

c-r.b/a*



INVENTAIRE DES VARIETES CULTIVEES DANS LE VERCORS

Inventaire historique et ethnobotanique



06.12.2023

SOMMAIRE

	AVANT-PROPOS	p. 2
I-	METHODOLOGIE	p. 3
	Les enquêtes de terrain	p. 3
	L'inventaire historique et documentaire	p. 3
	Résultats de l'étude	p. 3
II-	CONTEXTE GEOGRAPHIQUE – CLIMATIQUE	p. 6
	1- Géographie du Parc	p. 6
	2- Les différents secteurs et les principales communes du Vercors	p. 6
	3- Contexte géologique et climatique	p. 8
III-	LES DONNEES DE L'HISTOIRE	p. 9
	1- Préhistoire	p. 9
	2- Antiquité	p.10
	3- Du Moyen-Age au XVIIIe siècle	p. 13
	4- XVIIIe - XIXe siècle	p. 20
	5- XIXe siècle – XXe siècle	p. 23
IV-	LES ENQUETES DE TERRAINS	p. 27
	1- Vercors nord	p. 27
	2- Vercors sud	p. 31
	3- Les variétés retrouvées	p. 35
V-	CONCLUSION	p. 35
VI-	PISTES DE VALORISATION & PERSPECTIVES	p. 36

LIVRABLES ASSOCIES :

Annexe 1 : Tableau historique et documentaire de l'inventaire des variétés cultivées dans le Vercors

Annexe 2 : Dossier des sources documentaires, et enquêtes de terrain compilées

Annexe 3 : Listes des variétés cultivées dans le Vercors – Céréales & fourragères

Annexe 4 : Listes des variétés cultivées dans le Vercors – Fruits

Annexe 5 : Listes des variétés cultivées dans le Vercors – Potagères

Annexe 6 : Listes des variétés cultivées dans le Vercors – P.A.M.

Annexe 7 : Listes des variétés cultivées dans le Vercors – Vignes

Annexe 8 : Listes des variétés cultivées dans le Vercors – Autres végétaux

Annexe 9 : Listes des variétés retrouvées dans le Vercors

Couverture : Blés du Trièves, ©camping Rolland ; Album Vilmorin : fleurs rustiques, annuelles et vivaces, légumes et plantes fourragères / peintes par Mme Champin et Mlle Coutance 1851-1861 - BNF-Gallica ; Vassieu-en-Vercors ©unmondedepapier.com

AVANT- PROPOS

De la volonté de connaître et de recenser l'ensemble du patrimoine végétal cultivé dans son territoire, le Parc Naturel Régional du Vercors a imaginé un projet d'inventaire des espèces et variétés qui en sont issues, afin de contribuer à la réduction de l'érosion des ressources génétiques présentes sur le parc, de participer au maintien et au développement d'une production locale plus adaptée à la culture biologique, à la préservation environnementale du territoire et pouvant apporter une part de réponse face aux changements climatiques.

L'ambition de ce projet est de créer une synergie entre production agricole et horticole, alimentation et même gastronomie au sein d'un territoire vaste et contrasté de moyenne montagne qu'est le Vercors. Il s'étire du nord au sud de la vallée de l'Isère à celle de la Drôme et du couloir rhodanien à l'ouest aux Alpes à l'est.

Ce projet s'inscrit dans la continuité de ceux élaborés par le Parc Naturel Régional de Chartreuse en 2016 et par le CFPPA de Romans Terre d'horizon en 2021, afin de valoriser des espèces et variétés cultivées à l'échelle d'un vaste ensemble géographique comprenant une partie des départements de l'Isère et de la Drôme et d'initier, par ce biais, une dynamique économique, sociale et culturelle à l'échelle du territoire.

C'est dans le cadre du programme et des fonds européens LEADER, que le Parc Naturel Régional du Vercors a construit ce projet et a fait appel au CRBA pour le réaliser.

Les objectifs de cet inventaire sont de révéler, à l'échelle du Parc, le patrimoine végétal cultivé, de déterminer, en fonction des résultats, ce qui est encore présent, ce qui peut être retrouvé puis ce qui peut être valorisé et diffusé. Toutefois, pour appréhender les variétés cultivées dans leur globalité, il est important de comprendre leurs origines, leur histoire, les pratiques culturelles qui leur sont associées, les évolutions agricoles et horticoles qu'elles ont pu susciter et les acteurs qui les ont accompagnés.

I- METHODOLOGIE

La méthodologie employée pour réaliser cet inventaire consiste à mener des enquêtes ethnobotaniques de terrains auprès des habitants des communes, des professionnels en activité ou à la retraite, des restaurateurs, des élus et employés municipaux, des associations, etc. Elles permettent d'obtenir des données sur des espèces et des variétés précises, encore cultivées ou qui l'ont été (mémoire des cultures, spécificités, savoir-faire associés, pratiques), parfois complétées de sources écrites ou iconographiques, ainsi que de matériel végétal.

Une recherche historique et documentaire est réalisée en parallèle du travail de terrain afin de rassembler la mémoire de ce patrimoine et d'en constituer le récit à travers l'ensemble des données à notre disposition.

Il peut s'agir de documents extrêmement divers : manuscrits, ouvrages, articles de revue des sociétés d'agriculture et d'horticulture, brochures, catalogues, rapports, plans et cartes, photographies et cartes postales anciennes, correspondances et tout autre document apportant des informations sur l'histoire des variétés cultivées et/ou en lien avec les terroirs dans lesquels elles s'inscrivent.

Les enquêtes de terrain

Le CRBA s'est associé à Jardins de Mémoires Montagnes, association d'ethnobotanistes spécialisés dans les végétaux cultivés pour réaliser les enquêtes sur le territoire du Vercors.

Le travail a été réparti en deux zones géographiques distinctes pour davantage d'efficacité et de cohérence territoriale et climatique :

Le Vercors Nord regroupe les secteurs du Piémont Nord, des Quatre Montagnes, des Coulmes, et du Royans-Isère/Drôme.

Le Vercors Sud est constitué de la Gervanne, du Vercors drômois, du Diois, des Hauts Plateaux et du Trièves.

64 entretiens/enquêtes ont été réalisés par Jardins de Mémoires de Montagnes, auprès d'habitants et de professionnels sur **35 des 112 communes** réparties sur l'ensemble du Parc du Vercors.

Pour le Vercors nord, les enquêtes ont été conduites par :

Aline Mercan, médecin et ethnobotaniste au sein de Jardins de Mémoires Montagnes,
Manon Champalle, étudiante et ethnobotaniste à Jardins de Mémoires Montagnes,
Catherine Meyer, médecin et ethnobotaniste,
Ellie Tideswell, étudiante.

Pour le Vercors sud, Jardins de Mémoires Montagnes s'est appuyé sur :

Grégori Lemoine, ethnobotaniste, enseignant,
Marie Marquet, archéologue et historienne des techniques textiles et teintures naturelles.

Le CRBA s'est également référé aux enquêtes de terrain menées par Lucien Dumas, étudiant-stagiaire pour le PNRV en 2021, à celles effectuées pour les projets d'inventaire du Parc Naturel Régional de Chartreuse (2016) et d'Archipel des plantes gourmandes (2021).

Le CRBA a coconstruit les points de vue avec les acteurs de Jardins de Mémoires Montagnes et a élaboré la restitution des enquêtes dans l'étude globale.

L'inventaire historique et documentaire

Un inventaire historique a été réalisé sous forme de tableau (fichier Excel) dans lequel toutes les données documentaires et de terrain ont été ordonnées selon un classement à la fois chronologique et thématique. Il se compose actuellement de **10 862 entrées**, regroupant le traitement de **307 documents ou groupes de documents environ**, extrêmement divers, recouvrant 112 communes du

PNRV et/ou des communes limitrophes ayant exercé une influence sur les cultures pratiquées dans le Vercors.

Le classement est établi de manière chronologique et thématique pour permettre d'effectuer des recherches par mots-clés, par dates ou par thèmes (secteurs géographiques ; espèces ; variétés ; usages ; etc.). De là, une synthèse des données documentaires et de terrain a été élaborée dans le rapport ci-après, permettant l'établissement de listes de variétés et de pistes de valorisation de ce patrimoine cultivé au sein du Parc du Vercors.

Les fonds documentaires consultés et les abréviations utilisées dans l'étude sont :

Bibliothèque nationale de France (BNF-Gallica)

Bibliothèque municipale de Valence (BMV)

Bibliothèque municipale de Grenoble (BMG)

Archives départementales de la Drôme (ADD)

Archives départementales de l'Isère (ADI)

Centre de ressources du CRBA : Bibliothèque et base de données en ligne ©Horti-Lyon-CRBA (<http://horti-lyon.crba.fr>)

Fonds documentaire en ligne Persée (www.persee.fr)

Documentations privées récoltées lors des enquêtes de terrain

Encyclopédie en ligne ©Wikipédia

Ressources cartographiques de l'Institut géographique national ©IGN

Ressources cartographiques et iconographiques du moteur de recherche ©Google

Les listes des variétés ont été extraites du tableau général et classées en 6 grandes familles - Céréales et fourragères ; Fruits ; Potagères¹ ; P.P.A.M.² ; Vignes ; Autres végétaux - et annexées au rapport (Annexes 3 à 8).

La base de données et les sources documentaires sont jointes au rapport respectivement en Annexe 1 et Annexe 2. Un onglet « fonctionnement » avec les explications et les différentes légendes a été ajouté dans le fichier Excel de la base de données historiques et documentaires.³

L'ensemble du projet a été supervisé par Stéphane Crozat, directeur du CRBA, ethnobotaniste et historien de l'art des jardins, et construit par Charlotte Suzanne, historienne de l'art, coordonnatrice du projet et chargée de recherche ainsi que Blandine Boucheix, historienne de l'art, chargée de recherche associée au CRBA.

Résultats de l'étude :

Période couverte : De la Préhistoire à 2023

Nombre d'espèces et de variétés citées :

318 espèces pour les principales catégories - Fruitières, Céréales, Potagères, Fourragères, Vigne, P.P.A.M.- recouvrant 2 093 variétés.

Les variétés recensées dans la base de données sont citées comme étant cultivées dans les départements de l'Isère et de la Drôme. Un des objectifs de cette étude est de déterminer celles qui sont plus spécifiques au Vercors et que l'on considère comme **variétés locales** ; celles d'origines diverses qui, introduites dans le Vercors, se sont bien acclimatées pour devenir des **variétés d'intérêt**

¹ Dans la liste des plantes potagères ont été inclus tous les légumes fourragers pour davantage de clarté, car les documents anciens ne précisent pas toujours leurs usages. Il a été précisé, lorsque c'était connu, de quel usage il s'agissait.

² P.P.A.M. : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales. Nous avons classé dans cette catégorie le tilleul, car il est essentiellement utilisé dans les usages des P.P.A.M.

³ Voir Annexe 1.

local. Ont également été inventoriées les variétés régionales, celles d'origines nationale ou internationale, introduites et cultivées dans le Vercors.

. Variétés locales originaires du territoire étudié ou des environs proches :

Fruitiers : 91 variétés recensées dont 59 sont inconnues. Parmi elles, 34 pommiers, 11 poiriers, 2 pêcheurs, 9 pruniers, 2 framboisiers et 1 figuier restent à identifier.

Les autres variétés locales se répartissent de la façon suivante : Abricotier (1), Cerisiers (17), Figuiers (2), Fraisier (1), Framboisiers (2), Groseillier (1), Kaki Pomme (1), Pêcheurs (3), Pruniers (2), Châtaigniers (3), Noyers (26), Poiriers (13), Pommiers (19).

Fourragères : Sainfoin (1).

Céréales : 18 recensées dont 4 variétés de blé sont à identifier.

Avoine (1) ; Blés (8) ; Blés trémois (2) ; Blés saissette (2) ; Blé touzelle (1)

Potagères : 39 variétés recensées dont 6 restent à identifier : 1 chou, 3 haricots, 1 pomme de terre et 1 tomate. Les autres variétés locales se décomposent de la façon suivante : Ail (1), Carotte (1), Cébette (1), Chénopode (1), Chou (1), Concombre (1), Courges (3), Échalotes (3), Haricot (1), Laitue (1), Melons (2), Oignons (2), Pastèque (Courge) (1), Poireaux (2), Pommes de terre (6), Raves (3), Tomates (3),

Vignes : 57 dont 1 raisin de table reste à identifier.

P.P.A.M. : 44 variétés.

. Variétés d'origine régionale cultivées dans les différents secteurs couverts par l'étude :

Fruitiers : 104 dont 45 d'intérêt local :

Abricotiers (5), Cerisiers (11), Châtaigniers (5), Fraisiers (4), Framboisiers (3), Noyers (3), Pêcheurs (6), Poiriers (19), Pommiers (45), Pruniers (8).

Fourragères : 2.

Céréales : 29 dont 14 d'intérêt local.

Légumes : 7 dont 33 d'intérêt local.

Vignes : 207 dont 82 d'intérêt local.

P.P.A.M. : 24 dont 20 d'intérêt local.

. 218 variétés d'origine nationale ou internationale ont été recensées comme cultivées dans l'aire géographique de l'étude :

Fruitiers : Poiriers 252 dont 5 d'intérêt local, Pommiers 172 dont 11 d'intérêt local, Fruitiers à coques 24, Fruitiers à noyau 123 dont 3 d'intérêt local.

Fourragères : 18.

Céréales : 159 dont 23 d'intérêt local.

Légumes : 300 dont 18 d'intérêt local.

Vignes : 266 dont 45 d'intérêt local.

P.P.A.M. : 38 dont 1 d'intérêt local.

Ces variétés sont toutes indexées dans des listes par grandes familles. Une organisation par couleur a aussi été donnée afin d'identifier rapidement les listes de variétés locales, d'intérêt local et à identifier. La base de données générale est classée volontairement dans un ordre chronologique afin de repérer les différentes époques d'introduction et de culture. Une organisation thématique a été également créée pour permettre des recherches spécifiques sur les variétés (lieux, techniques, personnalités associées à la variété ou à l'espèce, propositions de valorisation).

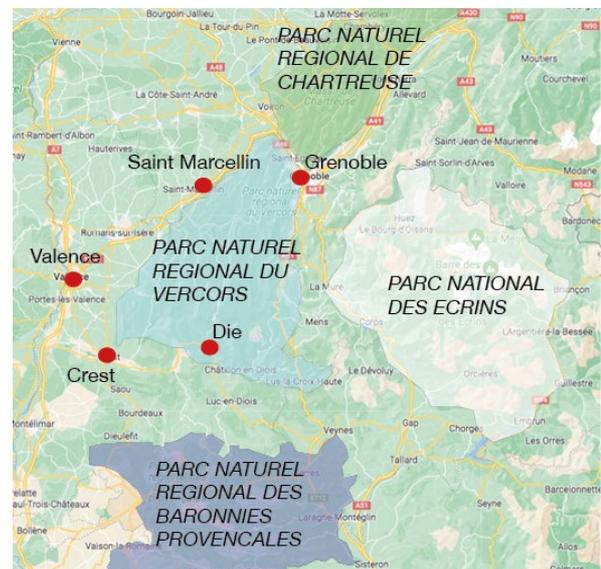
Le rapport qui suit est une synthèse de préfiguration des suites à donner au projet d'inventaire des variétés cultivées du Parc Naturel Régional du Vercors. Il permet à la fois de dresser une première liste d'espèces et de variétés qui pourront être recherchées, retrouvées et réintroduites dans un circuit de valorisations à l'échelle du Parc, voire à une échelle régionale, et d'impulser une dynamique dans un réseau territorial qui est en cours de construction.

L'agriculture, puis l'horticulture ont connu un important développement dans le Vercors au gré des peuplements humains et de l'influence des diverses communautés d'origine religieuse ou laïque. Du Néolithique moyen à nos jours, les enquêtes de terrain tout comme les écrits montrent l'incessante introduction de nouveaux végétaux dans la région. Leur expérimentation et leur adaptation fût la grande affaire des hommes, des propriétaires terriens aux modestes paysans, afin de mieux se nourrir, d'assurer un meilleur développement économique ou encore de faire valoir des raisons culturelles ou esthétiques.

II- Contexte géographique – climatique

1- Géographie du Parc

Le Parc naturel régional du Vercors se situe au cœur du massif des Préalpes, à cheval sur les Départements de l'Isère et de la Drôme. Il faisait partie intégrante de la province du Dauphiné, avant la Révolution française. Il est entouré de deux parcs naturels régionaux – Chartreuse au nord, Baronnies provençales au sud – et du Parc national des Ecrins à l'est. Il est délimité sur sa partie occidentale par le couloir rhodanien.



Carte des parcs naturels autour du Vercors, fond de carte ©Google map – mise en couleur CRBA

2- Les différents secteurs et les principales communes du Vercors

Vaste territoire, le Parc régional du Vercors se compose de 9 secteurs répartis entre le nord et le sud aux conditions géo-climatiques très différentes.

Au nord, se trouve le Piémont nord englobant les communes de Grenoble, Sassenage, Seyssins, Claix ou encore Saint-Paul-de-Varces. Suit le territoire des Quatre Montagnes regroupant Méaudre, Autran, Lans-en-Vercors, Villard-de-Lans, Corrençon-en-Vercors.

Plus à l'ouest, sur le secteur des Coulmes se rattachent les communes de Cognin-les-Gorges, Rencuel, Presles, Izeron. Enfin, le Royans regroupe Beauvoir-en-Royans, Saint-André et Saint-Jean-en-Royans, Choranche, Châtelus, Echevis, Saint-Martin-Le-Colonel.

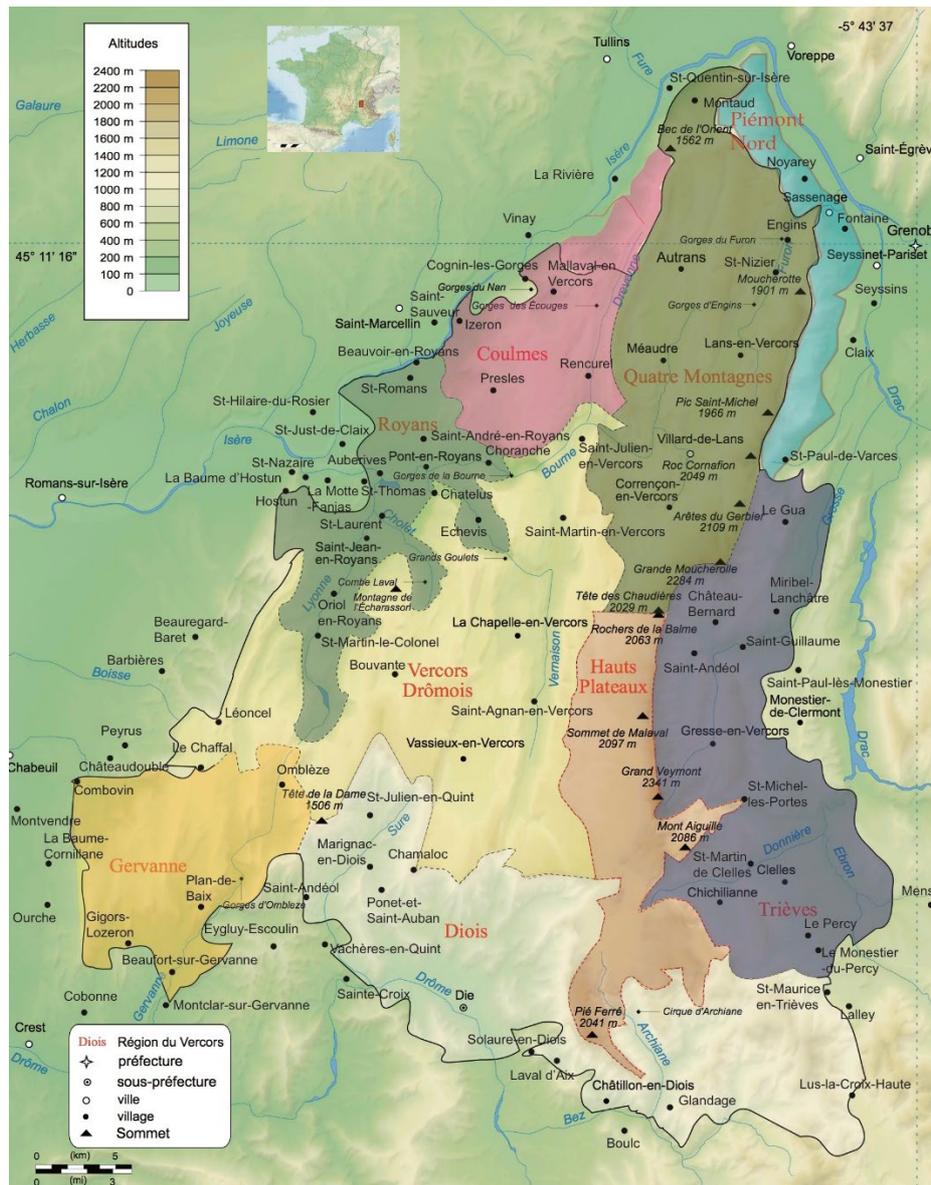
Au centre du Parc, d'est en ouest, on retrouve le Vercors Drômois composé de Saint-Martin-en-Vercors, La Chapelle-en-Vercors, Bouvante, Vassieux-en-Vercors, Léoncel et le Chaffal.

Suivent les Hauts Plateaux presque inhabités qui comportent les grands sommets du massif culminants à plus de 2000 mètres d'altitude. Sur la partie orientale du Vercors, le Trièves regroupe Le Gua, Saint-

Andéol, Gresse-en-Vercors, Saint-Michel-les-Portes, Clelles, Chichilienne, Le Percy, Monestier-du-Percy.

La bordure méridionale du parc se compose de deux pays, la Gervanne à l'ouest englobant les communes de Plan-de-Baix, Omblèze, Combovin, Gigors-et-Lozeron, Beaufort-sur-Gervanne, et le Diois à l'est, composé de Die, Saint-Andéol-en-Quint, Chamaloc, Châtillon-en-Diois, Glandage, Lus-la-Croix-Haute.

112 communes ont été intégrées dans l'étude des variétés cultivées patrimoniales du Vercors.



Carte du Vercors composé de ses différents pays et des communes principales –
Fond de carte Wikipédia, mise en couleur CRBA

3- Contexte géologique et climatique

Le Vercors est donc constitué de neuf pays aux caractères biogéographiques et climatiques très différents, générant une adaptation des végétaux face à un environnement pluriel. Une diversité de roches calcaires et sédimentaires compose le Parc. Un grand étagement altitudinal, de 150 m à 2358 m pour le plus haut sommet du Vercors, engendre la présence de trois types de climats et de leurs influences. En grande majorité, le territoire du Parc du Vercors est soumis à un climat alpin, plus continental sur le secteur du Piémont nord - notamment la plaine de Grenoble, mais plutôt méditerranéen pour les zones des plaines situées dans le sud-ouest du massif.

De cette pluralité de terroirs, l'homme a su s'adapter en cultivant une diversité importante d'espèces et de variétés de plantes.



Carte des zones biogéographiques qui composent le Vercors – Lucien Dumas – PNRV – 2021

III- Les données de l'histoire

L'histoire des plantes cultivées est intimement liée à celles des êtres humains qui les sélectionnent.

1- Préhistoire

La présence de l'homme dans le Vercors est attestée par l'archéologie tout au long de la Préhistoire, soit de manière ponctuelle, soit de façon plus pérenne entre deux périodes glaciaires.

Il s'agit principalement de groupes de chasseurs-cueilleurs qui profitent des ressources animales, végétales et minérales qu'offre le territoire. Des sites archéologiques⁴, telle la grotte de Bury sur la commune d'Izeron dans le massif des Coulmes, prouvent l'ancienneté de la présence humaine sur une longue période (120 000 à 14 000 ans av. J.C.). Les scientifiques savent entre autres que sont fréquentés en été les plateaux de moyenne altitude du Vercors au-dessus des Coulmes, avant un retour en hiver dans les piémonts.

De 9 000 à 5 000 ans avant notre ère, le réchauffement climatique modifie considérablement l'environnement naturel : la forêt se développe sur les pourtours montagneux, remplaçant les steppes. Au Néolithique, les groupes d'hommes se sédentarisent sur les contreforts du Vercors et du Trièves, pratiquant l'agriculture et l'élevage.

Cependant, peu de vestiges de l'activité humaine durant cette période subsistent actuellement au cœur du Vercors.

A Rencurel, au niveau de la grotte de la Balme noire, un bracelet en lignite et des anneaux en bronze au décor ciselé datables du VI^e siècle av. J.C. ont été découverts, plus récemment une tombe à Saint-Jean-en-Royans (400 ans av. J.C.) atteste de la présence de l'homme dans le secteur.

Tout au plus, les scientifiques ont détecté et relevé des traces de défrichement par brûlis sur le plateau du Vercors, comme à Vassieux ou La Chapelle. D'autres ont même été retrouvées dans le massif du Glandasse, situé dans le Diois à 2 000 m d'altitude.

On peut considérer que le territoire, non habité, est cependant exploité ponctuellement par l'homme comme pâturages d'été pour ses troupeaux.



Plateau du Vercors entre Vassieux et La Chapelle – 2017 ©Région AURA

⁴ On peut noter également les grottes de Choranches et la grotte de Prélétyang sur la commune de Presles. Plus tard, entre 14 000 et 10 000 av. J.C., un campement est attesté dans la grotte Colomb à Méaudre. Source : Wikipédia.

2- Antiquité

Au II^e siècle av. J.C., trois peuples gaulois se partagent le territoire du Vercors.

Au nord, les Allobroges couvrent un immense territoire situé entre l'Isère, le Rhône et les Alpes du nord. Ils passaient dans l'Antiquité pour de grands guerriers. *Allobrog* signifierait étranger ou exilé. Le nom est composé des racines *allo-*(autre) et *brogi-*(pays), soit : peuple venu d'un autre pays. Courageux combattants, ce peuple celte se serait installé dans les Alpes du nord au début du III^e siècle avant notre ère.

Sur la bordure orientale, les Tricorii ou Tricores sont un peuple celto-ligure de la Gaule narbonnaise établi dans la vallée du Drac, dans les Alpes du sud, et dont le territoire remonte jusque dans le Trièves. Leur nom signifie en gaulois « trois armées » ou « trois tribus ».

Au sud, les Voconces sont une confédération de peuples gaulois installés dans les Préalpes, et notamment dans le Diois. Leurs capitales sont basées à Vaison-la-Romaine et Luc-en-Diois. Cette dernière est supplantée par Die au I^{er} siècle. Ils sont battus par les légions romaines entre 125 et 118 avant notre ère, lors de la conquête de la province de la Narbonnaise. Ils figurent à ce titre sur les marbres capitolins à Rome, qui donnent les noms des peuples vaincus durant ces opérations militaires. De cette confédération gauloise, les Vertacomicori sont un petit peuple celte installé sur le plateau du Vercors tout au moins au sud de la rivière Bourne ; ils sont l'un des vingt clans Voconces. Selon Pline l'Ancien, certains d'entre eux auraient émigré en Italie et fondé Novare au VI^e siècle avant notre ère.

D'après Jacques Poisson, les Gaulois connaissent et exploitent les vertus des plantes médicinales en y associant, comme beaucoup d'autres peuples, des pratiques magiques et superstitieuses.⁵ Selon Pline l'Ancien qui décrit leur phytothérapie dans son ouvrage *Historiae naturalis*, il semble même qu'ils exportent certaines drogues. Il apparaît donc très probable que ces peuples gaulois cueillent des plantes médicinales et aromatiques dans le territoire du Vercors.

Cette pratique est, en tous cas, attestée dans le secteur pour la lavande et peut-être pour le thym qui poussent à l'état sauvage du côté de la Gervanne et du Diois.

La lavande est principalement utilisée à l'époque romaine pour son parfum ; elle est alors mélangée à l'huile pour lui donner une odeur, prémices de la distillation.⁶



Lavande sauvage en Vercors – Fonds privé

⁵ POISSON Jacques, "Aperçu sur la pharmacopée gauloise" in : *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, 2004, n°343, p.383-390.

⁶ DU RIVAIL Aymar, *De Allobrogibus...Vienne*, 1844, in-8^e, p. 26.

De même, des fouilles archéologiques récentes faites à Die ont démontré que le noyer est exploité en tant que bois d'œuvre et comme arbre fruitier dans le Diois vers le I^{er} siècle avant notre ère.⁷

Pour autant, si la culture du noyer s'est développée de manière particulièrement intensive dans la région voisine du Grésivaudan, nous n'avons aucune certitude quant à son exploitation dans les autres secteurs du Vercors avant puis pendant l'époque romaine.

L'historien Du Rivail, qui écrit son *De Allobrogibus* vers le milieu du XVI^e siècle et connaît parfaitement la région de Saint-Marcellin pour y posséder des biens, parle de la fécondité de son terroir en blé et en vin à l'époque gallo-romaine, fait l'éloge des savoureuses châtaignes ("*castanaeque laudabiles, quibus Allobroges vescuntur*") mais ne dit pas un mot ni des noix ni des noyers.⁸

Si aucune donnée archéologique ou étude paléobotanique ne vient contredire ou accréditer ce récit, pour autant il n'existe pas réellement de travaux d'ensemble qui puissent nous orienter sur l'évolution des espèces cultivées et consommées durant l'Antiquité.

Seules quelques découvertes archéologiques isolées associées à la lecture des textes antiques peuvent nous apporter des éléments sporadiques sur une agriculture dans un secteur géographique donné. Ainsi, Maxence Segard, qui a travaillé sur celle pratiquée dans les Alpes durant l'Antiquité, montre que les vallées et certains secteurs de collines et de moyennes montagnes étaient cultivés.

Sans qu'il ne soit possible de le confirmer pour le territoire spécifique du Vercors, il précise que, d'après les relevés carpologiques effectués dans les Alpes italiennes ou suisses, les cultures de blés, d'orge, de millet et de quelques légumineuses, telles les fèves ou les pois, sont attestées, complétées par la vigne.⁹

D'après Jean-Noël Courriol¹⁰, les Grecs qui ont fondé Massilia (Marseille) aux environs de 600 av. J.C. utilisaient les fleuves comme voies commerciales, en particulier le Rhône et la Saône pour remonter vins, céramiques et autres marchandises ou redescendre l'ambre et l'étain jusqu'à Marseille. Cette circulation des marchands grecs à l'intérieur de la Gaule semble se confirmer jusqu'aux confins du Vercors, puisque des monnaies massaliotes ont été découvertes à Gigors et à la Motte-Chalançon ; ces vestiges témoignent en tous cas de leur fréquentation de la région et notamment des espaces montagneux. De même, l'archéologie semble étayer certaines sources écrites indiquant la présence de la vigne dans la moyenne vallée du Rhône dès le II^e siècle av. J.C., puis au I^{er} siècle av. J.C. dans le Diois.



Noix et noyer, ©Wikipedia



Die, scène de vendanges sur un bas-relief antique – Blanc, A., *Gallia*, 1980

⁷ Sources historiques issues du musée du Diois.

⁸ DU RIVAIL Aymar, *Op. Cit.*, p. 26

⁹ SEGARD Maxence, *les Alpes occidentales romaines, Les Alpes occidentales romaines : Développement urbain et exploitation des ressources des régions de montagne (Gaule Narbonnaise, Italie, provinces alpines)*. Nouvelle édition [en ligne]. Aix-en-Provence : Publications du Centre Camille Jullian, 2009 (généré le 04 décembre 2023). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/pccj/110>>. ISBN : 9782957155705. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pccj.110>

¹⁰ COURRIOL Jean-Noël, *La Préhistoire*, p. 12-13

Ce vignoble est l'un des plus hauts de France. Il culmine à 700 m d'altitude, ce qui rend le travail des hommes plus difficile. Ces derniers se sont habitués au climat montagnard : ils ont su planter leurs vignes au pied du Vercors afin de les protéger des gelées hivernales.



Vignoble autour de Die, vers 1950 - ©Delcampe.net



Muscat blanc, J. Troncy, *Ampélographie*, P. Viala & V. Vermorel



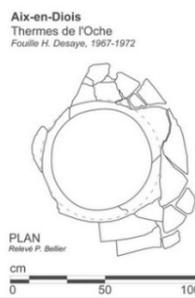
Muscat à petits grains B., © Plantnet project.org

Pline l'ancien confirme dans son *Histoire naturelle* l'existence de deux vins réputés, produits et consommés par les Vocontiens ou Voconces : un vin doux (*vinum dulce*) produit à partir d'un cépage tardif, identifié sans doute comme le 'Muscat à petits grains blancs' et un vin doux et pétillant (*aigleucos*) dont on arrêta la fermentation en plongeant les *dolia* (jarre pour le vin) dans l'eau froide. Ces descriptions ne sont pas sans rappeler la 'Clairette de Die'.

L'iconographie et les vestiges romains présents à Die viennent renforcer les écrits de Pline l'Ancien sur la présence d'un vignoble antique dans le Diois. De nombreux bas-reliefs évoquant la vigne, les vendangeurs, ou encore le culte du *Liber pater* assimilé à Bacchus sur la frise de la porte Saint Marcel, sont les témoins esthétiques de cette culture privilégiée du Diois. De plus, des *dolia* ont été mises au jour à Pontaix, Aix-en-Diois, Cobonne et Montéliér.



Récolte du raisin, Calendrier Rustique, Saint-Romain-en-Gal, Mosaïque fin Ile/déb. IIIe siècle - INRAP



Dolium, Aix-en-Diois, 1967 – fouille archéologique des thermes de l'Oche



Die, Porte Saint-Marcel -©Monumentum

Datant du IIIe siècle de notre ère, ont été découverts au sud du Vercors, aux environs de Crest et à proximité de l'ancienne voie romaine reliant Valence à Gap, les vestiges d'une ancienne *caupona* - débit de vin dans les grandes villes et auberge dans les campagnes gallo-romaines.¹¹

La fouille archéologique a démontré qu'elle possédait une remise pour les instruments aratoires et comportait une mezzanine servant à stocker des denrées principalement céréalières et légumineuses : orge, fèves, lentilles, betteraves, pommes, noix et noisettes ont été identifiés.

¹¹ Site de Bourbousson 3 – Fouilles archéologiques dans le cadre du tracé du TGV méditerranée, sous la direction de Véronique Bastard. Véronique Bastard, *Archéologie sur toute la ligne*, p.210

Plus tardivement, une archive datant du V^e siècle relate l'activité d'un berger de Valence qui se rend dans le Vercors pour faire paître ses animaux. Ce témoignage indique que les plateaux sont progressivement investis par des groupes d'habitants pour diversifier leurs activités de subsistance. On essaie sans doute des céréales d'été et d'hiver sur les ubacs du Vercors, et on produit du foin.¹²

La récolte de feuillage pour servir de paillage ou compléter la nourriture animale ainsi que les glandées sont des activités importantes dans le Vercors.

Par ailleurs, on emprunte la vallée de l'Isère depuis Romans ou Grenoble pour atteindre le Royans et les Quatre Montagnes et celle de la Drôme depuis Valence ou Die pour gagner la Gervanne, le Diois et le Vercors drômois.



Semaines, Calendrier Rustique, St-Romain-en-Gal, fin IIe/déb. IIIe siècle – INRAP



La récolte de glands, miniature du psautier de la Reine Marie - vers 1320-1330, British Library

3- Moyen-Age au XVIIIe siècle

Au Moyen-Âge, et ce jusqu'au XVIIIe siècle, le territoire du Vercors reste très morcelé. Le modèle agricole appliqué est basé sur un système de subsistance à l'échelle micro-régionale voire à l'échelle de la paroisse.

En Gervanne, apparaissent quelques grands domaines agricoles parsemés, installés le plus souvent en surplomb des terres cultivées.

Ce principe se retrouve tout autour du Vercors - du Royans au Diois - avec des systèmes de productions étagées et diversifiées : prairies, bois, terres labourables, vignes sur les terrasses intermédiaires appelées 'Serres'.¹³

Sur chaque terroir, la culture est très spécialisée, ce qui implique un transit des productions.

Au tournant de l'An Mil, une importante réforme de l'Eglise, avec l'instauration de la « Paix de Dieu » et l'essor du monachisme, engendre une nouvelle forme de puissance religieuse fédératrice permettant de constituer et d'étendre un extraordinaire réseau d'abbayes, tel Cluny. Raoul Glaber, contemporain de cette époque, s'exprime ainsi à ce sujet : « *c'était comme si le monde lui-même se fût secoué et, dépouillant sa vétusté, eût revêtu de toutes parts une blanche robe d'église.* »¹⁴

Pour le Vercors, il faut attendre plutôt les XIe et XIIe siècles pour voir arriver le renouveau et un déploiement des instances religieuses dans ce territoire de montagne plutôt retiré. Les évêques et leur

¹² Entretien avec Jacques Planchon, conservateur du musée du Diois, le 22/07/2021

¹³ Serre : Mot régional (repris par les géographes), dont l'aire d'amplitude va de la Franche Comté au sud-ouest, dans les régions où les chaînes montagneuses sont présentes. Il désigne dans les Alpes une colline de forme allongée formant une terrasse. <https://www.cnrtl.fr/definition/serre/1>

¹⁴ Raoul Glaber (985-1047, moine chroniqueur de son temps), *Historiae*, texte tiré de G. Duby, *L'An Mil*, 1980, p. 169-170.

chapitre cathédral des Diocèses de Die, Valence et Grenoble ainsi que certaines grandes abbayes maillent le territoire d'un ensemble de prieurés, commanderies, monastères, associés à des domaines ou dépendances agricoles sur lesquels ils peuvent étendre leur influence spirituelle et exercer leur pouvoir temporel. En outre, les monastères ont joué un rôle important dans l'histoire et le développement économique et social de la France du Moyen-Âge, principalement dans la mise en valeur des terres agricoles. Ce sont eux qui disposent de la connaissance : ils maîtrisent le calendrier des semailles, consignent leurs savoir-faire relatifs à l'élevage, aux plantations, aux récoltes et à la vigne, développent des techniques et outils de jardinage.



Miniature représentant les travaux agricoles au fil des mois, XIIIe siècle, Paris, BNF

Ce réseau d'édifices et d'établissements religieux permet de fixer les populations locales autour d'une paroisse, de travailler et de valoriser les forêts et les terres difficiles du territoire.

Parmi les communautés religieuses ayant exercé une influence dans le Vercors, peuvent être cités :

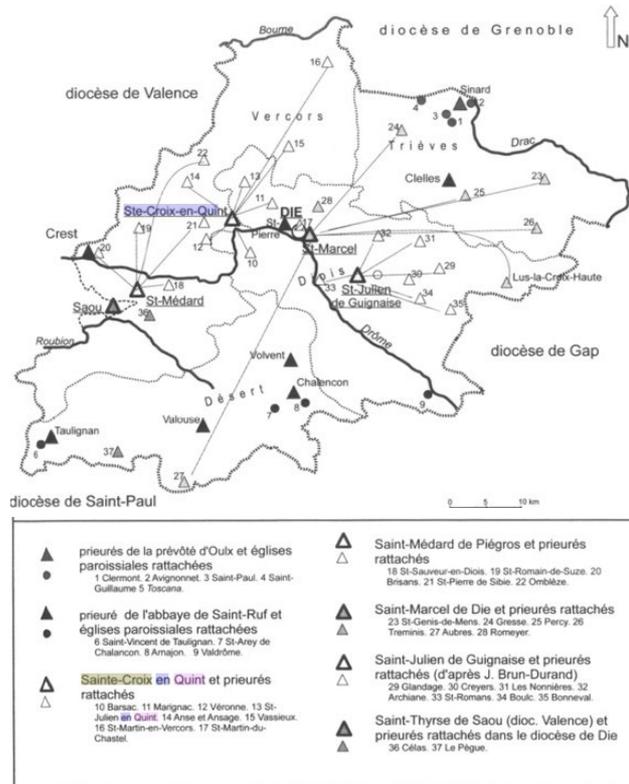
-Le prieuré de Saint-Marcel de Die, ancien monastère des XIe-XIIe siècles qui donna ensuite son nom au quartier de la ville, et auquel étaient attachés les établissements de Gresse-en-Vercors, de Percy et de Romeyer.

-Les prieurés de Saint-Romain-de-Suze, Omblyze et Saint-Pierre de Sibie liés au monastère de Saint-Médard de Piégros.

-Le prieuré de Glandage qui dépendait de Saint-Julien-de Guignaise.

-Le prieuré de Sainte-Croix-en-Quint, qualifié d'abbaye et mentionné dans le cartulaire de Die en 1165.

Huit autres prieurés sont attachés à lui, dont ceux de Saint-Julien-en-Quint, Vassieux, Saint-Martin-en-Vercors, Marignac-en-Diois, Véronne-en-Diois pour la région du Vercors.



Carte des prieurés ou monastères du Diocèse de Die et leurs dépendances¹⁵

Au Moyen-Âge, son rôle est sans doute très important pour le territoire, puisqu'au XIIIe siècle, les moines de Sainte-Croix, issus de l'ordre de Saint-Antoine, fondent un hôpital à Pontaix où ils soignent par les plantes et travaillent sur la maladie dite du « feu de Saint Antoine », un empoisonnement dû à l'ergot de seigle.



Carte postale des jardins de l'ancien monastère de Sainte-Croix, 1958 – ADD 95 Fi 1649



Récolte des simples au Moyen Age – Domaine public, Wikimedia

¹⁵ Carte tirée de Yannick VERENCHE, « Chanoines et réformes canonales dans les Pays rhodaniens », in : 2013, *Cahiers de Feanjeaux*, n°48, p. 419-443.

Selon l'association Florémont qui a réalisé le jardin botanique de l'ancien monastère,¹⁶ la production et la cueillette de plantes médicinales et aromatiques dans la vallée du Quint font partie des usages traditionnels sans doute initiés par les moines de Sainte-Croix.



Jardin botanique de l'ancien monastère de Sainte-Croix, 2018
©Monastère de Sainte-Croix

A l'ouest du territoire du Vercors, deux autres installations remarquables ont lieu au XIIe siècle : la fondation de l'abbaye cistercienne de Léoncel a lieu en 1137 et celle de la chartreuse Sainte-Marie de Bouvante en 1144.

Située sur le versant méridional du Vercors, à proximité du col de Bataille à 900 mètres d'altitude et surplombant la plaine de Valence, l'abbaye de Léoncel jouit d'un emplacement idéal pour les moines de Cîteaux qui, par la générosité de donateurs, constituent un domaine se caractérisant par la diversité et l'étagement de ses terroirs. Les possessions de Léoncel s'étendent, en effet, de l'entière montagne d'Ambel - divisée entre les trois mandements de Saint-Nazaire, d'Eygluy et de Quint - jusqu'à Montmeyran, Saint-Marcel et Chatuzange dans la plaine de Valence au nord-ouest.

Dès 1160, elle acquiert la grange de Combe-Chaude dans le mandement de Châteaudouble, celle de Valfanjoux dans celui de Saint-Nazaire-en-Royans et de Lente¹⁷, les celliers de Peyrus et de Saint-Julien à Beaufort-sur-Gervanne, les pâturages de Musan, de la Saulce, de Chauméane et de Gigors.

Cette diversité des terroirs lui permet de mettre en place un système agro-sylvo-pastoral très varié avec autour de l'abbaye des prairies où faire paître les animaux, des forêts pour le bois, les noix et les châtaignes, des terres labourables gagnées sur la forêt où les moines produisent surtout du seigle, de l'avoine et de l'orge dans une moindre mesure. Si, au départ, les moines travaillent et cultivent leurs terrains eux-mêmes, ils s'appuient par la suite sur les communautés villageoises et paysannes alentour par des contrats de louage.

Les documents d'archives de l'abbaye¹⁸ indiquent que leurs terres de montagne sont excellentes pour les productions d'avoine et de seigle essentiellement. Sur la Saulce, l'avoine qui croît est même considérée comme étant de première qualité. Les granges du Moulin, de Gampaloup et du Grand-Echaillon produisent alors de l'orge en petite quantité.

A la fin du XVIe siècle, l'introduction de la pomme de terre par l'Espagne gagne rapidement l'Autriche, la Suisse, l'Italie et les Alpes. Elle passe de cour en couvent, et les cisterciens de Léoncel la valorisent rapidement sur leurs terres du Vercors.

Ce qu'ils ne peuvent pas produire sur le plateau, ils le cultivent autour de leurs granges de la plaine de Valence, tels le blé et les arbres fruitiers ou encore les 2 000 mûriers de la Part-Dieu située à proximité

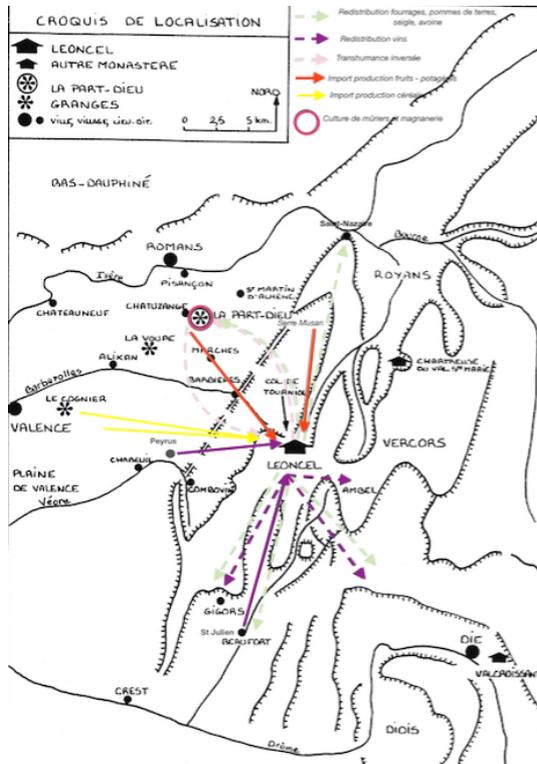
¹⁶ Floremont.over-blog.com, 2013. Voir en annexe l'enquête de terrain effectuée auprès de L.M.V., médiatrice culturelle du jardin de Sainte Croix.

¹⁷ TOUTANT H., « La vie économique dans le Vercors méridional et ses abords, d'après le cartulaire de l'abbaye de Léoncel (1137-1790) » in : *Revue de Géographie alpine*, 1922 – 10-4, p. 549-607.

L'abbaye rétrocède la grange de Lente à la Chartreuse de Bouvante dès 1190.

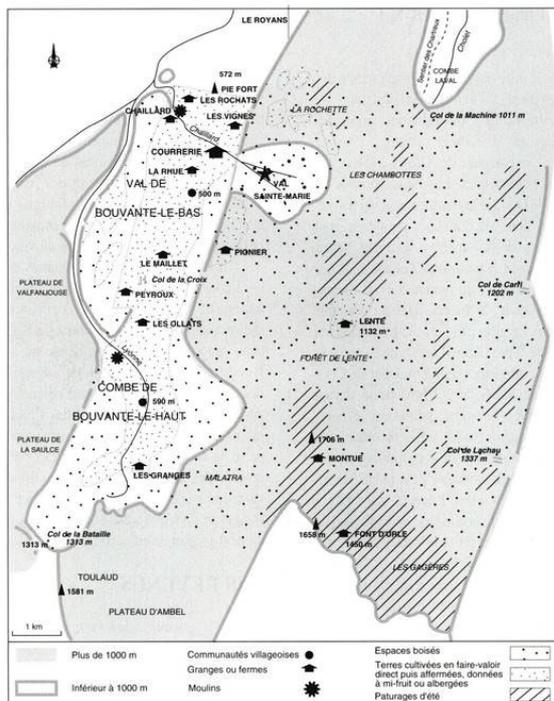
¹⁸ ADD – Fonds de Léoncel, 1 H 747, 748, 749

de Romains. Leur production est divisée en trois parts : la première est destinée à leur propre consommation, la seconde comprend une portion de grains réservée à l'ensemencement. La dernière est vendue ou bien distribuée sous forme d'aumônes ou d'avances aux communautés villageoises. Une circulation des marchandises est donc organisée au sein de l'Abbaye de Léoncel permettant la subsistance tant des moines cisterciens que de la population locale. Ce système d'échange entre la plaine et le plateau favorise la diffusion des espèces et des variétés et la propagation des techniques culturales associées.



Carte de M. Wullschleger, in : *Communauté de la Part-Dieu avec l'abbaye de Léoncel* – Mise ne couleur CRBA

Abbaye de Léoncel – Photographie, 1974 – ADD 5 Fi 356

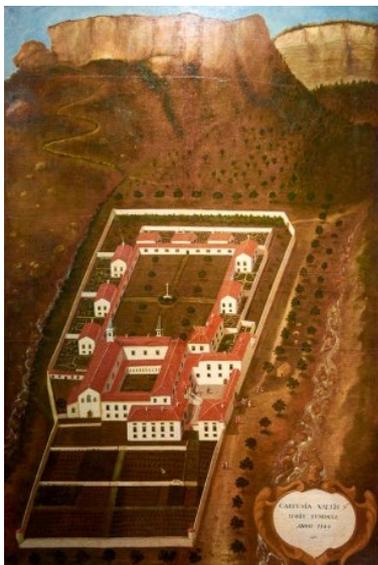


Parallèlement, vers 1144, les Chartreux du Val Sainte-Marie devenus seigneurs de la terre de Bouvante grâce au Dauphin viennois Guigues V d'Albon, établissent un domaine d'un seul tenant allant du bassin de Bouvante jusqu'aux crêtes dominant Vassieux et la Chapelle, de l'Écharasson à Font d'Urle, et comprenant le plateau de la forêt de Lente. Au contact des moines de Léoncel, ils négocient un droit de passage pour leurs troupeaux l'hiver, en direction de la plaine de Valence où ils ont d'autres terrains (granges de Beaugard et de Montélier).

Plan du territoire de la Chartreuse de Bouvante XII-XVIIIe siècle, ©Persée

Plus forestiers et métallurgistes, ils ont à l’instar des cisterciens, des fermiers qui cultivent les différentes parties du domaine à partir du XIVe siècle, et sont à l’initiative de la mise en valeur de leurs terrains comme du développement agricole sur leur territoire.

Dans le système cartusien, Saint Bruno, qui a fondé l’ordre des Chartreux, a mis en place une séparation stricte entre la vie contemplative des pères et les contingences matérielles inhérentes au fonctionnement d’un monastère. L’abbaye est donc composée d’une maison haute, le « désert cartusien » et d’une maison basse, « la corrierie ». Cet établissement distinct sert d’interface entre la sphère séculière et l’abbaye ; il est gestionnaire des biens et contingences matériels ou économiques du domaine. Ce principe utilisé dans toutes les chartreuses jusqu’au XIIIe siècle, se retrouve au Val Sainte Marie avec une « maison basse » au hameau de la « courerie » à Bouvante-le-Bas, devenue actuellement le Gîte des Portes du Vercors et le monastère ou « maison haute » situé à quelques 600 mètres du hameau, dans le ravin Sainte-Catherine, au pied de la Serre de Pélandré. Désormais en ruine, on ne peut y accéder que par un sentier forestier, tel qu’on peut le voir sur la gravure du XVIIIe siècle représentant l’abbaye de Bouvante. Au premier plan, les jardins aménagés en terrasse étaient cultivés par les frères convers qui venaient de la corrierie pour leur entretien. A l’arrière, le cloître marque la séparation avec le désert des pères composé de cellules s’ouvrant sur un second jardin clos. En 1791, la chartreuse de Sainte-Marie de Bouvante est dissoute et ruinée.



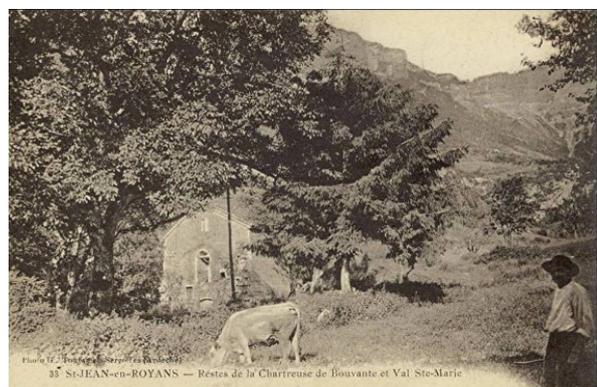
Plan cartusien de la Chartreuse du Val-Saint-Marie de Bouvante, XVIIIe siècle – Musée de la Corrierie de la Grande Chartreuse



Plan de situation de la corrierie de Sainte-Marie de Bouvante, devenue le gîte des Portes du Vercors, 2022 - © Google map



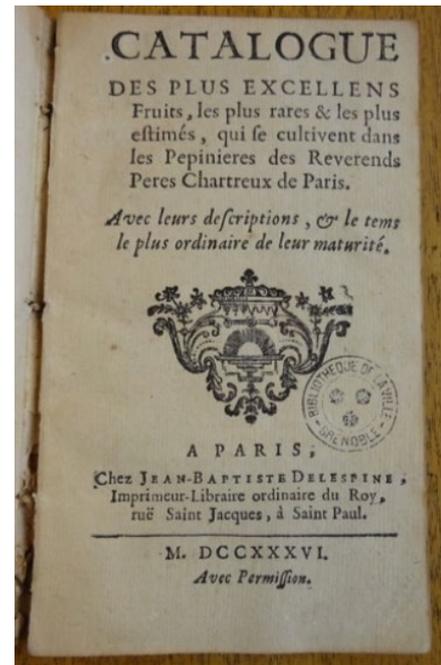
Reste de ruines de la chartreuse de Sainte-Marie de Bouvante, vers 2000 – Fonds privé



Restes de la Chartreuse de Bouvante, vers 1950 - Delcampe.net

Le système cartusien est également singulier par son fonctionnement en réseau, avec à sa tête la Grande Chartreuse dont dépendent les « abbayes filles ». Ce principe permet les échanges de production entre les différents monastères et la diffusion des espèces et des variétés cultivées.

Ainsi sait-on qu'au XVIII^e siècle, la Chartreuse de Paris propose, par un catalogue, les espèces et variétés fruitières acclimatées et cultivées dans ses pépinières. L'exemplaire ci-dessous, provenant de la bibliothèque municipale de Grenoble, indique que l'institution parisienne était en relation avec les autres établissements du Dauphiné et fournissait probablement déjà boutures et greffons.



Catalogue des fruitiers élevés à la Chartreuse de Paris, 1736 – BMG – Y 576

Nous avons recensé comme présentes dans l'aire de l'étude un certain nombre de ces variétés très anciennes : Abricotier 'Angoumois' ; Cerisiers 'de Montmorency' et 'Griotte' (appelée par les Anglais 'Cherry Duck') ; Figuiers 'Grosse violette longue' et 'Violette ronde', Pêchers 'Téton de Venus' et 'Madeleine rouge' ; Poiriers 'Cuisse-Madame', 'Sept-en-gueule', 'Citron des Carmes', 'Bellissime d'été', 'Bergamotte d'été', 'Bon Chrétien d'été', 'Beurré blanc', 'Louise-bonne', 'Livre' et 'Crassane' ; Pommiers 'Calville rouge', 'Fenouillet gris', 'Pomme Dapy' ou 'Api' et 'Reinette franche' ; Pruniers 'Monsieur', 'Damas de Tours', 'Drap d'or' et 'Grosse Reine-Claude' ou 'Dauphine' ; Vignes 'Chasselas musqué', 'Morillon noir', 'Chasselas blanc', 'Chasselas rouge' ; etc.



Cerise de Montmorency, BNF Gallica



Figue violette, Rozier – Cours d'agriculture t.4



Abricot Angoumois, BNF Gallica



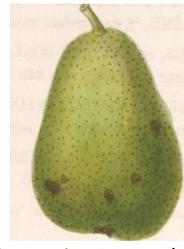
Pomme Api, le règne végétal – BNF Gallica 1819-1884



Pêche Téton de Venus, Planche du Museum d'histoire naturelle de Paris



Pomme Reinette franche, Le Verger – Al. Mas, 1865



Poire Louise Bonne, le Règne végétal – BNF Gallica 1819-1884



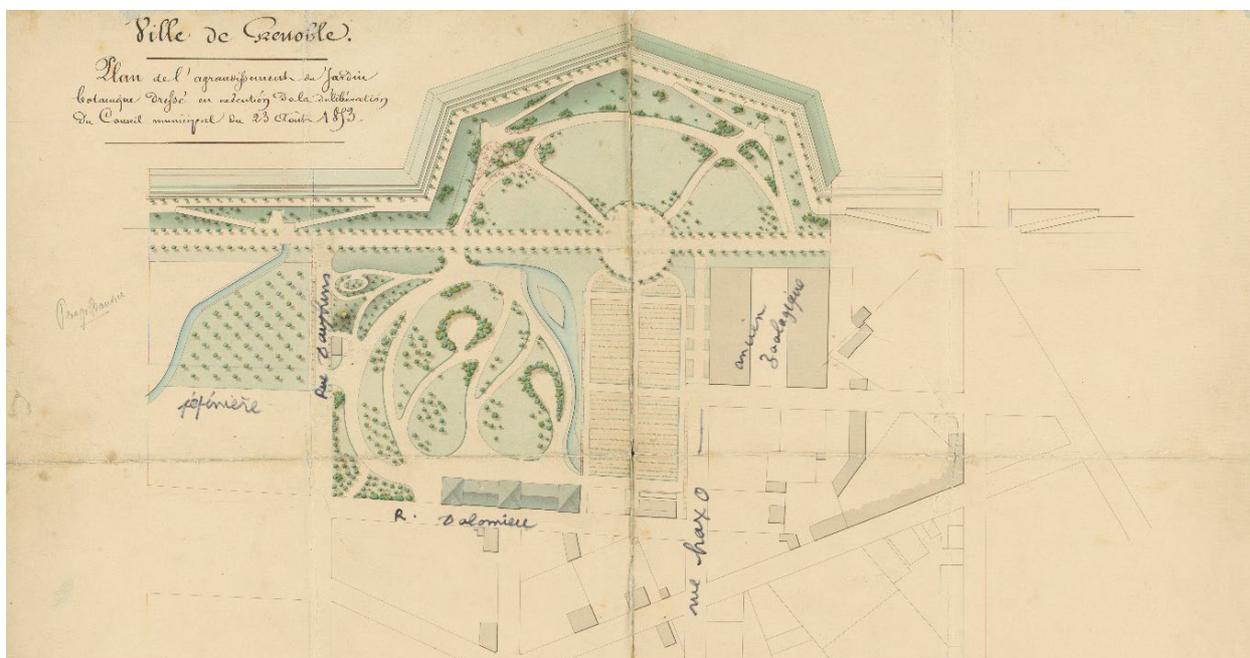
Prune Monsieur, le Règne végétal – BNF Gallica 1819-1884

On peut donc considérer que ces établissements religieux ont joué un rôle à la fois précurseur et prépondérant dans le développement de l'agriculture, dans les prémices de l'horticulture au sein du Vercors et ont été des facilitateurs quant à la propagation des espèces. Cultivées dans un premier temps dans les dépendances des plaines de Valence, de Romans ou de Grenoble, elles ont été au fur et à mesure transférées sur les terrasses intermédiaires comme dans le Royans, pour être acclimatées et testées. Leur présence démontre que l'introduction de variétés d'origine nationale participe à la mise en place progressive des réflexions agronomiques qui vont entraîner la révolution agricole et horticole avec l'introduction massive des variétés de fruits, de légumes, de céréales, de fleurs à partir de la seconde moitié du XIXe siècle.

4- XVIIIe - XIXe siècle

Si, à la Révolution française, les institutions religieuses sont supprimées et que la noblesse, propriétaire de grands domaines agricoles et horticoles, est dépossédée, les grandes villes et l'élite bourgeoise deviennent les centres d'influence et de progrès qui prennent le relais. Ils se dotent de jardins botaniques tel qu'à Valence ou à Grenoble, fondent des sociétés et des revues agricoles et horticoles tel le *Sud-Est*, journal agricole émanant des sociétés d'agriculture et d'horticulture de Grenoble.

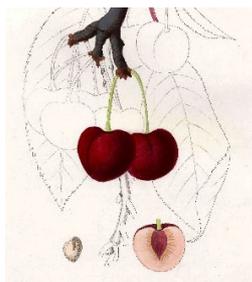
Le premier jardin botanique de cette ville est fondé en 1782 par l'intendant du Dauphiné, Christophe Pajot de Marcheval. Sa gestion est confiée à Dominique Villars, médecin titulaire de l'hôpital de Grenoble et médecin des pauvres. Il s'agit, pour lui, d'un outil pédagogique pour ses enseignements qui se compose d'un jardin des simples permettant la reconnaissance des plantes pour la pharmacie et la médecine. Déplacé et transféré plusieurs fois à la suite de la Révolution française et notamment de 1784 à 1792 dans la propriété du Marquis de Barral, il est réinstallé en 1842 dans l'actuel Museum d'histoire naturelle. Il est doté d'une collection de vignes des environs, puis en 1853 d'une école des arbres fruitiers pour fournir en boutures et greffons, les agriculteurs et les horticulteurs des alentours.



Plan projet du jardin botanique de Grenoble, 1853 – Duchemin Emile, Museum de Grenoble

Toute la collection est référencée dans les comptes-rendus des travaux de la société d'agriculture de l'arrondissement de Grenoble : 321 variétés de cerisiers, pommiers, poiriers, pruniers, groseilliers, framboisiers, cassissiers, vignes d'origine nationale et internationale, régionale et locale ont été recensées dans l'étude.

Cerisier 'Bigarreau Reverchon', Prunier 'Golden drop', Poiriers 'Beurré Thouin', 'Chapellan', 'Doyenné roux', Pommier 'Cusset', Framboisier 'Des Alpes', Groseillier 'La Fertile', Vigne 'Cornet noir', 'Flouroux' ou 'Flouron' en Drôme, sont autant de promesses d'une amélioration de la production agricole. Ces variétés sont diffusées dans tout le département de l'Isère et dans le Vercors pourtant encore peu accessible. Certaines d'entre elles sont encore cultivées actuellement.



Cerisier Bigarreau Reverchon, CRBA Horti-Lyon CR3



Poire Doyenné roux, le Règne végétal – BNF Gallica 1819-1884



Pomme Cusset, CRBA Horti-Lyon PM2



Groseillier Cerise, CRBA Horti-Lyon GR6



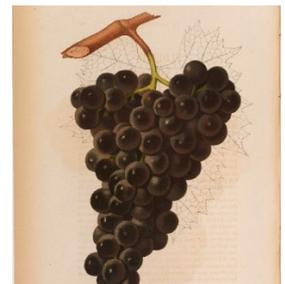
Framboisier Rubus idaeus, Hallon - BNF Gallica



Poire Chapellan, A. Mas, 1867 – BNF Gallica



Cornet noir, Le Vignoble, A. Mas & M. Puilliat, t.3, 1879 – BNF Gallica



Flouroux ou Flouron, Le Vignoble, A. Mas & M. Puilliat, t.3, 1879 – BNF Gallica

Du côté drômois, le préfet du jeune département se voit confier par le Ministre de l'Intérieur en 1803, la tâche de former « une ou plusieurs pépinières sous la surveillance de l'autorité publique ; ces pépinières fourniroient aux besoins de la culture forestière et à la multiplication des arbres fruitiers », le ministère distribuant « toutes les graines dont [il pourra] avoir besoin ».¹⁹

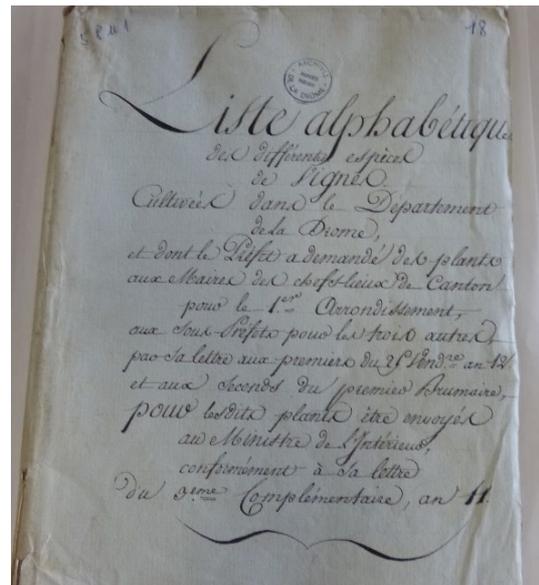
S'en suit à Crest, la création d'une pépinière « composée de soixante mille arbres tant forestiers, que fruitiers & d'agrément ; nous nous occupons d'en augmenter encore le nombre. Le Ministre vous annonce que du moment où vous auriez déterminé le local de la pépinière et fait choix d'un homme capable de l'établir & de la diriger, il vous adressera toutes les graines dont vous pourrez avoir besoin. L'objet du Ministre étant rempli, puisque l'établissement est fait, nous venons vous prier de vouloir bien lui en demander un assortiment pour nous, en lui annonçant l'existence de notre pépinière : nous la mettons avec d'autant plus de confiance, sous la surveillance & la protection de l'autorité publique (...) »²⁰

¹⁹ Lettre du ministre de l'Intérieur au préfet du Département de la Drôme, Paris le 7 Ventôse an 10 de la République – ADD 7 M 175.

²⁰ Proposition de faire de la pépinière de Bellier et Daly la pépinière départementale de la Drôme, 06 mars 1803 – ADD 7 M 175.

En ce début du XIXe siècle, le département de la Drôme joue donc un rôle très actif quant au recensement des espèces et variétés du territoire, et à l'introduction de variétés nouvelles permettant le développement de l'agriculture dans toute la Drôme, dont les terroirs géoclimatiques sont très contrastés. Un inventaire des cépages cultivés dans chaque canton, avec descriptions, spécificités, est produit. On retrouve plus de 150 variétés dont certaines sont anciennes et locales telles : 'Cornet', 'Perlossette noire', 'Parveyrot noir', 'Lardot', 'Funate', 'Flouron', etc.

A Châtillon en Diois, des expérimentations sur des plantes potagères et oléagineuses sont conduites comme l'indique le maire de la commune le 6 prairial an 10 de la République au préfet de la Drôme.²¹



Liste alphabétique des cépages des différents cantons du département de la Drôme, 1803 - ADD 7 M 154

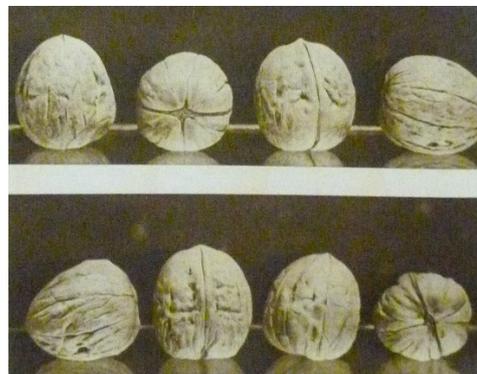
De cette émulation initiée par les autorités départementales de l'Isère et de la Drôme, qui s'appuient aussi sur les instances nationales tels le jardin du Luxembourg ou l'École centrale de Montpellier, de nombreuses pépinières sont créées tout autour du Vercors pour acclimater, tester et diffuser des variétés : la pépinière Bellier et Daly à Crest, la pépinière Seux à Valence, la pépinière de J.H. Bernard à Saint-Robert ou encore la pépinière « les meilleurs fruits » à Grenoble, fondée par J.B. Ricchiero et Paul de Mortillet. Ce dernier plante différentes variétés d'une même espèce à différentes altitudes afin d'échelonner la maturité des fruits. Il expérimente et acclimater des variétés plus précoces et plus tardives afin d'obtenir des fruits ne craignant les gelées tardives.

En 1882, à Chatte et à Saint-Marcellin, en bordure du Vercors, on compte respectivement deux et cinq pépiniéristes actifs, dont le plus important est sans doute Henri Guillot qui fonde un établissement encore en activité actuellement. Il se spécialise en arbres forestiers et d'ornement, notamment en noyer et en techniques de greffage. Il participe à la diffusion de variétés de châtaigniers, noyers ou encore de tilleuls.

Son fils crée vers 1929, un nouveau porte-greffe de noyer, 'Hybride Guillot' plus vigoureux et résistant. Maître greffeur réputé, il participe dans les années 1920 aux cours de greffage d'arbres fruitiers organisés dans différentes communes de l'Isère en bordure du Vercors (Vinay, Saint-Marcellin, Saint-Lattier, Tullins, Rovon, etc.), pour former et repérer les meilleurs techniciens.



M. Guillot Fils, pépinière de St Marcellin, vers 1932 - ADD 7 M 516



Noix Mayette, Franquette, Parisienne, Chaberte, - ADD 7 M 516

²¹ ADD 7 M 174

C'est dans ce contexte que se multiplie le nombre de variétés de noix, adaptées le plus souvent aux différents terroirs de l'Isère et de la Drôme, et par extension du Vercors. Les trois noix appelées « noix de Grenoble » sont la 'Mayette', 'la 'Franquette' et la 'Parisienne', noms tirés des maîtres-greffeurs²² qui les ont obtenues entre la fin du XVIIIe siècle et 1827 pour la 'Franquette' dans le canton de Saint-Marcellin. Il s'agit de variétés de table. En 1775, M. Chabert fixe quant à lui la 'Chaberte', une variété plus petite et plutôt cultivée pour la production d'huile.

En 1924, M. Guillot obtient une amélioration de la 'Chaberte' qu'il nomme 'Souvenir du Congrès' pouvant être utilisée comme noix de table. Son nom provient du congrès de la noix, organisé par la compagnie P.L.M. en 1920.

Du côté du Diois et du Vercors méridional, se trouvent les noix 'Lozeronne', 'Gros bord' ou encore la noix 'Grise' qui sont bien plus adaptées au climat sec et plus chaud de ce territoire.

5- XIXe siècle -1945

Les structures agricoles du Vercors restent des propriétés de petite taille pratiquant une polyculture associée à l'élevage d'autosuffisance alimentaire ou destinée à la vente locale.

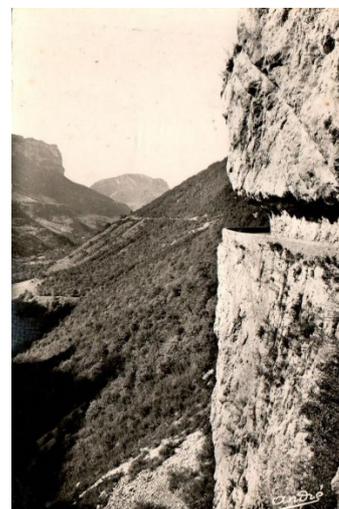
C'est la « révolution agricole » du milieu du XIXe siècle qui bouleverse doucement cet équilibre. Le chemin de fer, qui se développe en France dès les années 1830, facilite le transport des productions et ouvre de nouvelles perspectives dans les échanges de végétaux. Cependant le Vercors, comme les territoires de montagne dans leur ensemble, demeure enclavé.

En 1857, une première ligne Valence-Grenoble est mise en service, desservant les communes en bordure des contreforts du Vercors (Saint-Hilaire, Saint-Nazaire, Saint-Marcellin, Vinay, Tullins, Moirans) et de l'autre côté, la ligne des Alpes construite en 1863 relie les communes du Trièves (Lus-la-Croix-Haute, Clelles, Monestier-de-Clermont, Vif, Pont-de-Claix) à Grenoble.

Il faut cependant attendre 1893 pour que le train arrive jusque dans le Royans depuis Saint-Nazaire jusqu'à Pont-en-Royans.



Plan de la ligne de chemin de fer entre Valence et Grenoble (1857)
- Wikipédia



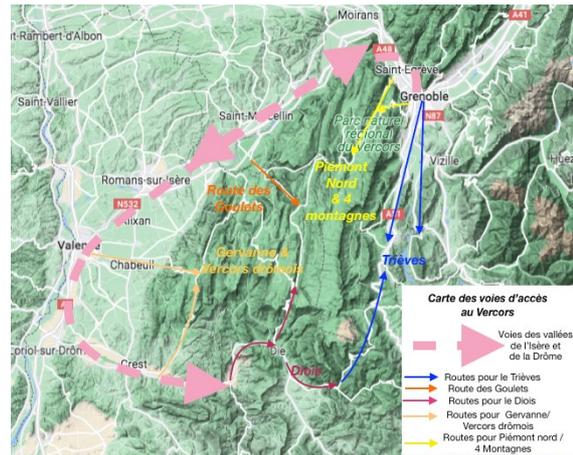
Route des Goulets – CP Delcampe.net,
Michalisk 63

Le désenclavement du Vercors et de sa population s'amorce davantage par la route, avec la voie des Goulets construite en 1854.

²² Respectivement : M. Mayet ; M. Franquet ; M. Parisien.

Cette route de communication et l'amélioration progressive de la circulation dans les grandes vallées (routes et chemins de fer) permettent la diffusion de nouvelles pratiques et simplifient la distribution dans le territoire.

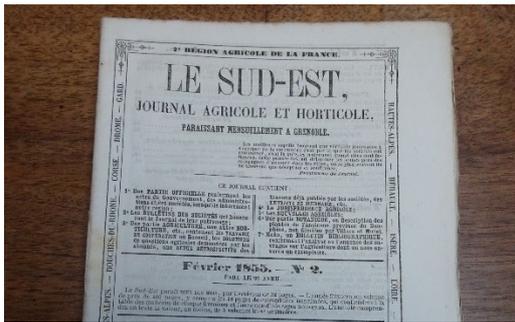
Du milieu du XIX^e siècle jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les services agricoles des départements de l'Isère et de la Drôme sont très actifs dans le développement du territoire, appuyés par les sociétés savantes et les revues spécialisées. La Revue *le Sud-Est* propose à des agriculteurs de l'Isère et de la Drôme de tester de nouvelles variétés de blés.



Fond de carte reliefs ©Google map – Éléments et colorisation CRBA

Les enjeux sont importants : en s'appuyant sur les statistiques élaborées par les services départementaux, nous observons que le Vercors et les autres terroirs de montagne "consomment davantage de blés qu'ils n'en produisent".

Les enquêtes conduites dans les deux départements sur les grandes productions agricoles - céréales, fourrages, vignes, mûriers - et les statistiques qui en découlent, permettent de connaître les productions de chaque commune du Vercors et leur évolution entre 1800 et 1929.



Revue le Sud-Est de 1855, Grenoble, BMG



Extrait de la carte agronomique de l'Isère – Vercors, 1864, levée par Scipion Gras, Grenoble, BMG

Concernant les céréales, les statistiques nous indiquent que les principaux blés cultivés dans les terroirs montagneux du Vercors sont ceux qui apparaissent comme les plus résistants au climat et que l'on appelle « de pays » : le Blé 'Mottin rouge', originaire de l'Isère et/ou de la Savoie, et donc particulièrement adapté au climat continental ou de montagne ; des touzelles comme la 'Touzelle de la Drôme' ou celle 'de Provence' ; des blés Trémois – ou blé de mars ou de trois mois, type de blé qui est déjà connu dans l'Antiquité et cultivé dans les Alpes – comme le blé 'de Villard de Lans' ; des saissettes de pays qui produisent une farine de grande qualité très fine et à haute valeur boulangère ; certains blés Poulard ou Godelle qui supportent les terres humides et froides.



Champ de blé barbu dans le Trièves, Fonds privé

Dans les années 1930, le marchand grainetier Tézier, installé à Valence obtient une nouvelle saissette, la **'Saissette de Maninet'**, du nom du centre d'expérimentation et de multiplication que l'établissement a installé à proximité de la demeure familiale, entre Valence et le pied des contreforts du Vercors. Il s'agit d'un croisement avec la saissette d'Arles, qui est moins sensible à la verse et peu frileuse pour être cultivée dans les hauteurs du Vercors.

De même, dans son catalogue de 1931, il propose un **blé 'Poulard bleu'** ou 'Godelle' à paille forte, résistante à toutes les maladies, avec un bon tallage et qui convient bien aux terres fraîches, humides et froides.

Au CRBA, un blé dénommé 'Vercors' est conservé depuis plusieurs années. Une recherche spécifique a été menée pour confirmer ou infirmer l'hypothèse selon laquelle il s'agirait d'une variété locale. La déception fut grande car, malgré son nom, il provient de Monfort-L'Amaury dans les Yvelines. Il s'agit d'un blé de plaine, qui apparaît comme peu qualitatif même s'il est peu sensible à la verse et au charbon, et n'a qu'une faible valeur boulangère.



Céréales à Sainte-Croix, ADD 100 Fi 1327_S D



Céréales fauchées à la Chapelle-en-Vercors, 1890-1920 – Yapasphotos.fr

Si l'orge est cultivée de manière ancestrale dans le Vercors nord et en Gervanne, cette céréale est associée dans les années 1870-1880 au houblon, une plante grimpante utilisée par les brasseurs. C'est entre Grenoble et le Trièves-Dauphinois que des expérimentations sont conduites, soutenues par les revues d'agriculture et les instances publiques pour développer de nouvelles filières et le commerce. Ainsi, plusieurs agriculteurs cultivent le houblon pour les brasseurs, comme M. Jules Labaumette-Astier, au hameau du Périer à 750 m d'altitude, près de Mens.



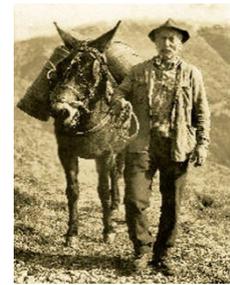
Houblon, planche botanique du XIXe siècle – BNF-Gallica

L'avoine, plus fragile et frileuse, est davantage cultivée en Gervanne ou dans le Vercors drômois. Des expérimentations sont également conduites sur cette céréale, essentielle pour les chevaux et donc pour le bon fonctionnement de l'économie et du commerce, avec des variétés moins sensibles au froid notamment. La plus cultivée dans le Vercors est l'Avoine 'Grise de Montagne' qui, comme son nom l'indique, est bien adaptée au territoire. Dans la pratique, elle est souvent mise en culture associée. Il s'agit de placer du trèfle, de la luzerne, ou encore du sainfoin sous couvert de l'avoine. Cette association, qui apporte de l'azote, se pratique toujours dans le Vercors.



Trèfle sous couvert d'avoine dans le Vercors, 2020 – Fonds privé

Concernant la culture de la vigne, elle se retrouve dans tous les terroirs du Vercors. Il s'agit de productions le plus souvent familiales, sur de petites parcelles qui peuvent être cultivées même en altitude dans les Alpes du Sud (à 1000 m. et plus). Le vin est une production essentielle en France, car l'eau est souvent impropre à la consommation et ce jusqu'à la fin du XIXe siècle. Chaque ferme dispose, comme de son tilleul, d'une parcelle de vigne pour sa propre consommation.



Transport du vin par mulet dans le Diois, v. 1920 – Wikimedia

Après la crise du phylloxera (1871), la reconstruction du vignoble est difficile, les cépages locaux sont oubliés aux profits de plants américains, résistants à l'insecte. L'exode rural fait baisser le nombre de consommateur de ces vins locaux durement concurrencés, et la mécanisation achève de faire disparaître ces petites parcelles familiales.

Les vins rouges de Châtillon sont pourtant reconnus pour leur excellence, confirmée par l'obtention de l'appellation "Châtillon en Diois contrôlée" en 1975 qui permet de valoriser les productions d'une douzaine de communes, dont Châtillon, aux sols très calcaires.



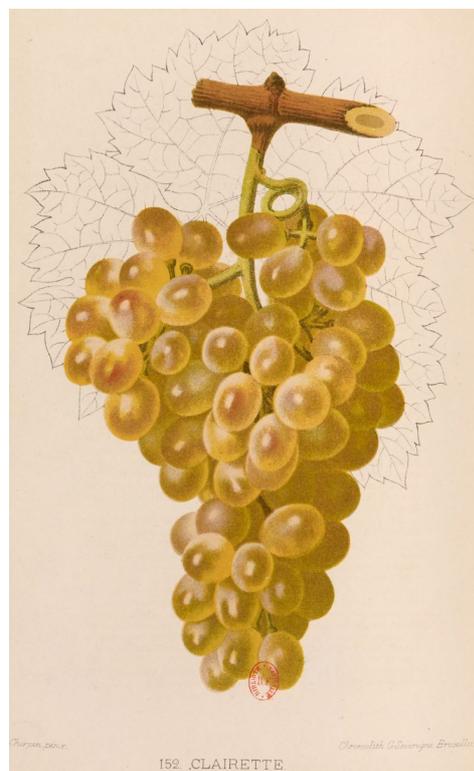
Greffage des plants de vigne dans la Drôme, 1904 - Wikimedia



Vercheny-le-Haut, Transport du vin, 1902 - Wikimedia

Si l'inventaire a révélé de nombreux cépages locaux ou régionaux d'intérêt local, l'un d'eux est réellement emblématique du Diois : il est utilisé dans la fabrication de la Clairette de Die, vin pétillant issu de raisins blancs. Dès le XIIe siècle, les chartes mentionnent des vignes à Die et dans ses environs, ce que confirme le parcellaire de 1595. Des vins *Claret* et *Blanc* sont cités au XVIe siècle, sans doute issus du 'Muscat à petits grains blanc', et au XVIIIe, le terme '*Clerete*' apparaît associé à l'origine géographique dioise. Les vignes sont alors placées sur les meilleures expositions, les *serres*.

En 1908 naît le Syndicat viticole pour la défense de la Clairette de Die ; deux ans plus tard est reconnue par décret l'appellation d'origine, regroupant 41 communes. Le vin doit être produit grâce au 'Muscat', qui domine souvent, ou à la 'Clairette', ou encore à un mélange de ces deux cépages. En 1942, la "Clairette de Die" devient AOC, sur une aire de 31 communes. Elle est rejointe en 1993 par l'appellation "Crémant de Die contrôlée" ; toutes deux sont portées par des caves coopératives ainsi qu'un nombre croissant de caves particulières.



MAS, PULLIAT, *Le Vignoble*, T.2, 1876-1877.

Si les cultures potagères et fourragères ne sont que très peu évoquées au fil du rapport, mises à part quelques espèces qui peuvent être produites en grande culture telle la pomme de terre, elles sont pour autant présentes. Associées au jardin, elles ne sont que très rarement citées, en particulier dans les sources historiques. Parfois heureusement, un inventaire des terres d'un grand domaine peut évoquer la liste des espèces potagères mises au jardin. Il faut attendre le XIXe siècle et les marchands-grainetiers pour trouver dans la documentation des espèces et des variétés mentionnées et décrites succinctement. Pour autant, il est difficile de savoir dans quel territoire elles sont cultivées.

Les enquêtes de terrain permettent d'obtenir ces informations sur les variétés potagères présentes sur le territoire du Parc, grâce notamment à la mémoire des anciens et à des passionnés qui poursuivent la culture de certaines espèces tel un trésor précieux qu'il faut absolument préserver.²³

IV- Enquêtes de terrain

1- Vercors Nord

- **Quatre Montagnes** : Engins, Autrans, Lans-en-Vercors, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- **Coulmes** : Choranche, Cognin-les-Gorges, Izeron, Saint-Pierre-de-Chérennes, La Rivière, Rovon
- **Royans** – Saint-Laurent-en-Royans, Saint André-en-Royans, Saint-Hilaire-du-Rosier, Beauvoir-en-Royans

Par le travail déjà effectué par les associations qui maillent le territoire et ont constitué plusieurs vergers - verger d'Engins, vergers conservatoires « Les Fruits retrouvés » à Beauvoir-en-Royans, ou encore verger de M. et Mme Magnat²⁴ - de nombreuses variétés ont pu être retrouvées et/ou identifiées.

Ainsi des variétés locales de poires dont certaines à profil unique ont pu être isolées, comme la 'Beurré du Carter', originaire du hameau du même nom à Saint-Pierre-de-Chérennes ; la 'Carmagnole', issue de ce même village mais qui semble être sans grand intérêt gustatif et que les anciens faisaient cuire après le pain dans leurs fours ; la 'Graille noire', ou les poires à cuire 'Evêque' et 'Véret'.

Une poire provenant de chez M. Magnat a reçu le nom du propriétaire chez qui elle a été découverte, tout comme M. Chorot est le découvreur éponyme d'une pomme venue de son terrain. La pomme 'Rose de Bouchetière' a, quant à elle, pris le nom du hameau de la commune de Vinay dont elle est originaire. Il s'agit d'une poire à couteau qui se tient également bien une fois cuite, et qui ne craint pas le carpocapse.



Poires 'Magnat' et 'Water banana', 2022– ©Cliché JMM



Dessin du verger Magnat à St-Nizier, 2022 – © JMM

²³ Les listes des espèces et variétés classées par famille sont consultables en annexes 3, 4, 5, 6, 7, 8.

²⁴ A ces différents vergers s'ajoutent de nombreux autres ou des arbres isolés appartenant à des particuliers.

D'autres pommiers se sont révélés comme uniques au terroir du Vercors : la 'Paratte' qui se vendait autrefois jusqu'à Marseille, la 'Cabassou' qui résiste exceptionnellement à la maladie, la 'Reinette vieille', la 'Rose de Montagne', très tardive, la 'Rose douce en fleur' ou encore la 'Rose de Rovon', dont la commune d'origine développe actuellement un conservatoire lui étant dédié.

Quant aux poires 'Chat', 'Curé', et 'Livre', bien que très anciennes et issues d'autres régions de France, elles semblent particulièrement adaptées à la région où elles sont très répandues. La poire 'Chapelan', particulièrement cultivée entre la Drôme, l'Isère et l'Ardèche, ne fait pas exception : elle est parfaite cuite au vin ou caramélisée à la cannelle, ainsi qu'en confiture associée à la courge 'Barbarine'. Les fruits à cuire sont intéressants pour la conservation surtout dans les régions montagneuses et froides, où il est difficile d'avoir des fruits et légumes frais durant l'hiver.



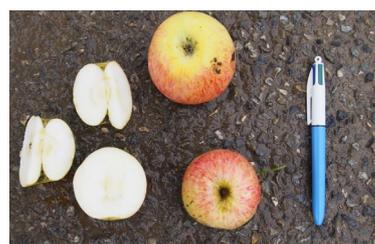
Pomme Rose de Bouche-tière, St-Pierre-de-Chérennes ©Cliché JMM



Pomme Fer, Engins ©Cliché JMM



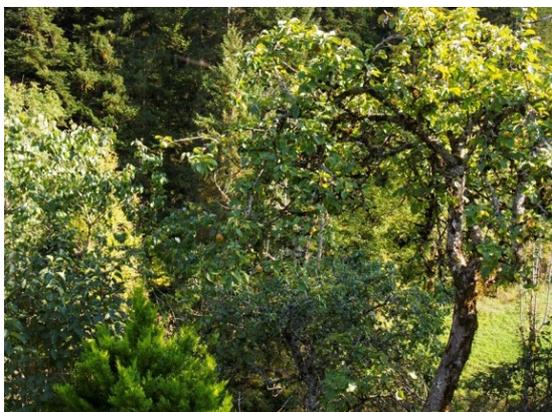
Pomme Mignonette d'Herbassy, Izeron ©Cliché JMM



Pomme Barbe, St-Laurent en Royans ©Cliché JMM

Les pommes 'Barbe' et 'Nationale', variétés lyonnaises devenues rhodaniennes, 'Florina' variété italienne connue sous le nom de 'Crédit agricole', la 'Mignonnette d'Herbassy', que le conte de Beaumont de Saint-Pierre-de-Chérennes aurait rapportée d'Autriche durant la guerre de 1870 et qui s'est admirablement adaptée au terroir qui l'a accueillie, la 'Dupard SNCF' qui a servi de porte-greffe pour nombre d'arbres du Verger "Les Fruits retrouvés", la pomme 'Fer de l'Isère', la 'Pocagne', normande, la 'Pointue de Trescléoux' des Hautes-Alpes, la 'Carmignolle' de la Drôme, la 'Transparente de Croncels' venue de Troye (Aube) présentent elles aussi un grand intérêt pour les cultures en Vercors.

Un verger repéré par C.D. reste à visiter à l'automne 2023, et nombre d'arbres doivent encore être identifiés. Des analyses génétiques programmées en 2024 sur une sélection pertinente d'arbres fruitiers permettraient de compléter le travail préliminaire déjà effectué par les Croqueurs de Pommes.



Vergers de M. P. – ©Cliché JMM, 2022

Il serait également intéressant d'obtenir plus d'informations sur la pêche 'Sanguine de Saint-Marcellin', la pêche de vigne 'de Sassenage', le prunier 'Pruneau rouge' ainsi qu'à propos d'autres prunes non identifiées pour le moment.

L'habitude des anciens de transplanter des variétés sauvages de petits fruits – framboisiers, cassissiers, groseilliers – dans leur jardin, nous permet aujourd'hui de retrouver ces variétés dans les cultures de particuliers qui ont conservé ces arbustes peu à peu domestiqués. Il serait sans doute nécessaire d'aller plus avant dans la recherche et l'identification de ces variétés, issues ou non de sauvage. En outre, la présence de mûriers, dont ceux de R.F. à Izeron, âgés d'au moins 300 ans d'après leur propriétaire, témoigne du passé de la région et de la présence de magnaneries jusque dans les années 1950. Si ces arbres étaient destinés à la nourriture des vers à soie, leurs actuels possesseurs soulignent le goût doux et sucré de leurs fruits et l'intérêt des feuilles qui peuvent palier avantageusement à un manque de fourrage. En effet, face aux périodes de sécheresse estivales de plus en plus fréquentes et intenses en France, le mûrier apparaît comme une ressource de très bonne valeur alimentaire - bonne digestibilité et bonne teneur en protéines.



Groseillier chez C.D.
– clichés JMM, 2022



Pomme Marie-Laure



Cognassier chez C.D.



Framboisiers chez C.A.

A Saint-Hilaire-du-Rosier, l'association des producteurs de cerises a pu nous fournir un nombre d'informations précieuses quant aux variétés locales de cerisiers dont les fruits servent à la fabrication du ratafia, rassemblées sous l'appellation « Guiche ».

Parmi elles, la 'Clos', résistante au gel, la 'Giroit', la 'Noire Boyer' et la 'Grand Flèche' sont les plus cultivées. La 'Grande queue', la 'Paire', la 'Petite noire', la 'Plomb', la 'Martin' sont très adaptées à la mécanisation ou encore la 'Pisseuse' est notable pour son peu de chair.

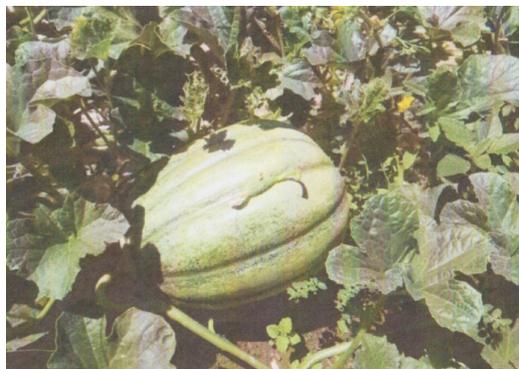
La présence du châtaignier, notamment dans les Coulmes, le Royans, ainsi qu'à l'Albenc, laisse présager la découverte future de variétés locales qu'il s'agirait de mettre en valeur. De futures recherches sont à envisager pour compléter les informations obtenues au Grand Séchoir, maison du pays de la noix à Vinay, que ce soit à propos des noix de Grenoble – 'Chaberte', 'Franquette', 'Mayette' et 'Parisienne' – ou d'autres variétés locales – 'de Vourey', 'Lozeronne', 'Meylanaise' – et régionales comme la 'Sanguine', ainsi qu'au sujet de leur répartition sur le territoire.

Il est courant de trouver quelques pieds de vigne à proximité des habitations ou au jardin, en plus des plantations destinées à la production de vin ; D.D. à Saint-Véran et B. et V. B. à Choranche continuent de produire le leur. Si le 'Baco', vigne noire créée dans les Landes, domine dans le Vercors malgré son interdiction, les cépages américains sont grandement présents, ainsi que quelques cépages d'origine régionale : 'Roussette' de la Drôme, 'Rayon d'Or' d'Ardèche, 'Muscat gris' d'Isère, 'Landot 244' de l'Ain, 'Jacquece' de Savoie et d'Isère. Cependant, les cépages locaux, identifiés par la documentation historique, ne semblent pas avoir résisté à la crise du phylloxera et n'ont pas été trouvés dans les enquêtes qui ont été menées. Dans le cadre des différents conservatoires mis en place dans le Vercors Nord, il pourrait être pertinent d'en réintroduire certains qui, face aux changements climatiques, pourraient avoir des propriétés et des valeurs intéressantes.

Au potager, outre les plantes locales spontanées transplantées au jardin, tel le chénopode ‘Bon Henri’, et les cultures les plus habituellement répandues, la courge ‘Melonne’ ou ‘Barbarine’ surprend par son usage en confiture. Le melon ‘De Saint-Sauveur’, ovale, peut peser jusqu’à 6 kilos et était très consommé dans la région, bien qu’un seul sur deux soit excellent... et l’autre destiné aux cochons. Parmi les pommes de terre, une variété, originaire du Puy-de-Dôme ou de l’Ardèche, s’est très bien implantée dans le village de Saint-Lattier pour devenir locale : la ‘Rose de la Lucienne’.



Courge Barbarine ou melon, St-André en Royans



Melon de St Sauveur ou de Pays, Saint-Sauveur – clichés JMM, 2022

L’histoire des voyages des plantes nous montre que de nombreuses espèces et variétés importées, acclimatées, sélectionnées ont un intérêt pour les populations qui les cultivent ; on parle alors de variétés d’intérêt local, car elles jouent un rôle prépondérant dans le patrimoine végétal du territoire et sont souvent associées à des usages, des techniques et parfois des pratiques culinaires très locales. Deux variétés de tomates récupérées dans le Trièves ont été renommées par leurs cultivateurs actuels sans que nous ne sachions si elles sont d’origine locale : la ‘Grange de Lys’ et l’Orange délice’. Il s’agit sans doute d’une même variété dont le nom a été déformé à l’oral.

A l’inverse, le nom de la tomate ‘Rose de Bouvante’ laisse présager une obtention en Royans.

Un Haricot plat mange-tout est cultivé depuis des générations à Engins pour sa facilité de culture, sa résistance aux maladies et son bon rendement ; pour autant aucun nom n’est ressorti au cours de l’enquête.

Au contraire, il n’y a plus que le souvenir du nom de la laitue batavia ‘La Brillante’, obtention de Tézier frères et présente à Auriol-en-Royans jusqu’aux années 1980-1990. Elle est ressortie dans l’étude Archipel des plantes gourmandes et a pour synonyme laitue batavia ‘de Romans’. Il est sans doute possible de la retrouver encore dans la collection des laitues de l’INRA qui se trouve à Avignon.

De même, faudrait-il aller voir l’asperge découverte par C.D. à Izeron dans un champ et étudier enfin le lien de l’estragon ‘Des moines’ avec le Vercors, au climat duquel il semble bien adapté, entre autres car il n’est pas gélif.



Haricot mange tout plat, Engins



Estragon des moines, Bouvante



Tilleul Bénivay – clichés JMM 2022

Si la vente de Tilleul représentait auparavant un revenu complémentaire dans les fermes ou pour les particuliers – la plupart partaient vendre leur récolte à Saint-Lattier au mois de juin – la chute du

marché a mis un frein à ce commerce, que certains poursuivent néanmoins en portant leurs fleurs à Die. Les habitants de Cognin-les-Gorges, Saint-Pierre-de-Chérennes, Saint-André-en-Royans et Izeron en témoignent, ajoutant qu'à l'époque, un tilleul se trouvait dans chaque corps de ferme, en plus de ceux en bordure de champs. Ils se déclinaient en diverses variétés sélectionnées selon leurs dates de floraison pour augmenter la période de récolte, ou encore selon la taille variée des fleurs : 'Bénivay', 'Baronnies', 'Carpentre', 'Peyrins', 'Saint-André', sont des variétés référencées dans les Baronnies, autre haut lieu de la culture et de la récolte du tilleul. Cependant, les variétés circulaient entre les massifs et il serait important d'identifier celles plus spécifiques au Vercors, car elles sont sans doute mieux adaptées au terroir et au climat.

Concernant les céréales, l'initiative du collectif les Pains du Vercors remet en valeur une boulangerie au four à bois, travaillant une farine venue du Trièves et tendant à l'avenir vers la production de pains 100 % locaux. Grâce à leurs réseaux, plusieurs acteurs s'échangent et multiplient des semences anciennes, en blé, orge, petit épeautre, seigle... P.V. à Autrans continue de semer la variété de seigle que son père possédait depuis les années 1960, possiblement 'Petkus', qui ne demande pas d'eau et fournit paille et grains pour l'alimentation des vaches. Quant à G.A. et L.A., ils tentent de multiplier à Autrans un blé qui se resème seul dans un pré à Engins, depuis qu'un précédent propriétaire du terrain avait laissé tomber des grains de son sac troué. Il reste un travail d'enquête à approfondir afin de déterminer les variétés encore présentes et cultivées sur le territoire. De même, une identification pourrait être envisagée sur les variétés retrouvées par hasard, tels les différents grains, sans doute de petit épeautre, issus d'un ancien silo au hameau des Clos à Villard-de-Lans. Utilisé jusqu'aux années 1950, il servit par la suite de lieu de stockage pour l'alimentation des poules jusqu'aux années 2000. Il serait, en ce sens, également nécessaire d'interroger les paysans boulangers présents sur le territoire.

2- Vercors Sud :

Gervanne : Gigors-et-Lozeron, Vercheny

Vercors drômois : Vassieux-en-Vercors, Saint-Martin-en-Vercors, Saint Julien-en-Vercors

Diois : Die, Sainte-Croix, Chamaloc, Châtillon-en-Diois, Boulc

Trièves : Clelles, Lalley, Mens, Le Percy

Les céréales occupent une place prépondérante dans les cultures du sud du Vercors. Si les variétés nationales et internationales y ont une grande place, un long travail de collecte, d'adaptation et de sélection est toujours en cours. L'action des paysans boulangers est, en ce sens, essentielle à la conservation de ces variétés anciennes comme à leur adaptation aux conditions contemporaines ; une grande diversité de variétés meunières se retrouve donc sur le territoire, semées et/ou panifiées en mélange.

Si ces blés populations sont constituées en grande part de variétés nationales, quelques variétés de régions proches s'y croisent tels le 'Bardeau du Forez', le 'Bleu des Alpes', le blé 'de Poyols' qui ne semble correspondre à aucune variété auparavant connue, le 'Mottin', le 'Mille vache rouge', le 'Poulard des Alpes', la 'Touzelle de la Drôme', la 'Touzelle des Hautes-Alpes', etc.

Le domaine des Hautes Glaces, situé dans le Trièves, près de Mens, s'attache quant à lui à la production d'orges de variétés diverses, adaptées au territoire. En partenariat avec un collectif d'agriculteurs, l'association Graines des Cimes, ils testent, cultivent différentes variétés de céréales paysannes ou populations.

Il s'agirait désormais d'approfondir l'identification de ces semences, qu'elles soient sauvages ou cultivées, de déterminer l'origine de certaines comme le blé 'Roussou', qui pourrait s'avérer local, ou encore d'étudier les obtentions locales récentes parmi lesquelles les blés 'C174' et 'C175'.

Outre le grain, la paille de ces céréales avait une importance capitale dans les fermes. Dans une exploitation de Vassieux-en-Vercors, le blé 'Rouge de Russie' servait ainsi à la fabrication du pain, mais aussi au rempaillage des chaises et enfin pour le bétail. La longueur et le traitement des pailles avaient alors toute leur importance. La même exploitation cultivait le seigle dit de « Quatre ans » qui, malgré ses avantages, était si imprévisible dans les rendements qu'il lui a été préféré le 'Tritical'.

Pour mieux envisager l'évolution de la pratique de pâturage – parcs – il semble nécessaire de s'attacher à la composition des troupeaux (nombre de bêtes) et à l'usage ancien des animaux dans les travaux de la ferme. Particulièrement soignées, les vaches devaient à la fois tracter les outils, produire le lait, faire des veaux.

Les plantes fourragères étaient alors semées en mélanges, par exemple minette, trèfle, lotier, vesce (ou *garousse* en patois), qui poussaient sous le couvert de l'avoine, ce dernier étant destiné aux chevaux. D'autres mélangeaient trèfle, fléole, luzerne et lotier. Une rotation des cultures s'organisait sur plusieurs années, laissant toute place à la luzerne, au sainfoin et à la fléole, fourrages particulièrement importants. La graine de sainfoin pouvait être cherchée à Vassieux-en-Vercors, où les fermes de plus grandes dimensions laissaient un espace dédié à la production de semences. Ces dernières décennies, une perte en diversité des prairies s'observe, ainsi qu'une perte de qualité, obligeant les agriculteurs à de nouveaux semis plus rapprochés. D'après certains témoignages, la luzerne doit désormais se renouveler tous les trois ans sur un terrain où elle restait auparavant quatre à cinq ans, le sainfoin ne se ressemait pas avant vingt ans contre cinq à six à l'heure actuelle.



Diversité des blés, © cliché Réseau Semences paysannes



Céréales dans le Trièves, © cliché E. Breteau, photographe

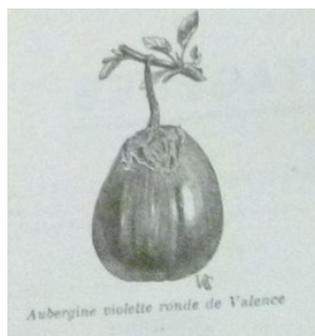
Le potager fournissait les compléments de cette alimentation animale : betteraves fourragères, choux pour les lapins, courge 'A cochons' à la chair orange pâle qui semble aujourd'hui disparue, rave 'Colvert' pour les cochons et les vaches.

Aux hommes, il donne nombre d'*Allium*, particulièrement en zone de montagne ; les dénominations locales de certaines variétés nous renseignent sur leurs origines, que ce soit la cébette 'De Châtillon', cultivée pour ses bulbes et ses feuilles, le poireau 'Du Perrier' issu d'un croisement entre quatre variétés dont le 'Bleu de Solaize' et le 'Saint-Victor', les oignons 'de la Drôme', 'Rose du Perrier' et 'Blanc de Châtillon'. Ce dernier, encore cultivé il y a une vingtaine d'année, semble aujourd'hui disparu. Quant à la pomme de terre 'De Limouches', elle trouve sa source sur le col éponyme, situé entre Léoncel, Le Chaffal et Châteaudouble ; des laitues de la proche région sont par ailleurs citées à Clelles, répondant aux noms de 'Grenobloise' et 'Gloire du Dauphiné'.

Il y a moins de certitude au sujet d'une laitue et d'un haricot retrouvés à Boulc, tous deux sous le nom de 'Raymond', que leur cultivateur actuel tient de son père dont il leur a offert le prénom.



Oignon de la Drôme, ©cliché Gregori Lemoine



Aubergine violette ronde de Valence,
Catalogue Tézier, 1930 – ADD 7M515

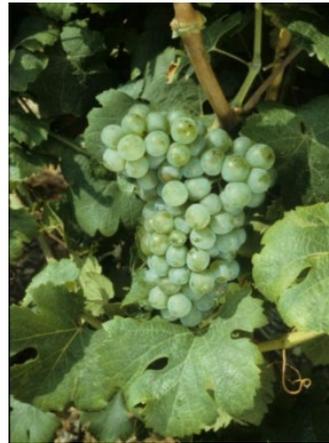
L'attention portée par les maraîchers aux variétés locales ou d'intérêt local nous a permis de mettre en évidence les aubergines 'Violette ronde de Valence' (Tézier, vers 1920) et 'X2009', obtenue récemment dans le nord de la Drôme, ou encore la carotte 'Demi-longue de Luc' bien adaptée aux sols lourds et argileux, originaire, comme son nom le suggère, de Luc-en-Diois.

A Saint-Julien-en-Vercors, un maraîcher cherche actuellement à retrouver un légume racine que produisait son grand-père, en faisant lui-même ses graines : il ne s'agit ni d'un chou-rave habituel ni d'un rutabaga, mais d'un légume de grosse taille, jaune à l'intérieur, très dur, long à cuire et pourtant gustativement patrimonial pour les habitants du secteur qui le cuisaient avec des pommes de terre avant de faire revenir les deux légumes à l'huile de noix et de manger la soupe.

Grâce au travail des maraîchers, mais aussi aux échanges entre particuliers et agriculteurs, souches variétales et pratiques associées se transmettent entre la montagne et la vallée. Reste la problématique de l'adaptation au climat des zones de moyenne montagne, problématique qui conduit dans le Trièves à la réhabilitation du cépage 'Onchette', né dans la vallée du Drac et aujourd'hui inscrit dans le catalogue national. Si le territoire du sud du Vercors a connu un développement intensif des cultures de vignes, notamment pour la production de Clairette et de Crémant de Die, autour des cépages 'Clairette' et 'Muscat', on observe également une grande diversité de vignes dans la vallée de la Drôme, dont certains cépages ont été conservés comme persistance d'un usage familial d'auto-production de vins rustiques. Aux côtés du 'Baco', originaire des Landes et qui se plaît en Vercors, un ensemble de cépages locaux se dessine : le 'Durif' et le 'Fénat' (ou 'Feunate'), originaires respectivement de Tullins et du Diois, le 'Joubertin' de Claix ou encore le 'Peloursin' de la proche vallée du Grésivaudan, et la 'Roussane' drômoise. Bien que peu d'individus de ces variétés anciennes persistent encore, notamment à cause de la réglementation, certaines variétés toujours présentes peuvent être multipliées par bouturage. A Vercheny, existe ainsi une collection de vignes locales. Quant au Trièves, il a relancé sa filière viticole autour de jeunes agriculteurs engagés, à la suite d'un énorme travail de réhabilitation de cépages anciens, originaires de régions voisines et existant traditionnellement sur le territoire : 'Verdesse' de la Drôme, 'Douce Noire' alpine, 'Altesse' de Savoie, 'Bia blanc' des vallées de l'Isère et du Rhône, 'Persan' de l'Isère et de la Savoie. N'oublions pas, outre la mise en valeur de ces cépages, celle des modes culturels anciens : vignes complantées d'arbres fruitiers, treilles, association au saule qui permet de fournir les liens pour maintenir les vignes.



Cépage Onchette



Cépage Verdesse

©clichés Grégori Lemoine, 2022

Si le vin tient une grande place dans les cultures du Sud du Vercors, il en est de même pour les noyers, dont sont privilégiées les variétés à huile dans la vallée de la Drôme. Plus petites, ces noix sont également plus goûteuses : 'Lozeronne', 'Petite ronde', 'Meylanaise' ou encore 'Chaberte', qui fait partie de l'appellation « Noix de Grenoble » tout comme la 'Franquette', la 'Mayette' et la 'Parisienne'. Cependant, bien qu'il y ait toujours eu une production d'huile de noix, en particulier dans le Trièves, la conduite des arbres en vergers intensifs dans la vallée de la Drôme reste une pratique relativement récente, et qui à terme pourrait poser un problème.

Récent également est le développement économique de la filière des plantes médicinales : la coopérative de Vercheny existe ainsi depuis les années 1970. Si certains usages médicinaux sont ancestraux, comme la cueillette du tilleul, une étude reste à mener sur leur identification, la chronologie de leur sélection et leurs intérêts médicinaux ou culturels spécifiques. Les régions du Diois et de la Gervanne sont particulièrement impliquées dans cette production de plantes médicinales et aromatiques au sein de pratiques culturelles où se croisent petits cueilleurs, agriculteurs et secteur agro-industriel, mais surtout se rencontrent le sauvage et le cultivé. Ainsi, la lavande se distille à Chamaloc, la lavande ensauvagée se cueille à Menée, tandis que des espèces sauvages sont introduites dans les plantations. Nombreuses sont les plantes à usage médicinal entrées au jardin, selon une pratique déjà ancienne de domestication des plantes « utiles » à l'homme. Il reste néanmoins un point de vigilance à garder à l'esprit : celui de l'impact sur les ressources végétales naturelles de l'engouement d'un public qui s'improvise ou se découvre cueilleur, sans en connaître toujours les règles.

Quant à la production fruitière dans le sud du Vercors, il semblerait qu'elle tienne une place moins importante que dans le nord. Sur le plateau, en proximité des villages, nombre de variétés auxquelles nul nom n'a encore été donné, sont toujours appréciées et valorisées localement par l'incitation à produire son jus de pomme grâce à l'association Saint-Jus-de-Pomme par exemple. Parmi ces arbres, des pommiers francs sont dits « pommiers-graines » ; d'autres sont greffés selon des savoir-faire propres à leur village.

Un long travail de collecte et d'étude des variétés en permet la diffusion et la promotion, entre autres au sein de vergers conservatoires. Jérôme Munoz, pépiniériste, a de son côté mené des recherches poussées sur les variétés locales, parmi lesquelles il a pu identifier la pomme 'Baraou' cultivée dans la Drôme depuis des décennies, mais aussi multiplier la pomme 'De Quint', issue de la vallée éponyme.

Parmi ces variétés locales, certaines pourtant bien connues des populations locales, sont absentes des catalogues officiels : le prunier 'Roux d'œuf', variété rustique et productive arrivée par trois sœurs de confession protestante venues de Drôme provençale pour se marier à Boulc ; le prunier 'Rasinou', typique du Trièves, variété mi-sauvage dont les fruits se prêtent parfaitement au séchage, aux

confitures, tartes et autres eaux de vie ; plusieurs exemples de pêcheurs de vigne ou de pêche sanguine telle la 'Vineuse de Lalley'²⁵, une poire de conservation dite « d'hiver » ou un figuier dit 'Du Diois' ou 'Dioise' adapté aux rigueurs du climat. Une autre variété de figues vertes, elle aussi bien adaptée, reste à identifier dans le Diois. Notons également l'acclimatation de l'abricotier 'Du Népal', ramené dans le Haut-Diois il y a environ 25 ans et offrant un petit fruit délicieux.



Abricotier du Népal



Figuier du Diois, © clichés Grégori Lemoine, 2022

3- Liste des variétés retrouvées sur le terrain

Aux cours des enquêtes de terrain, un grand nombre d'espèces et de variétés a pu être observé, et certaines collectées. Il s'agit principalement de graines, rapatriées provisoirement au sein des conservatoires du CRBA. Une liste en a été faite qui peut être consultée en [annexe 9](#).

Certains fruits ont aussi été récoltés en vue d'une première identification et caractérisation effectuée par Yves Barbier, membre des Croqueurs de pommes de l'Isère, afin de faire un choix éclairé dans le prélèvement et l'envoi en analyse génétique de futurs échantillons pour l'année 2024. (Voir son compte-rendu en [annexe 2, sources documentaires : n°2.13.1](#)).

V- Conclusion

Un nombre important de variétés patrimoniales cultivées au sein du Parc du Vercors a été recensé dans l'histoire locale ou retrouvé au cours des enquêtes de terrain. Cette diversité des espèces mises en culture est principalement liée à la pluralité des terroirs et climats qui constituent le Vercors. L'histoire a démontré que l'homme a dû s'adapter à ces contrastes parfois difficiles, par des savoir-faire propres à ce territoire.

Les variétés patrimoniales, locales ou d'intérêt local se sont adaptées à ces différentes contraintes naturelles. Créées ou sélectionnées pour un type de sol, un climat et donc à une altitude précise, les retrouver représente aujourd'hui un enjeu qui apparaît déterminant pour une agriculture plus résiliente, face aux changements climatiques.

Favoriser de nouveau leur expérimentation dans la région permettra aux agriculteurs, mais aussi aux particuliers et aux consommateurs, la ré-appropriation d'un patrimoine biologique et culturel dont notre avenir pourrait dépendre.

²⁵ Pêche sanguine qui se trouve au catalogue de l'arboriculteur « Sylvefruit », une pépinière d'altitude située dans le Trièves et qui travaille en collaboration Pépins&cie à Saint-Laurent-en Royans.

VI- Pistes de valorisation

Si l'étude historique et de terrain a permis d'identifier nombre de cultures propres ou particulièrement adaptées au Vercors, des pistes restent à explorer. Leur mise en valeur doit être conduite lors d'actions d'envergure territoriale qu'il nous a paru pertinent de rassembler par filières et grandes familles de plantes.

Les céréales intéressent ainsi deux principales filières : la boulangerie et la brasserie/distillerie.

De là, il nous paraît primordial de caractériser et qualifier les variétés en fonction de leur utilité pour l'une ou l'autre. Ainsi, seraient déterminés les blés et autres céréales panifiables pour obtenir des farines méritantes, telles que peuvent les définir le réseau et la fédération des paysans-boulangers, ou encore les professionnels de la minoterie, avec l'appui d'organismes comme le CRBA ou l'ARDREAR AURA. Cette dernière a mis en place un programme d'actions concrètes qu'il s'agirait de soutenir. Parmi elles, une rencontre régionale des semences rassemble chaque année boulangers, paysans-boulangers, et céréaliculteurs. En complément, tous les ans au mois de juin, la « Tournée des blés » permet de découvrir les variétés *in vivo*, dans les champs des paysans : une participation à cet événement serait l'occasion de collecter les variétés actuellement cultivées et d'en connaître les savoir-faire associés. Enfin, le « Groupe Blé » rassemble des paysans-boulangers : il pourrait permettre l'émergence de liens entre les collections individuelles comme la mise en place et la poursuite de partenariats entre boulangers et agriculteurs telle qu'entamée par Les Pains du Vercors au sein de l'association Jolie Colo.

Par la suite, ces partenariats devraient s'étendre à une fédération des paysans-boulangers du Vercors et des régions environnantes avec la filière minoterie, qui prendrait à la fois appui sur les liens existants et créerait des relais disséminés dans le Vercors, afin qu'une dynamique pérenne profite à tous. Elle permettrait également une mutualisation du matériel de récolte entre les acteurs territoriaux, mais également leur participation à un programme de recherche et d'expérimentation collectif en partenariat avec universités et laboratoires, concernant à la fois le grand épeautre et le seigle, mais aussi la sélection de variétés de blés comme une poursuite des essais individuels sur les variétés anciennes, population ou d'altitude.

Les mêmes objectifs de sélection, de mise en culture et d'expérimentations des variétés anciennes, locales ou d'intérêt local doivent être mis en place et éprouvés sur l'orge et le houblon pour ce qui concerne la filière brasserie ; et sur l'orge, le seigle, l'avoine et le grand épeautre pour la filière distillerie (whisky). Un programme de sélection des céréales et houblons tant adaptés à l'altitude que résilients face aux changements climatiques pourrait ainsi être défini et instauré avec l'appui de centres de recherches, d'universités, etc. Ces différentes actions permettraient une revalorisation de la culture de l'orge dans le territoire. Distilleries, brasseries et agriculteurs deviendraient partenaires depuis la mise en culture, l'expérimentation des variétés jusqu'à la transformation en produits d'origine locale. Le partenariat entre le Domaine des Hautes Glaces et l'association Graines de Cimes offre un bel exemple à transposer vers d'autres acteurs locaux.

Ces enjeux croisent ceux des filières de l'arboriculture et du maraîchage, en particulier pour la reconnaissance de variétés adaptées au territoire, la mise en évidence de variétés tardives ou adaptées à la culture à plus de 1000 mètres d'altitude. Un important travail de qualification des variétés, dont certaines sont déjà bien implantées, est en cours et doit être poursuivi par le génotypage tant des fruits à pépins locaux – une sélection sera à faire entre les arbres présents sur 18 sites identifiés – que des légumes. La poursuite des collectes – sous forme de graines, greffons, fruits, tubercules, boutures – élargira le panel existant des variétés à qualifier, par caractérisation agronomique des plantes potagères ou lors de session de description, comparaison et détermination

des arbres fruitiers. L'observation des caractéristiques culturelles ainsi que la dégustation lors de commissions organoleptiques, conduiront, à l'appui des résultats, à une sélection participative de variétés, tandis que la création d'un réseau de pépiniéristes conseils aiguillera tant les professionnels que les particuliers dans leurs choix de variétés. Leur association en cultures intercalaires dans un système d'agroforesterie par exemple, peut être envisagée comme l'exploration des complémentarités du territoire et permettrait à chacun de cultiver en conscience.

Si la poursuite du recollement des savoirs et savoir-faire locaux est essentielle – via l'audio, la vidéo, le dessin, etc. - sa valorisation au sein d'une base de données facilement accessible et exploitable, en parallèle d'un site dédié présentant une interface/cartographie serait l'un des outils privilégiés de la diffusion de ces connaissances. Les structures à échelle territoriale - Lycées agricoles de Romans, de Bourg-les Valence, de Die, de Saint-Ismier et de la Côte-Saint-André, Mairies, Espaces Tests Agricoles – comme les jardins partagés ou les terrains exploités par des particuliers sont un grand atout pour la conservation et la multiplication des variétés retrouvées. Des collections pourraient ainsi être créées, des jardins et champs conservatoires installés chez des partenaires privés ou au sein des communes, étayées d'un réseau d'acteurs de la conservation reliant maraîchers, pépiniéristes, semenciers, centres de formation professionnelle et de promotions agricoles, CRBA, etc., réseau auquel les musées pourraient également apporter leurs compétences.

En ce qui concerne les légumes, leur multiplication serait essentielle, soutenue par des formations « faites vos graines » et « adopter des graines », le tout documenté de fiches de suivi détaillées. Pour les arbres et arbustes fruitiers, il s'agirait de définir la stratégie de conservation et de multiplication sur la base de la liste des variétés d'intérêt loco-local, régionale d'intérêt local, nationale d'intérêt local et internationale d'intérêt local tout en consolidant les savoir-faire et en déterminant le besoin de formation lié à une meilleure connaissance des pratiques culturelles. Des guides type « guide de plantation », « faire des semences », ou encore « guide de taille » pour les fruitiers appuieraient ces formations dédiées, comme le feraient les ateliers mobiles d'échanges de pratiques et transfert de compétences quant à la sélection, la multiplication des semences, la plantation, les techniques de cultures des légumes, la taille et le greffage des fruitiers mettant l'accent sur le choix du porte-greffe. En complément, la mutualisation de matériel pour les professionnels ou les particuliers – outils de récolte, tri des semences, pressoirs... - entre autres au sein de petites CUMA serait un atout majeur pour le territoire.

Toutes ces actions trouveront leur aboutissement dans l'organisation d'événements en vue de porter ce patrimoine à la connaissance du grand public. Culture agricole et usages sont à considérer comme un capital à transmettre, en particulier lors de rencontres dédiées au monde végétal : fêtes de la pomme, foires aux plantes, visites de conservatoires agrémentées d'ateliers, etc. seraient autant d'occasion de transmettre les histoires liées aux variétés présentes sur le territoire, puis d'en faire découvrir les usages singuliers ou traditionnels, dans l'espoir d'un changement des habitudes de consommation. En ce sens, la valorisation culinaire de ce patrimoine reste centrale. La mise en place d'ateliers de découverte auprès de publics divers permettrait d'initier les habitants, en particulier les plus jeunes, aux saveurs retrouvées, à la consommation de produits locaux et de saison sous des formes qui leur étaient inconnues (ou oubliées) : poires de conservation, prunes séchées dans les fours à pains (prune 'D'Ente'), eau de vie (prune 'Rasinou'). Il s'agirait de s'appuyer sur les initiatives existantes – l'installation du Pressoir du Trièves encourage par exemple à utiliser les fruits auparavant laissés à pourrir – et d'en étendre la portée : mettre en relation et partenariats les différents pressoirs du Vercors ou les structures productrices de kirsch et ratafia pour développer une filière pérenne au travers d'un réseau d'acteurs vertacomiriens ; récolter et déterminer les variétés anciennes et/ou locales apportées par les particuliers à la distillerie de fruits de Chamaloc, etc. Les restaurateurs locaux ont toute leur place dans ces initiatives : leur connaissance de l'usage des saveurs leur permettra de travailler des produits locaux, en circuits-courts, pour des recettes patrimoniales de saison et, à terme,

de remettre en valeur une variété à cultiver qui serait le cœur d'une recette traditionnelle, inscrite au patrimoine culinaire alpin.

En parallèle, il apparaît que le Vercors sera demain amené à devenir une région productrice de vins, en raison du changement climatique. Si certains vignobles sont déjà bien implantés – et reconnus – d'autres cépages locaux mériteraient une diffusion plus large, associée à la plantation d'un vignoble de montagne expérimental, sur la base de cépages anciens : le Vercors regroupe en effet des territoires divers, permettant une grande diversité de développement des vignobles et de leurs variétés locales. En ce sens, les statistiques agricoles de 1882, voire plus anciennes, constituent une base de réflexion solide.

Dans une perspective plus large d'autonomie alimentaire humaine, mise en péril par le changement climatique, **la culture de légumineuses**, anciennes et variées bien que nous ne connaissions pas actuellement le détail des variétés, reste centrale en Vercors. Leur usage est également historiquement associé à la nourriture animale, et s'inscrit parfaitement dans une perspective d'autonomie face aux enjeux soulevés par les modifications du climat. Ainsi, le choix des fourrages doit lui aussi s'orienter vers des variétés adaptées et plus résilientes face à la sécheresse. A terme, il s'agirait de relancer la production de semences en fenasse, luzerne, etc. A Beaufort, des semences de sainfoin naturel, non inscrites au catalogue, seraient par exemple à retrouver et collecter, en vue d'une multiplication. Le mûrier, présent historiquement sur le territoire pour son lien à la sériciculture, peut quant à lui trouver de nouveaux usages en complément du fourrage existant – ou en remplacement de celui qui manque – pour son taux élevé en protéines, qui diminue les pertes d'azotes dans les urines du bétail.

Une dernière filière avait toute son importance sur le territoire : **celle des plantes médicinales**, aujourd'hui en légère perte de vitesse. Nombre d'espèces sauvages étaient auparavant cueillies et ont été acclimatées à la culture. Parmi elles, la lavande du Diois mérite une mise en valeur nouvelle au travers de la distillerie, plus particulièrement de variétés à resélectionner par le sauvage. De même, la filière du tilleul dans le Royans mérite un développement nouveau, en s'appuyant sur les variétés locales ou régionales, dans un travail en réseau avec les Baronnie pour une sauvegarde et une exploitation pérenne face à la concurrence internationale.