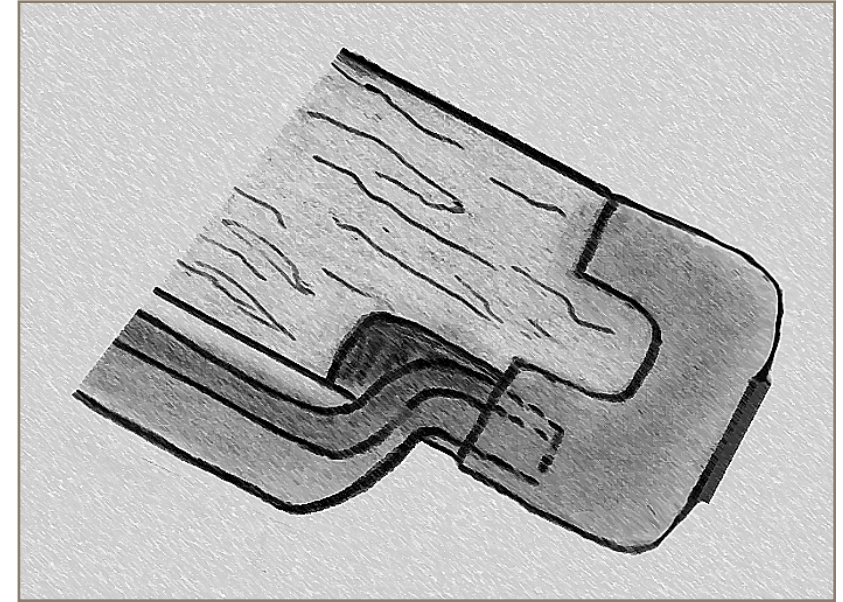
La serpette proprement dite est emmanchée à soie. Une lame métallique flexible, rivetée au bas de la branche mobile, et en butée permanente contre le haut du manche, fait office de ressort.

La fermeture s'effectue en plaquant l'appendice de la branche en acier contre le bas du manche légèrement mortaisé; une virole tournante assure judicieusement le blocage (schéma page suivante)



Détail schématisé du système de
fermeture

Ce modèle est déjà fabriqué depuis plusieurs décennies si l'on s'en réfère à la *Séance Publique de la Société d'Agriculture du Département de la Marne*, (1833) : "*L'idée de joindre au sécateur la serpette du vigneron est une très bonne idée. M. Baudy ne l'a pas eu le premier; depuis longtemps nous l'avons vue réalisée. Toutefois M. Baudy qui peut l'avoir trouvée de son côté, a certainement perfectionné cette invention, il s'en est occupé avec persévérance, il l'a fait adopter à un grand nombre de vignerons, il a rendu service à l'agriculture. Mais cet instrument utile ne se propagera rapidement que lorsque le prix en aura été baissé. Diminuer le prix de cet outil, y introduire encore quelques améliorations, tel doit être le but que doivent se proposer M. Baudy et les couteliers qu'il emploie*"



Le même chapitre produit la certitude que ce sécateur fut utilisé dans les vignobles de la Marne dans le deuxième quart du 19^e siècle: "*Cinquante vignerons de Damery, Venteuil, Fleury-la-Rivière et Cumières, déclarent dans une pièce authentique, avoir employé avec succès pour la taille de la vigne la serpette-sécateur, elle procure, disent-ils, avec facilité et plus de promptitude une taille bien nette; elle dispense de l'usage d'un doigtier, et permet dans les temps rigoureux de tailler avec des gants.*"

Ce type de sécateur a été reproduit jusque dans le premier tiers du 20^e siècle (sous l'appellation de "*Sécateur Champagne Ancien modèle*" dans le catalogue *Manufacture Beaujolaise de Sécateurs brevetés François DURET à Beaujeu*)

« Sur un manche en buis est fixée une serpette maintenue par une forte virole; sa lame est tranchante des deux côtés; sa partie creuse ou concave est tournée en dehors et fait l'office de serpette quand l'outil est fermé. La partie courbe ou convexe forme le sécateur dans sa rencontre avec le croissant, dont la branche, garnie d'un ressort répulseur, se loge dans une rainure pratiquée dans le manche. La partie inférieure de celui-ci tourne sur un axe; elle est encochée pour laisser entrer dans sa rainure la branche du croissant, dont elle retient l'extrémité en la tournant ensuite, ce qui forme le sécateur »

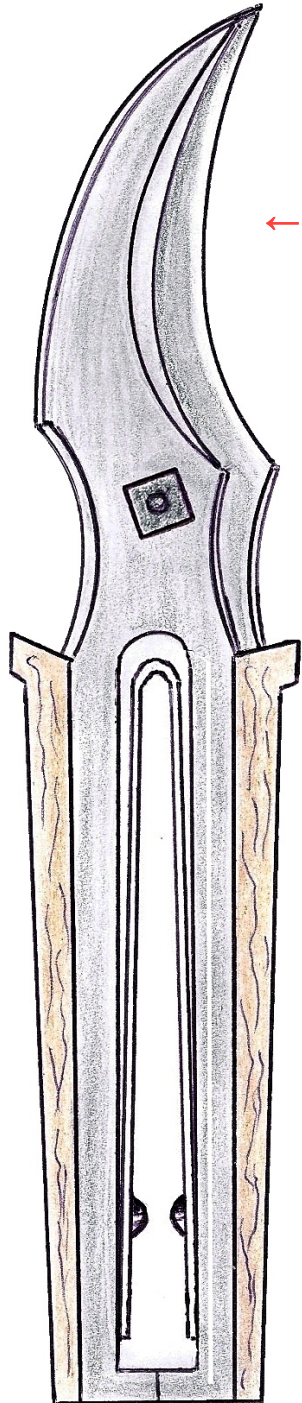
Rousselon, Annales de Flore et de Pomone, 1845

Ce serpo-sécateur, quasi-identique au dessin de la "serpette-sécateur" de la page 65, est répertorié à l'inventaire du *Musée Départemental de la Seine-et-Marne* sous la désignation de "Corbet-sécateur", en raison de sa lame taillante en forme de corbet. Notons que ce dernier terme désigne une serpette dédiée à la vendange en plusieurs patois de l'Est de la France et en Suisse francophone. La notice de cet outil le destine également à la récolte des grappes de raisin.

Hauteur : 21 cm / Longueur de la lame : 9 cm / Diamètre du manche: 3 cm

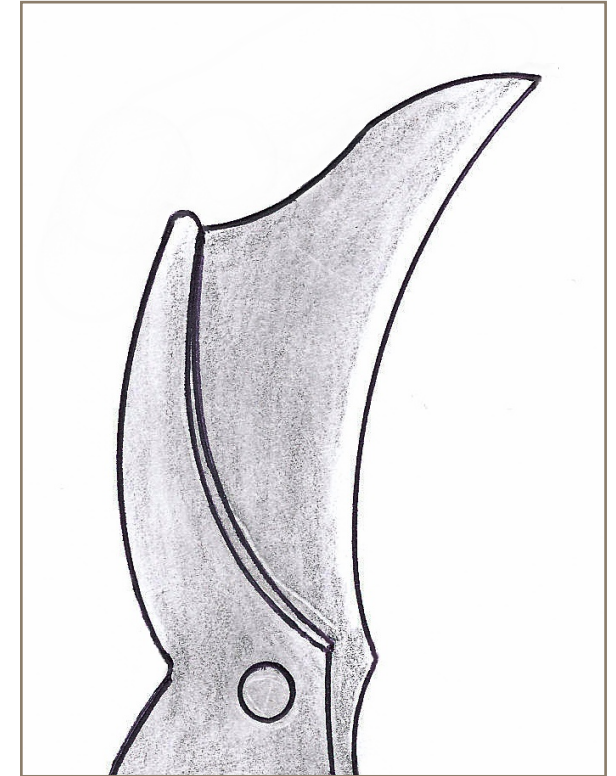


Des Sécateurs-serpes



Peuvent être considérés comme "sécateurs-serpes", parfois de manière intuitive, les instruments dont la lame présente une courbe à angle plus ou moins obtus, avec une pointe se profilant vers le haut; à différencier avec l'ergot allongé, à angle droit, des "sécateurs-serpettes" décrits précédemment.

A droite, dessin reproduisant la tête d'un "sécateur-serpe" représenté dans le *Larousse Pour Tous* de 1908; cette insertion graphique dans les pages d'un dictionnaire courant témoigne de l'emploi relativement commun de ce type d'outil à cette époque.



Le dessin de gauche reprend une gravure du *Larousse agricole* de 1922 titrée "sécateur-serpe". La partie concave de la lame taillante du sécateur fait office de serpe (←)

Ces formes très ouvertes peuvent être préférées au décrochement fortement proéminent du "sécateur-serpette"; de cette dissemblance, le geste du vigneron qui taille le sarment varie sensiblement. Bien sûr tout est question d'habitude et d'appréciation personnelle sur la forme idéale de cette lame annexe. De fait, en tous points géographiques de France et d'Europe, les couteliers élaborent leurs propres concepts ou suivent les desiderata de la clientèle.



Longueur : 255 mm
Poids : 475 g

Sécateur serpe de fabrication courante

Branches creuses

Identification du modèle "N° 30" sous le boulon.

Fabricant non identifié.

Manque la courroie en cuir pour blocage en position fermée.

A noter que le ressort comtois s'emboîte sur de longs pitons qui se croisent et se chevauchent en position fermé; dispositif atypique mais qui maintient imparablement l'élément en place.

Le *Grand Larousse de la Langue Française*, en 1904, généralise l'aspect du "sécateur-serpe" comme suit:

" Sécateur dont l'une des mâchoires se prolonge en une lame tranchante et recourbée comme celle d'une serpe "

« C'était une bien belle journée. Dans les vignes, l'ouvrier manie du matin au soir le gai sécateur. De temps en temps, il redresse le dos qui se voûte, et secoue la terre qui s'attache au bois de ses sabots »

La Petite Côte, Histoire champêtre,
Urbain OLIVIER, 1869

Cet instrument est également versé dans la catégorie des sécateurs-serpes en raison de son bec relativement ouvert. A noter que sous l'effet des affûtages successifs la lame peut sensiblement changer de forme du côté taillant.

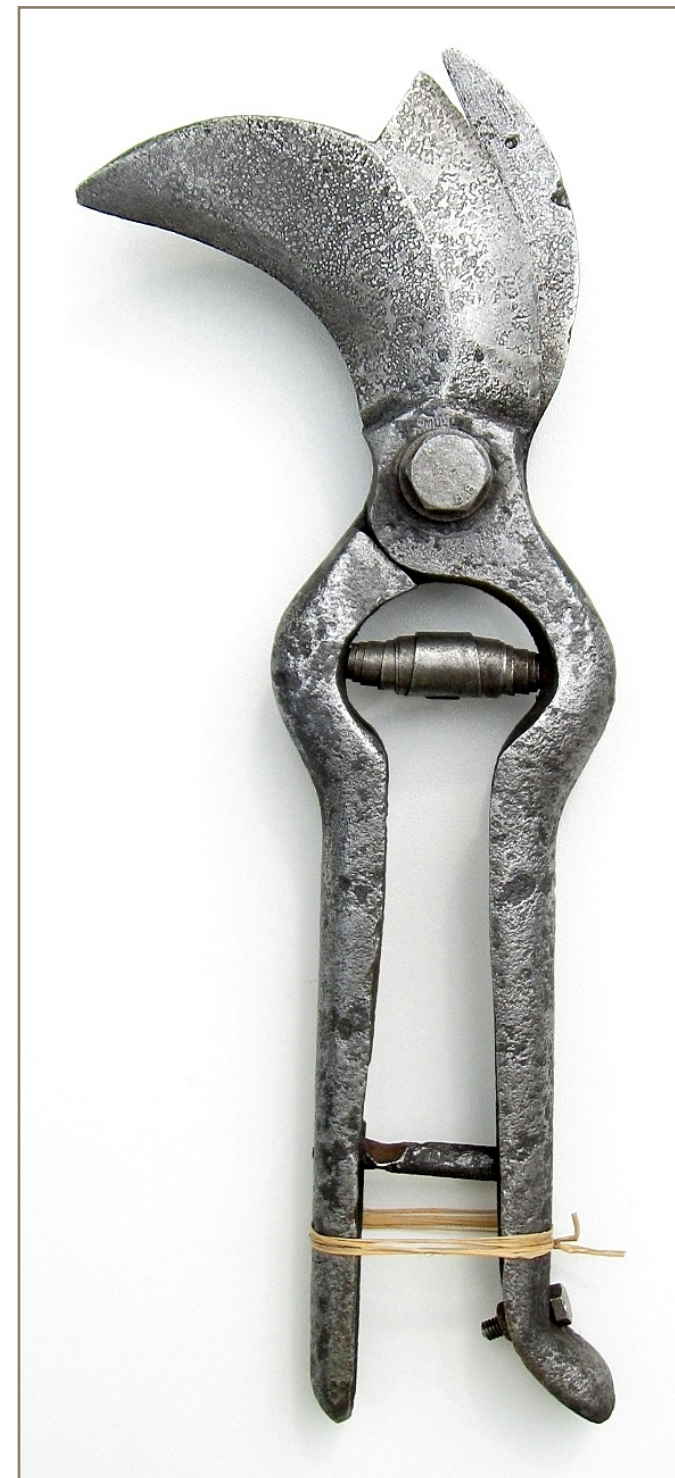
Fabrication en série, probablement par forgeage des lames au marteau-pilon qui exerce une forte pression sur les matrices de chaque modèle.

Les branches creuses allègent sensiblement l'outil, compensant en partie le surpoids de la serpette.

L'extrémité d'une poignée est coudée à environ 45°, légère butée pour éviter que l'instrument ne glisse de la main quand on taille en tirant la serpe vers soi; particularité parfois nommé "à talon retourné"

Manque la courroie de fermeture en cuir qui était perforée et maintenue par le dispositif vis-écrou-rondelle toujours présent en bas d'une branche.

Poinçon dont la partie supérieure est peu lisible : " ?? A CHINON ", au dessus de l'axe du boulon.



Des Sécateurs-hachettes

Possiblement appelé "Sécateur-hache", "Sécateur à talon", "sécateur à huppe" ou encore "à tranchant extérieur".

La hachette dorsale remplace le taillant droit de la serpe vigneronne (poudo ou poudadouire dans le Midi), et sert exclusivement à couper les chicots et le bois mort, voire sectionner "rez-tronc" les rejets. Le sécateur est tenu en bout des branches, souvent volontairement allongées, pour alourdir l'effet de la frappe.

Le *Sécateur à hachette (ciseaux) pour tailler la vigne*, est mentionné en 1861 dans *"Les Ouvriers des Deux Mondes"*

Le taillant de la hachette du sécateur ci-contre mesure 32 mm pour une largeur de 30 mm environ; Comme pour tous les outils taillants, le fer diminue au fil des affûtages successifs, mais peut être "rechargé" en acier à la forge locale.

« Il est vrai que le vigneron est obligé d'avoir dans sa poche un second instrument, la petite hache ou la serpe, dont le bas dit sarrou lui sert à couper les bras morts, et les souches qui ont poussé du pied et qu'il veut rabaisser »

Société d'Agriculture de Carcassonne, 1826

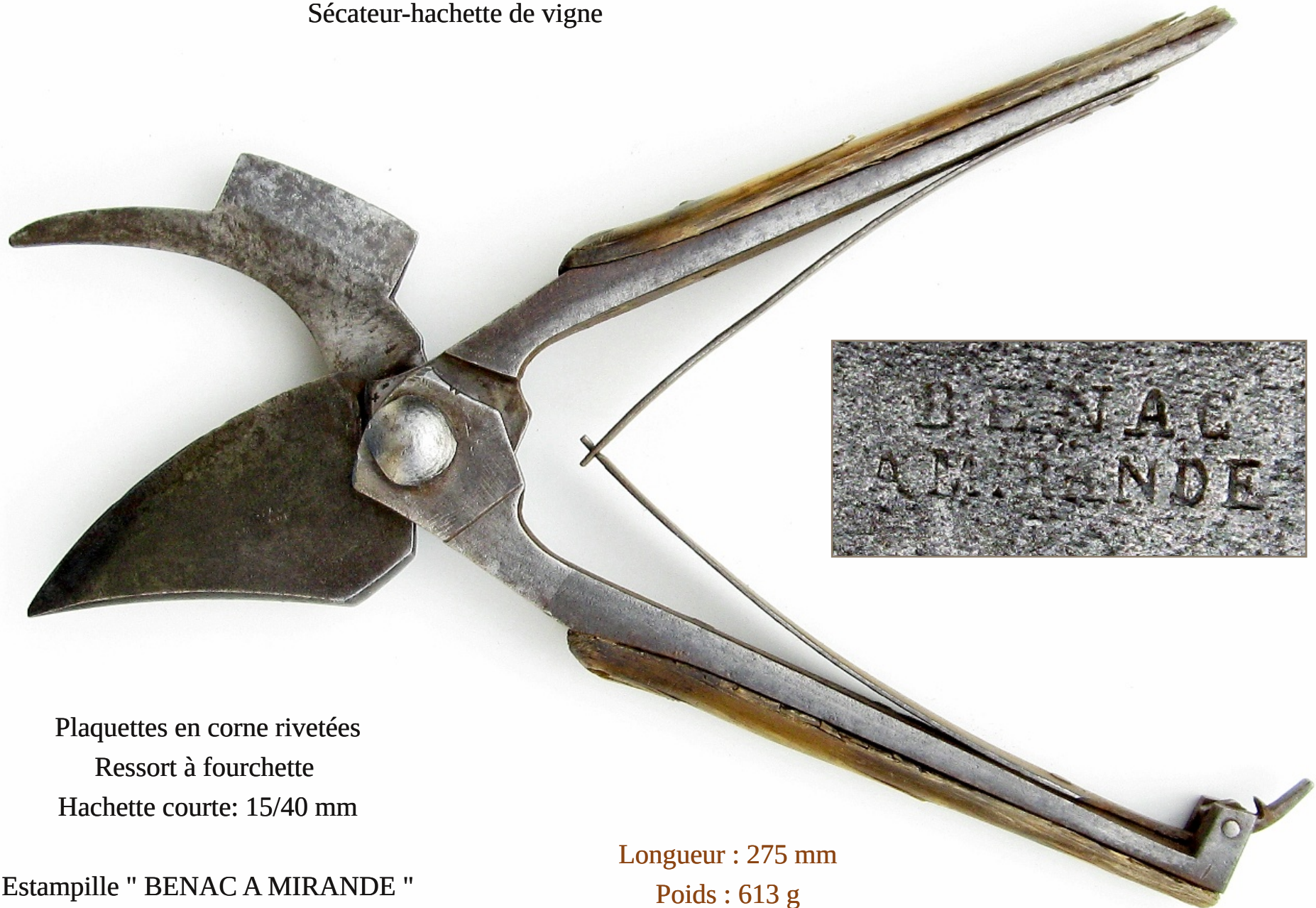


Longueur : 300 mm

Poids : 676 g

Fermer à lanière de cuir

Sécateur-hachette de vigne



Plaquettes en corne rivetées

Ressort à fourchette

Hachette courte: 15/40 mm

Estampille " BENAC A MIRANDE "

Longueur : 275 mm

Poids : 613 g



L'ergot en acier du fermoir articulé a quelque peu meurtri la corne couvrant la branche opposée. Excepté ce défaut d'usure prévisible, l'instrument conserve une relative fraîcheur, eu égard à son ancienneté.

« La coutellerie horticole de M. Benac, de Mirande, est d'une bonne confection; ses outils ont de la légèreté et en même temps de la solidité, les prix en sont très-modérés. Nous n'oublierons pas de mentionner la médaille décernée à M. Benac pour sa bonne coutellerie et la perfection qu'il a apportée dans la fabrication de ses sécateurs »

Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique,
Société royale d'agriculture de Paris, 1864



Des Sécateurs tri-fonctions : Instruments surchargés d'une hachette et d'une lame de serpe ou de serpette, dont l'intérêt est de cumuler les avantages précédemment évoqués du "sécateur-hachette" et du "sécateur-serpette"



Mesures respectives
Longueur : 270 et 300 mm
Poids : 593 et 617 g

"Serpo-sécateurs à hachette"

Type d'outil beaucoup moins employé que les sécateurs bivalents du fait de la large envergure que lui confèrent ses extensions latérales assez encombrantes.

A droite, sécateur à branches creuses, avec une serpette de 80 mm environ.

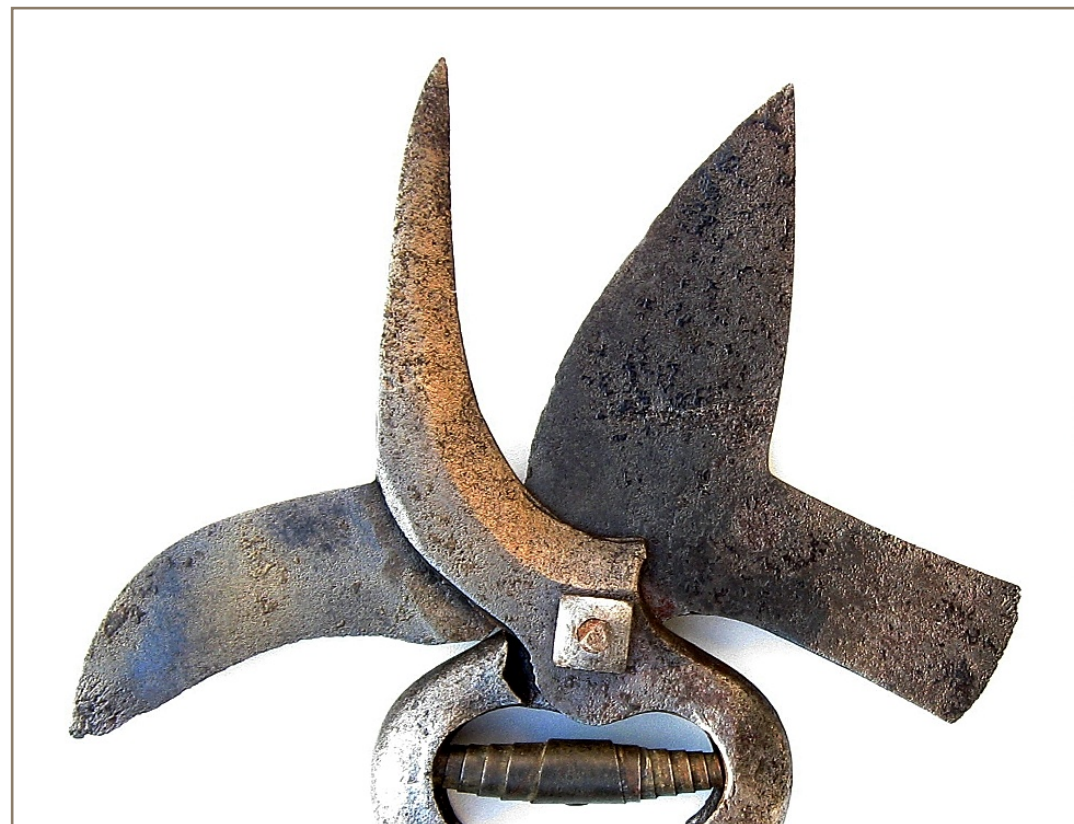
Fermoirs d'origine défailants, remplacés par un lien en raphia. Aucune marque des fabricants.



Grand sécateur polyvalent

Longueur : 320 mm

Poids : 714 g



Le signe distinctif du coutelier, apposé sur un plat de la hachette, semble représenter une abeille.

Hachette: 60 x 32 mm

Décrochement de l'ergot: 75 mm

Lame taillante du sécateur: 122 mm/axe

Branches creuses



Ci-contre un dessin reproduisant un sécateur polyvalent décrit en 1842 dans les *Annales Agricoles et Littéraires de la Dordogne* :

« Ciseau Serpe dont une des parties fait office de hache et de serpe (invention de Monsieur Bourdeau- Clergerie)»

Cet instrument est probablement un des premiers sécateurs à trois fonctions. Il se singularise par le bec qui surplombe la contre-lame, avec une extrémité tranchante. Il faut imaginer le "ciseau" en position fermé, afin d'être utilisé comme une serpette.

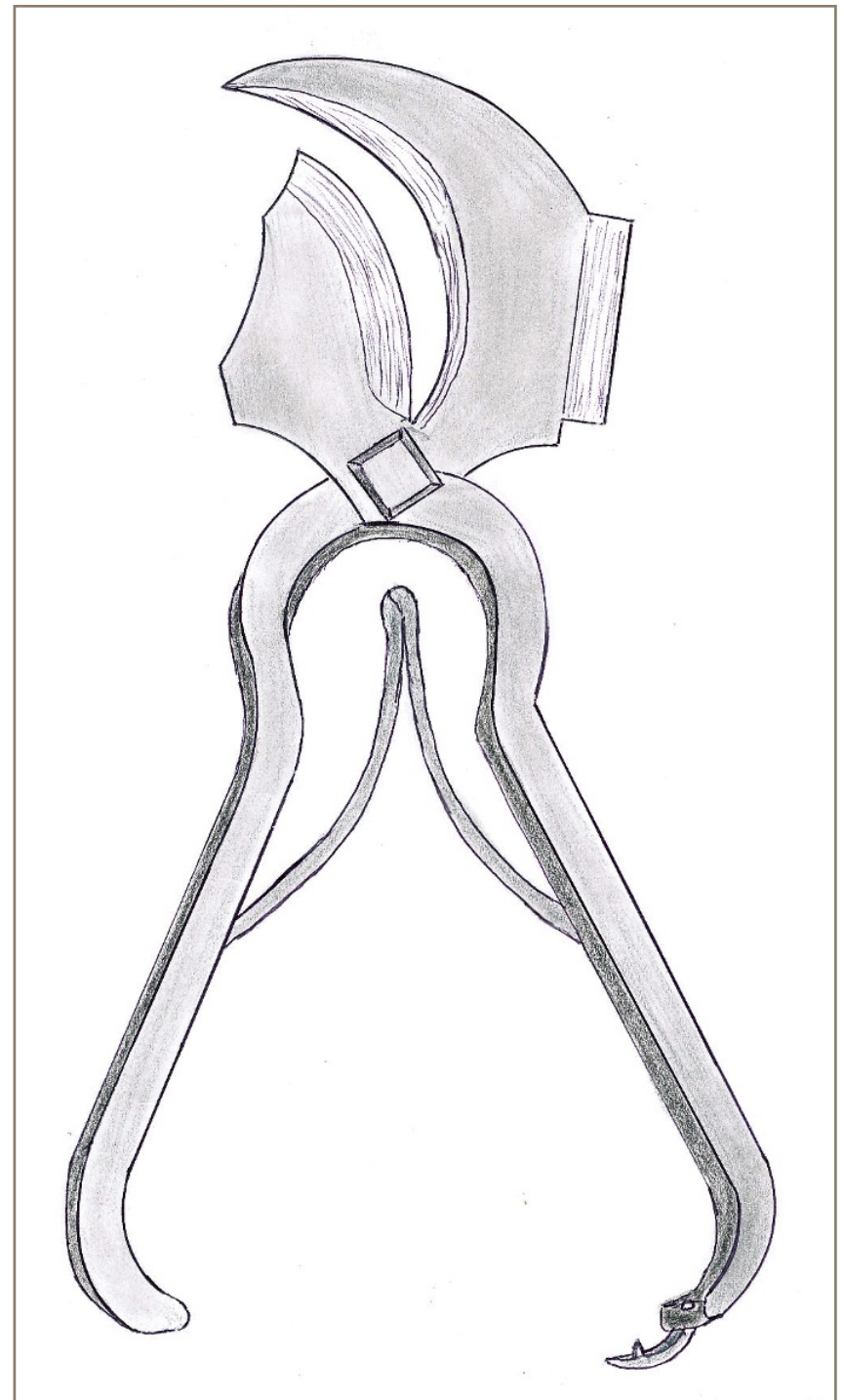
Il est encore préférable de livrer la description dans son entier témoignage historique :

« 1° C'est avec la pointe, lorsqu'on veut tailler tel arbuste que ce soit, qu'on coupe les tiges ou branches qui sont de trop.

2° La partie qui fait l'office de hache, sert à enlever tous les vieux nœuds; on fait ensuite manœuvrer le ciseau tout comme s'il n'y avait pas de serpe ni de hache. Le taillage s'opère sans écorchure et sans crever le bois, qu'on taille sous le point de pression, ce qu'on n'obtient pas avec le sécateur, qui fait écorchure et crève le bois par la pression, inconvénient très nuisible au moment de la sève, car toujours le bout sèche d'environ six centimètres.

Toute cette partie de bois où la taille est faite étant séchée, ne donne aucun produit ; avec le ciseau serpe on évite tous ces inconvénients »

Ce sécateur présente en outre une finition soignée avec son fermoir articulé en acier.





Longueur : 255 mm

Poids : 667 g

Ce sécateur tri-fonction possède la particularité de porter deux parties taillantes (→) sur la même extension, greffée sur la contre-lame: une hachette d'environ 5 cm, et un taillant bas de 70 mm faisant office de serpette.

Un arrêtoir "à talon retourné" crée un point d'accroche, très utile, quand on sectionne avec ladite serpette.

Lame taillante amovible rivetée à chaud en deux points, sur laquelle a été porté le poinçon patronymique du coutelier, "CRESPIN"

Branches pleines. Manque la courroie en cuir pour le blocage.

De l'observation sur
la taille de la vigne
par Olivier de SERRES :
*« Plus tôt, plus de bois;
plus tard, plus de fruits »*

Sécateur tri-fonction

A l'instar de l'outil figurant sur la page précédente, un taillant est ajouté sur le revers inférieur de la hachette (←)

Fer hachette-serpette: Longueur environ 7 cm, largeur 60 mm; fer écorné.

Estampille patronymique et géographique, agrémentée d'un ornement graphique.

Fermeur : Ergot articulé.

Longueur : 255 mm

Poids : 601 g



Sécateur à trois fonctions doté d'une hachette dorsale greffée sur le crochet, et d'une serpe en prolongement de la lame taillante du sécateur.

Les plaquettes en corne rivetées sur les branches laissent supposer que l'outil fut utilisé par un vigneron propriétaire, les grands domaines ne confiant ordinairement que des sécateurs basiques à leurs ouvriers.

Allongement hachette: 70 mm / Tranchant 35 mm

Sigle " G H " gravé à l'intérieur des branches pleines.

Usure avancée de la corne sous la lunette.

Fermer : Manque la languette articulée en acier.

Longueur : 270 mm

Poids : 616 g

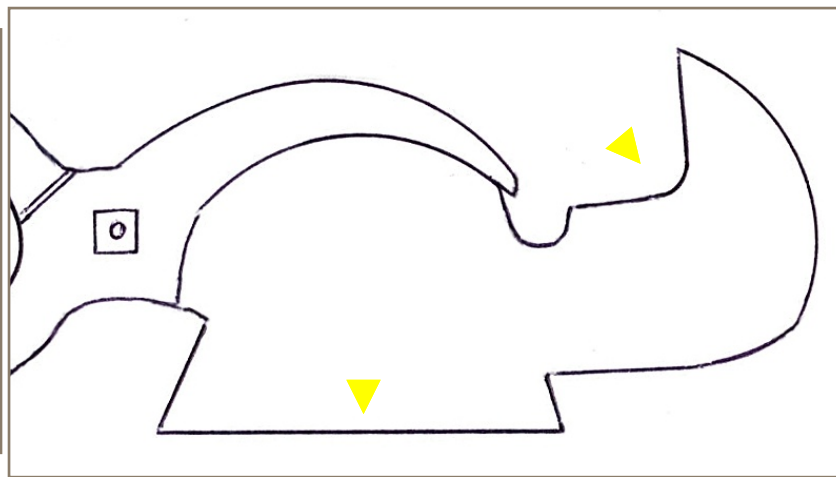
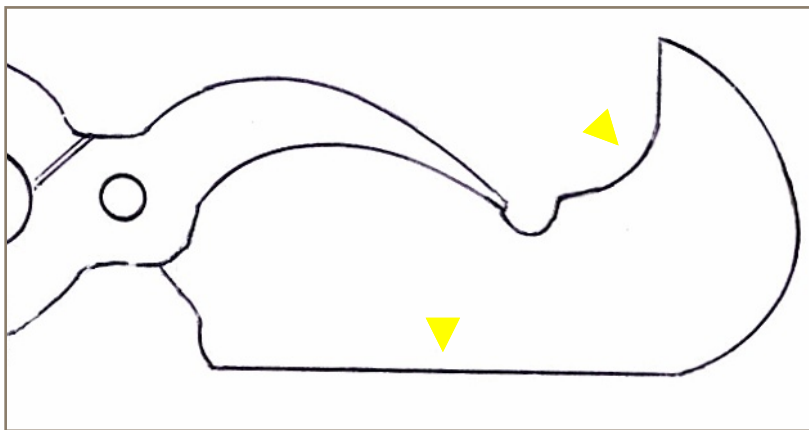
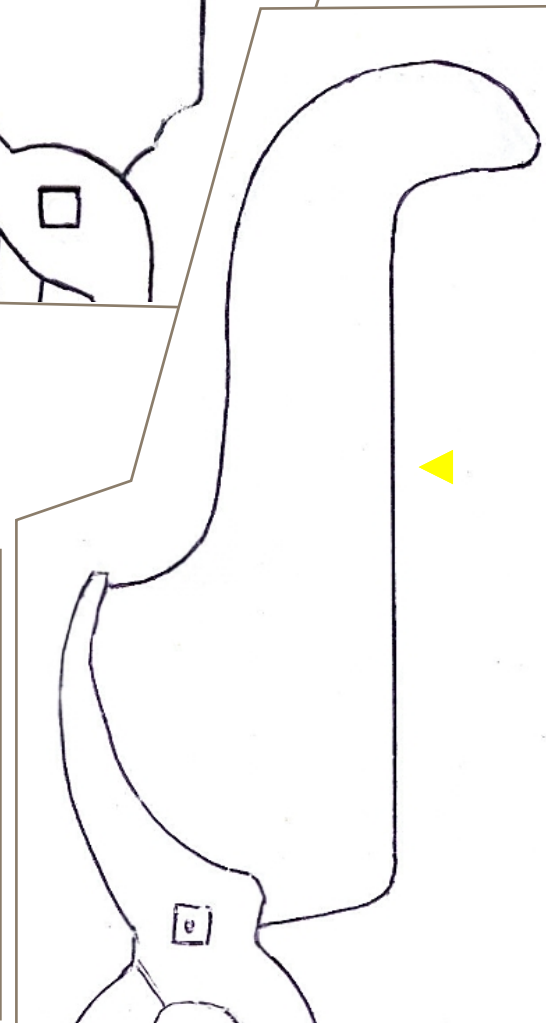
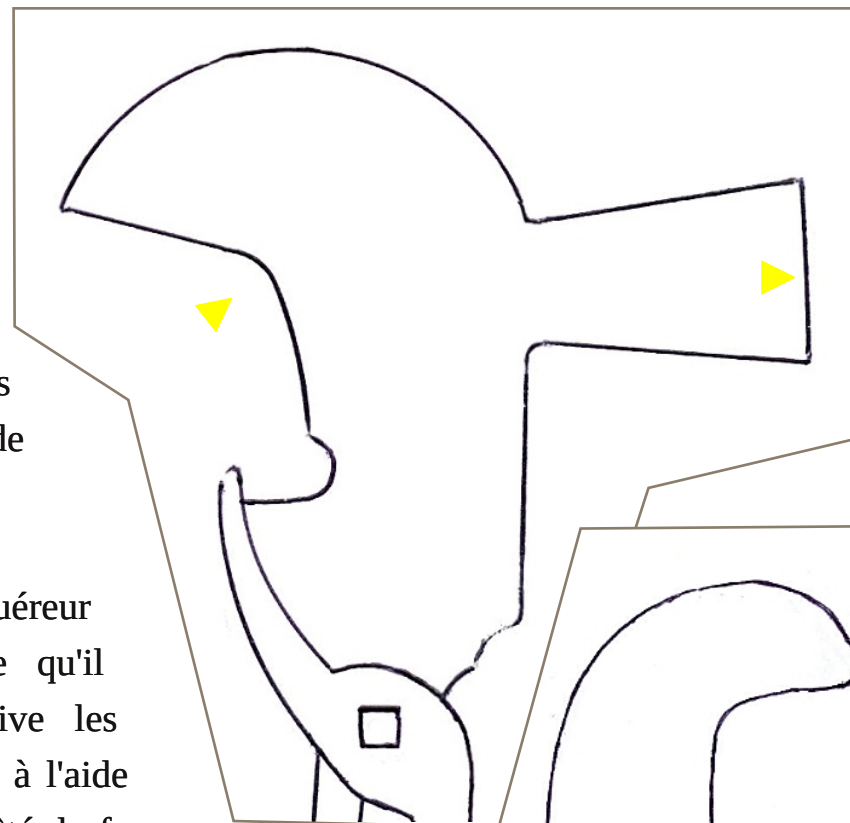
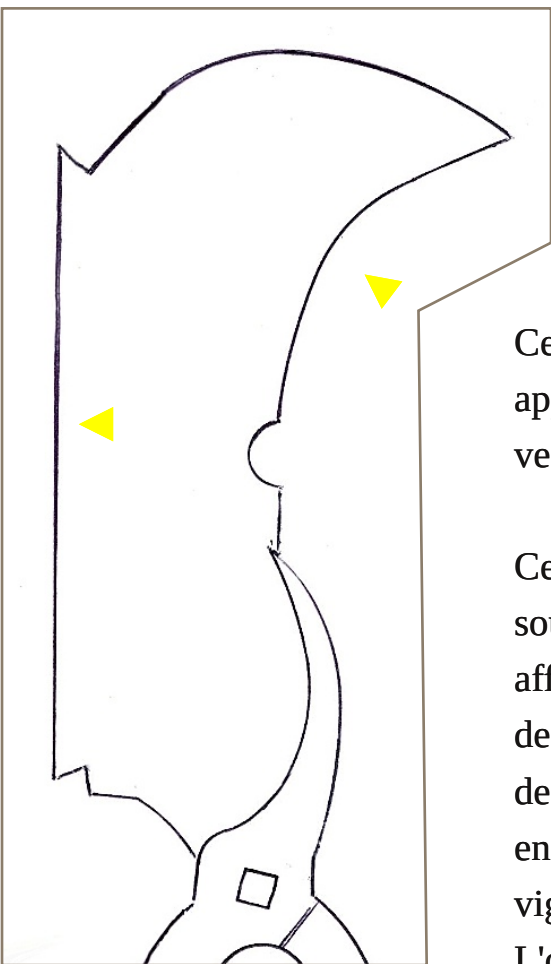


Des Sécateurs-serpes à extension sommitale

Ces têtes de sécateur-serpe, croquis en proportions approchantes, reprennent des formes relevées lors de ventes aux enchères.

Ces instruments sont forgés sur mesure pour l'acquéreur soucieux de conserver le contour de la serpe qu'il affectionne. Leur conception relativement massive les destine particulièrement à sectionner les bois épais à l'aide des parties "taillantes*" situées sur l'un ou l'autre côté du fer en extension. Les dimensions semblent acceptables pour un vigneron endurant: 30 à 38 cm généralement constaté en longueur. L'outil peut néanmoins s'avérer pesant en situation de travaux continus.

*Zones taillantes : ►





. . . Autre forme d'extension pour ce "sécateur-serpe" qui figure à l'inventaire de la *Collection Ecomusée du Libournais*.

La lame tranchante du sécateur se prolonge par deux parties taillantes, reprenant les attributs de la serpe vigneronne dont la citation ci-bas détaille les fonctions; ce qui en complément du cisaillement opéré avec les mâchoires articulées offre nombre de possibilités pour sectionner toutes les particularités végétales du pied de vigne.

Cet instrument à usages multiples était typique de la région du Sud-Ouest de la France, notamment le Médoc.

Hauteur : 33,5 cm / Largeur : 16,5 cm

« La serpe en usage dans la Gironde, devrait être adoptée partout à l'exclusion de la serpette. Quoique beaucoup plus forte que celle-ci, elle est néanmoins suffisamment légère. La partie du dos est tranchant. Elle sert à nettoyer le corps et le pied de la souche. Le tranchant intérieur, bien acéré, par le haut coupe les sarments, et par le bas les chicots »

Guide du propriétaire de vigne, Du Puits de Maconex, 1850

Les sécateurs à extensions sommitales peuvent aussi être désignés sous le terme de "serpo-sécateur"

Sécateur à curette ou "à curette en queue" -

Instrument spécifiquement conçu pour tailler la vigne et permettre simultanément le nettoyage du corps et du pied de la souche, y compris la base des pousses naissant sous terre, en raclant la curette sur le tronc.

Lame rapportée rivetée à chaud, Poinçon "45" situé à l'intérieur de chaque branche, correspondant au modèle.

Ressort spirale en laiton sur tige coulissante. Aucun dispositif de fermeture.

Longueur totale : 380 mm
Dépassement de la curette : 125 mm
Tranchant de la curette : 32 mm
Poids : 677 g



« si les rejets sont au dessus du sol on peut les retrancher avec le sécateur, mais jamais assez près, pour ne pas laisser une petite partie de leur base, d'où naîtront l'année suivante plusieurs bourgeons, ce qui est un grand inconvénient »

Manuel du Cultivateur Provençal, H. LAURE, 1839

Des Sécateurs à deux mains

Aussi appelés *grand sécateur*, *coupe-cep*, *coupe-souche*, *ébranchoir*, *ébrancheur*, *coupe-branches*, *sécateur-ébranchoir*, *cisaille pour rabaissement*, *ciseau* ou *ciseaux pour rabaissement*, et même d'*amputateur*; cette liste n'est pas exhaustive.

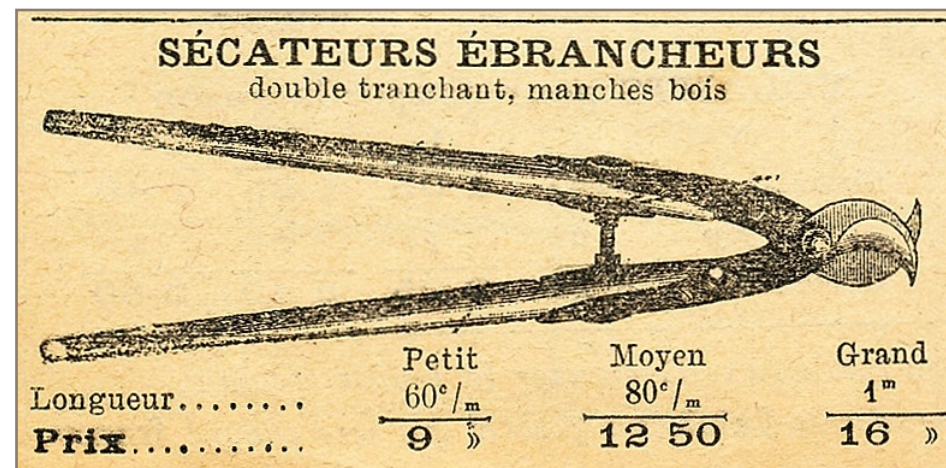
Certains viticulteurs se servent exclusivement du sécateur à deux mains pour la "taille courante", capable de sectionner plusieurs épaisseurs de bois à partir de celle du sarment. Leur dimension varie généralement entre 40 et 50 cm.

Encore en 1899, *Le Progrès Agricole et Viticole*, en rendant compte d'un concours de taille, déconseille l'emploi du sécateur à une main : *« L'opération du la taille est rendue aujourd'hui plus facile grâce au remplacement de la serpe et du sécateur par l'outil appelé vulgairement ciseau. Cependant quelques concurrents ont encore taillé avec le sécateur à ressort actionné avec une main; or cet instrument présente des inconvénients, car, au bout d'un certain temps, il finit par mâcher le bois et donner des sections peu nettes »*

Un sécateur de plus grande dimension est utilisé pour les tailles de grosse section. La publicité ci-bas en décrit un exemplaire. En posséder différents modèles peut s'avérer judicieux, selon l'épaisseur du bois à retrancher.

« Les sécateurs employés pour tailler la vigne sont tantôt des sécateurs ordinaires à ressort solidement construits, comme dans le Beaujolais, tantôt des sécateurs sans ressort, comme en Languedoc. Ces derniers sont préférables aux autres à cause de leur solidité; de plus, grâce à la longueur relativement grande de leurs bras, sur lesquels est appliquée la puissance et qui permet de les manœuvrer à deux mains, on peut facilement couper sans efforts les plus gros sarments et même de petits bras de souche »

Cours Complet de Viticulture, Gustave FOËX, 1895



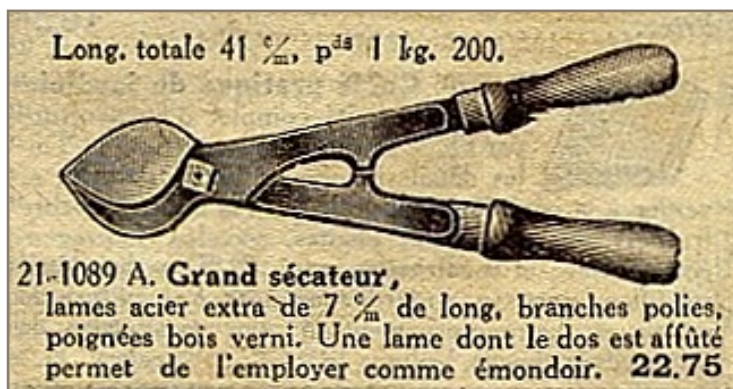
Détail extrait du Catalogue PESCHARD, 1898

La relative fragilité des manches en bois constitue le point faible de ces instruments.

Le sécateur de gauche présente un large éclat sur la face externe d'une poignée, laissant apparaître le fer emmanché "à soie traversante et virole".

Les bras du modèle à lame tranchante en "forme de cœur" ont été reconstitués et emmanchés "à soie noyée avec virole".

Le transport de ce type d'outil est parfois facilité et sécurisé en le glissant dans un sabot en bois relié à une bandoulière, ou en l'engainant dans une besace en forte toile ou un étui en cuir.



Détail d'une page publicitaire
du *Chasseur Français* (début XX°)



L : 420 mm
P : 767 g



L : 490 mm
P : 1143 g

Longueur : 430 mm

Poids : 837 g



Longueur : 470 mm

Poids : 1083 g



L'axe riveté à chaud sur le sécateur de droite rend problématique le réglage de l'écartement des lames sur le terrain. Une des poignées, au bois vermoulu, a été colmatée à son extrémité.

« La cisaille est un sécateur à deux mains sans ressort. L'homme qui taille ne s'inquiète pas des sarments coupés qui tombent où ils veulent et sont ensuite enlevés par d'autres ouvriers ... »

Chronique agricole, viticole et forestière du Canton de Vaud, 1897

Sécateur à curette / 392 mm / 570 g / Courte lame de 55 mm



Le problème de la relative fragilité des poignées en bois est résolu en proposant un instrument "tout en acier".

Le sécateur à deux mains dit "manche fer" est idéal dans les conditions de travail intensif au pied des vignes.

Ce modèle peut aussi être proposé avec une poignée en bois faisant opposition à la branche nue terminée par la curette. Cet appendice est aussi nommé "palette tranchante", ou "ciseau", par ressemblance avec l'outil tranchant que le menuisier manie de concert avec un maillet. Plus rarement un talon taillant est ajouté au dos d'une des lames, à l'instar du sécateur-hachette à une main.

A gauche, détail du cran d'arrêt empêchant le dévissage de l'écrou.

« Sécateurs à deux mains - Les sécateurs à deux mains sont particulièrement employés dans le Midi. Ce sont de très forts sécateurs de 13 à 15 pouces dont les branches sont très longues, ce qui les fait ressembler à des cisailles. On s'en sert pour tailler la vigne et on les manœuvre à deux mains. L'une des branches est quelquefois terminée par une partie coupante en forme de ciseau qui sert à couper les grosses branches et les nœuds »

La Coutellerie de l'origine à nos jours, Camille PAGÉ, 1898



Longueur : 390 mm

Poids : 796 g

Sécateur à branche coudée avec curette

Le bras portant la curette est désaxé pour dégager la position des mains au sommet de l'outil, et ainsi faciliter la manœuvre pour enlever, "rez-tronc", les rejets indésirables.

Marque du fabricant " MOREL A ARLES "



« Je ne sais à qui nous devons le sécateur à deux mains, tel qu'il est sous vos yeux; d'un pied de long, sans ressorts, sans fermoir, sans arrêts; la longueur des branches lui donne une force qui suffit à tout. Grâce à cet instrument, il n'est plus besoin de serpe ni de petite hache: un seul outil dans les mains du vigneron, outil qui sert plusieurs années sans aiguisement, taille, nettoie, rabaisse parfaitement la souche. Je n'ai pas besoin de vous dire qu'il faut quelques jours d'exercice pour que le vigneron tire de cet instrument tout le parti possible. La hache, le marteau, les outils les plus simples ne sont rien dans les mains du manœuvre sans expérience »

Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne, Janvier 1826

Ce dessin, issu du *Livre de la Ferme et des Maisons de Campagne* (1865), représente un sécateur à deux main assez court (32 cm), volontairement démunie de ressort, considéré comme gênant dans l'entremêlement des sarments.

Le texte qui détaille cet instrument illustre cette préférence, parfois tenace en certaines régions, 50 ans après l'apparition du premier sécateur à une main :

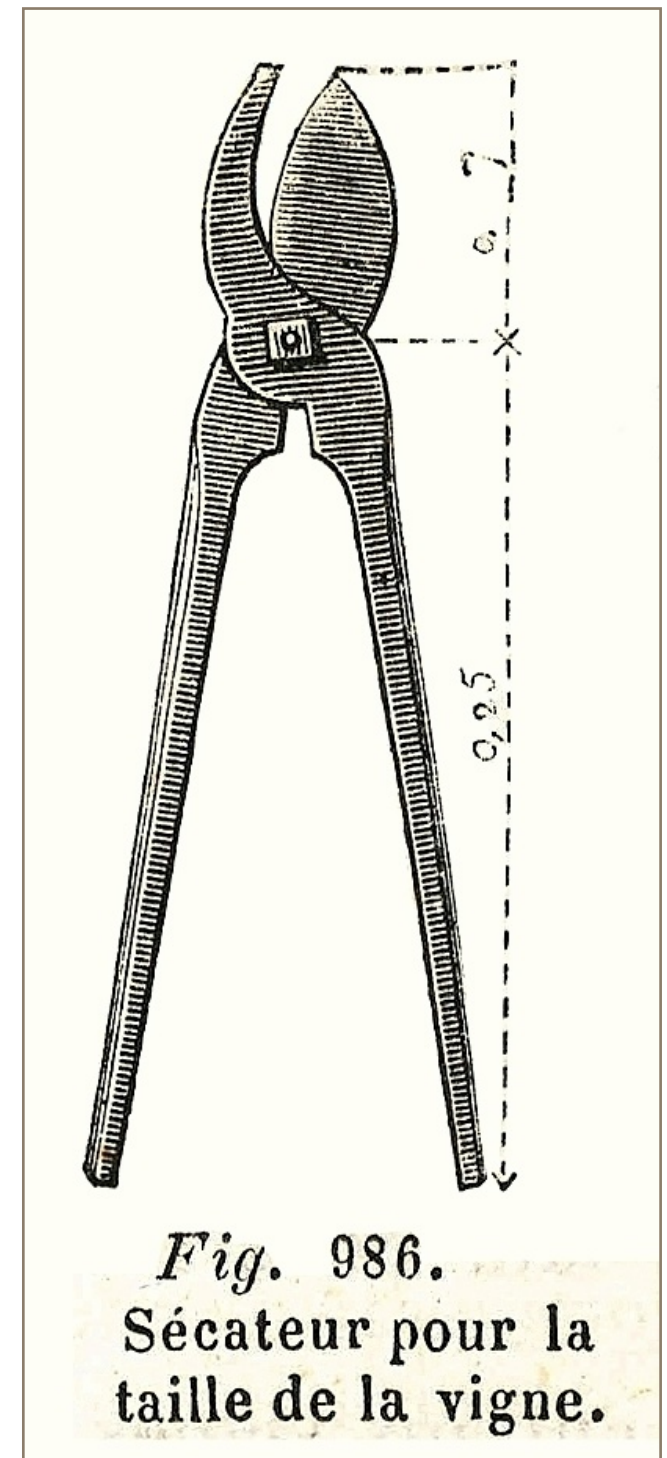
« Le sécateur de taille courante doit être léger, très-affilé et trempé de manière à ne jamais s'ébrécher. La taille doit en être douce et ne pas éclater le bois. Le clou qui sert à réunir les deux parties doit être placé aussi haut que possible et près de la lame, afin d'augmenter l'énergie de l'instrument. Celui-ci doit pouvoir s'ouvrir entièrement, afin que la base de la lame puisse servir aussi bien que la pointe. On donne aux branches, à partir du clou, une longueur de 0,25. La distance du milieu du clou à la pointe de la lame est de 0,07; la lame n'est point rapportée sur la branche, et, pour plus de solidité, elle est faite du même morceau de métal.

On manie l'instrument avec les deux mains, de sorte qu'il ne doit porter ni ressort ni mécanisme pour le faire ouvrir »

La copie de ce dessin figure dans le *Cours Complet de Viticulture* (1891) sous l'appellation de " Sécateur à vigne du Languedoc "

Les dimensions des lames se rapprochent de celles des sécateurs ordinaires. En revanche, les branches sont plus allongées, autant pour augmenter la force de cisaillement que pour atteindre les rameaux à bonne distance des poings écartés de l'utilisateur, position assez encombrante pour "entrer" dans la vigne.

Cet outil est à comparer au sécateur de 35 centimètres équipé d'un ressort, décrit en page 57.



Les plus grands sécateurs possèdent une importante force de cisaillement grâce au bras de levier que procurent ses manches allongés.

Cet instrument, parfois nommé "sécateur-ébrancheur" ou "sécateur-élagueur" sert à retrancher les bois verts ou morts de gros diamètre. Les modèles manufacturés sont indistinctement conçus pour le jardinage, l'arboriculture et la vigne.

Sur cette page figure un sécateur à deux lames taillantes. A remarquer le renflement du bois qui renforce l'emmanchement, ainsi que l'évasement en bout des bras qui empêchent quelque peu la fuite des mains.

1846 - On a abandonné l'usage des sécateurs à lames à double tranchant pour tailler la vigne. On l'a conservé seulement pour de plus gros sécateurs qui servent à couper le bois mort ou bien à faire des rabaissements »

Œuvres Agricoles de CAZALIS-ALLUT recueillies et publiées
par son fils le Dr Frédéric CAZALIS, 1865

Longueur : 700 mm

Poids : 2312 g





Grand ébranchoir à crochet, solide coupe-branche quelquefois appelé "sécateur à épines", instrument indifféremment étiqueté comme outillage horticole et viticole.

Ces sécateurs à longs manches relèvent sensiblement la posture des vignerons, en quelques lieux surnommés "cacus*", qui auparavant opéraient avec la forte serpe ou la hache, le corps penché sur leur ouvrage pour procéder à l'ablation du bois mort au pied des ceps.

** Cacu: Sobriquet des vignerons du Sancerrois;*

Vient probablement de cu cassé, en raison de la ligne horizontale qu'affecte le corps du vigneron dans sa vieillesse

(Glossaire du Centre de la France

M. Le Comte JAUBERT, 1864)

Longueur : 750 mm

Poids : 2353 g



Emmanchement à soie noyée et virole

« Le sécateur à vigne, en effet, doit être puissant; avec lui, on coupe non seulement des sarments de gros diamètre, mais encore des bras de souche et du vieux bois. On le fait fonctionner, progressivement et non par a-coups, avec les deux mains, et la lame doit couper en sciant. Il importe du reste par-dessus tout que les sections soient nettes, sans bavures; ce sont les seules qui se cicatrisent bien... »

Revue de viticulture: organe de l'agriculture des régions viticoles, 1903

Des Sécateurs pour les Vendanges

Les ciseaux "à vendanges" ou "à vendanger", "ciseau à raisin" , aussi appelés "sécateur-vendangeur" (1837), étaient au 18^e siècle déjà préférés à la serpette pour la récolte du raisin, bien avant l'arrivée du sécateur.



Longueur : 170 mm

Poids : 76 g

Ciseaux à vendanges, dont la lame taillante convexe, croisant le crochet, rejoint la nouveauté du sécateur

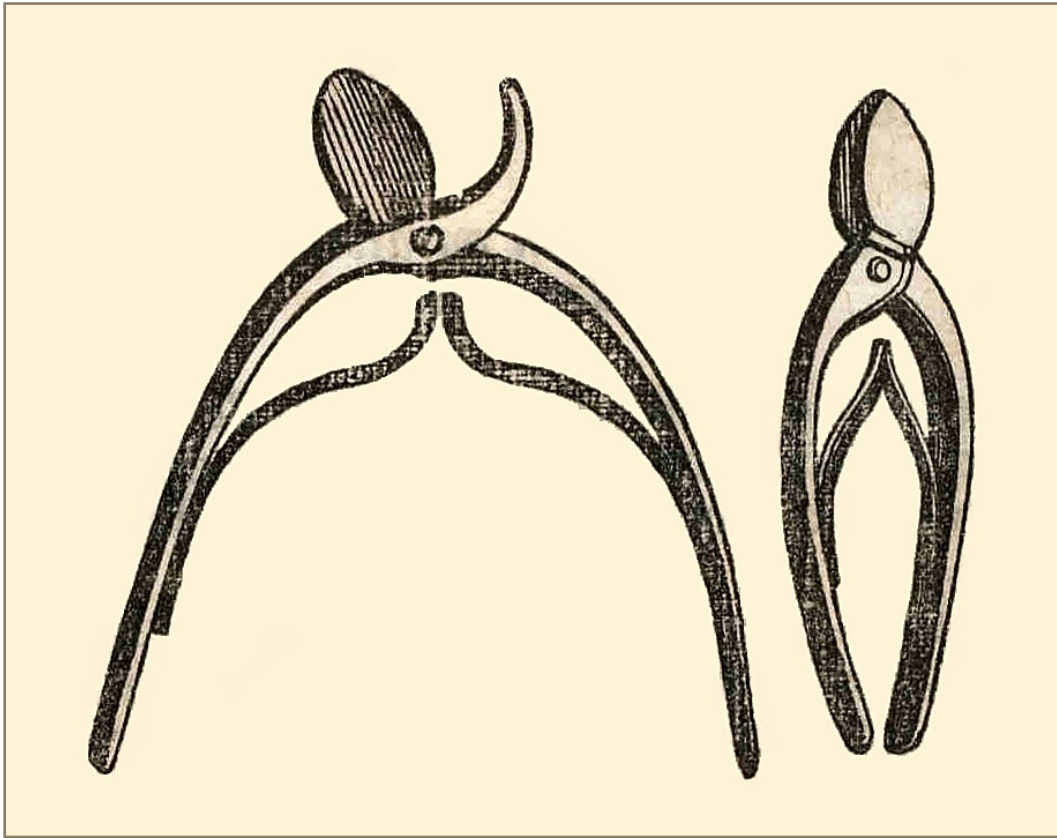
« On doit préférer les ciseaux à la serpette, parce que celle-ci ébranle le raisin & fait tomber tous les meilleurs grains »

L'Agronome, Pons Augustin ALLETZ, 1764



« c'est alors que le propriétaire d'une vigne en fait la vendange. Pour y procéder, il ne livre pas la coupe du raisin à des mains non exercées; il choisit de préférence les femmes des vigneron du pays; elles sont dirigées par un homme sévère et intelligent; il fait en sorte qu'elles ne mangent point dans la vigne, qu'elles conservent pour le vin les meilleurs raisins, qu'elles n'y mêlent point des débris de pain ou d'autres aliments, qu'elles coupent très-court, et plutôt avec de bons ciseaux qu'avec une serpette, les queues des raisins »

Nouveau Dictionnaire d'Histoire Naturelle, 1804



Sécateur à vendange, dessin issu de La Maison Rustique, 1836

Le sécateur fut beaucoup plus facilement adopté pour la récolte du raisin que pour la taille de la vigne proprement dite. A partir des années 1820' environ, ce nouvel outil, léger et confortable en main, concurrence progressivement la serpette à vendanges et les ciseaux précédemment évoqués dont les anneaux meurtrissent les doigts après un usage prolongé.

Au 19^e siècle, les tâcherons se munissaient encore de leur serpette personnelle pour vendanger chez les propriétaires. Ces derniers introduiront l'usage de leur prêter de bons sécateurs, acquis en nombre auprès du fournisseur pour en diminuer le prix unitaire. Outre l'aspect de l'excellent rendement du sécateur, qui se répercute sur le coût d'une armée de "vat-aux-vignes*", une meilleure propreté d'exécution diminue la perte en grains de raisin; la quantité et la qualité de la récolte s'en trouvent améliorées et influent sur l'élaboration des vins.

« Comme il serait difficile d'obtenir des vendangeurs qu'ils fissent l'acquisition d'un sécateur, c'est une dépense à la charge du propriétaire, dont il sera amplement dédommagé par la célérité du travail et la conservation de ses raisins. A défaut de cet utile instrument, on ne doit permettre aux vendangeurs que l'usage de ciseaux bien affilés qui, après le sécateur, offrent le moins d'inconvénients. L'ouvrier qui emploie le sécateur ou les ciseaux soutient le raisin de la main gauche et le coupe de la droite; il le dépose ensuite dans un petit panier en osier qu'on nomme vendangereau; si les raisins sont bien mûrs, on recommande de placer le panier dessous le cep, pour ne rien perdre »

Maison Rustique du XIX^e siècle, Charles BAILLY, Alexandre BIXIO, François MALEPEYRE, 1836

* "vat-aux-vignes" : Sobriquet donné aux tâcherons viticoles (Glossaire du Centre de la France, M. Le Comte JAUBERT, 1864)

L'outil est identifié par diverses appellations: "Sécateur pour vendanger" ou "à vendange(s)", "ciseau(x) à vendange(s)" ou "vendangette".

Exception à la règle du véritable sécateur, certains instruments arborent des lames droites pour couper avec précision le pédoncule de la grappe de raisin; celui de droite, de marque " AB NOGENT ", est souvent dénommé "épinette".

Au centre, un sécateur à l'aspect effilé, dit "à lames courbes" ou "à lames cintrées".

Leurs dimensions varient de 170 à 205 mm et leur allure étrécie leur confère une légèreté oscillant entre 115 et 177 grammes.

*« En août et en vendanges,
Il n'y a ni fêtes, ni dimanches »*



Quand le fermoir du sécateur est perdu ou endommagé, un bouchon suffit à sa fermeture tout en protégeant l'utilisateur pendant son transport. De la cave au vendangeur, la boucle est ainsi bouclée.



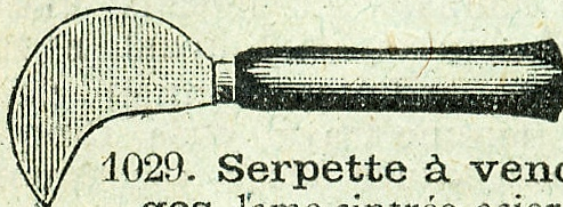
« Août mûrit, septembre vendange,
En ces deux mois tout bien s'arrange. »

Cet encart publicitaire, issu d'une revue du *Chasseur Français* de 1910, nous renseigne sur la différence de prix entre la serpette à vendanges (1029) et le sécateur de petite taille pour la même tâche (1033).

A noter qu'en ce début de siècle la serpette n'a pas encore lâché la main du vendangeur, soit par habitude, soit pour son coût d'achat modéré.

« En général, dans le bas Languedoc, les vendangeuses détachent les raisins de la souche au moyen de ciseaux, si la végétation n'est pas trop forte, de sécateurs ou de serpettes dans le cas contraire »

La Vigne et le Vin dans le Midi de la France,
Antoine de SAPORTA, 1894



1029. Serpette à vendanges, lame cintrée acier poli, manche bois, long. 14 c/m. *Fabrication très soignée* ».20

1029A. Grand modèle renforcé, pouvant couper des sarments de vigne, longueur 21 c/m ».75



1033. Sécateur à vendanges tout en acier 1^{re} qualité, ressort à tambour, long. totale 15 c/m. ».65

Sécateur estampillé " CHARDIN COGNAC "
à branches arquées; 200 mm



A gauche deux sécateurs avec ressort à boudin (ou hélicoïdal), l'un en forme "poire", et l'autre aux extrémités spécialement rétrécies pour rester en place sur les pitons de suspension (détail ci-contre)



« Quoi qu'il en soit, au jour qui a été choisi, vous voyez dès l'aube matinale les troupes de vendangeurs et de vendangeuses gravir d'un pas agile les coteaux qu'ils sont pressés de dépouiller. Le travail commence; les ouvriers se rangent en ligne, et tenant d'une main les ciseaux ou le sécateur, de l'autre le vendangereau, c'est le nom qu'on donne à leur petit panier d'osier, ils entrent dans la vigne et suivent les étroits sentiers qui séparent les rangées d'échalas. À mesure qu'ils avancent, les ceps se dégarnissent, et les porteurs reçoivent dans des hottes le contenu des paniers, qu'ils vont ensuite vider dans de grands cuiviers ou balonges »

Le Magasin des Demoiselles, Journal de 1855

A gauche, la lunette "forme monocle", double la butée en position fermée.

Longueur : 210 mm / Poids : 134 g

Le sécateur de droite, dont le modèle devenu commun a traversé nombre de décennies, possède des lames en tôle d'acier; marque du fabricant sur les deux faces : " LE VENDANGEUR 222 MLE DEPOSE FRANCE "

Poignées rivetées et emmanchées dans une fente centrale au 2/3 du bois.

Fermeur rafistolé avec un fil de fer.

Longueur: 200 mm - Légèreté garantie: 70 g

*« Vertu Dieu ! que ne chantez-vous ?
Adieu, paniers : vendanges sont faites »*
RABELAIS





Le 19^e siècle aura fait couler beaucoup d'encre et de salive sur le combat qui opposa la serpe et le sécateur dans nos vignobles.

Quelques divergences déborderont encore au début du XX^e, mais finalement la sève coulera sur les lames du plus jeune des deux instruments, "vainqueur au poing", pour la taille courante et la récolte du raisin. La vigne change de sonorité; le cliquetis sec du sécateur remplace le crissement de la serpette sur les sarments.

Cette tranche historique pourrait être titrée de véritable "Guerre de cent ans", d'autant que le sécateur nous vient d'Angleterre par l'intermédiaire de son inventeur. Certes, les témoignages d'époque exposent en grande partie les débats entre gens lettrés; mais ces avis contradictoires, voire les railleries, reflètent sensiblement la France agricole de l'époque, méfiante sur tel coteau, entreprenante et avide de modernité sur tel autre terroir.

« La division d'opinions qui existe entre les partisans de la serpette et les partisans du sécateur, ressemble absolument à la querelle des romantiques et des classiques; on a beaucoup écrit pour ou contre, sans s'entendre davantage; et chacun a gardé son opinion , comme c'est toujours »

Nouveau Manuel Complet de la Soirie, Alexandre DEVILLIERS, 1839

Au pied des ceps, les vignerons, qui, par chance, auront assez tôt acquis le sécateur idéal, ne peuvent comprendre leurs collègues échaudés par l'utilisation d'un instrument de mauvaise facture; de ces premiers défauts de qualité, nombreux sont ceux qui s'enfermeront, pour un temps, et à raison, dans la certitude de leur antique serpette.

Ainsi, le plus important facteur ayant conduit à l'adoption du sécateur dans les vignes aura été, sans conteste, ses aptitudes à effectuer une taille propre. Il en résulte, chacun l'aura compris, que son acquisition ne peut souffrir la moindre erreur de choix.

Remerciements

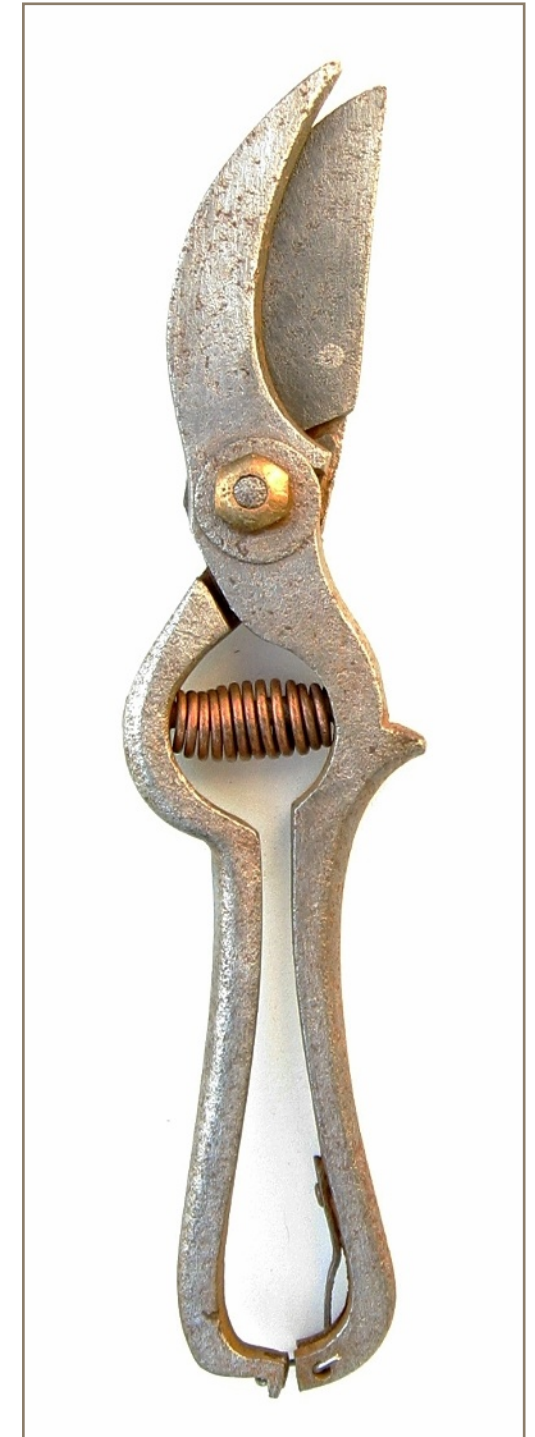
Sincères remerciements à l'*Écomusée du Libournais* et au *Musée départemental de la Seine-et-Marne* pour leur contribution à la réalisation de la page décrivant le sécateur issu de leur inventaire, ainsi qu'au *Service Patrimoine et Culture de Remollon* (Hautes-Alpes) concernant les énigmatiques "ciseaux à ressort pour tailler la vigne" inventés dans leur village.

Crédits Photographiques

"Corbet-sécateur" exposé en page 67 : Gilles PUECH pour le Musée départemental de la Seine-et-Marne

Sécateur-serpe figurant en page 81 : Collection Écomusée du Libournais

Les autres instruments et documents représentés sont issus de collections privées. Les dessins et photographies, autres que ceux émanant de sources tiers dûment citées, ont été réalisés par l'auteur.



Bibliographie

La liste ci-dessous rassemble quelques ouvrages du 19^e siècle, dont la plupart abordent la culture de la vigne en général.

Le Messenger Agricole du Midi et Œuvres Agricoles de CAZALIS-ALLUT, Dr Frédéric CAZALIS (1864),

Journal des Viticulteurs, organe des intérêts agricoles et économiques du Midi, J. BLOCH (19^e siècle)

Journal de la Société d'Agriculture de Carcassonne, 1826

Le Livre de la Ferme et des Maisons de Campagne, Pierre JOIGNEAUX, 1865

Annales de l'Agriculture Française, Messieurs TESSIER et BOSC, 1815

La Vigne dans le Bordelais, Auguste PETIT-LAFITTE, 1868

De la culture des vignes, de la vinification et des vins dans le Médoc, Armand D'ARMAILHACQ, 1867

Le Vigneron Moderne, Victor VERMOREL et E. BENDER, 1890

Cours d'Agriculture, Adrien de GASPARIN, 1848

La Coutellerie depuis l'origine jusqu'à nos jours, Camille PAGÉ, 1898

Manuel du Cultivateur Provençal, Henri LAURE, 1839

Cours Complet de Viticulture, Gustave FOËX, 1895

La Vigne et le Vin dans le Midi de la France, Antoine DE SAPORTA, 1894

Culture de la Vigne et Vinification, Jules GUYOT, 1861

Maison Rustique du XIX^e siècle, Charles BAILLY, Alexandre BIXIO, François MALEPEYRE, 1836

Culture perfectionnée et moins coûteuse du Vignoble, Alphonse DU BREUIL, 1863

Les Instruments Aratoires, Pierre BOITARD, 1833

Figures pour l'Almanach du Bon Jardinier, Librairie Agricole de La Maison Rustique, DECAISNE et HÉRINCK (plusieurs éditions du XIX^e)

Le Sécateur et la Vigne au XIX^e Siècle

Autres ouvrages parus ou à paraître sur des sujets connexes à l'outillage, au jardinage,
à l'agriculture et au monde rural, dont les titres sont à consulter à partir du site :

www.vieuxoutilsdejardin.fr

ISBN n° 978-2-9536529-3-2

Prix : 5,95 €