## LE HOUBLON A LUCEY



Depuis 1969, le houblon a complètement disparu, mais les anciens vous diront qu'ils avaient toujours vu du houblon à Lucey (déjà vers 1900).

Les causes de la disparition sont le prix de revient trop cher, la faible rentabilité surtout depuis l'apparition de machine à cueillir le houblon en Alsace et en Côte d'Or. Ce sont les négociants venant de ces régions qui achetaient le houblon de Lucey.

Les prix variaient beaucoup d'une année à l'autre. Le houblon était vendu "aux 100 livres", la vente se faisait en novembre-décembre quand le houblon était très sec. En 1952 : 80.000 F les 100 livres (800 F actuels). Plusieurs années plus tard, le prix était redescendu à 200 - 300 F.

En 1969, année de sa disparition, il a été vendu 450 F. les 100 livres.

On cultivait le houblon pour compenser les pertes subies par la vigne lors des gelées ou des averses de grêle...

En 1969, il restait environ 4 ha de houblon sur un maximum de 15 ha vers 1925.

Le houblon est une plante vivace qui peut durer 15 à 20 ans en moyenne.

Il y a deux types de houblonnières :

- 1 Avec des perches en bois : d'une hauteur de 7 m, elles venaient généralement des Vosges. Les perches étaient disposées en lignes (1,30 m à 1,40 m entre chaque perche).
  Chaque perche était espacée de la suivante d'environ 1,50 m.
  Les perches étaient enfoncées de 60 cm dans le sol.
- 2 Avec des fils de fer : les premières houblonnières en fils de fer datent de 1911 environ. La houblonnière en fils de fer était montée au sol. Les poteaux de bois étaient posés au sol sur des pierres. La pointe du poteau était passée dans l'anneau métallique qui servait à tenir les cables.
  Le tout était amarré à l'aide

Le tout était amarré à l'aide de "haubans" ancrés dans le sol sur une grosse pierre à environ 1,20 m de profondeur.

Inconvénients des fils de fer: en cas d'orage ou de fort vent (comme dans les années 50) la plupart des houblonnières en fils de fer se couchaient. Il fallait de 15 à 20 hommes pour les relever.

## Les différents travaux:

-la taille : elle se faisait fin mars quand le sol commençait à "ressuyer".

Elle consistait à "décaver", c'est à dire à enlever la terre autour des 2 pieds qui avaient donné l'année précédente. On les coupait à 10 cm sous terre. Ces 2 pieds pouvaient servir pour une nouvelle plantation (1 pied dans un trou de 10 cm environ).

-Le "mouchage": début mai (vers le 10) on procédait au "mouchage" du houblon, opération qui consistait à éliminer toutes les pousses sur racines de façon à ne laisser que 4 pousses directement sur le pied-mère "le toc": 2 pousses de même longueur qui allaient sur la perche ou le fil de fer; les 2 autres pousses servaient de réserve et étaient éliminées si les 2 pieds principaux prenaient bien la perche.

En cours de végétation, on coupait les entrefeuilles à hauteur d'homme soit à la main soit à la faucille. En cas de vent, il fallait surveiller la montée du houblon et l'attacher à l'aide de paille si besoin.

L'entretien du sol était le même que pour les autres cultures (charrue, houe...).

Les traitements contre le mildiou ou les pucerons se faisaient à la Vermorel avec des gaules en bambou pour atteindre les 7 m (un petit tuyau en cuivre très léger était fixé à cette gaule). A la fin, on utilisait des pompes à bras à pression pour atteindre les 7 m.

-La cueillette : elle se faisait dans la première quinzaine de septembre. On coupait les 2 cordes ou tiges principales à 20 cm au-dessus du sol.

Pour les houblonnières à perches, on retirait les perches du sol à l'aide d'une griffe et une fois la perche au sol, on poussait le paquet de houblon vers le haut pour le sortir de la perche.

Pour les houblonnières à fils en fer, avec une griffe particulière de 5 m de long on faisait glisser le paquet de houblon vers le bas. Le fil de fer était décroché de son anneau à la base pour sortir le houblon.Ce houblon était découpé en petits flots au sécateur et disposé devant les cueilleuses qui étaient assises sur un banc avec un mannequin ou une corbeille devant elles. Elles détachaient la cloche ou cône du feuillage. C'est dans ces cônes que se trouve une poudre jaune, safran ou lipuline, qui donne le goût à la bière.

Ces cônes étaient mis en sacs pour être séchés le soir même dans la touraille, chauffée au coke.

Les cueilleuses étaient rétribuées soit à la journée, à la corbeille ou au mannequin.

Après la récolte, les perches étaient disposées en "mouilles" : 3 perches liées à 4 m de haut environ formaient un trépied; le reste, 40 à 60 perches, était disposé autour de ce trépied. On les remettait en place fin avril, juste avant le mouchage.

Michel DEMETZ

