

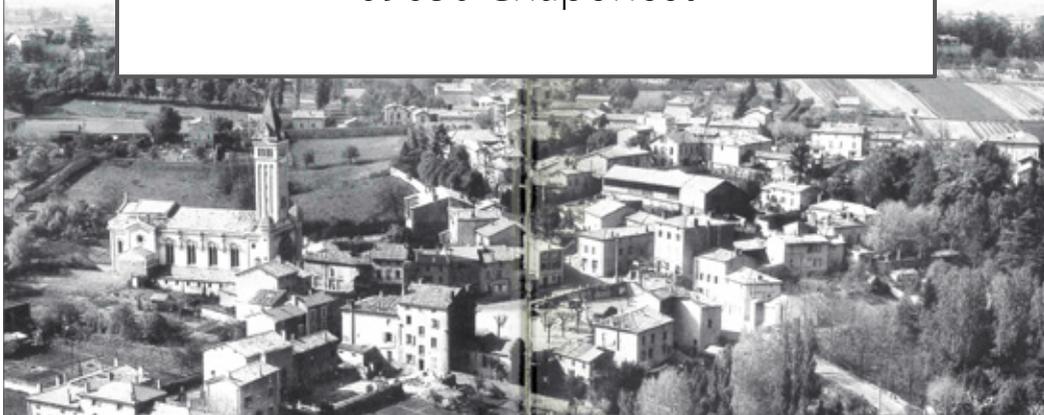
# Chaponost, autrefois



**Objets anciens exposés  
au lavoir municipal**

-

rue Joseph Jomand  
69630 Chaponost



# INTRODUCTION



**Au 18<sup>ème</sup> siècle, terres et vignes occupaient les trois quarts de Chaponost\***. Le paysage agricole de la commune était notamment marqué par **la culture de la vigne et des céréales** qui constituaient les principales sources de revenu des producteurs locaux.

En 1878, l'épidémie du phylloxera **détruit le vignoble**. Une partie est replantée, l'autre est remplacée par **la culture de la fraise et les arbres fruitiers**. **Des mûriers**, désormais disparus, sont également plantés pour **l'élevage du ver à soie**.

Au 20<sup>ème</sup> siècle, **des cultures secondaires** (pomme de terre, colza, topinambours...) apparaissent et **des plantations de sapins de Noël** se développent.

La mise en œuvre de ces cultures se faisait à l'aide de **nombreux outils dont quelques-uns ont été donnés ou récupérés** par l'association Histoire et Patrimoine de Chaponost pour **servir de témoignage et conserver la mémoire des activités d'antan** sur la commune.

**Ces outils, désormais exposés dans l'ancien lavoir communal**, sont présentés dans ce livret.

**Aujourd'hui, l'agriculture biologique évolue** à travers l'élevage pour la viande (bœuf, poulet) et le maraîchage.

Document réalisé par la commune de Chaponost :  
Mairie de Chaponost, 5 avenue Maréchal Joffre 69630 Chaponost  
04.78.45.31.33  
[www.mairie-chaponost.fr](http://www.mairie-chaponost.fr)

En collaboration avec l'association Histoire et Patrimoine :  
57 avenue Paul Doumer 69630 Chaponost  
[histoirepatrimoinechaponost@gmail.com](mailto:histoirepatrimoinechaponost@gmail.com)  
<http://histoire-patrimoine-chaponost.asso.web.com>

Ce document est disponible :

- à l'Office de Tourisme des Monts du Lyonnais (bureau de Chaponost), 16 rue René Chapard 69630 Chaponost  
04.78.45.09.52 / [accueil.chaponost@montsdulyonnaistourisme.fr](mailto:accueil.chaponost@montsdulyonnaistourisme.fr)
- à la Maison Berthelot (siège de l'association Histoire et Patrimoine), 57 avenue Paul Doumer 69630 Chaponost
  - en Mairie, 5 avenue Maréchal Joffre 69630 Chaponost
- sur le site internet de la ville de Chaponost, rubrique Mairie > découvrir la ville

Photos des outils © Mairie de Chaponost | Juillet 2019

*\* D'après le registre « terrier Contamine » également appelé « registre-terrier » ou « papier-terrier ». Il se présentait sous la forme d'un inventaire et contenait une description détaillée de toutes les terres relevant d'un territoire.*



Glossaire.....p. 6

**OUTILS AGRICOLES.....p. 8**

- 1** La houe à main.....p. 9
- 2** La brosse.....p. 9
- 6** Les racles ou diables.....p. 9
- 7** La fourche à cailloux.....p. 10
- 16** La brabannette.....p. 10
- 17 18 20** La houe ou galère.....p. 11
- 19** L'outil à main.....p. 12
- 22** Le semoir.....p. 10

- 23** La herse en fer.....p. 13
- 25** La herse en bois.....p. 13
- 33** La charrue pour gros labour.....p. 12

**EXPLOITATION DE LA VIGNE...p. 14**

- 3** Le fessou.....p. 15
- 4** La bigue.....p. 15
- 11** Le baillard.....p. 15
- 13** La charrue vigneronne à deux versoirs.....p. 16
- 14** La charrue vigneronne à un soc.....p. 16

- 15** La décavillonseuse.....p. 17
- 21** Le scarificateur.....p. 18
- 24** Les tonneaux.....p. 18
- 26** Le pressoir à vis.....p. 17
- 27** Les bonbonnes.....p. 19
- 29** La benne en bois.....p. 19

**CULTURE DES CÉRÉALES.....p. 20**

- 12** Le tarare.....p. 21
- 30** Le coupe-paille.....p. 21
- 34** Le moulin à farine.....p. 21

**BLANCHISSERIE.....p. 22**

- 10** L'essoreuse.....p. 23

**AUTRES OUTILS.....p. 24**

- 5** La bascule à romaine.....p. 25
- 8** La scie de long.....p. 24
- 9** Appareil pour mettre en sac le charbon.....p. 26
- 28** Appareil pour mettre en sac.....p. 26
- 31** La chèvre.....p. 24
- 32** Le tombereau.....p. 25

# GLOSSAIRE

## **Ameublier**, *verbe (p. 9, 12)*

Dans le domaine de l'agriculture, cela signifie rendre une terre plus meuble, plus légère, généralement en la bêchant et en la retournant.

## **AOC**, *nom féminin (p. 14)*

Abréviation de « Appellation d'Origine Contrôlée ». Il s'agit d'un label quant à l'identification d'un produit alimentaire (le vin, par exemple). Un produit est pourvu de ce label quand il est produit et transformé dans une même zone géographique et selon un savoir-faire unique.

## **Arboriculture fruitière**, *nom féminin (p. 8)*

L'arboriculture désigne l'activité humaine qui consiste à cultiver des arbres. L'arboriculture fruitière demande les compétences nécessaires à l'entretien des arbres fruitiers et à la production de fruits en verger.

## **Batteuse**, *nom féminin (p. 21)*

Machine agricole qui sert à égrener les céréales et à séparer le grain de la balle et de la paille.

## **Bétail**, *nom masculin (p. 8, 21)*

Ensemble des animaux d'un élevage, à l'exception de la volaille.

## **Blanchisserie**, *nom féminin (p. 23)*

Etablissement spécialisé dans le blanchissage du linge.

## **Butter**, *verbe (p. 11, 15)*

Enterrer d'une légère butte de terre.

## **Cep**, *nom masculin (p. 11, 15, 16, 17)*

Dans le domaine viticole, un cep désigne le tronc et les branchages d'un pied de vigne, de forme tortueuse. De façon plus générale, on appelle également cep le tronc d'un petit arbre ou d'un arbuste.

## **Débiter**, *verbe (p. 24)*

Couper en morceaux.

## **Longeron**, *nom masculin (p. 17)*

Poutre transversale qui sert à maintenir certains assemblages.

## **Phylloxera**, *nom masculin (p. 14)*

Maladie de la vigne.

## **Semis**, *nom masculin (p. 12)*

Terre où poussent les graines que l'on sème.

## **Soc**, *nom masculin (p. 11, 16)*

Élément de la charrue. Il s'agit d'un fer large et pointu servant à couper la terre horizontalement et à la faire glisser sur le versoir.

## **Tanin**, *nom masculin (p. 18)*

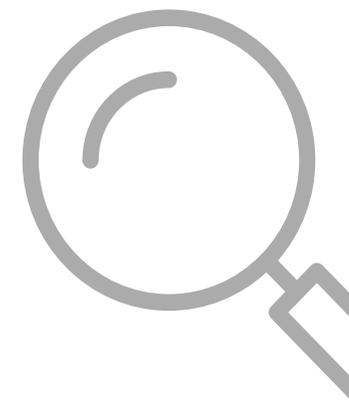
Substance organique présente dans les pépins et les rafles de raisin.

## **Vannage**, *nom masculin (p. 21)*

En agriculture, action de nettoyer les grains à l'aide d'un van.

## **Versoir**, *nom masculin (p. 10, 11)*

Élément de la charrue qui retourne la terre sur le côté.



# Les outils AGRICILES



Du 18<sup>ème</sup> au 20<sup>ème</sup> siècle, les cultures de la vigne, des céréales, de la fraise et l'arboriculture fruitière\* constituaient les principales sources de revenu des agriculteurs locaux.

L'émergence des cultures secondaires comme la pomme de terre, le colza, les betteraves fourragères et les topinambours **apportèrent une sécurité alimentaire et un complément de nourriture** pour le bétail\* après la destruction du vignoble à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle et pendant les périodes de guerre et de restrictions alimentaires.



Moissonneuse-lieuse utilisée jusque dans les années 1960  
Photo extraite du livre « Chaponost, un village dans l'histoire »



## La houe à main

est un outil composé d'une lame tranchante faisant un angle aigu avec le manche et servant à ameublir\* le sol.

n°1



## La brosselle

est un outil à trois dents qui servait principalement à l'arrachage des pommes de terre.

n°2



## Les ractes ou diablos

servaient au désherbage en terrain léger.

n°6



## La fourche à cailloux

servait principalement à ramasser les cailloux d'une terre travaillée.

n°7



n°16

## La beabannette

était utilisée pour les labours légers. Elle permettait de faire basculer les versoirs\* plus rapidement. Fabrication semi-industrielle.



n°22

## Le semoir

creusait des petits sillons, laissait tomber la graine puis la recouvrait de terre et tassait cette dernière.



n°17



n°20

## La houe ou galère

était utilisée pour le travail superficiel du sol dans les champs et les jardins. Elle est indispensable pour effectuer de nombreux travaux, notamment **pour remuer et émietter la terre après bêchage, désherber, butter\* les pommes de terre et creuser le sol lors des plantations.**

La pièce de travail, en métal, est aplatie sous forme d'une lame qui peut être pleine ou à dents. On pouvait changer les socs\* et régler le déporté. Avec un versoir, elle jetait de la terre au pied du cep\*.

## Cette houe ou galère

servait pour la culture des fraisiers et des légumes.



n°18





### L'outil à main

servait à ameublir\* le sol et à détruire l'herbe.



### La charrue pour gros labour

servait à ameublir la terre et à la préparer à recevoir le semis\*. Elle permettait également d'enfouir les résidus des cultures précédentes, les mauvaises herbes, le fumier, et d'accélérer la minéralisation de la matière organique.



### La herse en fer ou herse canadienne

### La herse en bois



La herse - en fer ou en bois - est constituée d'un châssis en forme de grille, formée de deux séries de barres, les unes verticales, les autres horizontales, parallèles entre elles et fixées aux points de croisement. Cet outil est muni de dents courtes et proches les unes des autres qui **permettent de travailler la terre en surface pour préparer un lit de semences ou pour le recouvrir**. Son passage aplanit le sol, en pulvérisant les mottes, et en enlevant tout ce qui pourrait gêner la germination de la semence.

# Les outils servant à l'exploitation DE LA VIGNE



**La culture de la vigne a connu une constante progression du 18<sup>ème</sup> au 19<sup>ème</sup> siècle :** 263 hectares en 1730 à 310 hectares en 1832. Mais, à partir de 1878, le phylloxera\* détruit le vignoble. **En 1906, Chaponost compte 298 hectares de vignes replantées** avec des hybrides de cépage américain et la récolte est de 10 000 hectolitres.

En 1984, les coteaux du Lyonnais sont classés en AOC\*.

**L'association « Les Coteaux de Chaponost » relance en 2009 l'exploitation d'une des dernières vignes de la commune,** située à l'Arcelans (1250 m<sup>2</sup>, 500 pieds de vigne, Gamay et Chardonnay).

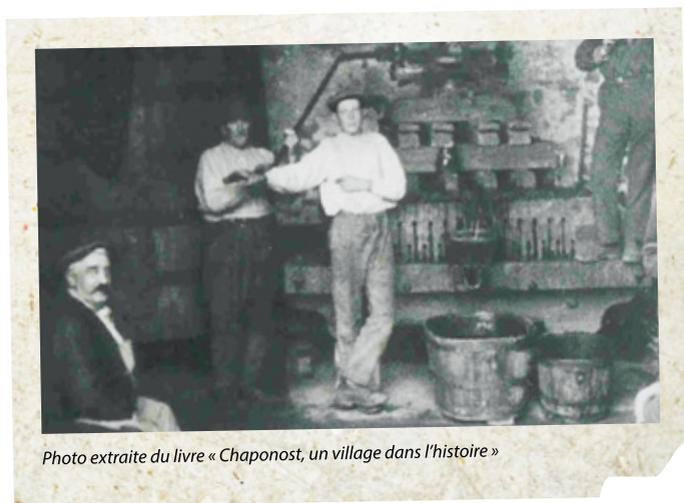


Photo extraite du livre « Chaponost, un village dans l'histoire »



n°4

## La brique

est un outil à deux dents qui servait en particulier à butter\* et débutter les ceps\* de vigne.

## Le fessou

est une houe triangulaire aigüe utilisée pour la culture des vignobles.

n°3



n°11

## Le baillard

servait en particulier à transporter le fumier dans les vignes.



### La charrue vigneronne à deux versoirs

était utilisée pour l'entretien des vignes et des vergers.

La pièce présentée est une fabrication artisanale réalisée par le forgeron Taconnet ou Imberdis de Chaponost, vers 1900.

n°13



n°14

### La charrue vigneronne à un soc

avec dispositif de réglage qui déportait le soc\*, permettait de passer près des ceps\* de vigne et de garder l'axe de tirage.

La pièce présentée est une fabrication semi-industrielle de marque Bourguignon.

16



### La décaraitlonneuse

servait à enlever le cavaillon (butte de terre formée entre deux ceps pendant l'automne). Elle possède un dispositif qui permettait de passer près des ceps.

n°15



### Le pressoir à vis

Celui-ci daterait du 18<sup>ème</sup> siècle. **Il servait à extraire le jus de raisin lors du pressurage, étape importante de la vinification.** Les raisins étaient écrasés par une vis placée verticalement au centre d'un bâti-cage cylindrique, s'appuyant sur une série de longerons\* croisés et empilés en forme pyramidale pour répartir la pression.



n°26



17



## Le scariificateur

à cinq dents (deux devant et trois à l'arrière) était utilisé pour se débarrasser des herbes résistantes dans les vignes.



n°21

## Les tonneaux

de différents volumes (300L, 200L, 100L) **facilitaient le transport et la conservation des liquides de consommation, tel que le vin, mais ils servaient surtout à donner du goût.**

Le bois de tonneau apportait, au bout de quelques mois, des tanins\* aux liquides qu'il contenait mais aussi des arômes secondaires. Les tonneaux étaient généralement fabriqués en chêne.



n°24



## Les bombonnes

sont des récipients de capacité variable, en forme de bouteille ventrue, destinées à contenir certains liquides, dont le vin.

n°27



## La benne en bois

était utilisée lors des vendanges. Le contenu des paniers des vendangeurs était alors vidé dans les bennes qui, une fois remplies, étaient acheminées jusqu'à un char. Elles étaient ensuite vidées dans des cuves en attendant la fermentation du raisin.



n°29

# Les outils utilisés pour la culture DES CÉRÉALES



Dans la **seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle**, on cultive essentiellement **le seigle, le froment et l'avoine**.

La production de certaines céréales suit la courbe d'utilisation du cheval qui a peu à peu été remplacé par des engins motorisés.



Photo de la famille Besson



n°30

## Le coupe-paille

servait à couper la paille pour la litière du bétail\*.



## Le moulin à farine

permettait, suivant le réglage, d'obtenir un moulinage grossier destiné au bétail ou de la farine.

n°34



n°12

## Le tarare

apparu au début du 18<sup>ème</sup> siècle aux Pays-Bas, **était utilisé lors du vannage\***.

**Il permettait de remplacer le vannage manuel** qui se faisait par jour de grand vent avec un van en jetant en l'air les grains pour les séparer des impuretés.

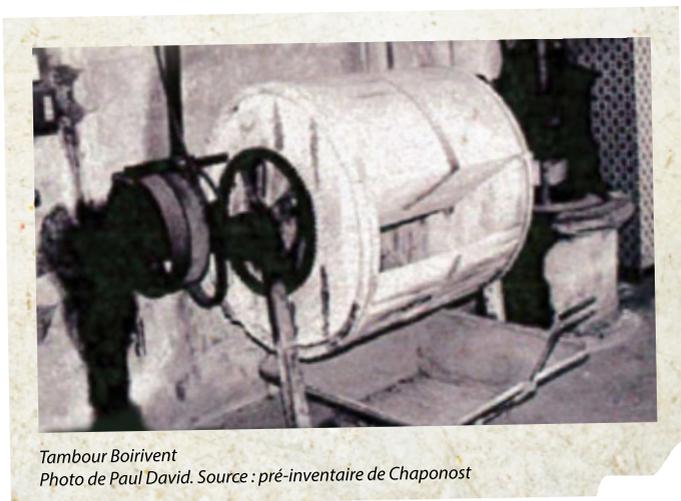
Il est constitué d'un ventilateur et de grilles, le tout actionné par une manivelle ou parfois un moteur. Avec les progrès de la mécanisation, le tarare fut intégré dans la batteuse\*. La séparation des graines des multiples indésirables (poussières, mauvaises graines, balles...) était une première étape. Pour l'utilisation en semences de ces graines, il fallait les trier avec des grilles vibrantes et des alvéoles rotatives.

# Une machine utilisée dans les BLANCHISSERIES



**Chaponost a compté 14 blanchisseries jusqu'à la première guerre mondiale, puis leur nombre a diminué jusqu'à ce qu'il n'en reste que 3.**

Cette activité disparaît à la fin des années 1960.



Tambour Boirivent  
Photo de Paul David. Source : pré-inventaire de Chaponost

## L'essoreuse

Celle-ci provient de la blanchisserie\* « Combet » au Plat de l'Air.  
Cet appareil servait à essorer le linge en le faisant tourner dans un tambour en métal.



n°10



## Autres OUTILS



### La scie de long

permettait de débiter\* des troncs d'arbre sur leur longueur. Ce modèle possède une lame rigide. Ses dents rabots asymétriques ne travaillent que dans un sens.

n°8

### La chèvre

servait à soulever les tombereaux.



24



### Le tombereau

était un véhicule, tracté par un cheval, destiné à transporter un **matériau en vrac : terre, paille, fumier ou gravats.**

Sa particularité est que la caisse peut basculer vers l'arrière pour vider le chargement. De là vient le nom du verbe « tomber » au sens ancien de « basculer ».



### La bascule à romaine

est un appareil de pesage avec le principe du levier compensé.



25





Plus d'informations sur  
notre patrimoine historique et culturel :  
[www.mairie-chaponost.fr](http://www.mairie-chaponost.fr)  
rubrique « Découvrir la ville »

-

