

Le paysage naturel et agricole des Aires

GENERALITES : Le paysage de la commune des Aires est relativement diversifié au niveau de sa flore. Il s'adapte davantage à la nature géologique des sols qu'au relief et la proximité de l'eau. La forêt recouvre à peu près 70 % de son territoire partagé par une majorité de chênes verts et taillis ou culture de châtaigniers. Le reste du territoire est voué à l'agriculture dont une grande partie étalée dans la plaine irrigable du lit majeur du fleuve Orb. L'urbanisation n'occupe qu'un petit territoire, plus large aujourd'hui mais également plus aéré avec de nombreux espaces verts.

LES VARIETES : Parmi les variétés végétales que l'on peut rencontrer sur notre territoire, on peut distinguer :

-Les essences forestières, autochtones : parmi lesquelles on distingue principalement par ordre d'importance : le chêne vert ou « yeuse » essentiellement implanté sur le relief et les terrains plus arides, exploités jadis en partie pour la menuiserie, par les bûcherons essentiellement aujourd'hui à usage de bois de chauffage ; le châtaignier, greffé et cultivé ou en taillis, exploité autrefois à usage des cerceaux et lattes pour les cercliers et les tonneliers mais également pour la construction, l'ébénisterie, l'outillage, la fabrication des piquets de clôture et de vignes et le chauffage, friand des terres acides schisteuses et humides. On observe quelques chênes blancs, dits pubescents ou « rouvres » assez rares, des filaires et pistachiers, des noisetiers, le lierre, des genévriers et des merisiers, érables, lauriers, pommiers sauvages isolés et le sureau noir en bas fond de relief. Les pins quand à eux ont été introduits à l'époque historique. Parmi les arbustes, on distingue le cerisier Malaheb, les bruyères blanche et rose, au moins trois variétés de genêts (à balai, d'Espagne et scorpion), le cornouiller sanguin ou coronille et des haies sauvages. Parmi les plantes on pourra noter : le ciste rose et le thym. Parmi les épineux on peut citer : le prunelier, l'aubépine, la salsepareille et la ronce. Parmi les fleurs, on notera le pissenlit, le bouton d'or, la pivoine, le coquelicot, la germandrée petit chêne, l'asperge sauvage, le fragon piquant ou petit houx, le gaillet gratteron ou rièble, l'euphorbe, la prêle, la violette sauvage, le millepertuis, l'ortie, le fenouil ou encore des variétés nocives comme la datura.

-Les essences agricoles, allochtones : vignobles, vergers, consistant essentiellement en cerisaies, pommeraies, pêcheraies et pépinières diverses. On cultive le maïs, le blé et autres céréales, la luzerne et le fourrage (prés) ou les potagers offrant toutes sortes de légumes. Ces cultures se retrouvent essentiellement sur les plateaux de la vallée et dans la plaine alluviale irrigable. Du 16^e au 19^e siècle, la commune voit l'avènement de l'artisanat de la vannerie grâce à l'utilisation des osiers (saules nains).

-Les arbres d'ornement, allochtones : pins, cyprès, haies, ifs, lauriers, prunus, savonnières et nombreuses autres essences, implanté en zone urbaine, sur les propriétés privées, les haies, en bordure de voirie, les espaces verts et jardins publics ou cimetière.

-La ripisylve, implantée en bordure de l'Orb, le plus souvent composée de variétés autochtones (peupliers, frênes, aulnes, érables, osiers) ou allochtones (grands saules, grands peupliers, ormeaux) et diverses essences filiformes (roseaux, herbacées,...).

L'EVOLUTION DES PAYSAGES : La nature des sols a évolué depuis le Moyen Âge. Au 19^e s., les pâtures (élevage pour le lait, les fromages, la laine et la viande : environ 800 moutons ou brebis et 200 chèvres aux Aires au 18^e siècle) et la céréaliculture laissent la place à la viticulture productive, favorisé par le réchauffement climatique qui fait suite au petit Âge glaciaire médiéval. Aujourd'hui, après la régression des châtaigneraies, taillis et vignobles, on assiste au développement de la polyculture avec l'implantation de fruitiers, présents initialement (noyers, pommiers, merisiers,

quelques amandiers) puis plantés ou greffés depuis le 20e siècle (pruniers, cerisiers, les pêchers, les pommiers), de la céréaliculture, des potagers et des prés fourragers de la plaine.

TOPONYMIE PAYSAGERE :

Dans le patois local occitan, voici quelques noms de lieux liés aux paysages et cultures :

Bruyère : « Bruc », « Brugas », « Bruguère »

Bois : « Bosc », « Bousquet », « Bosquet », « Boï », « Boissière »

Buis : « Buïs », « Bouisse », « Bouissière »

Chêne vert ou yeuse : « Éusé » ; Chênaie : « Bosc de l'Euze » ou « Leuzière »

Chêne blanc pubescent ou rouvre : « Rouïre » ; Chênaie : « Rouvière », « Roujias »

Châtaignier : « Castan » ; Châtaigneraie : « Castan », « Castanede », « Châtenette », « Castanet », « Castanié »

Noyer : « Noguier », « Nogier » ; Verger de Noyers : « Nogueraie », « Nogière »

Olivier : « Olivier », « Ol(l)ier » ; Oliveraie : « Olivette », « Ol(l)ière »

Pomme : « Poume » ; Pommeraie : « Poumérouse »

Prunelier : « Agrunélio » ; Bosquet de Pruneliers : « Agrinassède »

Genevrier, Cade : « Codou », « Cadole »

Vigne : « Vigno », « Vignal » ; Grande Vigne : « Vinassé », « Vignassé », « Vignasse », « Vigne Longue », « Vigne Grande » ; Vieille Vigne : « Vigne Vieille », « Vieille Vigne ».

APPROCHE SOMMAIRE DE LA VITICULTURE LOCALE :

La viticulture locale, bien qu'en régression, continue à développer de nouveaux cépages de qualité et productifs adaptés à l'environnement et au changement climatique. Une approche a été réalisée par la chambre d'agriculture et l'association climatologique de l'Hérault. Il paraît surtout important de bien adapter le cépage à l'exposition, à la qualité de sol et aux variations climatiques locales.

Les vieux cépages productifs en teneur relativement faible en degré étaient essentiellement représentés par des rouges tels que le Carignan (Moyen-Âge), l'Aramon (Nouveau Régime) ou encore le Grenache plus élevé en degré. On notait aussi quelques autres productions tel que le Muscat ou le Chasselat dans les cépages blancs ainsi que les Terrets blancs et les premiers Chardonnay. Certains cépages remontent à une haute antiquité, tel est le cas de la **Clairette d'Adissan** dont l'implantation a été faite par les Romains au début de notre ère dans le département, jadis rattachée à la province de la Gaule Narbonnaise alors que les Muscats étaient encore importés. L'avènement de la vigne dès l'antiquité en Gaule dérive non seulement du développement économique de l'empire Romain mais surtout à un cycle majeur de réchauffement climatique survenu à cette époque antique et qui a permis de développer la viticulture en plaine dans toute la Gaule.

Aujourd'hui, on développe des cépages sur fil de fer, de nombreux *blancs* comme le **Chardonnay**, la **Clairette**, le **Carignan blanc**, le **Terret blanc**, le **Viognier**, le **Terret gris** et le **Pinot gris** (*grains rosés*) sur notre territoire ou encore dans la plaine littorale le **Sauvignon**, la **Roussanne blanche** ou encore le **Chasan**. Dans les *blancs doux* qu'on retrouve plutôt sur le littoral intérieur plus exposé à la chaleur et une maturité plus précoce, on retrouve la **Clairette**, le **Sauvignon** et le **Muscat**.

De côté des variétés *rouges* exploitées sur le secteur, on retrouve des cépages tels que la Syrah, le **Cinsault**, le **Merlot**, le **Mourvèdre**, le **Cabernet-Sauvignon** et plus rarement la **Roussanne noire**. Les grandes variations thermiques et hygrométrique de notre vallée qui caractérisent l'adaptation, le développement, la maturité, la qualité et la production de nos cépages sont dues notamment à l'exposition de notre territoire aux phénomènes de l'inversion thermique et de fœhn et de sa

situation en bas fond exposée au rayonnement solaire, à l'effet de réchauffement et à l'abri de brises et à proximité de la rivière. Les Chardonnay se sont bien adaptés et constituent une bonne production de blanc sec local. La Syrah également en tant que rouge grâce au bénéfice d'un bon indice héliographique d'Huglin de 2100 résultant d'un bon ensoleillement.

Certains *rouges* comme les **Terrets noirs**, la **Roussanne** ou encore les vieux cépages de table résistants très productifs mais moindre en degré de sucre tels que le **Carignan** (provenant d'Espagne au 12e s.) et l'**Aramon** (provenant d'Espagne également mais au 19e s.), sont tout à fait adaptés à notre climat. Ils bénéficient d'une suffisance hydrique locale et d'un faible indice de Frégoni <2 résultant de la fraîcheur nocturne typique de notre mésoclimat qui contribue au développement de bons arômes du fruit par le développement des agents protecteurs *anthocyanes*, tandis que la forte amplitude thermique diurne agit sur leur bonne coloration dérivant du développement d'autres agents protecteurs appelés *polyphénols*. Enfin si la fraîcheur nocturne tant à limiter la maturité du fruit ou nécessite certains cépages plus adaptés, l'humidité nocturne ou ponctuelle (rosées de la vallée, averses orageuses) va contribuer à fournir une meilleure production et compenser les effets de sécheresse ou de dessèchement des sols par le vent du nord et le soleil d'été. Par ailleurs, ces cépages vont bénéficier d'une chaleur du soleil moins agressive que sur le littoral et d'un bon rayonnement photovoltaïque à l'écart des brumes et humidités maritimes, auteurs plus propices à une meilleure montée en degré. Il est évident que les conditions de récoltes s'avèreront fondamentales (vendanges nécessaires avant les pluies d'automne ou peu conseillées après de gros orages pour le bénéfice d'un meilleur degré ou au contraire attente des pluies orageuses du mois d'août succédant à une grosse sécheresse pour une meilleure production qui dépend beaucoup aussi des pluies de printemps nécessaires à de bonnes conditions de débourrement, véraison et de maturité contribuant à une production de bonne qualité).

Avril 2015, Etienne DUMONT