

3

VERS L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE ?

DES FEMMES LONGTEMPS MOINS BIEN RÉMUNÉRÉES



S O L O, brochure publicitaire pour les appareils de traitements entre 1975 et 1985.

La différenciation des tâches entre hommes et femmes permet jusqu'au milieu du 20^{ème} siècle de rémunérer les femmes « à demi prix », au même niveau que les enfants.

Le développement des travaux réalisés à la charrue à partir de 1860, puis la mécanisation après la Seconde Guerre mondiale ne remplacent pas complètement les travaux manuels. Mais ils cantonnent les femmes dans des fonctions manuelles et subalternes.

Il ne faut donc pas se fier aux quelques publicités qui présentent des femmes ; celles-ci étant davantage mises en avant pour vanter la simplicité d'utilisation des appareils.



« Ce travail d'extraction est revenu [...] de 23 à 38 francs, exécuté par des femmes payées entre 1 fr. 50 et 1 fr. 75 par jour, et à 60 francs quand on a employé des hommes payés 3 francs par jour. »

Extrait de la « Revue de viticulture » n°250, 1898, fonds documentaire du Musée.



DES LOIS EN FAVEUR DE L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

En imposant le principe d'égalité économique des sexes, la constitution de 1946 marque le début d'une lente évolution pour le droit des femmes vers une égalité professionnelle. En 1950, le Salaire Minimum Interprofessionnel Garanti est applicable aux femmes et aux hommes et en 1965, les femmes obtiennent l'autonomie financière et professionnelle, ainsi que le droit à la gestion autonome de leurs biens.

Les années d'après-guerres amènent une réelle transformation de la société. La modernisation des pratiques agricoles contribue à diminuer davantage les besoins en main d'œuvre

dans les vignes. De nombreuses femmes de viticulteurs entament une activité professionnelle indépendante, souvent dans des emplois tertiaires, tout en continuant d'apporter une aide au domaine (vendanges, gestion administrative). Les femmes qui restent travailler au domaine assurent souvent la gestion administrative et comptable, les relations clients et fournisseurs...

Si les évolutions législatives et sociétales amènent à une égalité hommes/femmes, des discriminations persistent, notamment l'accès aux emplois dits qualifiés et mieux rémunérés.

LA DIVERSIFICATION DES MÉTIERS ET L'OUVERTURE AUX FEMMES

L'autonomie acquise par les femmes et la diversification des métiers viticoles a permis de leur ouvrir la filière : on rencontre aujourd'hui des femmes ouvrières viticoles, cheffes d'exploitation, ingénieures, sommelières, œnologues, sans compter les métiers liés à la commercialisation, au marketing et à l'œnotourisme. L'une des évolutions majeures à noter est qu'aujourd'hui les femmes accèdent à ces professions par choix, et non parce qu'elles épousent un vigneron.



GULTIG, brochure publicitaire d'un fabricant de bouchons, entre 1975 et 1985.

4

UNE LENTE ÉVOLUTION DANS LES INSTANCES COLLECTIVES

Pour rompre leur isolement dans les domaines, des femmes issues des communes des 6 appellations d'origine Coteaux du Layon Village ont créé en 1995 l'association des « Dames du Layon ». Ces rencontres leur ont permis de créer des liens et de se former ensemble à la dégustation des vins ou encore à la gestion des domaines. Les « Dames du Layon » ont également contribué à apporter une visibilité au vignoble angevin : à deux reprises elles sont allées présenter leurs vins à l'Assemblée Nationale. Cette association est actuellement en sommeil, faute de forces vives. À l'échelle nationale, des structures ont également vu le jour ces dernières années pour fédérer et mettre en avant les femmes dans le monde viticole, comme les collectifs « Chais-elles » ou le cercle « Femmes de vin ».

En dehors de ces groupements féminins, les confréries vineuses sont également des instances où les femmes peuvent prendre une place pour participer à la valorisation des vins. À l'origine, c'est par l'intermédiaire des maris que les femmes intégraient ces confréries et devenaient des « dames ». Elles portent aujourd'hui les titres de « grande dame », « dame de compagnie » ou « marraine » selon leur statut. Les confréries ont ouvert leurs portes aux femmes en intronisant des exploitantes viticoles, des œnologues, sommelières journalistes ou critiques

gastronomiques. La confrérie des chevaliers du Sacavin, créée en 1904, est l'une des plus anciennes de France. Elle a pour la première fois fait une place importante à une femme en élisant dernièrement Laure Pertus comme « grand maître ».

En revanche, les femmes ont toujours été et restent très minoritaires dans les instances décisionnelles représentatives de la profession, que ce soit la Fédération viticole, le Syndicat des vignerons indépendants ou l'Interprofession viticole. Cependant, une évolution s'amorce : de plus en plus de vigneronnes prennent des responsabilités au sein des syndicats d'appellations, à l'exemple de l'appellation Saumur-Champigny et du syndicat des vins IGP.



Intronisations dans la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou, à l'occasion du « Chapitre des Dames » le 8 septembre 2018, au Château de Pignerolles (Saint-Barthélémy-d'Anjou).

Sources :

La Lettre du Musée et les expositions ont été réalisées à partir des archives issues du fonds documentaire du Musée de la vigne et du vin, des archives départementales de Maine-et-Loire, et des archives municipales de Saumur.

Témoignages oraux : entretiens réalisés par le Groupe de Recherches et d'Ethnologie de l'Anjou dans les années 1980 et par le Musée de la vigne et du vin d'Anjou depuis 2012

Bibliographie :

La principale source bibliographique sur le sujet est liée aux travaux de Jean-Louis Escudier : « Les femmes et la vigne, une histoire économique et sociale (1850-2010) » (2016), « Les ouvrières viticoles » (2017).

Sitographie :

« La population active féminine en agriculture en 2017 » Infostat, consulté le 7 mars 2019
https://chlorofil.fr/fileadmin/user_upload/stats/portrait-panorama/portrait-2020.pdf

Musée de la vigne et du vin d'Anjou

Place des vignerons
 Saint-Lambert-du-Lattay
 49750 - VAL-DU-LAYON
 Tél : 02 41 78 42 75
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr
www.musee-vigne-vin-anjou.fr

Ouvert d'avril à novembre.
 (en dehors de ces périodes, ouverture sur demande)

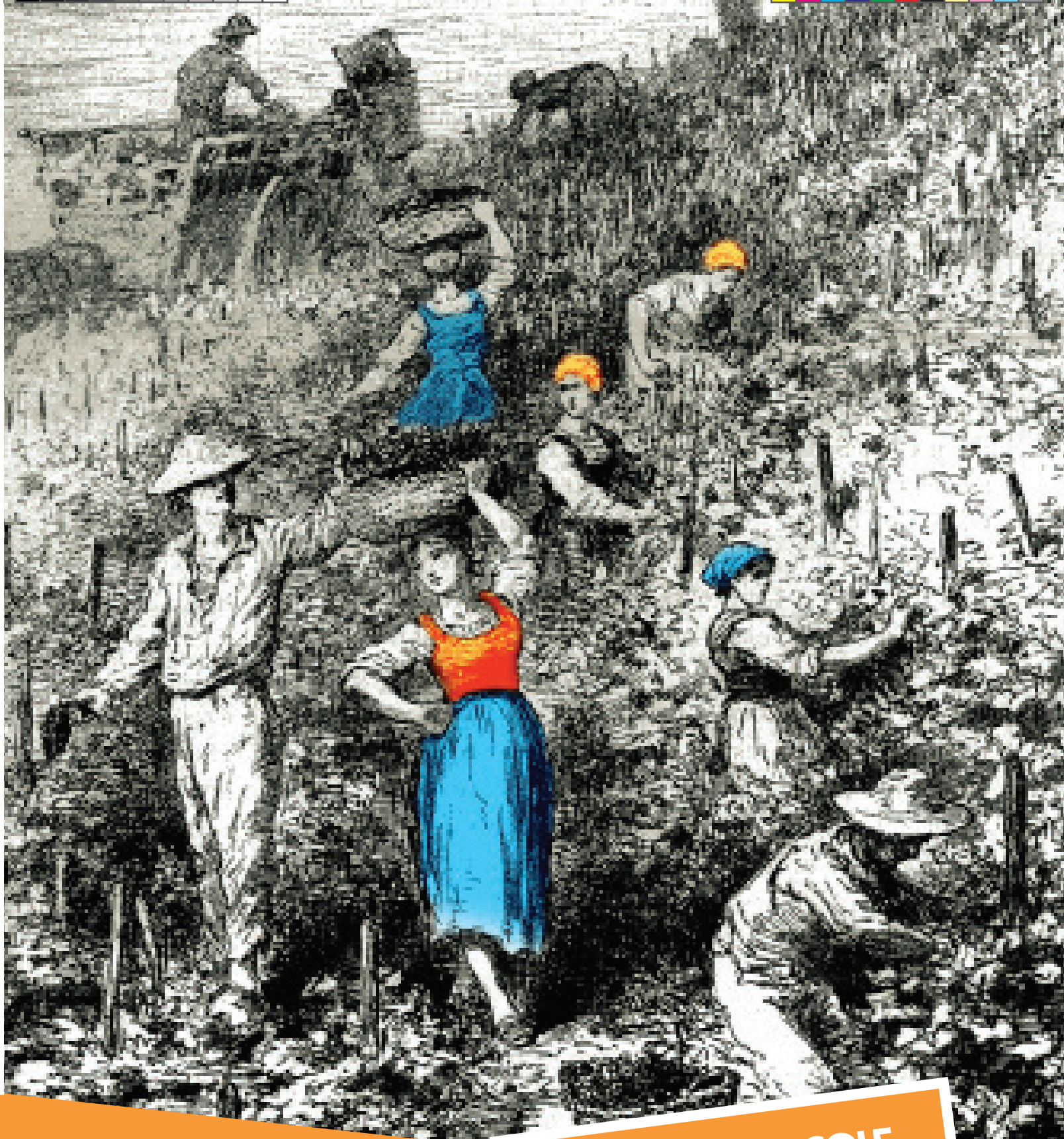
INFORMATIONS LÉGALES :

Lettre éditée par l'Association des Amis de la vigne et du vin d'Anjou, N°27, mars 2021

Directeurs de publication : JP Chéné, G. Mabon, JL Robin ; Recherches : Stéphanie Moreau-Baron, Manon Rodot, Coralie Lessiau, Héroïse Denis.

Rédaction : Karine Chevalier ; Conception graphique : Chloé Milcendeau ; Impression : Le P'tit Vert - Chalonnes





**LE MONDE VITICOLE...
ET LES FEMMES ?**

Numéro 27 - 2021

Lettre du
MUSÉE

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU



Éditorial

Le rôle d'un Musée de société tel que le nôtre est certes de s'intéresser au passé, mais également de s'interroger sur des questions de société et d'actualité. C'est à l'occasion de recherches sur l'évolution des métiers vitivinicoles que le sujet sur la place des femmes dans cet univers nous est apparu comme une évidence.

Les sources écrites et iconographiques sur le thème sont rares. Jusqu'aux années 1950, les femmes sont avant tout perçues à travers leurs fonctions domestiques et dans les enquêtes agricoles, elles sont ou affectées à la profession de leur mari ou répertoriées comme « sans emploi ». Les recherches effectuées à partir des archives du Musée, du Département et des travaux de l'historien Jean-Louis Escudier permettent toutefois de retracer l'évolution de la place des femmes depuis le 19^{ème} siècle.

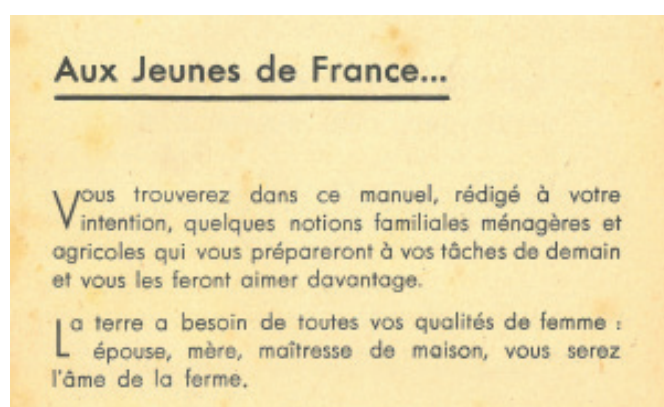
Prolongez votre lecture en visitant l'exposition, visible au Musée jusqu'en novembre 2021 et en participant aux rencontres organisées sur ce thème. Une exposition en ligne permettra également de vous montrer des documents inédits, de chez vous. N'hésitez pas à visiter notre site www.musee-vigne-vin-anjou.fr pour la découvrir prochainement !

Karine CHEVALIER - Directrice du Musée

1

UN ACCÈS RÉCENT À LA FORMATION

L'accès des femmes à la formation et aux métiers viticoles est relativement récent. En effet, les parents encourageaient peu leurs filles à s'engager dans ce métier jugé difficile et contraignant. D'ailleurs, jusqu'en 1918, elles sont exclues de la formation agricole, puis restreintes aux écoles agricoles féminines. Avant tout destinées à former de « bonnes ménagères », l'enseignement y était particulièrement lié aux activités domestiques.



Extrait du manuel « Préparer le bonheur de votre foyer », publié par l'École Normale Supérieure Agricole et Ménagère de Savennières (49), 1940.

Depuis 1962, les femmes sont autorisées à accéder à toutes les formations qualifiantes et notamment aux formations agricoles. Ce qui a permis à la viticulture de s'ouvrir peu à peu à des carrières féminines.

Dans les années 1970-80, ce sont les centres de formation pour adultes, créés pour moderniser les pratiques viticoles auprès de personnes en activité qui s'ouvrent aux femmes, en dispensant des cours liés à la gestion des domaines.

Aujourd'hui, on constate une quasi parité dans les centres de formations agricoles. Mais c'est moins le cas des filières viticoles : en 2008, les élèves féminines ne représentent que 19% des effectifs des enseignements viticoles et œnologiques. Cependant, plus les études sont élevées, plus le nombre de femmes est important. Ainsi, en 2014, 50 % des inscrits au diplôme national d'œnologie sont des femmes.

Les femmes accèdent souvent aux diplômes les plus élevés ou terminent leurs études dotées d'un double diplôme... Est-ce une nécessité pour faire valoir leurs compétences et obtenir une légitimité auprès des hommes ?

En complément des connaissances acquises lors des formations et des stages dans d'autres domaines viticoles, la transmission des savoirs entre génération reste une source d'apprentissage importante.

2

UNE PLACE PRIMORDIALE MAIS PEU REC

DANS LES VIGNES...

Qu'elles soient ouvrières, épouses de vigneron ou cheffes d'exploitation, les femmes réalisent de nombreux travaux saisonniers dans les vignes. Jusque dans les années 1950, les hommes effectuent en général les travaux de force et ceux réputés plus « qualifiés » ; des tâches moins physiques – mais pas moins pénibles – sont confiées aux femmes...

Ainsi, pour la taille des vignes, ce sont souvent les hommes qui manient serpe ou sécateur alors que les femmes tirent les bois, les ramassent et constituent des fagots.

Le développement depuis une quarantaine d'années de sécateurs à assistance et plus ergonomiques facilite la tâche et amène de plus en plus de femmes à pratiquer la taille des vignes.

Avant que la mécanisation et le développement des produits de traitement ne réduisent les besoins de main d'œuvre, les femmes participaient largement aux travaux printaniers (épointage, épamprage, traitements et éradication des œufs de pyrale) car les hommes étaient occupés aux labours et au déchaussage des vignes.



Carte postale de vendanges, 1990, fonds documentaire du Musée.

Photographie, vers 1980, fonds documentaire du Musée.

UN RÔLE MAJEUR PENDANT LES GUERRES

En août 1914, les hommes sont appelés sur le front. Épouses et filles d'exploitants viticoles, sans aucune formation et peu de connaissances, se retrouvent ainsi seules à gérer l'exploitation et les travaux viticoles. Les anciens, non mobilisés, apportent leur aide ou quelques recommandations. Des maris inquiets donnent également des conseils à leur épouse dans leurs correspondances. En période cruciale des vendanges, quelques soldats obtiennent des permissions pour retourner au domaine.

Durant ce conflit, les femmes de vignerons, devenues exploitantes viticoles, ont acquis de réelles compétences. Mais à la fin de la guerre - lorsque les hommes reviennent - elles retrouvent de fait leur place d'épouse.

Durant la Seconde Guerre mondiale, les femmes sont de nouveau sollicitées dans les vignes pour pallier l'absence des hommes partis combattre. Mais à partir de 1940, le régime de Vichy veut replacer les femmes au foyer et les assigne à des tâches purement familiales et domestiques. Des chantiers de jeunes sont créés pour apporter de la main d'œuvre.

CONNUE

...MAIS AUSSI AU DOMAINE

La période des vendanges place les exploitantes viticoles au cœur de l'intendance du domaine. Jusqu'aux années 1980, les vendanges sont manuelles et nécessitent une main d'œuvre importante. Durant plusieurs semaines, il faut nourrir, voire loger, une équipe de vendangeurs. Les femmes sont alors chargées de toute cette logistique, de leur arrivée jusqu'à leur départ, marqué par le traditionnel repas de vendanges, qu'il faut préparer et servir... Bien entendu, les épouses participent également à la cueillette.

Pour les aider durant cette période, mères et belles-mères venaient souvent aider. L'arrivée de la machine à vendanger, en réduisant le nombre de vendangeurs, a déchargé durablement les femmes de vigneron de l'intendance domestique.

Depuis les années 1980, de nombreux domaines angevins ont ouverts des caveaux permettant de faire déguster et vendre les vins. Cette activité demande une grande disponibilité et beaucoup de femmes déjà en charge de la comptabilité et de l'administratif au domaine, assurent également l'accueil des clients et la commercialisation.

Les femmes prennent ainsi une place centrale dans les domaines depuis les années 1970 et sont désormais décisionnaires au même titre que les hommes.



Photographie de foulage du raisin, 1980, fonds documentaire du Musée.

LES FEMMES EXCLUES DES CELLIERS

On retrouve les femmes dans les vignes et au domaine tout au long de l'année viticole. Mais elles sont parfois mises à l'écart de certaines activités...

C'est le cas pour la vinification, jusqu'à une période très récente certains accusaient les femmes de faire « tourner » le vin... Cette croyance ancestrale largement entretenue par les usages sociaux, a ainsi permis à certains hommes de garder les femmes à l'écart de la cave.

Cette exclusion des femmes par les hommes au cours de l'élaboration des vins n'est cependant plus en pratique de nos jours.



« Vigneron : celui qui cultive la vigne et élabore le vin.

Vigneronne : celle qui cultive la vigne. »

Marcel Lachiver, « Dictionnaire du monde rural », 1997.



◆ Affiche du Ministère de l'Agriculture, A. Galland, 1937, fonds documentaire du Musée.