



Association études populaires et initiatives

Centre pour l'échange, la documentation et la recherche ethnobotaniques

epi.ethnobotanique@orange.fr www.nature-interactive.org/epi

B.P. 19 / F-04300 Mane / Alpes de Haute-Provence / 06 89 72 19 27

SIRET 323573428 000 14 / CCP Marseille 20041 01008 0313067 E029 09

Programme européen Alcotra

Proj **AROMA n°68**

AROMA

Les plantes aromatiques entre environnement
et activité productive
recherches ethnobotaniques et historiques
sur la Riviera franco - ligure

pour l'EPLEFPA d'Antibes commanditaire de l'étude
avec la collaboration scientifique de la Villa Thuret d'Antibes



Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

 **CONSEIL GÉNÉRAL**
ALPES-MARITIMES





Association études populaires et initiatives

Centre pour l'échange, la documentation et la recherche ethnobotaniques

epi.ethnobotanique@orange.fr

www.nature-interactive.org/epi

B.P. 19 / F-04300 Mane / Alpes de Haute-Provence / 06 89 72 19 27

SIRET 323573428 000 14 / CCP Marseille 20041 01008 0313067 E029 09

Projet AROMA n°68

AROMA

Les plantes aromatiques entre environnement et activité productive
recherches ethnobotaniques
et historiques

A la suite de l'appel d'offre lancé par l'EPLEFPA d'Antibes, partenaire du projet AROMA franco-ligure l'association EPI a été choisie pour assurer la recherche ethnobotanique sur les plantes aromatiques et les agrumes des Alpes-Maritimes et de la Ligurie.

Cette étude, désignée, activité 6 « Recherche ethnobotanique et historique » dans le projet AROMA est assurée par la chargée d'étude de l'EPI, Laurence CHABER, ethnobotaniste.

Caroline Carrat, membre de l'association EPI, documentaliste et possédant l'italien a participé à toute la partie Ligurie, tant sur le terrain qu'ensuite pour le décryptage de la bibliographie et la transcription des enquêtes.

La convention EPI - EPLEFPA a été signée le 18 février 2010.

L'étude a commencé le 22 février 2010.

Un rapport intermédiaire attestant de l'avancement de l'étude a été remis fin mai 2010.

Le présent rapport final est remis à l'EPLEFPA en août 2010.

Cette recherche qui a débuté fin février 2010 et a été conduite sur 5 mois compte tenu du budget alloué à l'aspect ethnobotanique. Nous avons passé 7 semaines sur le terrain.

La partie ethnobotanique du programme AROMA s'est terminée fin juin. Le rapport final a été ensuite rédigé puis envoyé à l'EPLEFPA en août 2010.



Le rapport final des recherches ethnobotaniques effectuées par l'EPI pour le programme AROMA n° 68 comprend sur DVD :

- un rapport de 169 p. et 142 photos.
- des annexes comprenant 10 dossiers et 20 enregistrements audio originaux d'enquêtes de terrain.

Une restitution de l'étude aura lieu au Workshop d'Antibes le 16 novembre 2010.

Laurence Chaber, à la demande de l'EPLEFPA pourra donner une conférence grand public à Antibes ce même jour.

Les témoignages enregistrés par l'EPI ou les citations bibliographiques de témoignages sont en italique et transcrivent un langage parlé.

Nombres d'informations sont confidentielles. Nous insistons sur le fait qu'elles ne peuvent être dévoilées en dehors de ce programme et au sein d'AROMA avec les précautions d'usage. Les références de nos interlocuteurs sont rassemblées dans un tableau de contacts joint en annexe. L'intégralité des enquêtes audio a été retranscrite et contient ces données.

Hormis deux photos de D. Baudot Laksine, toutes les photos sont de © Laurence Chaber.



Tant' Anna et les fleurs de tubéreuse (c)D. Baudot Laksine



Ligurie Vintimiglia-Latte_producteur de renoncule_(c)Laurence Chaber

L'association EPI a été sollicitée pour participer au programme AROMA et restitue ici son travail sur la partie ethnobotanique et historique.

L'association EPI a pour but la connaissance et la valorisation des savoirs locaux liés au monde végétal. L'EPI effectue des études sur les plantes et leurs usages, des enquêtes ethnobotaniques de terrain afin d'enregistrer, d'analyser et de restituer les savoirs populaires. Un important fond documentaire et photographique autour de l'ethnobotanique, de la flore, des arbres et des paysages sert de base aux recherches.
Pierre Lieutaghi, écrivain, ethnobotaniste, en est le président.
Laurence Chaber, ethnobotaniste, en est la chargée d'étude.

En aval des études, des recherches et des interventions destinés aux professionnels (centres de formation agricole, entreprises de la filière plantes, DREAL, Parcs naturels, programmes européens...) l'EPI met à disposition du grand public les savoirs liés à la flore au travers d'expositions, de publications, de Cdrom pédagogiques, de conférences, de sorties ethnobotaniques.

L'association EPI **Association Études Populaires et Initiatives**
Centre pour l'échange, la documentation et la recherche ethnobotaniques
Maison du Patrimoine / B.P. 19 / F-04300 MANE / Alpes de Haute-Provence
Tel : 06 89 72 19 27 / 04 92 74 22 92
Courriel : epi.ethnobotanique@orange.fr
Web : www.nature-interactive.org/epi Contact : Laurence CHABER

Sommaire AROMA

I INTRODUCTION

A. Le projet AROMA n° 68

1. Définition de la demande
2. La méthodologie ethnobotanique
3. Les Alpes-Maritimes : recherches bibliographiques, contacts, enquêtes ethnobotaniques.
4. La Ligurie : recherches bibliographiques, contacts, enquêtes ethnobotaniques.
5. Définition de la Riviera et des lieux de l'étude
carte



B. Liste des thèmes traités ■■■

Chaque thème sera décliné au chapitre des Alpes-Maritimes et au chapitre de la Ligurie, plus ou moins développé en fonction de la pertinence du contexte local.

1. Fleurs et rameaux à couper ■
2. Aromatiques, alimentaires (condimentaires et culinaires) ■
3. Les agrumes ■■
4. Les plantes à parfum et cosmétiques ■
5. Le cas des plantes médicinales (phytothérapie et aromathérapie)

C. Espèces traitées

Chaque espèce sera traitée en fonction de ses diverses utilisations -en lien avec les thèmes retenus- au chapitre des Alpes-Maritimes et au chapitre de la Ligurie.

II REPÈRES HISTORIQUES

De 1860 à 2010 de part et d'autre de la frontière.

1. Dans les Alpes- Maritimes françaises
 - Histoire
 - Aspects administratifs
 - Evolution de la population
2. En Ligurie
 - Histoire
 - Aspects administratifs
 - Evolution de la population et du peuplement

III LES ALPES-MARITIMES

A. Le territoire

- ⇒ carte
- ⇒ a. Le climat
- ⇒ b. Les différents secteurs géographiques pris en compte dans le volet ethnobotanique Alpes-Maritimes françaises du programme AROMA

1. Evolution du milieu naturel et des paysages
2. Les territoires agricoles
3. Transformation du paysage rural, urbanisation



B. Présentation des thèmes et espèces traités

Pour chaque thème : évolution du secteur, hier, aujourd'hui ; enquêtes et bibliographie

1. Fleurs et rameaux à couper ■

- Rose
- Oeillet
- Violette
- Mimosa
- Eucalyptus
- Genêt

2. Les plantes aromatiques, alimentaires ■

- Blette
- « Fines herbes » ..
- « Fleurs comestibles »...
- « Mesclun »
- « Fleurs cristallisées », rose, menthe, verveine, violette
- Sauge

3. Les agrumes ■■

- Oranger doux et autres agrumes
- Citron
- Bigaradier
- Chinois (chinotto du côté italien)

4. Les plantes à parfum ■

- Cassies et mimosa
- Ciste ladanifer
- Genêt
- Géranium
- Hélichryse
- Iris
- Jasmin
- Lis
- Menthe
- Myrte
- Rose de mai
- Sauges
- Tubéreuse
- Verveine
- Violette



- (Pyrètre)

IV LA LIGURIE DU PONANT

A. Le territoire

- ⇒ a. Le climat
- ⇒ b. Les différents secteurs géographiques pris en compte dans le volet ethnobotanique Ligurie du Ponant du programme AROMA
- ⇒ carte

1. Evolution du milieu naturel et des paysages
2. Les territoires agricoles, histoire et typologie des cultures
3. Transformation du paysage rural, urbanisation

B. Présentation des thèmes et espèces traités

Pour chaque thème : évolution du secteur, hier, aujourd'hui; enquêtes et bibliographie

Introduction : aspects ethnobotaniques alimentaires et ornementaux

1. Fleurs et rameaux à couper ■

- Genêt blanc
- Mimosa
- Oeillet
- Palmiers
- Rose
- Ruscus
- Renoncule
- Violette

2. Les plantes aromatiques, alimentaires ■

- Basilic
- Bourrache et autres herbes à manger
- Hélichryse
- Légumes
- Marjolaine
- Mélisse, Menthe.....
- Violette

3. Les agrumes ■ ■

- Bigaradier



- Chinotto
- Citronnier
- Oranger doux

4. Les plantes à parfum ■

- Bergamotier
- Bigaradier
- Hélichryse
- Iris
- Jasmin
- Mimosa
- Romarin
- Roses
- Verveine
- Violette

V COMPARATIF ET PROPOSITIONS

- A. Synthèse de la situation dans les Alpes-Maritimes
- B. Synthèse de la situation en Ligurie
- C. Attitudes comparatives des 2 régions
- D. Synthèse et propositions à propos des plantes aromatiques, des plantes à parfum et des agrumes
- E. Bilan de la partie ethnobotanique du programme AROMA.

ANNEXES

- Liste des bibliothèques et contacts
- Références bibliographiques de l'étude du côté français et liens Internet
- Références bibliographiques thématiques de l'étude du côté français
- Références bibliographiques de l'étude du côté italien et liens Internet

- Tableau des contacts et entretiens dans les Alpes-Maritimes.
- Transcription écrite des enquêtes orales dans les Alpes-Maritimes.
- Tableau des contacts et entretiens en Ligurie
- Transcription écrite des enquêtes orales en Ligurie
- Enregistrements audio originaux dans les Alpes-Maritimes en français
- Enregistrements audio originaux en Ligurie en italien et/ou en français



.Ligurie Vintimiglia-Latte_producteur de renoncule_(c)Laurence Chaber



RAPPORT AROMA

I INTRODUCTION

A. Le projet AROMA n° 68

« Les plantes aromatiques, entre environnement et activité productive »

L'objectif principal du projet est d'utiliser dans la Riviera franco-italienne des ressources précieuses comme les plantes aromatiques et de revitaliser quelques espèces présentes dans l'histoire pour de nombreuses applications innovantes.

Le but du programme AROMA est de soutenir la valorisation des productions locales :

- par l'utilisation des plantes aromatiques spécifiques à la Riviera franco-ligure
- en encourageant l'initiative prise par des entreprises locales du secteur agricole et agro-alimentaire utilisant des espèces identifiées comme faisant partie du patrimoine culturel local
- en réduisant l'impact des activités humaines sur l'environnement
- en consolidant la compétitivité des régions concernées afin de favoriser la recherche et le transfert de technologies.

1. Définition de la demande : recherche historico-ethnobotanique

Située au début du programme AROMA, la recherche ethnobotanique a pour but d'identifier des espèces végétales spécifiques à la Riviera ou pouvant y prospérer en lien avec des usages passés ou présents.

Il s'est agi d'effectuer une recherche de documents historiques de la fin du 19^{ème} siècle sur les activités liées à la culture et à l'utilisation de plantes aromatiques, alimentaires et à parfum dans le secteur de la Riviera franco-italienne afin de proposer une redécouverte de leurs emplois.

Il nous faut remonter dans le temps afin d'identifier les espèces aromatiques constituantes du patrimoine végétal et culturel de la zone considérée, cerner les causes quand leur parcours s'est arrêté afin d'en comprendre l'évolution et proposer des alternatives s'inscrivant dans l'environnement et dans le contexte socio-culturel actuel.

Deux domaines sont considérés dans cette étude : les agrumes et les plantes aromatiques, celles-ci entendues en tant que plantes alimentaires-condimentaires et plantes à arômes et parfum.

Après une recherche bibliographique approfondie, notamment sur la période d'avant-guerre, car l'après-guerre est caractérisé par des changements importants dans les traditions et modes de vie du monde rural, plusieurs paramètres seront définis compte tenu du temps imparti :



- Définition des secteurs géographiques concernés dans la Riviera française et italienne.
- Reconnaissance de la documentation locale dans l'intention d'identifier des espèces significatives pour le projet.
- Estimation du volume des enquêtes de terrain
- Mise en forme de la restitution des données de recherche.

Il est donc nécessaire d'établir de nombreux contacts, d'identifier des interlocuteurs. Les enquêtes sont menées dans différents milieux participant à la filière : mémoire populaire, producteurs actuels, cueilleurs, artisans, industriels.

Pour les agrumes, les aspects de transformation pour les parfums ou pour l'alimentation seront définis auprès de la filière passée et actuelle.

Pour les plantes aromatiques majoritairement cueillies, il est nécessaire d'établir un état de la ressource actuelle et de proposer des pistes pour leur mise en culture et leur production.

2. La méthodologie ethnobotanique

L'approche ethnobotanique est constituée par la prise en compte de l'évolution de notre rapport au végétal dans un temps et une société donnés. Il s'agit d'appréhender le contexte géographique, écologique, social des végétaux et des hommes qui les travaillent.

Le domaine de recherche cerné est abordé en amont par la bibliographie puis par des enquêtes de terrain.

Quelques données générales sur la méthodologie d'enquête ethnobotanique.

« L'ethnologue se soucie de qui fait le quoi dont on parle. » (Jean Benoist 2005)

En amont du terrain un travail préparatoire de bibliographie et de contacts est effectué amenant le listage des présumés et permettant d'élaborer un canevas d'enquête.

Les données bibliographiques rassemblées sont classées par thématiques, celles-ci se dégagent assez rapidement. La première compréhension se fait à travers la bibliographie et permet d'orienter la recherche des contacts puis de préparer les enquêtes. Les informateurs vont plus loin dans l'expression de leur connaissance du sujet si l'enquêteur en sait déjà beaucoup sur ce thème. Nos sources sont donc : des archives, des données historiques et techniques qui sont croisées avec nos sources personnelles acquises par les enquêtes orales. Cette information de première main recueillie en direct ne se trouve nulle part ailleurs et peu éclairer ou corroborer les sources écrites. Notre approche nous amène à valoriser les témoignages oraux d'interlocuteurs choisis comme représentatifs de la problématique, ils révèlent l'état des lieux d'une situation contemporaine vécue de l'intérieur par un membre de la filière étudiée.

L'analyse de toutes ces données décryptées au fur et à mesure permettra les comparatifs et au-delà de l'exposé de la situation alimentera la mise en évidence des enjeux contemporains.

Dans le cadre du programme AROMA, le terrain est défini comme la Riviera franco-ligure, c'est le lieu où recueillir l'information.



Les recherches bibliographiques sont effectuées dans les Alpes de Haute-Provence (siège de l'association EPI), dans les Alpes-Maritimes françaises et en Ligurie.

Les informateurs identifiés sont interrogés sous diverses formes, visite et enregistrement audio, visite et prise de notes, entretien téléphonique. Les entretiens préparés sont semi-guidés.

Au fur et à mesure du terrain, les présupposés de départ sont remis en cause entraînant une adaptation au fil des découvertes et des compréhensions. C'est « l'injonction du terrain ».

Les interviews sont transcrites in extenso avant d'être retravaillées pour la rédaction.

La bibliographie recueillie sur place est dépouillée.

Peu à peu s'élabore l'analyse des données pour chaque région.

Ce compte-rendu final comprend l'exposé des données recueillies et une analyse comparative des modes d'approche français et italiens, des problématiques liées aux plantes aromatiques, à parfum et aux agrumes sur la Riviera franco-ligure depuis Antibes jusqu'à Savone.

En terme de volume horaire, une journée d'enquête correspond à environ 4 jours en amont et aval pour la restitution et la mise en forme.

Au cours de 7 semaines sur le terrain, réparties entre février et mai 2010, nous nous sommes partagées entre le travail bibliographique et les contacts dans le but d'identifier des personnes ressources et d'effectuer des enquêtes auprès de ces personnes devenues des informateurs.

3. Les Alpes-Maritimes françaises

a. Recherches bibliographiques :

Les recherches bibliographiques ont eu lieu :

- d'une part dans les Alpes de Haute-Provence (siège de l'association EPI) qui possède une importante documentation sur ces thèmes et où nous avons accès à des bibliothèques spécialisées en ethnobotanique) : association EPI, musée départemental ethnologique de Salagon, Franceagrimer
- d'autre part dans les Alpes-Maritimes, villa Thuret, Museum d'histoire naturelle de Nice, Musée international du parfum, bibliothèque municipale de Vallauris, Archives départementales à Nice.

Une première exploration des données ethnobotaniques sous forme de publications, opuscules, livres, thèses, articles retraçant les usages des plantes dans la société rurale des Alpes-Maritimes a rapidement montré que les quelques publications existantes concernaient surtout les vallées du haut-pays : Tinée, Vésubie, Roya. Des associations de défense et de valorisation du patrimoine remettent au jour les savoirs d'antan, elles sont animées par des personnes originaires de ces villages qui sont parties vivre sur le littoral ou plus loin mais ont gardé un attachement fort à ces zones de montagne, berceau de leur famille et y ont souvent une résidence. Ils apprécient les savoirs et les produits de là-haut, reflets identitaires de leur appartenance et de leurs racines. Leur regard venu de l'extérieur



valorise les savoirs locaux et l'acquis professionnel de certains de ces retraités revenus au pays les incite à mettre en forme les données recueillies.

Par contre sur la zone littorale qui nous concerne on trouve plutôt des ouvrages historiques mentionnant peu les savoirs locaux liés au végétal. Cependant le pays grassois dont l'organisation sociale et l'économie étaient presque exclusivement liées aux plantes à parfum a été le cadre de récits assez précis contant par le menu la vie rurale des métayers et des cueilleuses des plantes qui alimentaient l'industrie de la parfumerie. Les revues de la grande époque des fleurs à parfum, (principalement années 1920-1930) la « Revue des parfums de France »¹ ainsi qu'une saga,² retraçant la vie des cultivateurs de fleurs, donnent des éléments très précis quant à l'évolution de cette filière de 1870 au début de la seconde guerre. Les espèces concernées sont la rose, le jasmin, la violette, la tubéreuse, les cassies et le mimosa.

Des publications récentes font le point sur l'histoire et la place actuelle de plusieurs plantes à parfum : mimosa,³ violette..

Sur le secteur de la Riviera française (le littoral proprement dit) les plantes aromatiques ne sont pas travaillées, elles siègent dans l'arrière pays, royaume du thym et des moutons, ces plus hauts plateaux ne rentrent pas dans la zone d'étude.

Les agrumes par contre étaient très fortement présents et généraient une importante économie principalement à partir du bigaradier aux alentours de Vallauris, Menton étant la patrie du citron. On trouve de nombreuses publications sur le thème des agrumes et de leur culture, en raison de la multiplicité des variétés élaborées au fil du temps, elles s'échelonnent jusqu'à aujourd'hui.

Des ouvrages plus généraux sur l'histoire du département des Alpes-Maritimes et d'autres ayant trait à l'agriculture et à l'évolution du paysage ont été consultés et analysés.

Voir la liste bibliographique en fin de rapport

Un tableau récapitule les bibliothèques dans lesquelles nous avons travaillé et les contacts

b. Contacts :

Outre l'appui précieux de la Villa Thuret et en particulier de Catherine Ducatillon, nous avons eu de nombreux échanges avec des acteurs des filières liées aux plantes dans les Alpes-Maritimes à des titres très divers :

- Production de plantes à parfum et agrumes : Chambre d'agriculture, CREAT, Agribio, producteurs, courtier, associations de producteurs, coopérative, pépiniéristes.
- Produits transformés : industriels, négociants, artisans, producteurs, expert.
- Situation locale : différentes mairies.
- Connaissance de la flore : botanistes, Conservatoire botanique, INRA Corse, villa Thuret
- Histoire des plantes : Musée international du parfum, Archives départementales, écrivaine régionale.

Ces multiples contacts (de visu, par téléphone et courrier électronique) nous ont permis d'identifier des personnes qui pouvaient, par leur vie, leur activité ou leur connaissance, nous

1 Revue des parfums de France

2 BAUDOT LAKSINE, 1998

3 Un jour une plante : Mimosa et cassier en Provence.



livrer des éléments personnels et authentiques de la relation des habitants de la Riviera aux végétaux qui les entourent. Les informateurs ont été choisis en raison du rôle fondateur que jouent les plantes dans leur propre vie.

c. Enquêtes ethnobotaniques :

A la suite des contacts établis nous nous sommes attachées à considérer comme informateur à enquêter des personnes représentant différents aspects de la filière plante, ceci, sans à priori. Ainsi les témoignages de cueilleurs d'autrefois, de jardiniers d'aujourd'hui comme de chefs d'entreprise de transformation ou de production ou encore d'acteurs technique ou culturel de ce monde des plantes aromatiques et à parfum, sont-ils révélateurs à la fois de cheminements de vie mais aussi de la situation actuelle de la dynamique liée aux plantes dans les Alpes-Maritimes.

Un tableau des contacts et entretiens effectués pour les Alpes-Maritimes est joint en annexe.

Statistique : 8 enregistrements audio ; 13 rencontres de visu, notes ; 9 entretiens téléphoniques, notes. Tous les entretiens ont été transcrits, ils émaillent le présent rapport.

4. La Ligurie

a. Recherches bibliographiques :

Les recherches préliminaires sur Internet, à partir de l'entrée « Etnobotanica Liguria Ponente » n'ayant donné que peu de résultats, ce qui a été confirmé lorsque nous avons poursuivi les recherches dans les institutions et les bibliothèques. Nous avons utilisé également le moteur de recherche interne au réseau des bibliothèques publiques de Ligurie : *Sabina Liguria Network*.

Dans les bibliothèques publiques de Savone et Bordighera, il n'est pas inutile de noter que le terme « etnobotanica » a nécessité une explication détaillée auprès des bibliothécaires, mais la formulation de la recherche s'est suffisamment affinée pour faire ressortir de nombreuses informations historiques sur le développement du territoire et l'évolution du paysage. Dans les sections « régionalistes », des données intéressantes sur la cuisine et les coutumes alimentaires locales sont apparues. Dans les sections dédiées à l'ethnologie, les ouvrages relevés s'intéressent principalement aux rituels de guérison dans lesquels les plantes jouent un rôle très mineur par rapport aux prières ou invocations et formules conjuratoires.

Notons que l'ethnobotanique n'est pas encore assez développée en tant que discipline universitaire, il y a eu très peu d'enquêtes en Ligurie du Ponant dont la plupart ne concernent pas directement la zone littorale. Nous avons trouvé néanmoins des informations à caractère ethnobotanique dans certaines monographies de plantes ou dans des ouvrages plus généralistes à propos du territoire et de l'agriculture, ou encore dans une édition ancienne de l'encyclopédie agronomique.



Nous avons aussi profité des ressources de trois bibliothèques institutionnelles :

➤ Au CRA-FSO de Sanremo nous avons bénéficié de l'appui d'Andrea Sanzo, qui a fait les recherches dans le fonds important constitué depuis la création de l'institut. Beaucoup de revues anciennes sur la floriculture, la technique et les travaux de recherche datant du début du 20^{ème} siècle, et de monographies d'espèces ont constitué un pendant intéressant à ce qui a été trouvé à Grasse. Claudio Cervelli a également mis à notre disposition des ouvrages de sa bibliothèque personnelle, sa connaissance des agrumes et ses travaux de recherche sur l'hélichryse en particulier.

➤ La bibliothèque du « Centro servizi per la floricoltura » de Sanremo nous a été ouverte par Fiorenzo Gimelli qui s'est montré une ressource importante du fait de la diversité de ses axes de travail. Le fonds lui-même est issu de l'ancienne bibliothèque du centre de toxicologie. Il est extrêmement riche et varié, sur le plan historique et technique, et on y trouve des encyclopédies agricoles anciennes. Nous y avons consulté également les publications de la région Ligurie, de la chambre de commerce de Savone et de plusieurs partenaires de la vie économique, ce qui nous a permis de faire un état des lieux de la profession.

➤ Au CERSAA d'Albenga, Giovanni Minuto nous a ouvert la bibliothèque du centre, de petite taille, mais bien fournie. Nous y avons consulté de nombreuses études réalisées par la chambre de commerce de Savone et le CERSAA : informations économiques, phytosanitaires et monographies d'espèces aromatiques, florales et potagères. Il nous a confié quelques ouvrages de sa bibliothèque personnelle d'intérêt historique et paysager de premier plan pour toute la zone.

Voir VI, liste bibliographique en fin de rapport.

Un tableau récapitule les bibliothèques dans lesquelles nous avons travaillé et les contacts

b. Contacts :

A partir des quelques contacts donnés par les référents locaux du programme AROMA, au CRA-FSO de Sanremo, nous avons pu rencontrer deux acteurs fondamentaux du Mercato dei Fiori de Sanremo qui nous ont orientées vers d'autres informateurs potentiels. Le directeur du CERSAA nous a aiguillées également vers des informateurs dans la zone de Savone et Albenga. Nous nous sommes attachées à sélectionner des personnes aussi diverses que possible représentatives des pratiques culturelles, de l'organisation des filières et de leur évolution. Cela nous a permis, par exemple, de mettre en évidence la longueur des filières et la plus grande prépondérance du rôle des grossistes en Ligurie, ce qui contraste avec la forte tendance actuelle à la vente directe de l'autre côté de la frontière.

Par ailleurs, nous avons identifié trois personnes ressources, auteurs d'ouvrages sur les plantes et leurs usages dans la région, malheureusement indisponibles lors de notre passage.



c. Enquêtes ethnobotaniques :

Afin que les points de vue et les sources d'information soient aussi diversifiés que possible, nous avons cherché à interroger des agriculteurs en activité, à la retraite, producteurs ou transformateurs, grossistes et divers acteurs de la filière économique. Leurs secteurs d'activité recoupent les trois domaines principaux concernés par l'étude : Floriculture, Plantes aromatiques et agrumiculture.

Voir VII, en annexe, Tableau des contacts et entretiens Ligurie.

Statistique : 7 enregistrements audio ; 7 rencontres de visu, notes ; 6 entretiens téléphoniques, notes. Tous les entretiens ont été retranscrits.

5. Définition de la Riviera et des lieux de l'étude

Le terme « Riviera » signifie littéralement en italien : bord de mer ou zone côtière, littoral. Elle constitue une unité climatique et géographique de part et d'autre de la frontière. L'influence maritime, des hivers doux, des étés chauds et secs. Les reliefs plongent directement dans la mer, la bande côtière proprement dite est relativement étroite.

Le concept de Riviera dans les Alpes-Maritimes françaises est une acception empruntée à l'italien au début du XIXe siècle pour désigner la zone littorale de part et d'autre de Nice. Ce terme aujourd'hui tombé en désuétude englobe ce que l'on nomme la Côte d'Azur.

En 1937, Jean, dans sa monographie agricole du département des Alpes-Maritimes, délimite ainsi les régions :

- Région littorale : zone de l'oranger, peu profonde de la frontière italienne à Nice, elle s'élargit sur 14 km à l'intérieur des terres vers Grasse jusqu'à une altitude de 350 m. On y rencontre des arbres et des arbustes exotiques, des cultures en terrasse avec agrumes, pêchers, vigne, oliviers, maraîchage. La population y est la plus dense.
- Région moyenne : Zone de l'olivier. Des premières collines jusqu'à 6-700 m d'altitude : oliviers, figuiers, fruitiers, orangers à fleur, plantes à parfum, cultures en planches, maraîchage.
- Zone des plateaux : située plus haut
- Puis c'est la région alpestre.⁴

Lieux de l'étude :

Côté français : Dans le département des Alpes-Maritimes, le territoire concerné se situe sur le littoral, entre Mandelieu et Menton et comprend dans le proche arrière-pays, le Tanneron, le pays grassois, la vallée du Loup et le Mentonnais.

Côté italien : Le territoire de la Ligurie concerné qui correspond à la Riviera du Ponant (provinces d'Imperia et de Savone), va de Vintimille à Savone le long du littoral et l'immédiat entre-terre.

4 JEAN, 1937.



B Présentation des thèmes traités

1. Fleurs et rameaux à couper ■

Vers 1850, le développement de la floriculture réoriente toute l'activité agricole de la bande côtière. Progressivement la fleur coupée est devenue l'objet essentiel de la culture dans la zone littorale. L'oeillet était la principale production avec 955 hectares de plantations en 1959 devant la rose qui n'en occupait que 83. L'essor a été très rapide. On est passé de quelques 3 400 tonnes de fleurs expédiées en 1913 à 13 500 tonnes en 1959.⁵

La concurrence de l'étranger ayant amené l'effondrement des cours, l'inflation foncière sous la poussée urbaine, l'effondrement du MIN⁶ de Nice, ont mis fin brutalement à la production de fleurs coupées.

Ce secteur est devenu marginal aujourd'hui, les quelques hectares encore cultivés de lis, d'iris ou de roses sont insérés dans les conurbations qui occupent l'espace dans un continuum d'immeubles regardant vers la mer.

Il persiste bien, un peu plus en arrière-pays autour de Pégomas, Auribeau, Tanneron, le mimosa et les rameaux à couper, principalement l'eucalyptus, qui font l'objet d'un intérêt croissant de la part des fleuristes. [cf thème : fleurs et rameaux à couper].

Le terme générique retenu aujourd'hui pour définir les feuillages coupés est « rameau à couper » qui inclut les branches portant ou non des feuilles, avec parfois des fleurs et/ou des fruits.⁷

2. Les plantes aromatiques, alimentaires (condimentaires et culinaires) ■

Seules certaines espèces botaniques sont qualifiées d'aromatiques car elles contiennent des molécules aromatiques, élaborées à partir des sucres issus de la photosynthèse, qui leur confère un parfum particulier. Ces molécules sont regroupées sous le nom d'essence, sécrétion naturelle de la plante produite par diverses cellules sécrétrices, puis concentrées dans des poches à essence dans tout ou partie de la plante : la fleur, le fruit, l'écorce ou la racine.

Ces molécules aromatiques sont extraites par distillation à la vapeur d'eau ou expression à froid et donnent l'huile essentielle pure et naturelle.⁸ Les arômes sont aussi extraits par solvants volatiles, procédé largement utilisé par l'industrie de la parfumerie.

Dans le cas qui nous occupe ici, les plantes appelées aromatiques sont des espèces plutôt utilisées en l'état en tant que plante accompagnant différents aliments. Ce sont des plantes herbacées (ex. basilic, marjolaine, rue) ou semi-ligneuses (ex. thym, romarin) que personnellement nous qualifierons plutôt d'espèces condimentaires. Pour harmoniser les

5 LACROIX, CARLIN, ROGNANT, SCHOR, 1996

6 Marché d'intérêt National

7 DUCATILLION

8 DE BONNEVAL, DUBUS, 2007



termes et faciliter la compréhension le vocable *plantes aromatiques* recouvrera dans cette étude des plantes utilisées à des fins alimentaires.

Du côté Alpes-Maritimes, la cueillette d'aromatiques sauvages a lieu dans le moyen pays (thym) et dans le haut pays (lavande). La culture d'aromatiques est pratiquée par des maraîchers qui rajoutent quelques bouquets de plantes pour la cuisine à leur étal ou à leur panier pour une vente locale.

Quelques producteurs de plants d'espèces aromatiques et une seule entreprise importante, au nord de Nice, qui produit des herbes aromatiques et des fleurs comestibles, dans la 4^e gamme et exporte. [cf thème des plantes aromatiques].

3. Les agrumes ■■

Si Vallauris a connu des temps glorieux lorsque tout le pays était couvert de bigaradiers, les villas neuves ont remplacé massivement les vergers odorants ces 15 dernières années et l'eau de fleur d'oranger ne représente plus du tout la base de l'économie locale, bien que des orangers dispersés émaillent les terrasses et les jardins. Cependant les efforts de la coopérative le Nérolium pour à nouveau faire connaître la bonne eau de fleur d'oranger de Vallauris commençant à porter ses fruits, c'est maintenant l'approvisionnement qui peut manquer faute de main d'oeuvre pour ramasser les fleurs. De rares reconversions de vergers en agrumes doux existent pour une vente en direct et fonctionnent bien ravitaillant les habitants des communes avoisinantes.

L'autre secteur, pour les agrumes, est celui de Menton où la production du « citron de Menton » s'est organisée dans le but de valoriser un produit haut de gamme en lien avec ceux qui l'utilisent : les chefs cuisiniers et les artisans de l'alimentation. Même s'il n'y a qu'un petit nombre de producteurs, une bonne dynamique est perceptible et la production locale est en hausse. Une Identité Géographique Protégée est en cours.

[cf thème des plantes à parfum]

[cf thème des agrumes]

4. Les plantes à parfum ■

Dans les années 1850 - 1860, les cultures florales se développèrent aux alentours de Grasse afin d'alimenter des entreprises qui distillaient les fleurs de rose, de jasmin, d'oranger. En 1923, 20 grosses usines traitaient la production régionale. Les récoltes étaient énormes (600 000 à 1,4 Million de kilos de fleurs de jasmin !). A la fin du XIX^e la chimie avait progressé permettant de transformer des quantités de plus en plus grandes, les progrès de l'industrie furent rapides. Les parfumeurs grassois se spécialisèrent dans la fabrication et la vente des matières premières pour le parfum. Le summum fut atteint dans les années 1930. La crise de 1929, la concurrence des productions des colonies puis celle des pays émergents, le développement de la chimie de synthèse, les aléas climatiques, la politique d'urbanisation grandissante et le coût de la main d'oeuvre mirent à mal la production grassoise qui s'effondrera complètement dans les années 1960.

Mais la réputation de Grasse, l'image de la capitale de la parfumerie a persisté et permet aujourd'hui à des producteurs entrepreneurs et performants d'amorcer un renouveau des « fleurs d'exception du pays grassois ». [cf thème des plantes à parfum].



5. Le cas des médicinales (phytothérapie et aromathérapie)

Les plantes médicinales cueillies ou produites à destination de la phytothérapie (plantes sèches pour l'herboristerie, macérations oléiques, teintures mères : transformées par les producteurs ou vendues en l'état à des laboratoires) ; ainsi que les plantes aromatiques utilisées en aromathérapie (huile essentielle obtenue par distillation) sont très peu présentes sur la Riviera.

Les aromatiques sont récoltées « en sauvage » ou cultivées dans le haut pays (ex. vallées de la Tinée, plateau de Caussols), là où des producteurs ont installé leur distillerie. Certains se procurent des plantes en pays grassois (rose, verveine) mais nous n'avons pas rencontré de producteurs de médicinales vers le littoral.

D'autre part le secteur des plantes médicinales est bien connu de l'EPI sur tous les aspects de la filière : production, transformation, commercialisation, législation, usages traditionnels et actuels, c'est un thème très vaste. Il ne nous paraît pas pertinent de l'aborder dans le cadre de ce programme AROMA car il n'est pas présent dans la zone géographique choisie, la Riviera.

Nous évoquerons dans le chapitre des plantes à parfum quelques complémentarités d'usages d'huile essentielle particulièrement en aromathérapie pour des espèces abordées.

L'étude des plantes médicinales justifierait une recherche à part entière, dans le cadre d'une approche spécifiée sous tendue par une intention ciblée...

C. Les espèces traitées

Agrumes

Bergamotier ■■- Bigaradier ■■- Chinotto ■- Citron ■■- Kumquat ■- Orange douce ■

Aromatiques et alimentaires, fleurs et feuillages, plantes à parfum

- Basilic ■-Blette ■Bourrache ■- Calendula ■- Ciste ladanifer ■-Cassies ■- Eucalyptus ■- Genêt ■- Géranium ■■- Hélichryse ■■- Iris ■- Jasmin ■- Légumes (artichaut, asperge, courgette...) ■- Lis ■■- Marjolaine ■- Mauve ■- Mélisse ■- Menthes ■- Mimosa ■■- Œillet ■- Origan ■- Palmiers ■- Pensée ■- Romarin ■- Roses (fleur coupée) ■■- Rose de mai ■■- Rue ■- Ruscus ■- Santoline ■- Sarriette ■- Sauges ■- Tubéreuse ■- Verveine ■
■ Violette ■■

II REPÈRES HISTORIQUES

1. Alpes-Maritimes françaises

a. Histoire

Afin de mieux appréhender l'évolution des Alpes Maritimes du point de vue historique, nous avons été contraintes à remonter aux origines du comté de Nice, car le passé tumultueux de ce territoire tantôt français, tantôt italien est complexe et a fortement influencé son devenir.

En 1382, à la suite de la mort de la Reine Jeanne de Provence, une guerre civile éclate. En 1388, pour échapper à ses rivaux victorieux, NICE se place sous la protection du Comte de Savoie, Amédée VII. C'est la dédition. Nice devient une véritable forteresse au centre du système de défense des Comtes de Savoie face aux Français et à leurs alliés.

En 1543, la flotte turque est repoussée, grâce au courage des niçois que Catherine Ségurane stigmatise. Le 17^{ème} siècle niçois est marqué par l'explosion de l'art baroque et se conclut par les sièges de 1691 et 1705, au terme desquels l'armée française détruit les fortifications. Toujours fidèle au Duc de Savoie, devenu Roi de Sardaigne en 1720, Nice est envahie par les armées révolutionnaires françaises en 1792.

En 1793, le département des Alpes Maritimes est créé. Le comté est restitué au Royaume de Piémont-Sardaigne en 1814.

En 1860, la province de Nice est cédée à la France, en récompense de l'aide de Napoléon III à l'élaboration de l'unité italienne. Le 23 juin 1860, l'arrondissement de Grasse est détaché du Var pour former avec la province de Nice le département des Alpes-Maritimes.

C'est le point de départ d'un développement économique nouveau : construction de routes, arrivée du chemin de fer, essor spectaculaire de la démographie et urbanisation. C'est la naissance de ce qui deviendra l'un des fleurons économiques des Alpes-Maritimes : le tourisme. Quelques étrangers fortunés ont en effet découvert la douceur de son climat hivernal. Cet engouement pour le littoral entraîne la paupérisation de l'arrière-pays et déjà se dessine le déséquilibre économique et démographique entre bord de mer et montagne dont souffrira le département au XX^e siècle. ⁹ « Cette French Riviera des Anglais devient en 1887, par la grâce d'un préfet poète, Stéphen Liégeard, la Côte d'Azur ». ¹⁰

b. Aspects administratifs

Le département des Alpes-Maritimes qui porte le n° 06, fait partie des 6 départements constituant la Région Provence, Alpes, Côte d'Azur créée en 1961.

⁹ www.cg06.fr/fr/decouvrir-les-am/decouverte-du-patrimoine

¹⁰ *L'art d'acclimater les plantes exotiques. Le jardin de la Villa Thuret*, 2010



c. Evolution de la population

Entre 1861 et 1999, la population des Alpes-Maritimes a été multipliée par 5, celle de la France par 1,5.

1886 : 238 000 habitants

1926 : 435 000 habitants, forte croissance sur le littoral.

- La forte croissance de la fin du XIXème et du début du XXème est liée à la naissance et au développement du tourisme (alors hivernal).
- Les deux guerres mondiales provoquent des périodes de déclin :
- L'immigration cesse,
 - ◆ La guerre de 14-18 a été pour la France entière un facteur décisif de l'exode rural,
 - ◆ Le département a été touché par des événements militaires entre 1940 et 1945.
- Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, la population des Alpes-Maritimes a plus que doublé, alors que la population de la France n'augmentait qu'à peine de moitié :
 - ◆ Très forte progression de 1962 à 1975,
 - ◆ Période marquée par l'installation d'un grand nombre de Français d'Outre-Mer.
- Depuis 1975, ralentissement de la croissance, après des années de fort développement,
- Croissance annuelle de la population entre 1990 et 1999 :

Alpes-Maritimes : + 0,44% ; PACA : + 0,63% ; France : + 0,37%

En 1999 : le département compte 1 011 166 habitants : densité au km² : 235 habitants, (France: 107)¹¹

2. La Ligurie du Ponant

a. Histoire

Le comté de Nice, tel qu'il revint au Roi de Sardaigne Victor-Emmanuel Ier en 1814, englobait la circonscription de Sanremo et celle d'Oneglia. Il est rattaché à la France en 1860, après plébiscite, en échange de l'aide de Napoléon III à Victor-Emmanuel II qui voulait repousser les Autrichiens au nord et unifier l'Italie. Les limites des Alpes-Maritimes (département créé par la Convention en 1793) sont redéfinies en incluant l'arrondissement de Grasse qui faisait jusque là partie du Var. Les villes libres de Menton et Roquebrune (administrées par le duché de Savoie depuis 1848) sont rachetées par l'empire et rattachées à la France en même temps. Tende et la Brigue exclues du traité de Turin à l'époque, viendront compléter le département en 1947. Du fait de l'imbrication historique de ces zones transfrontalières, de nombreux échanges se sont naturellement développés entre le Piémont, la Ligurie occidentale et les Alpes-Maritimes.¹²

b. Aspects administratifs

La région Ligurie comporte 4 provinces et 235 communes. Sur le plan administratif, du fait de la décentralisation plus importante, les régions italiennes ont des compétences plus étendues que les départements et régions françaises, notamment en matière d'agriculture et d'aménagement du territoire. Selon Fiorenzo Gimelli, responsable de l'antenne de la Région au marché aux fleurs de Sanremo : « *La compétence agriculture de la région c'est de*

¹¹ www.cg06.fr

¹² A voir article de Paul Castela, 1992 : développement de la frontière...



diffuser les informations techniques, économiques, entre l'institution région, la recherche, l'expérimentation et la production, la filière des producteurs, et nous sommes à l'interface pour faire un système. Il y a des pays qui sont très forts pour faire un système, comme Israël, la Hollande et des pays comme le nôtre qui est moins organisé. » Les chambres de commerce sont aussi chambre d'agriculture, d'industrie et d'artisanat, ce qui leur permet de coordonner les actions et de se pourvoir directement en unités de recherche agronomique appliquée comme le CERSAA d'Albenga. La région s'applique aussi à faire évoluer les mentalités pour mieux répondre à la réalité économique de la globalisation. Toujours d'après F. Gimelli : « Nous avons des producteurs plus petits que chez vous. Chez vous les surfaces sont de trois ou quatre hectares, chez nous c'est moins d'un hectare. Beaucoup de petits producteurs. Notre idée était de leur donner la conscience d'être des entreprises. La dynamique économique est la même que les artisans. Il est nécessaire de l'expliquer à tous les producteurs. Ils ne doivent pas seulement produire, le problème est que leur produit doit arriver jusqu'au consommateur et ils doivent savoir ce qu'est le monde et ses dynamiques. Sinon ils n'ont pas la conscience nécessaire pour bien faire leur travail car nous sommes passé de la petite boutique alimentaire au supermarché et la rentabilité c'est celle du supermarché, la marge est réduite et nous devons travailler avec ce cadre bien clair et donner des informations précises. Si nous ne savons pas quelles sont les dynamiques, notre comportement ne peut pas être correct. »

La région est très bien placée en matière de pourcentage des SAU (surface agricole utile) en agriculture biologique, mais c'est essentiellement dû aux prairies à pâturage ou à fourrage. Les aides directes à l'agriculture biologique sont peu élevées, subordonnées au dépôt de dossiers conséquents, et se font à l'hectare. Du fait de la petite surface cultivée par la plupart des agriculteurs, le jeu n'en vaut pas la chandelle.

D'autres types d'aides sont proposées pour favoriser l'implantation d'activités de complément, comme « l'agriturismo ».

c. Evolution de la population et du peuplement

La région Ligurie compte 1.6 millions d'habitants à fin 2009. Ses 235 communes sont réparties en 4 provinces. La Province d'Imperia (189 hab/km²) et de Savone (184 hab/km²) -qui constituent la Riviera du Ponant- sont moins densément peuplées que le reste de la région. Celle de Gênes compte 482 hab/km²). Mais ces chiffres moyens ne rendent pas compte du facteur orographique qui fait se concentrer l'essentiel de la population (qui avoisine les 1000 hab/km²) sur le littoral c'est à dire la Riviera proprement dite). L'arrière-pays (Entrotterra) est peu peuplé, car la déclivité rend de nombreux villages difficiles d'accès et le potentiel immédiat en ressources économiques ne suffit pas à assurer la subsistance. Sur le plan géographique, la Ligurie est située entre les Alpi maritimi ligures et les Apennins au nord, et la Méditerranée au sud. Elle se caractérise par la verticalité : à l'exception de la plaine d'Albenga, un tiers du territoire est collinaire et deux tiers montagneux, culminant à 2200 mètres d'altitude. Le littoral est rythmé par l'embouchure de nombreux cours d'eau dont le régime souvent torrentiel causait de nombreux dégâts autrefois. Le couvert forestier représente plus de 70%. Avec ses 5.421 km², c'est une des plus petites régions d'Italie. Elle est voisine du Piémont au Nord et des Alpes-Maritimes françaises à l'Ouest. Dans la sphère d'influence et dans la perception de l'identité Ligure, sont comprises des localités qui n'appartiennent pas à son territoire administratif mais



dépendent d'autres provinces, comme Cuneo, Asti, Oltregiogo (Alessandria), Valborbera ou même situées de l'autre côté de la frontière : Menton, Breil, La Brigue et Tende. Historiquement, la peuplade des Ligures occupait un territoire bien plus étendu, incluant la plaine sud du Pô, piémontaise, et bien d'autres zones jusqu'au fleuve du Var à l'Ouest. Massimo Quaini, dans son histoire du paysage agraire en Ligurie, retrace les interactions et l'évolution historique des paysages du fait des transformations agricoles. « Il y a des aspects qui frappent le voyageur qui entre en Ligurie depuis la Provence et commencent à différencier les deux régions. A partir de Nice, on rencontre l'architecture et les premières délicatesses italiennes, bergamotes et autres fruits surprenants, artichauts, choux-fleurs, câpres, petits citrons tendres, gros cédrats et vins parfaits. La Provence, comme d'autres terres étrangères, doit à la Ligurie nombre de graines et de variétés. Son influence ne s'arrête d'ailleurs pas à la zone méditerranéenne. » Selon Quaini : « La diversité des vallées et du littoral conduisent à une forte individualisation locale. Il n'est pas facile d'en faire l'histoire à l'échelle régionale ». ¹³

13 Quaini, 1979 (p.176 citation de Chabrol 1824) (p.20)



Alpes-Maritimes



III LES ALPES MARITIMES françaises

A. Le territoire

a. Le climat

Le littoral des Alpes-Maritimes et du Var correspond à la zone climatique dite de l'oranger, sur une largeur pouvant atteindre 14 kilomètres vers Grasse et jusqu'à 350 mètres d'altitude. Il bénéficie de régimes atmosphériques stables. Les températures sont clémentes (la température moyenne annuelle à Nice se situe entre 15 et 16° avec des amplitudes thermiques faibles), et les hivers, aux gelées rares, particulièrement doux (9° en moyenne à Nice). L'ensoleillement est intense, atteignant certaines années plus de 2 700 heures. Les pluies sont rares pendant l'été et abondantes en automne. En raison de conditions géographiques favorables, le littoral de Beaulieu à Menton est encore plus doux. Ce climat se rencontre de façon plus ou moins identique dans plusieurs régions du monde et a permis l'adaptation des végétaux exogènes très divers.

b. Les différents secteurs géographiques pris en compte dans le volet ethnobotanique Alpes-Maritimes françaises du programme AROMA :

La partie du département des Alpes-Maritimes, dite "la Riviera" concernée par le programme AROMA se situe sur le littoral entre Mandelieu et Menton et dans l'immédiat arrière-pays comprenant le massif du Tanneron, le pays grassois, la vallée du Loup, Vallauris, le Mentonnais.

Ces secteurs, proposés par l'EPI pour appréhender les problématiques des plantes aromatiques, des plantes à parfum et des agrumes ont été choisis avec Johanna Donvez et Catherine Ducatillon, nos interlocutrices pour les Alpes-Maritimes françaises.

Il s'agit d'ouest en est :

- Le massif du Tanneron : est concerné par la culture du mimosa et des feuillages pour les bouquets, la cueillette du mimosa sauvage pour la parfumerie et le questionnement lié à *Acacia dealbata*, espèce invasive.
- Le pays grassois : est une zone emblématique et le cœur de la culture des plantes à parfum. L'important passé de Grasse, capitale des parfums et l'évolution de cette filière tant sur le plan agricole qu'industriel sont un enjeu très actuel. Le renouveau des fleurs de Grasse dans une perspective de développement durable et de haute-qualité se rapporte à la rose, au jasmin, et à d'autres espèces anciennes ou prometteuses dont des sauges.
- Les gorges du Loup : la culture de la violette y persiste difficilement. Des entreprises artisanales transformant les productions locales en fleurs cristallisées et en confiseries engendrant un nouvel élan.
- Vallauris : c'est la patrie du bigaradier, l'histoire et l'évolution de l'eau de fleur d'oranger et des agrumes aux alentours ont émaillé le paysage aujourd'hui toujours plus urbanisé.
- Le Mentonnais : les citrons célèbres, de la culture aux transformations innovantes.



- Dans des lieux éparpillés et limitrophes des zones étudiées ont eu lieu des rencontres avec des pépiniéristes et des producteurs d'aromatiques



1. Evolution du milieu naturel et des paysages

Les Alpes-Maritimes se caractérisent non seulement par un aspect montagneux mais aussi par un relief extrêmement accidenté. Déjà le long du rivage, à moins de 2 kilomètres de la mer, le Mont Agel s'élève à 1 110 mètres. Ainsi les Alpes-Maritimes se présentent comme une succession de puissantes assises s'élevant par étages successifs du bord de la mer Méditerranée jusqu'à la chaîne du Mercantour qui forme la ligne de partage des eaux entre la France et l'Italie. Près du littoral et dans l'arrondissement de Grasse les plaines sont rares et peu étendues, les collines occupant les neuf dixièmes de la superficie.

Les Alpes-Maritimes abritent un monde végétal complexe d'une remarquable richesse. La diversification des espèces y est exceptionnelle. Le département des Alpes-Maritimes recèle 75% de la flore française.¹⁴ Les régions les plus basses et les plus proches de la mer hébergent des essences typiquement méditerranéennes. Le pin domine largement, principalement le pin d'Alep accompagné du pin maritime qui y a été implanté.

¹⁴ CARLES, THEBAULT, 2010.



Les Alpes-Maritimes constituent un territoire propice à un extraordinaire enchevêtrement de végétaux qui vivent généralement sous des cieux différents, l'olivier proche de l'épicéa, le pin d'Alep fréquentant le mélèze et le sapin à portée du citronnier.¹⁵

En décrivant les forêts des Alpes-Maritimes en 1803, Fodéré évoquait le littoral entre Menton et Nice où les pins maritimes apparaissaient clairsemés : « Ils allaient jusqu'au Cap Martin entre Menton et Monaco où ils formaient une petite forêt qui était très utile à la marine ; les charbonniers et autres en ont coupé les arbres et les chèvres en ont dévoré les rejetons ». La forêt a été dévastée, le paysage naturel du littoral a pour l'essentiel fait place à des vignobles et des vergers d'oliviers, d'orangers et autres arbres fruitiers, puis aux cultures florales intensives. Le paysage est entièrement façonné par l'homme pour sa consommation.

Et Fodéré ajoute : « on est même peu dans l'usage d'orner les jardins de charmilles et de berceaux ombragés. Le cyprès est le seul arbre dans la campagne de Nice dont la verdure tranche avec celle de l'olivier et de l'oranger. »¹⁶

Il importe de se souvenir qu'en dehors d'un petit nombre de jardins d'agrément associés à des demeures aristocratiques ou bourgeoises, bastides ou palais urbains, la plupart des jardins sont, jusqu'au milieu du XIXe siècle, des jardins utiles, à la fois potagers et vergers, fournissant aux familles une part importante de leur alimentation. Ils sont situés à proximité immédiate des agglomérations. Serrés les uns contre les autres, ces jardins forment autour des villages de véritables couronnes dont l'image est restituée par le cadastre napoléonien et les photographies de la fin du XIXe siècle. Une grande variété de légumes frais et secs y sont cultivés ainsi que des plantes aromatiques et médicinales. Des arbres fruitiers complètent les produits du potager comme la vigne (en tonnelle), le figuier, le noyer ou les agrumes sur le littoral.

Durant la première moitié du XIXe siècle, les végétaux exotiques sont introduits dans les jardins de la région. En juillet 1812, Victor Tiranty fait l'acquisition de 50 jeunes palmiers à Bordighera pour sa propriété du quartier Longchamp à Nice. En 1860 est créée la Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes affiliée à la Société impériale d'acclimatation de Paris. Elle se donne pour but : « l'étude des procédés agricoles et horticoles les plus avantageux au pays, l'acclimatation et le perfectionnement des animaux et des végétaux utiles et agréables ».

L'introduction d'espèces exotiques en grand nombre est initiée par les anglais, grands amateurs de plantes, qui créent autour de leurs villas de merveilleux jardins, en profitant des conditions climatiques privilégiées de cette région. Dans les années 1850-60, la Riviera française est un lieu très prisé par la haute société, en particulier anglaise et russe. Gustave Thuret (1817-1875), botaniste, est séduit par le climat et la nature sauvage du Cap d'Antibes. Il achète en 1857 un terrain de cinq hectares et crée un jardin botanique. Il découvre les conditions climatiques irrégulières de la région et notamment la sécheresse estivale et les pluies torrentielles d'automne. Il se heurte aussi à la difficulté de trouver les plantes qu'il recherche. Il s'appuie d'abord sur la relation scientifique avec le Museum

15 LACROIX, BRACQ, 2006.

16 FODERE 1803. En 1803, alors que le comté de Nice était français depuis dix ans et qu'il constituait à lui seul un département, Fodéré, médecin renommé, est chargé par le préfet d'une grande enquête afin de connaître la situation des Alpes-Maritimes, ses richesses et ses difficultés et d'orienter son développement économique.

national d'Histoire naturelle de Paris et met en place un réseau de correspondants qui lui envoient des graines du monde entier.

Il va être de plus en plus sollicité par des amateurs éclairés, il accueille les botanistes les plus éminents de son époque, ami des Sciences et des Lettres, Gustave Thuret reçoit aussi dans sa villa, diplomates, scientifiques et artistes.

Il poursuit l'acclimatation et l'étude des végétaux des zones subtropicales et méditerranéennes avec son ami Edouard Bornet (1828-1911) à qui l'on doit la création de nombreux hybrides de cistes. Ces travaux, initialement destinés à nourrir leur réflexion sur les modalités de transmission des caractères, a permis d'introduire de nouvelles espèces végétales sur le littoral méditerranéen et ont largement contribué à la transformation du paysage végétal de ce qui deviendra la Côte d'Azur ainsi qu'à l'essor de l'horticulture méditerranéenne.¹⁷

2. Les territoires agricoles

Au début du XIXe, selon Fodéré, le terrain cultivé représentait à peine le seizième de l'étendue des Alpes-Maritimes. La discontinuité du territoire agricole jusque sur le littoral est restée un élément marquant du paysage. Les terrasses étroites et un parcellaire morcelé, mais dénué de clôtures, conduisaient à un entassement des cultures. Millin¹⁸, lors de son voyage à Nice en 1816 remarquait : « la culture est très bien entendue pour tirer du sol tout le parti possible : entre les allées d'orangers il y a du froment, de l'orge et des plantes potagères. Une culture succède à une autre ; la terre ne repose jamais ».

L'agriculture était figée dans des procédés archaïques, les sols peu amendés avaient un rendement en céréales faible qui satisfaisait difficilement la consommation des paysans.

L'entrée des campagnes dans le circuit commercial à la fin du XIXe condamna l'agriculture de subsistance.¹⁹

La vigne, décimée par le phylloxéra en 1877 connu un déclin irrémédiable, libérant des terres sur les coteaux.

L'olivier qui tient une place si déterminante dans l'agriculture provençale, surtout depuis le XVIIIe siècle, l'huile était alors le principal produit d'exportation du Comté de Nice, connu une nette régression dès 1860. Le gel, les dégâts occasionnés par la mouche « kairon » causèrent de plus en plus de ravages. L'oléiculture qui était jusqu'alors la principale source de revenu de la région s'installait dans la crise au moment où se profilait une concurrence fatale dont était parfaitement conscient le conseil municipal de Mougins dès 1843 : « Il est impossible que nos huiles qui se débattent déjà si péniblement dans une lutte inégale avec les huiles étrangères puissent résister à la concurrence des huiles de graines ».

Si l'olivier a connu le marasme, il n'a pas pour autant déserté le paysage qu'il a durablement marqué, le recul de l'agriculture ne l'a pas éliminé des terrasses qu'il occupait. Blanchard écrivait en 1960 : « De l'ancien système agricole, il ne reste qu'un vétéran intact : l'olivier ; les beaux arbres à forte ramure drapent toujours magnifiquement les pentes. Mais l'arbre

17 www.sophia.inra.fr/jardin_thuret

18 MILLIN, 1816. Voyage en Piémont, en Savoie, à Nice et à Gênes.

19 LACROIX, BRACQ, 2006. Pour le département la superficie en céréales est passée de 27000 ha en 1862 à 17700 en 1893 et à 5500ha en 1929, soit 12000 ha de moins en 15 ans au début du XXe siècle.



de Minerve a perdu sa popularité on ne le soigne plus qu'en rechignant et beaucoup d'olivettes sont délaissées²⁰. »

Le figuier : Au XVIIIe siècle le figuier était extrêmement répandu ; « on ne manque jamais d'en mettre lorsqu'on plante la vigne » écrit Fodéré et dans des territoires de l'arrière-pays, il occupait tous les espaces qui n'étaient pas remplis par les oliviers. Le figuier jouait un rôle majeur. Le fruit desséché se conservait et servait de nourriture à un grand nombre de cultivateurs pour qui le pain était rare. Il contribuait en outre à la nourriture du bétail en hiver. Vers 1800, dans les Alpes-Maritimes la récolte annuelle de figues sèches s'élevait à 54 000 setiers soit plus de 400 tonnes. L'effondrement de l'économie de subsistance, et la mauvaise réputation de cet arbre dû au puissant développement de ses racines jugées nuisibles, ont conduit à l'arrachage de la plupart des anciens figuiers.

On notera aussi le caroubier : qui sous l'influence du climat littoral produisit un intéressant complément alimentaire tant pour le bétail que pour l'homme. (Le caroubier est en limite d'aire, les caroubiers ont gelé à Antibes en 1985/86.²¹ De très anciens caroubiers persistent à Nice. On en rencontre en bordure de l'Estérel. Le Conservatoire Botanique National Méditerranéen de Porquerolles a effectué un recensement de toutes les présences de caroubiers et entamé un suivi de mise en culture.²²

Les agrumes : Bien que le climat ne leur offre la possibilité de s'épanouir que sur une mince bande côtière, on rencontrait des orangers dans les campagnes entre Grasse et Nice et des citronniers entre Villefranche et Menton. « L'oranger fait l'ornement et la richesse de tous les jardins de Nice » écrit Fodéré qui estimait cette culture à 910 000 arbres, alors en majorité dans le Mentonnais.²³

En 1866, Mauléon, maire de Menton, interrogé pour l'enquête agricole, indiquait que la culture de l'oranger y était pratiquée depuis plus de 300 ans et celle du citronnier depuis plus de 200 « mais elle n'a pris de développement sérieux dans la commune que depuis un siècle environ. Elle va toujours croissant ». On exportait alors 30 millions de citrons par an en Angleterre, en Russie et même en Amérique.

Certaines productions d'agrumes sont à l'origine de la création d'entreprises de confiserie qui ont pris un essor important, exportant fruits confits et confitures.

Les plantations d'oranger bigarade fournissaient un énorme tonnage de fleurs destinées à la distillation pour l'obtention de l'eau de fleur d'oranger, [cf thème des agrumes].

Profondément remaniés par l'urbanisation croissante, les territoires agricoles de la Riviera ont vu leurs surfaces se réduire drastiquement depuis les années 1960 et devenir peau de chagrin à la fin du XXe siècle.

3. Transformation du paysage rural, urbanisation

20 LACROIX, BRACQ, 2006.

21 DUCATILLION

22 NOLL/CHABER

23 FODERE 1803.



A quelques kilomètres du rivage, sur les collines, souvent escarpées, mais à bonne exposition, les cultures légumières, la vigne et l'olivier ont occupé les terrasses ; les bois de pins et de chênes verts ont été surpâturés et largement coupés pour alimenter les fours à pain, les fours à chaux et les fabriques de poterie telles celles de Vallauris.

C'est à partir de 1850 par l'introduction de la floriculture que s'amorcent les premiers bouleversements qui vont marquer le paysage de la bande littorale. Le développement de la floriculture, combiné au désenclavement progressif de l'arrière-pays, contribue à la désaffectation de productions traditionnelles : olives, figues et rivalise avec celles qui se maintiennent : agrumes, plantes à parfum.

'' Amorcé dès le XIXe siècle par le manque de main d'oeuvre attirée par les emplois plus rémunérateurs de la ville, le recul des cultures traditionnelles s'est accéléré après la première guerre mondiale. Entre 1913 et 1929 les surfaces qui y étaient consacrées dans la campagne azurée sont passées de 20 000 à 14 000 hectares. Alors qu'aucun terroir n'a échappé à ce déclin général, au contact de la campagne, les villes ont subitement enflé par le développement des fonctions touristique et commerciale. Mais cette croissance ne s'est pas faite dans une relation avec la région. La ville s'est placée dans un courant d'échange international qu'il s'agisse de la clientèle, du ravitaillement, des réseaux de circulation, des investissements. A la fin du XIXe siècle, alors que les villes du littoral étaient en pleine expansion, la crise des cultures traditionnelles et l'exode rural ont donné à l'espace périurbain une fonction de réserve qui a contribué à la fossilisation et à la stérilisation de l'agriculture et expliqué, par l'absence de transformation du vieux système arboricole, la persistance du paysage traditionnel et sa mutation progressive en zone verte suburbaine.

La transformation la plus importante de la campagne azurée au XXe siècle a consisté en la marginalisation de l'activité agricole autrefois presque exclusive. Le nombre d'exploitations s'est effondré de 13 650 en 1955 à 7 253 en 1979 et 2 300 à la fin du siècle. « La ville énorme et triomphante, attirant les capitaux, donnant de la valeur aux terrains sans qu'ils produisent, créant une vaste perturbation démographique, a neutralisé la campagne ». Dans la plupart des villages de la zone du littoral, les fonctions tertiaire et résidentielle ont totalement déruralisé les terroirs.

Pour faire face aux risques d'urbanisation incontrôlée, les pouvoirs publics ont mis en place en 1955 un programme d'aménagement définissant un zonage pour limiter les dégâts consécutifs à une emprise anarchique de l'homme sur la nature. La préservation d'un potentiel agricole et la défense d'un patrimoine naturel et du paysage imposaient de délimiter un périmètre d'agglomération à équiper pour la construction, le reste devant être réservé à la culture. Cette mesure s'avérait déjà difficilement applicable à la zone côtière, ce qui a conduit à créer une zone intermédiaire à vocation touristique destinée à maîtriser la construction et l'évolution du paysage par des servitudes d'aspect, de vue et de conservation des sols.

Dans ce projet, la zone rurale représentait moins des deux cinquièmes de la région mais la plupart des municipalités y virent une entrave inacceptable à leur expansion, fondée sur le tourisme et la villégiature. Condamnées à terme par l'expansion touristique, les zones rurales



ordinaires n'étaient plus conservées que pour le caractère campagnard du paysage. Seules les zones rurales riches à vocation maraîchère et florale peu étendues devaient être protégées mais, proches ou fortement imbriquées dans les zones urbaines, leur sort dépendait de la rentabilité agricole. L'avancée inexorable de la ville, particulièrement de Nice dans la plaine du Var, entamait à la fin du XXe siècle les derniers bastions d'une agriculture résiduelle.²⁴

Le paysage dans les années 1990 - 2000 a subi sous nos yeux de profondes transformations. La crise qui a touché la fleur coupée comme la plante à parfum a fait drastiquement régresser l'emprise agricole face au développement urbain.

Aujourd'hui les communautés de communes ou d'agglomérations sont confrontées plus que jamais à faire des choix pour l'avenir afin de préserver des zones agricoles relictuelles pour y installer des agriculteurs pouvant alimenter en cultures vivrières des consommateurs locaux exigeant de plus en plus des productions locales de qualité. La prévention des incendies doit aussi les amener à dédier de vastes zones à la culture (par exemple de vergers : fruitiers, oliveraies), plutôt qu'à les laisser en proie au mimosa ou à la friche dont le propriétaire attend le passage en terrain constructible.

B. Présentation des thèmes et espèces traités

1. Fleurs et rameaux à couper ■

Les thèmes de l'étude, « plantes aromatiques et agrumes » ne nous prédisposaient pas à travailler sur les fleurs et rameaux à couper. Cependant trois raisons nous ont amenées à traiter ce thème :

- Historiquement les fleurs coupées ont joué un rôle moteur et primordial dans la problématique liée à la floristique sur la Côte d'Azur dans la période qui nous occupe, de la seconde partie du XIXe siècle jusqu'à la fin du XXe. L'organisation d'une filière professionnelle, les marchés à l'exportation, la relation de complémentarité ou de concurrence avec la Ligurie, suivant les périodes, ainsi que les grandes manifestations florales ont fait connaître la Riviera à travers le monde, en tant que berceau de production des oeillets et des roses jusqu'à une époque relativement récente.
- Plusieurs espèces sont cultivées ou cueillies pour la fleur mais aussi pour la parfumerie, c'est le cas de la violette et du mimosa. Ces espèces sont abordées dans les deux thèmes. Pour les roses, les variétés sont tout à fait différentes selon les deux destinations, même si à certaines époques les récoltes tardives de roses « à couper » étaient envoyées de Ligurie à Grasse pour la parfumerie.
- En Ligurie, fleurs et feuillages sont très présents dans les décennies précédentes et encore aujourd'hui, bien que cette filière traverse une crise grave. Mais les cultures pour le bouquet marquent fortement le paysage et nous ne pouvions l'ignorer.

La fleur coupée

24 LACROIX, BRACQ, 2006.



L'écrivain Alphonse Karr a quitté la France pour Nice au moment de l'instauration du Second Empire. Dans la grande propriété Bermond qu'il louait à la périphérie de Nice, il s'improvisa « horticulteur » et ouvrit un magasin pour vendre des fleurs aux étrangers. Il avait ainsi ouvert la voie à une nouvelle forme d'agriculture dont l'essor fut lié à la mise en service de la voie ferrée en 1864. Elle permettait des expéditions plus lointaines répondant à l'attente d'une clientèle imprégnée de l'image idyllique d'une Riviera favorisée par l'exceptionnelle douceur du climat. En 1866 l'essentiel de la production de fleurs était destiné à la parfumerie. Une très petite quantité était achetée par des marchands de bouquets qui les envoyaient à Paris et Marseille ; quelques-unes se vendaient aussi en bouquets l'hiver à Nice. Progressivement la fleur coupée est devenue l'objet essentiel de la culture dans la zone littorale.²⁵

D'après Emile Sauvaigo, le début de la culture commerciale des fleurs date pour les Alpes-Maritimes de 1850. Diverses fleurs connues sont cultivées ainsi que l'anthémis jaune, fleur préférée de l'Angleterre. La culture florale couvre : 250 ha à Cannes, 100 à Antibes, 40 à Menton, 30 à Bordighera et 150 hectares à Sanremo.

La zone qui borde la côte ligure de Sanremo à Gênes n'est que le prolongement du magnifique territoire de Nice.²⁶

La rose fut avec la violette à l'origine des expéditions commerciales de fleurs. Afin de favoriser la précocité de la production, les cultures se firent sous serre dès 1890. On peut citer la rose jaune *Tango* dont il y eut d'importantes cultures à Antibes.

« Les usines ici ce sont les champs clos de buissons fleuris, pour plafond elles ont le ciel bleu ; pour moteur, le soleil toujours radieux ; et le travail qu'on y fait c'est le travail de la terre. De là naissent les fleurs qui fraîches et vermeilles vont porter à ceux qui habitent dans la neige une espérance de printemps.»²⁷ Paniers de roseaux à carcasses d'osier écorcées ou non : emballages coquets, légers à couvercle mobile qui supportent bien les voyages. Confectionnés par des femmes à l'aide de lames de roseaux fendus, très flexibles et légères.²⁸

« Il y a 15 ans écrivait Gos en 1901, l'horticulture n'était plus dans l'enfance. Il y avait à la Californie, à Golfe Juan, au Cap d'Antibes, à Nice, au Cap Martin de grands établissements horticoles mais la masse des cultivateurs du littoral se livrait encore aux cultures traditionnelles. Aujourd'hui tout le monde est « horticulteur ». Antibes a vu naître au Cap d'Antibes les premières cultures de roses pour la fleur coupée. Après la première guerre mondiale, les cultures florales se sont imposées. Les surfaces en cultures spéculatives sont passées de 1 700 à 2 800 hectares entre 1913 et 1929. L'essor fut néanmoins freiné par les exigences culturales. Exposition au soleil, sols profonds ne suffisaient pas, il fallait en outre une irrigation qui souvent faisait défaut sur les terrasses de culture. Le problème de l'eau revenait régulièrement dans les revendications. Ainsi à La Gaude, en 1925, se plaignait-on de ne pouvoir s'adonner à l'horticulture sur les coteaux « qui s'y prêteraient admirablement, mais il faudrait qu'ils puissent être largement irrigués ». Les travaux du génie rural

25 LACROIX, BRACQ, 2006

26 SAUVAIGO, 1894.

27 In LACROIX, BRACQ, 2006

28 GRANGER, 1902



avançaient lentement puis le développement du réseau d'irrigation du canal de la Vésubie sur les coteaux niçois a favorisé un vif essor.²⁹

La guerre de 1914-1918 frappa durement le commerce de la fleur coupée qui retrouva de la vigueur dans l'entre-deux guerres en se démocratisant.

L'oeillet devint la principale production avec 955 hectares de plantations en 1959 devant la rose qui n'en occupait que 83. L'essor a été très rapide. On est passé de quelques 3 400 tonnes de fleurs expédiées en 1913 à 13 500 tonnes en 1959.

Parce qu'il est d'un bon rapport, l'oeillet a occupé la plus grande superficie des terres cultivées en dépit des soins constants qu'il exige, de l'abondance de la main d'oeuvre qu'il requiert et du caractère parfois capricieux de sa culture.³⁰

En 1960, les cultures florales ont une grande importance dans les Alpes-Maritimes. 3500 exploitations florales emploient 3000 ouvriers et des saisonniers. 50 000 personnes vivent de ces cultures particulièrement familiales. 3500 hectares sont en culture : 2200 d'oeillet, 500 de mimosa, 400 de rose, 600 de diverses plantes. Nice est la capitale de l'oeillet, Antibes celle de la rose et Cannes celle du mimosa.³¹

Les serres fixes ne représentaient que 32 hectares, le reste étant traité sous paillason ou en plein air. De culture de plein champ, on est passé progressivement à une exploitation scientifique intensive sous serres permettant un gain de production mais exigeant d'importants investissements et des frais élevés.³²

La sévère concurrence étrangère sur les marchés internationaux ainsi que la pression spéculative foncière ont été les causes prépondérantes du rapide déclin de la filière de la fleur coupée. Un quart des exploitations a disparu entre 1970 et 1980. L'urbanisation gagnant du terrain, certains agriculteurs se sont reconvertis sur de plus petites surfaces en tant que pépiniéristes et paysagistes.

« Ma famille est installée ici depuis 1955 en faisant de la fleur coupée, puis du feuillage à couper en serre froide. Et dans les années 1970 mon père a commencé à développer la plante en pot. A l'origine il faisait surtout des plants de légumes en douzaines, racines nues, qu'il vendait en paquet enveloppé dans du journal. Ensuite on a rencontré M. Augier, l'ancien directeur de la Villa Thuret avec lequel nous avons eu beaucoup d'échanges, ce qui nous a permis de passer du légume à la fleur et à la plante vivace méditerranéenne originaire du monde entier. Et nous avons été les précurseurs à faire cela. Ensuite dans les années 1990, mon grand père a vendu une partie de l'exploitation à l'immobilier pour anticiper des problèmes de succession. En 99 j'ai repris la suite de mon père qui a pris sa retraite, je fais toujours, plantes vivaces méditerranéennes, plants de légumes et plantes annuelles. » (informatrice CB Antibes)

En 1979, 70% de la production française de fleurs coupées vient de la côte d'Azur, Var + Alpes-Maritimes, les surfaces sous serres/châssis sont de 635 ha (475 + 160, Var + AM).

29 LACROIX, BRACQ, 2006

30 LACROIX, CARLIN, ROGNANT, SCHOR, 1996.

31 *Compte-rendu des journées florales de Nice-Antibes. 1960 - 1965.*

32 LACROIX, BRACQ, 2006,



Dans les Alpes-Maritimes, les surfaces sont en régression, les causes en sont l'industrialisation, l'urbanisme, les incendies et les gelées (Tanneron 1971). On compte 2000 hectares en production : œillets de Nice, roses, mimosa.³³

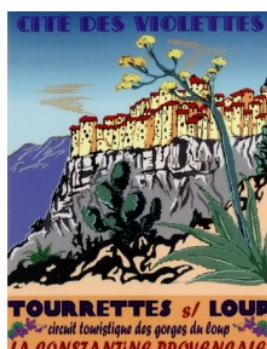
« A une époque on privilégiait la production des roses, en plus on avait l'aéroport de Nice mais ça partait tout par train de nuit, la rose avait déjà 12h de trajet alors que par avion elle y aurait été en 2h, on n'a pas été aidé de ce côté là. Aujourd'hui pour la rose où on est en concurrence avec le Kenya ou l'Equateur, c'est pas la peine. » (informatrice CB Antibes)

« Pour les fleurs qui voyagent mal, il y a des marchés de niche comme le gerbéra ou les lis, sur Biot il y a une très grosse production de lis, c'est impressionnant, ils vendent localement et ça part par camion dans la France entière. » (informatrice CB Antibes);

33 DE RAVEL D'ESCLAPON, 1979.



Alpes-Maritimes fleurs à couper, violette à Tourrettes-sur-Loup



La violette :

En 1875 on cultive dans la région de Grasse de nombreuses variétés de violette longtemps dominées par la violette de Parme. La violette cultivée pour les bouquets est la violette odorante, *Viola odorata* précise Emile Perrot en 1947. « Cette petite plante bien connue, délicate, vivace, à odeur suave est aujourd'hui cultivée sur de grandes surfaces dans le midi de la France qui en exporte d'énormes quantités sur les marchés des grandes villes, même en Europe moyenne sous forme de bouquets... Par sélection, on a créé de nombreuses variétés : la violette de Parme, Le Czar, la Reine Victoria et celle des Quatre-saisons.»³⁴ Pour le bouquet, on cultive surtout la Victoria, dit Rollet en 1930, que l'on rencontre dans les Alpes-Maritimes (Tourrettes, Vence...) et dans le Var, et sur la Riviera italienne. On cultive souvent la violette sous le couvert des orangers et des oliviers.

34 PERROT, 1947.



Les fleurs sont aussi vendues en tant que médicinales entrant dans la préparation des « fleurs pectorales » du Codex. Dans la région de Toulouse, on enrobe de sucre les pétales qu'on vend comme spécialité de confiserie³⁵.

Au cours du XIXe siècle, le développement de l'industrie de la parfumerie à Grasse va apporter à Tourrettes-sur-Loup de nouvelles perspectives. C'est le début d'une modeste mais belle aventure humaine qui va associer une fleur à un village, un terroir et des familles. Alphonse Karr, poète jardinier, avait commencé à envoyer de petits bouquets de violettes de Nice vers Paris par le chemin de fer. Dès 1871, un colis facturé localement 8,15 francs est vendu dix fois plus dans la capitale. C'est un bénéfice tel qu'il va lancer le commerce de la fleur coupée. La production de bouquets devient prépondérante et l'espèce Victoria, bien adaptée, va supplanter la Parme, alors plutôt utilisée pour la parfumerie. Les bouquets, de grosseur variable suivant les pays de destination, étaient rangés dans des paniers rectangulaires en roseaux fendus et montés en fil de fer. Le train les emportait vers Nice où les rames du PLM (Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée) les acheminaient vers Paris. Là, les bouquets étaient vendus dans la capitale ou poursuivaient leur voyage vers l'Allemagne ou la Grande-Bretagne.

La violette s'est bien acclimatée au terroir de Tourrettes-sur-Loup qui bénéficie d'un microclimat : hiver tempéré et été relativement frais et aéré.

Ce village est situé dans la zone de la plante à parfum délimitée par les cols de Villefranche et de Pré-du-Lac. La violette, plante des sous-bois frais et humides, s'accommode très bien des sols peu profonds et bien drainés qui caractérisent une part importante des sols de Tourrettes-sur-Loup.

Au départ à l'état sauvage, la violette a été ensuite cultivée aux alentours de Grasse pour les besoins de la parfumerie et de la confiserie.

*On s'attaquait à la récolte des trois violettes : celle de Parme pour livrer à la confiserie, la Victoria et la bleue, des violettes que les filles liaient en bouquet puis descendaient vendre à Nice, au cours Saleya.*³⁶

La violette de Parme ou "viola odorata" était appréciée pour la finesse de son parfum - mais a disparu, atteinte d'une maladie, "la grise". La violette Victoria l'a progressivement remplacée et s'est déplacée jusqu'à Hyères.

Alors que la feuille est utilisée en parfumerie, la fleur est réservée aux bouquets et confiseurs. La récolte de la violette a lieu en hiver, et les corolles des fleurs sont détachées à la main.

Témoignage d'une habitante de Bar sur Loup : *"La cueillette des violettes avait lieu à Tourrettes sur Loup. Je cueillais les violettes sur l'ancienne route pour aller à Vence. On cueillait la simple, la "Parme" était réservée à la confiserie. On les cueille l'hiver, au mois de décembre. On partait quand il y avait un peu de soleil et on quittait vers quatre heures et demi. J'avais un gros tablier pour ramasser le feuillage. Pour faire les bouquets on mettait les feuilles trois par trois autour des fleurs et on attachait avec le raphia. On restait jusqu'à 11 heures pour les finir le soir, à la veillée à la maison de la patronne. Dans la*

35 ROLLET, 1930.

36 BAUDOT LAKSINE, 2006



journee on les ramassait plus tôt, car on avait peur du mauvais temps du lendemain. Cela sentait bon la violette. On mettait d'abord un journal, on faisait une rangée de trois, six, pour ne pas les abîmer et on les mettait dans un panier de cannes fendues. Quand les paniers étaient complets ma mère les descendait à la Gare du Sud, à Tourrettes".³⁷

En 1913 les statistiques départementales indiquent que Tourrettes-sur-Loup produit 12000 douzaines de bouquets et en 1929 : 18000 kilos de Victoria sont récoltés.

La culture de cette fleur est une organisation familiale toutes générations confondues avec une répartition des tâches bien définie. Les hommes sont dans les travaux de prévisions et ceux nécessitant la force, les femmes sont spécialisées dans l'entretien et surtout dans la cueillette et la confection des bouquets, les enfants sont aussi mis à contribution dans les périodes intenses de production, les fleurs sont cueillies d'octobre à mars.

Après la seconde guerre mondiale, la demande retrouve son dynamisme. Les exploitants sont les nouvelles générations et une main-d'oeuvre venue d'Italie ou de villages du Haut-Pays s'est fixée sur place.

En 1975 Tourrettes-sur-Loup rassemblait 95% des producteurs de violettes des Alpes-Maritimes. Mais un faisceau de faits va progressivement conduire à une réduction rapide des exploitations : l'utilisation des produits de synthèse qui va pratiquement supprimer les récoltes de feuilles (pour la parfumerie), l'évolution de la société, le rejet de la pénibilité du travail et la pression foncière.

« C'était en 45-46 après la guerre on a loué avec mon mari dans une grande propriété et là on ne faisait que des violettes pour nous, nous n'avions plus les violettes à moitié. Après le terrain où nous sommes nous l'avons acheté vers 1965. »

« On avait des plantations et on a toujours vécu de ça. On avait deux garçons mais ils ont fait des études et notre terrain est devenu inculte ; aujourd'hui c'est un terrain sans violettes. »

« Les Hollandais se sont mis à faire des fleurs alors qu'avant ils ne faisaient que le bulbe de tulipe. »

« J'étais très agile, je coupais 100 bouquets de violettes de 25 fleurs en une heure...moi, je travaillais depuis l'âge de dix ans donc j'avais le coup de la campagne. » (enquête réalisée par un ethnologue sous la responsabilité de Marie-Christine Grasse, conservateur en chef des musées de Grasse).³⁸

Ces témoignages traduisent à la fois la fierté d'un travail de qualité, les regrets devant une transmission difficile entre générations, mais aussi l'espoir d'un groupe de « résistants » qui veulent continuer à vivre de la violette.

Longtemps Tourrettes-sur-Loup fut dénommée la « Constantine Provençale » en raison de la topographie des lieux, des figuiers de Barbarie et agaves qui la couronnent, même si dans certains ouvrages, dès la fin du XIXe siècle, des auteurs évoquent les violettes.

Ce n'est qu'au début des années 50, que la commune de Tourrettes-sur-Loup, située à 14 km du littoral, se fera connaître sous le label de « Cité des Violettes ».

Tourrettes a vécu sur de la violette pendant plus de 100 ans, il y avait une coopérative à Vence, on mettait les fleurs au train à destination de Toulouse où elles étaient transformées en confiserie.

37 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996

38 http://www.tourrettessurloup.com/info/pdf/2010_bastide_aux_violettes.pdf



La première édition de la fête de la violette se tient en mars 1952, la date retenue marquant l'apogée de la saison de floraison et même si cette fête se perpétue activement, dès la fin des années 90 le nombre de producteurs de violettes est inférieur à une dizaine.

Cependant, actuellement, un noyau dur de producteurs continue de croire en cette fleur ; l'un met au point une technique de cristallisation et une forme de culture innovante, un autre crée une nouvelle variété et la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes encourage ces initiatives.

Toutefois ce déclin semble inéluctable et la municipalité décide de préserver pour tous les Tourrettans, natifs et nouveaux habitants (la population est passée en 40 ans de 1800 à 4300 âmes), cette histoire et ce savoir-faire qui fondent, pour une grande part, l'identité de Tourrettes-sur-Loup. Un projet ambitieux est conçu par la municipalité et financé par la CASA (Communauté d'Agglomération Sophia Antipolis) . Il faut aussi noter l'implication des producteurs de violettes et les partenariats noués avec la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes et tous les acteurs locaux, c'est « La Bastide aux Violettes » à la fois lieu de mémoire et espace de vie où la qualité de la violette de Tourrettes est concrètement mise en exergue, où sa culture est présentée, en particulier avec les nouvelles techniques adaptées à la préservation de l'environnement. Le lieu a été inauguré en février 2010, il est ouvert au public en visite guidée et largement commentée par une ancienne productrice. A l'extérieur, un jardin planté d'espèces méditerranéennes, témoigne des fleurs et arbres à parfum du pays grassois.

Qu'en est-il de la production des violettes à Tourrettes en 2010 ?

Les producteurs de violette du pays grassois sont au nombre de 5.

La violette se valorise principalement sous 3 formes :

- ◆ le bouquet de fleurs coupées fraîches
- ◆ la fleur seule cristallisée devenue confiserie [voir ci-dessous]
- ◆ les feuilles vendues aux industries de la parfumerie [cf thème plantes à parfum]

Quelques données techniques : La seule variété cultivée aujourd'hui à Tourrettes est la *Victoria* caractérisée par une fleur simple, pétalée dressée sur un long pédoncule de 25 cm. Elle est très odorante et exhale son parfum à la chaleur. Les fleurs cueillies du 15 octobre au 15 mars sont rassemblées en bouquet de 25. En fin de saison quand la floraison est abondante, la fleur est cueillie sans la tige pour la confiserie. Début mai et fin juillet, la feuille est fauchée et livrée immédiatement aux usines de parfumerie de Grasse.

Nous avons rencontré quelques producteurs actifs, sur le marché, le jour de la fête de la violette à Tourrettes en mars 2010.

- Une entreprise familiale centrée sur la violette menée de façon traditionnelle sur 3 hectares, moitié sous serre, moitié en extérieur : vente de bouquets frais, vente de fleurs fraîches pour la confiserie à Nice, vente de feuilles pour la parfumerie.
- Une entreprise cultivant uniquement sous serre. Les bouquets partent sur le marché de Rungis (marché de gros de la région parisienne), vente de feuilles pour la parfumerie. Main d'oeuvre familiale.



- Une EARL (exploitation agricole à responsabilité limitée) familiale qui mène la violette de la production à la transformation et à la vente.³⁹ Cette entreprise dynamique⁴⁰ cultivant aussi la rose *tango*, la menthe et la verveine (destinées à la cristallisation) voulant s'agrandir s'est insérée dans le projet de la Bastide aux violettes. La culture est hors sol, les pieds de violette sont plantés dans des boudins verticaux en film coextrudé de polyéthylène contenant de la pierlite (une roche volcanique) qui se gorge 10 fois de son poids en eau. La fertilisation des boudins se fait en circuit fermé, le surplus est récupéré puis dosé à nouveau afin de respecter l'environnement.
- Dans un tunnel on multiplie par 4 la surface cultivée sur ces boudins, les fleurs prennent bien le soleil et la rotation de cueillette est rapide, la cueillette est moins pénible qu'au sol, la culture est en place pour une dizaine d'années. Cette culture hors sol est conduite en lutte raisonnée avec l'introduction d'auxiliaires.
- Dans l'élan de ce projet de La Bastide aux violettes d'autres productions sont mises au point et proposées à la vente : le pied de violette en pot, le bouquet de fleurs sèches. La volonté de renforcer la pérennité de la culture des violettes à Tournettes-sur-Loup a conduit à la recherche de nouveaux produits pouvant offrir une opportunité économique. Les équipes de la Chambre d'Agriculture des Alpes-Maritimes ont ainsi mené une étude visant à valider une plante labellisée « la violette en pot ». Les résultats sont désormais connus et ils seront présentés

aux producteurs locaux. L'intérêt de cette plante est de fleurir l'hiver et de donner l'été un volume de verdure appréciable. Un premier constat semble indiquer qu'une demande existe. Dans le même ordre d'idée, pour pouvoir de mars à octobre hors période de floraison présenter des bouquets de violettes, la CASA a procédé à l'acquisition du savoir-faire et des matériels associés pour la réalisation de bouquets de fleurs séchées conservant les couleurs naturelles, produit nouveau complétant la gamme des offres liées à la violette. Aussi la Commune a décidé d'aménager une cave qu'elle a restaurée dans le village médiéval. A l'instar du four banal d'autrefois, cette installation sera un « laboratoire communal » où les producteurs pourront fabriquer ces bouquets et, pourquoi pas, traiter d'autres fleurs quand la violette ne fleurit plus ? (cf. plantes aromatiques et alimentaires)

On perçoit au travers de ces initiatives combien la commune de Tournettes s'appuie sur son identité « violette » et fait preuve tant de savoir-faire que d'imagination pour valoriser cet acquit et perpétuer la production parallèlement aux aspects culturels. Néanmoins les écueils persistent : le nombre réduit de producteurs confère une réelle fragilité à la filière. Le problème de la main d'oeuvre est récurrent car seule l'aide familiale permet un équilibre financier souvent précaire. La valorisation des feuilles pour la parfumerie est actuellement stoppée ou incertaine.

La violette portant l'image attendrissante d'une grand mère à dentelle et des marchandes des quatre-saisons est aujourd'hui perçue comme une fleur secrète, raffinée et délicieusement parfumée.

39 <http://earl-la-violette.com>

40 Prix challenge entreprise en 2003

Alpes-Maritimes fleurs à couper, violettes à Tourrettes-su-Loup



Les rameaux à couper

Le mimosa : Différents *Acacia* sont appelés mimosa (*Acacia sp.*).

L'espèce *Acacia dealbata*, originaire du sud-est de l'Australie et de Tasmanie, fut introduite en France en 1824. La première culture mentionnée sur la Côte d'Azur a eu lieu au Château de la Bocca à Cannes en 1864 par Paul Nabonand. Il est dans l'inventaire de la Villa Thuret en 1872. Dès 1870 il prospère et se multiplie naturellement dans l'Estérel.⁴¹

41 RECLUS 2009.



« De janvier à mars, c'est une agréable surprise pour le voyageur venant sur la Côte d'Azur, soit par la route, soit par le chemin de fer, de voir des mimosas étaler leurs gerbes d'or, parmi les pins et les lentisques sur les collines de l'Estérel entre Fréjus et Cannes puis aux environs des villes, il voit partout autour des villas, dans les jardinets des gares, et en pleine campagne, croître le mimosa splendide, fleur de lumière dont un brin suscite des évocations si sympathiques à Paris, à Londres, dans une rue maussade, humide et froide, soit à la devanture des fleuristes, soit sur la petite voiture de la marchande des quatre saisons. »⁴²

L'Europe découvre le mimosa, fleurs enchanteresses au cœur de l'hiver, la demande est croissante, la production suit.

La monographie agricole de 1929 indique qu'il y avait dans les Alpes-Maritimes 607 hectares de mimosas en culture dont 265 à Mandelieu. Les cultures s'étendaient sur les communes de Cannes (La Croix des Gardes) Le Cannet, La Roquette-sur-Siagne, Mandelieu, Auribeau et les collines du Tanneron.

De nombreuses variétés ont été sélectionnées ; *A. floribunda*, *mirandolle*, *gaulois*... et se sont répandues. La fécondation des fleurs étant croisée les caractères d'un arbre ne sont pas héréditaires. Les plantes issues de semis doivent être greffées par la suite. Le greffage est largement pratiqué. *L'Acacia floribunda* est très utilisé car il drageonne moins que *l'A. dealbata* et craint moins le calcaire. Les plantations s'étendent sur les collines des environs de Cannes.⁴³ Depuis cette époque *A. dealbata* a été systématiquement remplacé par des hybrides au feuillage vert foncé.

Les gels de 1920, 1922 et 1929 détruisirent de nombreuses cultures et les rejets envahirent les collines.

L'A. dealbata possède des racines traçantes, drageonnantes, envahissantes, il est considéré sauvage par Roy en 1956. [voir en fin de paragraphe : le mimosa espèce invasive]

La cueillette et la commercialisation du bouquet de mimosa : les rameaux de 60 à 70 cm de long sont cueillis puis ramenés à la forcerie, méthode mise en place dès 1882. C'est une pièce close où des bassins ont été maçonnés. On entrepose les bouquets verticaux en boutons fermés, les tiges dans l'eau, la pièce est chauffée et dans cette atmosphère chaude et humide (de 15 à 25°) les branches restent 72 heures. Ce procédé avance l'épanouissement des fleurs et permet d'avoir un développement homogène des glomérules.

Témoignage d'un producteur de mimosa :

« Né à Pégomas, mon grand père déjà, c'est mon grand père qui a commencé l'exploitation, du côté de ma mère parce que mon père n'était pas d'ici, il était de la Drôme. Du côté de ma mère ils sont d'ici, ils ont commencé après la guerre de 1914 à commercialiser le *dealbata* et non pas le sauvage, il y a des variétés qui sont sorties toutes seules. Quand ils voyaient un plant au milieu d'une forêt de mimosa, en fin ou en début de saison ils en voyaient un qui apparaissait, ou tardif ou précoce. Les vieux ils se sont dit celui-là il a quelque chose, ils ont fait des greffes ou pris des rejets, pas des boutures à ce moment là ça existait pas. Ils l'ont développé mais c'était du *dealbata* et ils l'ont appelé du nom de la personne qui l'a trouvé, il y a des tas de noms, du Bédino... Puis ensuite ils ont trouvé celui qu'on cultive maintenant, la feuille est vert foncé alors que le *dealbata* la feuille est claire et les fleurs sont peut être plus grosses et plus belles, le monsieur qui l'a vu à Cannes lui a donné son nom c'est le *Mirandolle* qui est la variété qui est précoce, qui

42 ROY, 1956,

43 ROY, 1956,

fleurit en novembre-décembre, en janvier on va trouver l'Astier c'est l'intermédiaire et puis c'est le Gaulois qui vient en dernier, ça fait qu'on a une saison beaucoup plus longue. Il y a des mimosas qui sont très jolis de fleur mais qu'on ne peut pas commercialiser en bouquet parce que la tige est tordue. Petit à petit les variétés sont sorties comme ça. Autrefois, vers 1920, ils faisaient pas des plantations, ils laissaient pousser tout seul et après ils nettoyaient, ils faisaient des rangées, ils emballaient dans des paniers en canne, en roseau puis ils ont fait les plantations comme des pêcheurs en plantant tous les 6-7 m pour pouvoir travailler comme il faut avec un tracteur et si l'arbre est tout seul il se développe mieux, faut pas trop les serrer. (...) Nos plantations elles sont toutes sur Pégomas, elles sont sur la « route d'or », vers Tanneron, dans la pente. Le mimosa il lui faut ça, faut que ça s'écoule, si c'est à plat il attrape la pourriture, faut pas qu'il reste de l'eau au pied, faut qu'il y ait des pierres. C'est une fleur bio le mimosa, il n'y a aucun produit. (...) Le mimosa on en produit un petit peu en Italie, tout près à la frontière et aussi un peu à Perpignan, la base c'est ici, c'est le climat. Mais là bas ils savent pas, c'est pour la vigne, le mimosa pousse mais ils croient que c'est sauvage, ils ont tout faux. Ils feraient mieux de faire du bon vin. On fait par rapport à la région. (...) C'est après les gels que ça s'est réduit, le gel on peut rien faire. L'incendie on lutte pour qu'il y ait le moins d'incendies possibles car pour faire une plantation il faut 4-5 ans et pendant ce temps qu'est-ce que tu fais ? (...) La saison dure 4 mois en mimosa pour 15-20 Tonnes» (informateur FR Pégomas)

« L'essor de la culture et de la vente du mimosa pour la fleur coupée dans Alpes-Maritimes est resté nul jusqu'en 1900. La première plantation pour le commerce de la fleur date de 1885. C'est à Mandelieu qu'apparurent les premières obtentions de variétés. La variété « Sausseron » a donné son nom à un quartier de Pégomas situé dans la zone actuelle de production du mimosa, à l'heure actuelle elle n'est plus cultivée mais pousse à l'état spontané.

1929 = 607 ha de culture dans Alpes-Maritimes : 70% dealbata, 20% floribunda, 8% hybrides divers, 2% motteana.

1975 : Différentes variétés obtenues à partir de dealbata, mirandole 51%, tournaire 1%, gaulois 26%. »⁴⁴

1989 : 169 ha

2002 : 174 ha

2006 : 112 ha

La commercialisation :

« Mon grand père a commencé, sur Pégomas de la famille on était quatre producteurs, on est presque plus, de la famille on est plus que deux, il y en a 3 âgés. Sur Pégomas il y reste des plantations, mais le nombre des producteurs a chuté. Avant on avait une coopérative, Europe-mimosa, elle existe encore un peu, nous on en faisait partie, on était 100 producteurs, il en reste une dizaine, c'était en 1970. Après les gels de 1985-86 et le feu de 1970 ça a stoppé certains producteurs, ils sont plus repartis. Celui qui avait un certain âge il a plus refait, les enfants ils ont vue peut être sur autre chose, ils ont fait un autre métier. Là si on a encore une catastrophe, il en restera plus beaucoup.

Mon fils a repris, c'est moi qui travaille avec lui, je suis à deux doigts de la retraite, ça fait deux trois ans, je le laisse faire, c'est lui qui fait les papiers, le plus important, les commandes, les

44 SCHUMACHER, 2008.

clients, la gestion, c'est lui qui a le souci. Parce que d'aller travailler dans les exploitations agricoles, finalement c'est rien mais c'est le souci.

Sur le plan commercial ça a évolué dans le sens que on passait beaucoup par les grossistes, nous pour la vente, par le marché de Nice. Ça va très vite l'année dernière il restait 1 grossiste sur le MIN (Marché d'Intérêt National) maintenant il y en a plus pour nous, plus de grossiste en mimosa, ils sont partis en Italie, à Sanremo ou à Hyères. Celui qui restait sur Nice il s'est installé chez lui, le MIN c'est trop cher, y a plus personne maintenant, ils les ont pas fait partir mais il les ont forcés à partir, les grossistes, ils payaient une fortune en location, ils sont partis. Le MIN c'est l'état. (...) On a fait Azur-mimosa, un groupement et un GIE, (groupement d'intérêt économique) on s'aide, on travaille ensemble. La vente pour le moment ça va. Les Hollandais, le grossiste, ils viennent chercher ici, y a jamais de problème avec les Hollandais. Sur Rungis on n'arrive pas à travailler, il faudrait qu'il y ait un Hollandais. A Paris, on en vend pas, les grossistes achètent pas, les parisiens n'en trouvent pas. Là il y aurait de quoi faire mais ça suit pas. » (informateur FR Pégomas)

Fleur d'appel pour l'horticulture de la Côte d'Azur. Avant le gel de 1985 et l'incendie de 1986 les AM produisaient 800 à 1000 T de mimosa. Aujourd'hui entre A-M et Var, 200 ha sont consacrés à cette culture. C'est une fleur d'exportation vers : Hollande, Allemagne, Belgique, Pays nordiques, Japon. En extension vers les États-Unis.⁴⁵

Faire connaître le mimosa, ses paysages ses aspects culturels et gustatifs :

« Il y a Cavatore, pépiniériste à Bormes-les-mimosas, spécialiste du mimosa qui fait les acacias en pot. Avec la Chambre d'agriculture (JC Schumacher, technicien) on a fait « la route du mimosa » qui part de Bormes et qui vient à Grasse. Il y a les fêtes du mimosa, fin janvier Pégomas, début février Tanneron puis la plus grosse à Mandelieu, ça fait parler du mimosa et puis on a fait une confrérie du mimosa pour faire voir que le mimosa existe et puis pas dans le musée et ça intéresse les anciens. On a fait du sirop de mimosa, de la gelée.. » (informateur FR Pégomas)

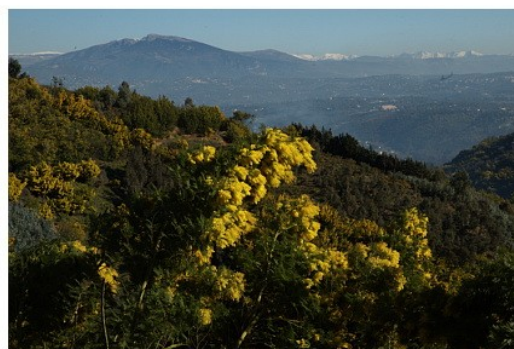
Une certaine dynamique porte les producteurs de mimosa qui arrivent à vivre de leur travail mais ils sont de moins en moins nombreux, les installations de jeunes sont rares.

« C'est le problème du foncier pour installer des jeunes. Il y a des communes qui gardent du terrain, y a des zones sur Pégomas on a même mis à notre disposition du terrain communal, on y a planté des oliviers avec la mairie, 1 hectare pour mon fils. C'est le Conseil Général qui a payé le défonçage, les plants, pour éviter le feu. Ils gardent maintenant mais ils ont trop attendu, c'est des paysans qu'il y a plus, ils veulent donner du terrain mais à qui? Il y a 20 ans en arrière on disait on y arrive plus, faut aider, mais rien, ils sont partis. » (informateur FR Pégomas)

A propos de l'utilisation du mimosa en parfumerie [cf plantes à parfum]

45 SCHUMACHER, 2008.

Alpes-Maritimes mimosa dans le massif du Tanneron, à Pégomas



Le mimosa espèce invasive :

L'extension des peuplements a lieu par drageonnement et rejets de souche, ces types de reproduction sont favorisés par les stress (blessures des racines, taille, coupe). Il forme des peuplements denses qui entrent en compétition avec la flore indigène, ainsi dans les massifs de l'Estérel (Var) et du Tanneron. A l'état sauvage la germination a souvent lieu après le feu. Cette espèce pionnière qui conquiert des sols nus peut être gagnée de vitesse par la plantation d'un cortège de papilionacées locales résistantes à la sécheresse. Cf document.⁴⁶ « L'introduction ancienne d'espèces exotiques dont certaines s'avèrent invasives entraîne des conséquences sur le milieu naturel. La plus agressive est très certainement *Acacia dealbata*. Signalé en 1864 au château de La Bocca à Cannes et en 1870-1875 dans l'Estérel. La forte concurrence exercée par les populations naturalisées d'*Acacia dealbata* sur les

⁴⁶ *Acacia dealbata*, mimosa d'hiver in *Plantes envahissantes de la région méditerranéenne*. 2003.



milieux et les plantes indigènes peut conduire à leur totale élimination. «cette extension entraîne une quasi disparition de la flore et de la végétation originelle, si ce ne sont quelques espèces sciaphiles » (Loisel, 1991 in Barbero et Loisel 1974). ces mimosas constituent des milieux paraclimaciques ne s'inscrivant plus dans des dynamiques naturelles.

Ces formations denses sont connues pour être particulièrement inflammables en période de sécheresse. En raison de sa forte dynamique de colonisation, cette essence induit une nuisance non négligeable d'homogénéisation et de banalisation des paysages. Si nous n'intervenons pas une mimosaie pourrait s'étendre sur l'ensemble de la forêt domaniale à l'exemple de ce qui s'est produit dans le massif du Tanneron.

Traitement infligé aux mimosas en vue de réduire la dynamique de la population : éclaircie mécanique en laissant un tire-sève tous les 2 m, population limitée, coupe claire et plantation de souches locales de *Laurus nobilis* et *Ceratonia siliqua* encapuchonage opaque après coupe. »⁴⁷

Nous avons abordé cette problématique des espèces invasives par l'exemple d'*Acacia dealbata* qui est particulièrement préoccupant depuis quelques années déjà et significative des introductions de végétaux exotiques non maîtrisées. D'où l'importance des lieux d'acclimatation qui, en amont des mises en culture et des mises sur le marché, suivent et étudient l'adaptation de plantes nouvelles au terrain local et leur comportement vis à vis des espèces autochtones. C'est le rôle de la Villa Thuret, partenaire de ce programme.

Les feuillages :

Parallèlement à la production du mimosa en bouquet, les producteurs font « le feuillage ». Il s'agit principalement d'eucalyptus. Les plantations sont sur les pentes, les arbres conduits en têtard, les rameaux sont récoltés tous les ans ou tous les 2 ans. Les bouquets de feuillage sont vendus tels quels. La mode a évolué, les **rameaux d'eucalyptus** étant auparavant utilisés par les fleuristes dans la composition des bouquets, aujourd'hui on vend des bouquets entiers de feuillage.

« Sur la région on fait le mimosa et le feuillage, comme le mimosa c'est plus compliqué certains ne font plus que du feuillage. En producteurs, il reste peut être une cinquantaine en tout. C'est pour ça que le feuillage s'est développé parce que la première année tu récoltes déjà. Le feuillage ça remonte pas à longtemps, en 1970 on en faisait presque pas, maintenant ça s'est développé on en fait beaucoup plus que du mimosa. Pour l'eucalyptus, la base c'est deux variétés, l'*E. cineraria* et l'*E. parviflora*. On fait un pied pour faire du bois jeune, des fois on fait du bois d'un an, on prend les petites tiges. Le feuillage on y met un peu d'engrais. Quand on le coupe on fait des petits ballots on les met à tremper à l'abri. On le vend en bouquet comme le mimosa, c'est des bouquets de 400 g, mis dans des seaux pour le transport avec le produit. C'est autant de travail que le mimosa, pareil, mais ça presse moins, on peut le mettre en chambre froide. On travaille 8 mois en feuillage, ça représente environ 30-40 T. On arrête du 14 juillet jusqu'au 15 août. Si on le coupe pas au bout de 3-4 ans il dégénère les feuilles sont moins jolies. »
(informateur FR Pégomas)

Les producteurs de mimosa et de feuillage sont environ une quarantaine sur les Alpes-Maritimes. Chaque producteur cultive, si possible dans différents quartiers avec des expositions diverses afin d'échelonner les récoltes et d'éviter ou de réduire les risques de

47 QUERTIER, P. et ABOUCAYA, A. 1998



gel. Après les gel et incendie de 1985 et 86, le feuillage a souvent remplacé le mimosa. (informateur JC Schumacher, Chambre d'agriculture).

Bien que le marché fonctionne le nombre de producteurs est en régression, la problématique du foncier empêchant les installations de jeunes agriculteurs.

« - LC : Vous avez de la relève puisque votre fils reprend.

C'est la dernière génération ça devient trop compliqué ou alors ils changeront de culture peut être. Nous on a changé puisque avant mes parents ils faisaient pas de feuillage, zéro. A côté du mimosa ils faisaient les fruits et légumes, le jasmin, les jonquilles, les violettes, les fraises, ils faisaient beaucoup pour la parfumerie ; ici dans la plaine c'était presque que des champs de fraisiers, framboisiers moitié pour la parfumerie. Le mimosa l'hiver et pas de feuillage. Pour mon petit-fils, peut être que dans 20 ans il se fera quelque chose que maintenant on se doute pas. Mes grands parents ils savaient même pas que l'eucalyptus ça existait, mon grand père en 1920, il connaissait même pas le nom, maintenant il y en a qui vivent que de ça.

- R. fils : C'est très simple ce qui se passe dans l'agriculture, depuis 20 ans, c'est que la vie a augmenté de 3-4 fois, les prix ont stagné et on a beaucoup plus de charges donc il faut faire 3 fois plus, l'explication est là, c'est pour ça qu'on pourra pas y arriver. On le vend au même prix qu'il y a 20 ans, vous imaginez? même le feuillage.

- FR: Le feuillage on le vendait plus cher en 1987-88 quand j'ai commencé que maintenant, on en fait plus, on a d'autres méthodes, on va plus vite.

Bon moi je me suis jamais plaint, si ça va pas et bien on fait autre chose, tant qu'on reste c'est que ça va à peu près. » (informateur FR Pégomas)

Nous avons remarqué que le **genêt** n'est pas cultivé pour les bouquets.

Emile Sauvaigo en 1913⁴⁸ signale que dans le genre *Genista* 3 espèces sont recherchées pour leurs petites fleurs élégantes ; *G. aestensis* et *G. monosperma* = *Retama monosperma*, le genêt blanc, originaire du midi de l'Europe et de l'Algérie, qui se couvre en février-mars d'une profusion de petites fleurs blanches. Ce genêt est cultivé dans quelques jardins privés Mentonnais et fait l'objet de réelles cultures de l'autre côté de la frontière dès Vintimille. [cf plantes à parfum A-M] ; [cf fleurs et feuillage coupés Ligurie]

Le troisième genêt, *Genista linifolia*, le genêt à feuilles de lin, indigène sur le côté des Maures (Toulon, Hyères, Porquerolles) est une magnifique espèce, protégée au niveau national (arrêté de 1982) qui a été mise en culture et est proposée par des pépiniéristes. Ces genêts viennent bien dans les lieux secs, rocaillieux, exposés au soleil et ne craignent pas la sécheresse.

Il pourrait être intéressant de reconsidérer ces genêts étant donné l'attrait actuel pour les bouquets de feuillages et leur adaptation naturelle au climat et au terrain secs.

Aspect culturel : A Roquebrune-Cap-Martin persiste la fête estivale du genêt qui rappelle la légende médiévale selon laquelle un brin de genêt aurait retenu le village lors du tremblement de terre de 638⁴⁹.

48 SAUVAIGO, 1913

49 LACROIX, CARLIN, ROGNANT, SCHOR, 1996.



Alpes-Maritimes feuillages à couper, eucalyptus dans le massif du Tanneron



2. Plantes aromatiques, alimentaires

Dans le cadre de cette étude, les plantes appelées aromatiques sont des espèces plutôt utilisées en l'état pour aromatiser différents plats. Des fleurs sont produites pour la consommation alimentaire, quelques espèces sauvages sont évoquées à usage familial. Sur les Alpes-Maritimes nous avons identifié plusieurs approches et types de transformations de plantes aromatiques et alimentaires.

- La production de plantes herbacées à usage culinaire



- La production de fleurs comestibles vendues soit fraîches soit transformées en confiserie
- Les plantes sauvages récoltées pour un usage familial

Nos recherches bibliographiques sur le sujet nous ont révélé l'existence d'écrits sur les plantes alimentaires uniquement dans les hautes vallées de la Roya et de la Tinée. Le rapport des habitants aux plantes alimentaires locales a été étudié dans la haute vallée de la Roya par l'ethnologue Danielle Musset, qui en 1983, à la suite d'une enquête ethnobotanique approfondie a pu faire le point sur la perte et la permanence des savoirs locaux liés aux plantes.⁵⁰ Malgré le grand intérêt de cette étude et le fait qu'elle soit la seule dans ce domaine pour les Alpes-Maritimes, nous ne nous étendrons pas sur ses conclusions car le milieu géographique montagnard et la flore sont totalement différents de la zone littorale qui nous occupe ici. En complément nous citerons les recherches d'un groupe local qui raconte comment on utilisait et on utilise les plantes sauvages à Saint-Etienne-de-Tinée⁵¹ et les recettes aux plantes sauvages de la Roya.⁵²

Nous n'avons pu trouver de travaux de recherche sur les plantes alimentaires de la Riviera. La cuisine du pays niçois a bien une identité spécifique : pissaladière, ratatouille et Pan bagnat, mais ces fameux mets nissarts n'étant pas révélateurs des usages des espèces végétales locales nous ne sommes pas allées dans cette direction.⁵³

Cependant il convient d'évoquer la blette de Nice : La blette ou bette fait partie de l'histoire et du patrimoine agricole du comté de Nice, c'est une culture traditionnelle de la région. Légume-feuille très ancien on connaît la bette dès l'Antiquité, l'espèce sauvage *Beta matitima* se rencontre couramment en zone littorale. Longtemps considéré comme une nourriture fade, consommée par les pauvres la blette prend du galon au Moyen-âge et est appréciée en soupe avec d'autres légumes.

Actuellement, à Nice et dans sa région, deux variétés sont cultivées : la blette à petite feuille, avec une côte peu développée, d'une hauteur de trente centimètres ; et la poirée de Nice, de plus grande taille, au feuillage important, charnu et gaufré autour d'une côte également large, elles sont cultivées dans la plaine du Var. Cette culture est cependant progressivement rongée par l'urbanisme, dans la basse vallée du Var. Après une chute de la demande, il semble que l'on assiste à un retour en grâce. La blette à grosses côtes s'expédie vers Lyon, Paris, Saint-Étienne, Lille, Grenoble. La petite blette de Nice approvisionne les marchés locaux et reste encore très appréciée. Ici, on préfère généralement le vert pour les farces et les tourtes.

Souvent traités de "mangeurs de blettes", les niçois redécouvrent les saveurs salées et sucrées de la "blea". En 2001 l'union départementale des offices de tourisme et syndicats

50 MUSSET, 1983. Document consultable au centre de documentation du musée ethnologique de Haute-Provence de Salagon dont Danielle Musset est la directrice. <http://musee-de-salagon.com>

51 *Les stéphanois et les plantes*, 1999

52 BENVENUTTI, 2002

53 <http://www.nicerendezvous.com/car/cercle-de-la-capelina-dor>



d'initiative des Alpes-Maritimes a lancé la "Semaine de la blette" dans le cadre du label "Cuisine nissarte", qui connaît aujourd'hui un véritable succès et compte plus de quarante restaurants qui se sont engagés à faire de la cuisine niçoise authentique.⁵⁴

– Les plantes herbacées à usage culinaire, les fines herbes :
Même si l'on répertorie des producteurs de plants d'espèces aromatiques il n'y a rien de commun sur le plan de l'échelle entre la production d'aromatiques ici et la production de "pianta in vaso" du secteur d'Albenga en Ligurie. Les pépiniéristes du 06 font un peu d'aromatiques parmi des productions de plantes ornementales et légumières. On peut voir que la production de plantes aromatiques en pot s'est développée à partir de 2000.

« Les plantes aromatiques, nous avons commencé il y a une dizaine d'années en réponse à la demande. » (informatrice CB pépiniériste à Antibes).

54 http://www.escalinada.fr/presse2001_2_17



Alpes-Maritimes plantes aromatiques et alimentaires



Nous citerons pour exemple l'entreprise Bernabei qui produit une vingtaine d'espèces de plantes aromatiques (plants et pots) en bio depuis 2000. Le basilic est une des grosses ventes de cette entreprise, il est produit en bio et en conventionnel., les plants de maraîchage sont en conventionnel. Créée en 1994 elle emploie environ 12 personnes sur 1,8 hectares à Saint-Jeannet. Le secteur plantes aromatiques est uniquement géré en bio⁵⁵, il est en forte croissance depuis 2 à 3 ans. La vente est régionale, magasins bio, MIN de Nice (marché d'intérêt national) et jardineries.⁵⁶

55 <http://www.bio-provence.org/spip.php?rubrique43>

56 www.robertbernabei.com



Au niveau de la culture d'aromatiques, quelques maraîchers plus proches de la côte produisent des fines herbes pour la vente directe sur l'étal ou au panier : (persil, ciboulette, basilic, coriandre, menthe.

Il n'y a pas de production de biomasse significative dans les aromatiques, hormis l'entreprise Auda.⁵⁷ Cette importante société travaillant beaucoup à l'exportation est spécialisée dans la production d'herbes aromatiques, de jeunes pousses de salades et maintenant de fleurs comestibles. Très empreinte de culture paysanne niçoise la famille Auda est installée dans l'arrière pays niçois depuis les années 1940. Le GAEC "les Fils de Marius AUDA" est créé en 1976. A l'écoute des grands chefs cuisiniers de cette époque, les Frères Auda s'orientent naturellement vers des produits spécifiques tels la courgette fleur et optent finalement pour la plante aromatique en 1978 pour devenir une référence dans le milieu de la gastronomie française. Agriculteurs attentifs ils ont adapté leur mode de production à l'évolution de leur entreprise tout en maintenant des pratiques respectueuses du sol et des plantes : apport de matières organiques (fumier, compost), désinfection à la vapeur, garantie variétale, veille technologique des méthodes culturales et des parcelles, veille sanitaire, récolte manuelle des herbes aromatiques. De l'origine de la graine jusqu'à la commercialisation du produit fini, tous les stades de production sont couverts. Principalement présente en France, la marque Marius AUDA s'exporte également au Danemark, en Italie, en Autriche, en Allemagne ou en Grande Bretagne. Une vingtaine d'herbes aromatiques fraîches sont produites toute l'année et sans interruption, ensachées en bottes traditionnelles pour la restauration et ensachées en barquettes à destination des grandes surfaces. Aneth, basilic, basilic pourpre, bouquet garni, cerfeuil, ciboulette, citronnelle, coriandre, estragon, laurier, livèche, marjolaine, mélisse, menthe, origan, oseille, persil, romarin, sauge, sarriette, thym, thym citron, verveine.

Il est à noter que l'évolution des pratiques culinaires, entraînée par celle de la gastronomie a largement ouvert le registre des fines herbes traditionnelles à des espèces jusque là peu usitées en cuisine telles que le basilic pourpre, la mélisse ou la verveine.

Des salades de 4^e gamme (prêtes à l'emploi) sont aussi proposées dont le mesclun niçois : recette authentique contenant laitues blondes et rouges, chicorées, frisées, roquette et cerfeuil. Pour respecter la recette de l'authentique mesclun niçois, le mélange doit contenir du cerfeuil et 7 variétés de salades, dont la roquette obligatoirement, son nom vient du niçois *mesclar* qui signifie mélanger. "On raconte qu'au XIX^e siècle, les Pères Franciscains du monastère de Cimiez étaient si pauvres qu'ils n'arrivaient même pas à semer une rangée de laitue avec le même type de graine. Dans les jardins du Monastère, surplombant Nice et la Baie des Anges, ils ramassaient au gré des récoltes quelques jeunes pousses de salade auxquelles ils mélangeaient de la roquette sauvage et du pissenlit qui croissaient sur le bord des allées pour les offrir aux habitants qui leur faisaient l'aumône. La tradition est restée et le mesclun est devenu un leitmotiv de la culture gastronomique niçoise."⁵⁸

57 <http://www.mariusauda.fr>

58 <http://www.mariusauda.fr>



Le développement du marché des herbes et salades a permis à 4 producteurs du voisinage immédiat des 7 hectares Auda d'orienter leurs cultures et en suivant le cahier des charges de cette entreprise, de leur livrer un volume complémentaire. Une quarantaine de personnes travaillent sur site, Auda est une plate-forme logistique d'expédition de ces produits frais.

La production de fleurs comestibles vendues fraîches ou transformées en confiserie

Le marché des fleurs comestibles :

Bien connu des amatrices et amateurs de salades sauvages (ce sont le plus souvent les femmes qui ramassent) l'introduction de fleurs dans les salades ne date pas d'hier mais du Moyen-Age, cependant des multiples saveurs des plantes sauvages nous sommes passés avec l'industrialisation de l'agriculture à une salade mono spécifique gorgée d'eau et sans saveur. Les fleurs comestibles renouvèlent les goûts et se marient tant avec des salades qu'avec de nombreux plats et pas uniquement des desserts. Des saveurs et des odeurs qui en rappellent d'autres comme la bourrache évoquant l'arôme iodé de l'huître. Aujourd'hui, la fleur comestible devient une réelle tendance culinaire. L'association des arômes, des couleurs ou des textures raviront à la fois les papilles et les yeux d'une manière inattendue.

Les fils de Marius Auda proposent une liste de fleurs à manger parfois assez surprenantes, en tous les cas inventive : Achillée millefeuille, bégonia, bourrache, capucine, fleur de ciboulette, fleur de courgette, lavande, muflier, oeillet de poète, pensée, phlox étoilé, primevère, sauge ananas, souci, tagète. Ils informent sur la comestibilité de nombreuses fleurs, ils publient même une liste des fleurs comestibles et des non comestibles et diffusent informations et recettes attractives.

C'est la proximité de grands chefs, toujours à la recherche de nouvelles saveurs qui a incité les fils Auda à se lancer dans les fleurs comestibles. Les chefs avaient commencé à utiliser des fleurs provenant d'Israël et ont favorisé une production plus locale ! depuis 10 ans la production s'est amplifiée, diverses fleurs ont été mises sur le marché mais les effets de mode en font sans cesse évoluer la liste. Ainsi l'hélichryse (sèche), bien qu'intéressant les cuisiniers est peu demandée. En dépit de sa senteur épicée l'immortelle est sans emploi en cuisine. La saveur est loin de toujours répondre à l'excellence de l'odeur. Il y a toutefois des essais à conduire, en dépit d'un arrière goût amer. ¹

Les fleurs sont un produit d'appel pour Auda qui les distribue au travers de chaînes de magasins en vogue, spécialisés en fruits et légumes. Cette entreprise a incontestablement créée une dynamique et est prête à répondre aux nouvelles sollicitations des grands chefs maintenant que la fleur comestible se "démocratise", préparant la prochaine mode végétale.

Les fleurs cristallisées :

Nous parlerons ici de la rose, de la menthe et de la verveine qui sont traitées comme la violette, fer de lance de la fleur cristallisée.

L'évocation de bonbons de violettes amène souvent cette réflexion, « ça c'est à Toulouse ». En effet la ville rose a eu son heure de gloire dans la première moitié du XXe siècle grâce à une importante production de violette de Parme dont la culture occupait 600 personnes sur



une vingtaine d'hectares, violettes doubles pour le bouquet et transformées en fleurs cristallisées.⁵⁹ La mévente a fait chuter l'ensemble de la production dans les années 1960. Un renouveau a eu lieu à partir de 1990 avec la culture in vitro, un conservatoire de la violette de Toulouse qui réunit 80 variétés, une Maison de la violette et une dizaine de producteurs en activité.

Capitale mondiale des senteurs et des parfums, l'arrière-pays grassois, est aussi une terre de gastronomes. Créée en 1949, la Confiserie Florian des Gorges du Loup, située entre le torrent des Gorges du Loup et la montagne de l'arrière-pays grassois transforme des productions locales en gourmandises. Ainsi proposent-ils d'odorants pétales de rose, fleurs de violette et feuilles de verveine du pays grassois, cueillis le matin, puis traités dès leur arrivée dans leurs ateliers, séchés et trempés dans un sirop de sucre candi selon une recette ancienne.⁶⁰

La confiserie Florian utilise annuellement 1 T de rose *centifolia*, 700 kg de fleurs de violette et 140 kg de feuilles de verveine approvisionnés par des producteurs locaux. La rose tango est utilisée pour la confiture de pétales.

« La verveine je la cueille pour la confiserie Florian à Pont-du-Loup, ils en ont pris encore jusqu'en décembre. Ils font des feuilles cristallisées de verveine, des fleurs de violette. Ils achètent sur Tourrettes pour la violette et sur Vence la rose Tango, qui est une très belle rose, parfumée qui a été très en vogue sur Antibes, ensuite elle est tombée en désuétude parce qu'il y a eu de plus belles roses mais qui ne sont plus parfumées.

Ces feuilles cristallisées, avant ils achetaient à Tanneron parce qu'ils en faisaient en grand, mais ils devaient acheter tout d'un coup et ce qui intéresse Florian c'est qu'ils peuvent m'en acheter tout l'été une fois par semaine, les ouvriers préparent leur journée et ils l'effeuillent fraîche. Mais ils ne travaillent pas en bio. Il y a un savoir-faire pour cette cristallisation des feuilles. Ils m'en prennent depuis 3-4 ans. Il y a aussi une personne qui m'achète 20-30 kg de feuilles de verveine par an, elle fait des plantes bio. » (informateur CV producteur bio à Grasse)

A Tourrettes-sur-Loup l'EARL « La violette » a mis en place en atelier de transformation de fleurs cristallisées et de sirop, confectionnés à partir de leurs propres cultures. Un kilo de fleurs équeutées prêtes à être cristallisé regroupe 8000 fleurs.

Pour arriver au produit final, de nombreuses étapes sont nécessaires, une fois lavées, les violettes sont arrosées de gomme arabique (résine d'acacia). Sucrées, les violettes sont séchées puis on les recouvre de sirop avant de les mettre à sécher. Les mêmes étapes sont nécessaires pour la menthe, la rose et la verveine. Les fameuses fleurs cristallisées peuvent alors être posées sur les gâteaux, dégustées comme de simples friandises ou dans une coupe de champagne.⁶¹

A Tourrettes-sur-Loup il y a des producteurs, 5, qui vivent que de la violette. Des jeunes font leurs fleurs cristallisées eux-même, ils doivent bien le valoriser. (informateur CV)

Les plantes sauvages récoltées pour un usage familial :

59 http://fr.wikipedia.org/wiki/Violette_de_Toulouse

60 <http://www.confiserieflorian.com>

61 http://www.tourrettessurloup.com/info/pdf/2010_bastide_aux_violettes.pdf



Quelques exemples d'usages de vallauriens dont on notera l'origine italienne.

« Mon grand-père est originaire du Piémont, on est d'origine italienne mais on est d'ici. J'utilise la grosse sauge, on peut faire des beignets comme pour les fleurs de courgette. A la saison on fait les deux beignets. On fait la liqueur de verveine maintenant on n'en fait plus, le fils est plus là. »

« Pour les salades on ramasse la coustelline, la pimprenelle, la doucette, la cardèle (un laiteron jeune, il faut pas trop en mettre ça devient toxique), le mouroin des oiseaux, le lamier rouge mais on n'en fait pas je me méfie un peu ; ici on a beaucoup de plantes qu'on peut consommer. La bourrache, la feuille on fait la soupe, même ici on fait des raviolis à la bourrache, j'ai une copine vallaurienne qui est mariée avec un piémontais elle les fait. »

« Avec le jardin, ici on fait une sauce de condiment, "le bagnett" c'est typique de Vallauris, vous la trouverez pas ailleurs, tomates, piment, de l'ail et du basilic. Les tomates un peu épépinées, on enlève pas la peau, on passe tout à la machine à la moulinette, comme celle des bouchers, on met dans une bassine pendant 4 jours, y a pas de cuisson à faire c'est cuit par l'ail et le piment, on laisse macérer. La pulpe monte à la surface, on met ça dans un sac blanc et on laisse couler l'eau, on presse et on remet la pâte dans la bassine avec de l'huile neutre puis on met dans des bocaux, et de l'huile par dessus, c'est le bagnett ça remplace la moutarde, on trempe le pain dedans.. On fait aussi des piments farcis comme les italiens. » (informateurs G&E O_Vallauris)

Ces brefs témoignages révèlent des pratiques toujours vivaces mais très individuelles. Un long séjour aurait peut-être permis d'identifier des familles plus axées sur ces cueillettes mais rien n'est moins sûr. Nos recherches à la bibliothèque municipale de Vallauris n'ont fait surgir aucun écrit sur le sujet.

L'urbanisation cerne tout le secteur réduisant considérablement les surfaces de jardins. On peut juste dire que tout le monde a un pot de basilic sur sa fenêtre.

La demande explosive de maraîchage, produit localement, principalement en bio, pour une vente de proximité attire les candidats à la production vers les légumes plutôt que vers les fleurs. Le mouvement des AMAP est en pleine explosion.⁶²

La dynamique est bien présente du côté des petites exploitations se regroupant pour faire connaître la qualité de leur produit et valoriser l'image des produits en lien avec leur terroir.

3. Les agrumes

Les agrumes sont de petits arbres appartenant à la famille des *Rutacées* faisant partie des *Aurantiacées* ou *Hespérides*. Le terme « agrume » du latin *acrumen* communément utilisé, confond sous la même dénomination les arbres et leurs fruits. Les parties vertes de ces plantes, les pièces florales, le péricarpe des fruits, sont parsemés de glandes renfermant une huile essentielle odorante, généralement agréable, souvent très recherchée.⁶³

62 <http://allianceprovence.org/-Sites-des-AMAP-de-PACA-.html>

63 Revue Les parfums de France, *Les aurantiacées*. 1927



Les agrumes ayant fait l'objet d'innombrables sélections variétales, la détermination est délicate, la référence ancienne est le magnifique ouvrage de Risso (conservateur du museum d'histoire naturelle de Nice)⁶⁴ de 1818 qui pulvérise le matériel végétal en plus de 80 espèces. « Tous les arbres de la famille des *Aurantiacées* sont originaires des contrées intertropicales d'Asie, où ils sont employés comme aliments ou médicaments... Le port élégant de ces arbres, l'arôme agréable dont leurs différentes parties sont pourvues, le suc acide ou sucré de leurs fruits les ont fait propager dans toutes les contrées chaudes du globe. Ceux du genre *Citrus*, particulièrement, sont depuis longtemps cultivés en Europe. »⁶⁵

Les arabes ont naturalisé l'oranger, les Croisés le rapportèrent de Palestine et de Syrie. Son introduction en France daterait de 1333, sur la côte méditerranéenne devenue la Côte d'Azur. Mais il existait en Italie bien avant ce moment, apporté sans doute par les marchands Génois en 1260 à Rome..⁶⁶

La France et l'Italie sont les pays méditerranéens où l'oranger atteint la plus haute latitude. Cela est dû au renforcement formé dans le continent par le Golfe de Gênes, accompagné d'une climatologie et d'une topographie toutes spéciales. Dans la géographie agricole de la France, on distingue entre autres zones de végétation, celle de l'oranger, plus restreinte que celle de l'olivier, plus chaude et plus intimement liée au relief du sol. La zone de l'oranger occupe le littoral méditerranéen (d'est en ouest) de Menton à Toulon puis de Perpignan à Port-Vendres. Dans les Alpes-Maritimes les plantations sont (1927) les unes littorales : Menton, Nice, Antibes, Vallauris, Cannes (pour la Riviera), les autres au pied des derniers contreforts des Alpes : Vence, Saint-Paul, Le Bar-sur-Loup, Cagnes. Mais l'oranger pour la parfumerie est admirablement placé dans la basse Provence où, en dehors des climats et des terrains de choix qu'il rencontre, se trouve à proximité du centre industriel de Grasse et des localités voisines capables de traiter chaque année une quantité énorme de fleurs.⁶⁷

« La Côte d'Azur » s'attarde sur la ville de Grasse... « retenue par sa ceinture d'orangers sur des déclivités rapides du dernier contrefort des Alpes, la cité des parfums ne semble tenir debout que par un miracle d'équilibre » (Stephan Liégeard 1894)⁶⁸

Les fruits sont la principale ressource agricole de la province de Nice, les oranges sont fort réputées, les meilleurs citrons proviennent de la Principauté de Monaco, tous sont exportés principalement vers la France. Feuilles de bigaradier et fleurs d'oranger proviennent de Nice pour Grasse ainsi que divers orangers,⁶⁹

De nos jours, le pays de l'oranger est, dans l'esprit de tous, le pays du soleil et du ciel bleu.⁷⁰

Nous parlerons ici des orangers, amers et doux, du citronnier et évoquerons le chinois (traité dans la partie Ligurie sous le nom de chinotto).

64 RISSO, POITEAU, 1812-1822 réédition 2000

65 GUIBOURT, 1876

66 Revue Les parfums de France, *Les aurantiacées*. 1927

67 Revue Les parfums de France, *L'oranger dans le Midi de la France*. 1927

68 Revue Lou Sourgentin. *Les agrumes de la Côte d'Azur*. 2009

69 VERNIER, 1998. rapport du Consul de France à Nice, 1835.

70 Revue Les parfums de France, *Les aurantiacées*. 1927



Alpes-Maritimes agrumes à Menton 2



L'oranger doux et autres agrumes

Aujourd'hui les oranges et autres mandarines sont presque exclusivement du ressort des jardins familiaux, on ne compte pas de réelle production sur la Riviera française. Cependant nous avons rencontré un petit producteur passionné qui cultive et commercialise sur place une gamme d'agrumes biologiques : BC à Vallauris. Son beau-père faisait sur ces terrains en terrasse du maraîchage et des agrumes. Les grands gels de 1985 puis 86 ont anéanti ses plantations. Il avait beaucoup de bigaradiers. Sa fille pensait reprendre mais le désastre occasionné par les gels l'a conduit à s'orienter autrement, elle est devenue institutrice. Son beau-père avait une grande passion pour ses plantations et dès après ce 2^e gel de 86, il replante des agrumes, surtout des citrons. Puis en 1988 avec l'INRA et la station de San Giuliano en Corse, il installe un verger expérimental de 220 arbres, chaque variété est sur deux porte-greffe différents ce qui fait 6 arbres de chaque variété, il y a



des clémentiniers, des pomelos, des oranges douces, des citronniers, quelques kumquats. Bernard Cuerq avait beaucoup d'admiration pour son beau-père, à son contact il s'intéresse de près au verger et lorsque celui-ci tombe malade et arrive à la retraite, il décide de laisser tomber son précédent travail qui ne le satisfaisait pas et reprend la plantation d'agrumes. Celui-ci avait toute une clientèle locale pour la vente directe de son maraîchage ; pour la fleur de bigaradier il faisait partie de la coopérative de producteurs de Vallauris, le Nérolium où il était fortement impliqué, BC y reprend des parts par la suite. Le verger comprend actuellement 250 arbres. On compte qu'un citronnier vit à peu près trente ans dans une exploitation soutenue mais ce sont des arbres qui peuvent devenir centenaires. Il les conduit de façon assez simple en girobroyant l'herbe au pied et en mettant quelques pièges pour les ravageurs. Il se passionne pour cette conduite en bio et observe avec attention les ravageurs et favorise les auxiliaires. Pour le moment l'équilibre semble fonctionner. Il y a des cochenilles asiatiques mais qui n'occasionnent que peu de dégâts comme cela peut être le cas ailleurs. Il a aussi quelques ruches. Au niveau technique de culture, depuis 1998, il fait du BRF (bois raméal fragmenté)⁷¹, il broie les brouts de taille des agrumes et les rameaux de taille des oliviers qui sont sur le terrain. Tout l'espace cultivable est occupé, les arbres sur les terrasses ont été plantés serrés. Il ne dispose pas d'espace supplémentaire. Il y a quelques années tout autour de lui les voisins avaient des serres, l'un cultivait des freesias, l'autre était un rosieriste. Il y a 10 et 6 ans, ils ont cessé leur activité, ont remis les terrains à leurs enfants qui ont tous construit. BC est maintenant enserré dans les villas. Son statut est un statut d'agriculteur, il cotise à la MSA (Mutualité sociale agricole, correspond à la sécurité sociale pour la filière agricole) en tant que cotisant solidaire. Il fait du bio mais n'a pas jusqu'à présent demandé la certification Ecocert en raison de son coût, s'il parvient à avoir les aides de la région il envisage de le faire. La rentabilité de son verger correspond dit-il à un travail à mi-temps. Il replante des arbres et on le sent dans l'élan de son beau-père qui était un homme très impliqué dans les associations locales et intéressé par le suivi de son verger. Lui-même manifeste beaucoup d'intérêt pour le côté expérimental.

La vente s'effectue 100% en direct, 30% sur place pour les gens de Vallauris et alentours et 70% avec les A.M.A.P. (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)⁷² environnantes. Chaque semaine BC diffuse la liste des agrumes disponibles, aux A.M.A.P., en retour, par mail les gens font leur commande, il prépare les commandes et effectue des livraisons groupées. L'association Alliance Provence, réseau régional PACA met en place, gère et fédère les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne entre des groupes de consommateurs et des agriculteurs dans le cadre d'une économie solidaire alternative, hors économie de marché, permettant non seulement le maintien de l'agriculture de proximité mais aussi une production d'une grande qualité nutritive, gustative, diversifiée en toute transparence assurant une sécurité alimentaire.

Le bel exemple de BC, au caractère humaniste montre combien l'intérêt et la volonté peuvent permettre à un petit agriculteur disposant d'un foncier, même minimum, de jouer son rôle de pourvoyeur local dans une région où la clientèle demandeuse est à la porte.

71 DUPÉTY, 2007

72 <http://www.reseau-amap.org>

Autres agrumes

A la suite de gels ayant atteint les bigaradiers, les producteurs découragés ont parfois sur-greffé pour produire des clémentines pour la vente en fruits frais et la consommation locale.

Avant il n'y avait que des orangers, quand ça a gelé, ma mère a planté des clémentiniers. Elles sont bonnes mais on a du mal à les vendre parce qu'il y a quelques pépins, les gens sont plus habitués aux pépins, pourtant c'est ça la vraie nature. (G&E O_Vallauris)

Dans mes vergers j'ai 80% de citrons, mais il ne faut pas négliger d'autres agrumes, par exemple le citron vert se vend très bien, il y a une demande, en gros à 3 € le kg. Demande sur le kumquat et aussi sur la mandarine de Menton qui est un produit redécouvert, très parfumé recherché pour la transformation en confiture et liqueur. Il y a des transformateurs qui veulent ces produits par exemple je fournis sur Nice pour des chutney à l'orange, au citron, pour des sirops. (informateur LG Menton)

Outre la production de divers agrumes pour la vente locale en fruits frais on peut noter un engouement grandissant pour les agrumes en pot, plutôt décoratifs, citronnier, mandarinier et kumquat sont appréciés et ornent terrasses et intérieurs sur la Côte. Ce sont aussi des arbustes que l'on aime offrir comme une part de la Riviera rapportée plus au nord, gage qu'il existe toujours un éternel printemps.⁷³

Le citron de Menton

Les marchands génois introduisent le citron en Ligurie vers le XIV^e siècle. Au XV^e, Menton en produisait une assez grande quantité pour en faire commerce. La première exportation eut lieu en 1495. Au XVII^e siècle, le livre III des Statuts de 1678 comprend une rubrique intitulée « Della vendita dei limoni di Mentone ».

Elle reprend l'Edit du 22 juin 1671 qui avait institué le « Magistrat des Citrons ». Cette instance était composée de 18 membres nommés chaque année par le Prince de Monaco et chargée de veiller à la cueillette ainsi qu'au commerce des agrumes.

Cette organisation évitait les coalitions, les monopoles et permettait de soustraire les petits propriétaires aux chantages et aux spéculations des négociants. Le Magistrat des Citrons restera en vigueur jusqu'à la Révolution.

Fodéré en 1803 a étudié avec précision le citron :

"Le citronnier, cet arbre est vraiment l'arbre toujours actif ; de toute l'année il ne cesse d'être décoré de fleurs et de fruits de différends âges. Il aime essentiellement la chaleur, qui lui est nécessaire pour le perfectionnement de son acide, de son huile essentielle et de son arôme. Car quoi qu'il puisse venir à Nice, moyennant quelques soins, il s'en faut de beaucoup que son fruit y acquiert toute sa perfection. Les citrons de Menton se conservent

73 Pépiniériste d'agrumes certifiés Laurent Gannac, Menton ; <http://www.auda-fleurs.fr>



plus longtemps que ceux de Nice ; le bois et les feuilles des citronniers et orangers participent du même avantage, je les ai trouvés beaucoup plus parfumés dans le premier endroit que dans le second.

On cultive, dans ces contrées, neuf espèces de citronniers qui ne diffèrent l'un de l'autre, que par la forme des feuilles, la qualité et la grosseur du fruit...

La récolte des citrons se fait durant toute l'année. On en compte cependant trois principales, dont les deux premières qui ont lieu en hiver et au printemps s'appellent récoltes de la première et de la seconde fleur, et la troisième qui se fait en été, s'appelle verdaine à Menton. Dans les bonnes années, 400 individus sont occupés à 2 francs par jour, durant quatre à cinq mois de l'année, soit à cette récolte, soit aux travaux préparatoires du commerce des citrons qui consistent à les porter en magasin, à les trier, à les envelopper, et à les mettre en caisse.

Le papier dont on se sert pour envelopper les citrons, mérite une attention particulière ; ce fruit ne se conserve pas également dans toute sorte de papiers, il lui en faut qui ne le laisse pas transpirer, qui ne le sèche pas, qui n'absorbe pas facilement l'humide extérieur, et qui ne se déchire pas facilement. On trouve toutes ces propriétés dans un papier qu'on fabrique à Gênes, très uni, d'un gris-roux, ayant l'odeur du goudron ; les génois savent le préparer avec la filasse de vieux morceaux de câbles et autres cordages de navire, qui ne servent plus. Il est vraisemblable que le goudron dont il est imprégné lui donne la plupart de ses propriétés ; cependant l'on n'a pas encore réussi à l'imiter, dans le département, et malgré qu'il soit fort cher, à cause des douanes, les négociants en citrons sont forcés de lui donner la préférence sur tous les autres qu'on a essayé de lui substituer, et qu'ils auraient à meilleur prix.

On ôte l'écorce aux citrons de rebut, pour la faire sécher, et la vendre aux distillateurs. On exprime le parenchyme pour en retirer l'acide en grand qu'on laisse dépuré et qu'on vend aux teinturiers, etc.,⁷⁴

L'affluence des hivernants aisés sur la Riviera française qui apprécièrent et répandirent l'image du citron de Menton, puis l'arrivée du chemin de fer en 1864, décuplèrent les possibilités de diffusion de la production. En 1860, la production d'agrumes (citrons et oranges) était estimée à 2,8 millions de quintaux de fruits. Il était exporté 35 millions de citrons par an, principalement vers l'Angleterre, l'Allemagne, la Russie et même l'Amérique du Nord.

Ensuite guerres, maladies, exode agricole et pression foncière participèrent au déclin de l'activité professionnelle. En 1927, "Les citronniers sont assez cultivés dans les jardins à l'est de Nice mais ne donnent pas lieu à un commerce comparable à celui de la Riviera italienne."⁷⁵ Avec la seconde guerre l'agrumiculture a irrémédiablement chuté, s'en est suivie une perte des savoirs.

Depuis les années 1990 un renouveau s'est fait sentir du côté des producteurs.

Actuellement, 70% des agrumes produits dans les Alpes-Maritimes sont des citrons.

Après une période de déclin, la production mentonnaise est en phase de relance. Une quinzaine d'agrumiculteurs cultivent le citron dans la région, sur les territoires de Menton, Roquebrune, Sainte-Agnès et Castellar. Ils en produisent chaque année près de 150 tonnes.

74 FODÈRÉ 1803

75 Revue Les parfums de France, *L'oranger dans le Midi de la France*. 1927



La Ville de Menton, la Chambre d'Agriculture et le Crédit Agricole ont encouragé le développement de cette production : plus de 5000 arbres ont ainsi été plantés dans les années 1990. La ville a perdu une importante partie de sa surface constructible il y a 10 ans à la suite de la mise en zone rouge par le préfet, conséquence d'importants glissements de terrain et de voies d'eau souterraines. L'installation de jeunes agrumiculteurs est notamment favorisée dans les zones inconstructibles du territoire de la commune. La Ville de Menton a mis à disposition des agrumiculteurs des terrains communaux pouvant être exploités sur le quartier de Garavan, à remis des terrains communaux en gestion à un CAT (Centre d'aide par le travail) qui cultive des agrumes, sur le secteur de l'Annonciade et encourage les particuliers propriétaires fonciers à faire de même. La municipalité envisage d'acheter des terrains pour l'agrumiculture et affiche son soutien à la production emblématique du citron Mentonnais. (entretien avec M. Roturier, chef du service des espaces verts de la ville de Menton).

Témoignage : Personnellement la mairie me loue 60 arbres. La zone rouge (non constructible va être augmentée. Même si la mairie nous soutient nous n'arrivons pas à louer aux particuliers qui gardent toujours l'espoir que leur terrain va redevenir constructible et ne veulent pas s'engager à bail ce qui est indispensable pour implanter un verger. Il faudrait que la mairie achète ces terrains. C'est une terre sableuse qui se dégrade en poussière et convient bien pour les agrumes. Le CAT loue du communal et a implanté 200 arbres. Nous ne sommes pas assez nombreux, il faudrait 1000 arbres pour en vivre mais les parcelles sont trop disséminées. certains producteurs ont 400 citronniers et font des produits dérivés. (informateur XH Menton)

Les particularités du citron de Menton :

Le citron de Menton se distingue de ses cousins, italien, espagnol ou corse. Les sols calcaires, le climat, l'hygrométrie constituent les éléments qui composent un citron se démarquant par la composition de ses fruits particulièrement riches en huiles essentielles, d'une douceur ne laissant pas d'amertume en bouche et d'une conservation de plusieurs semaines.

Plusieurs variétés de citrons sont cultivées sur le mentonnais : *Santa Theresa, Villafranca, Euréka...* La forme est elliptique plutôt que ronde, sa couleur jaune vif. Il se caractérise également par des rameaux très fructifères, capables de porter une quinzaine de fruits quand la plupart des citronniers en compte moins de cinq par rameau. Les recherches que nous avons menées avec l'I.N.R.A.* révèlent que le citron du terroir mentonnais est riche en acides et en essences. Sa peau a une forte teneur en huile essentielle. (entretien avec M. Philippe Rigollot, chef du service des espaces verts de la ville Villefranche-sur-Mer, auparavant sur Menton, très actif dans la création de l'APCM).

"Après le gel de 56 il restait très peu d'arbres, les quelques uns qui ont voulu replanter ont fait rentrer du plant de Sicile qui a introduit le mal-sec trouvant un terrain favorable sur le mentonnais et a achevé ce qui restait du verger local. En 1956, M. Capra maintenant âgé de 86 ans a perdu son verger sur Castellard, tout avait gelé. Il avait des ouvriers calabrais et s'est ainsi procuré des greffons de la variété Santa-Thérèse qu'il a greffé et a découvert une variété qui contrairement au mentonnais donnait des citrons de forme plus régulière, plus intéressants commercialement. Il a greffé sur les mentonnais et en un an tout est remonté. Depuis cette



époque on trouve à Menton, sans que les gens y accordent trop d'importance, autre chose que du mentonnais." (informateur LG Menton)

Témoignage d'un agrumiculteur : Je suis arrivé en 1988 à Menton, j'ai utilisé mes compétences comme paysagiste, j'ai travaillé dans les jardins. J'ai eu connaissance de ce potentiel des citrons du mentonnais en 1992 quand se sont faites les 1^è opérations de promotion de la replantation du citron à Menton auxquelles j'ai assisté. La Chambre d'agriculture avec la mairie de Menton et le soutien du Crédit agricole proposait du jeune plant certifié rentré de Corse produit sous contrôle de l'INRA, plant d'eurêka. Était proposé aussi du mentonnais, la variété locale qui impliquait pour les planteurs des contraintes culturelles concernant le suivi phyto sanitaire. Le mentonnais peut grossir, il peut forcer en pot, il est mi-acide mais sa particularité est que sa peau reste douce malgré sa haute teneur en huile essentielle et principes aromatiques, il a un taux de sucre assez élevé.

Premiers achats de citronniers, 1992, une plantation à Garavan de 150 arbres et une autre partie que je mets en pépinière. J'ai eu pas mal de difficultés avec le milieu agricole local, je n'ai pas vraiment été aidé par la profession, j'ai donc fait mon chemin de mon côté. Mon activité de paysagiste est mon gagne-pain. En 98 puis 2000 j'ai eu d'autres terrains, certains loués à la mairie, ce sont des terrains reconstitués à la suite de travaux de l'autoroute et j'ai replanté.

J'intensifie aussi ma pépinière d'agrumes. Je fais rentrer le plant certifié qui vient de Corse élevé en pleine terre et je fais raciner en pot, je mets l'arbre en forme.

Dans mes vergers j'ai 80% de citrons, c'est le fer de lance, c'est lui qui est réputé et dont on peut écouler de grosses quantités, Le citron est aussi un produit qui s'étale en saison, avec les précoces à partir de novembre et jusqu'en mars. Même mûr on laisse le fruit sur l'arbre ce qui est un gros avantage. Cependant il faut soulager l'arbre au printemps pour qu'il puisse repartir en végétation. Malgré tout en été il y a de la demande, si on peut avoir aussi des citrons en été c'est parfait. Il faut mettre en place une rotation dans les plantations. Un arbre soulagé de ses fruits, libre, à la suite de la floraison va faire du fruit. Si au moment de la floraison il est chargé de fruits, la fleur coulera et la fructification sera faible. (informateur LG Menton)

Témoignage d'un petit producteur amoureux du citron : La première fois que je suis arrivé à Menton, à 8 ans, en venant de Paris en décembre j'ai été émerveillé. Tous ces citrons ! et des feuilles sur les arbres en plein hiver. Mes parents s'installent ici en 1952 c'est un cabanon avec 5000 m² d'oliviers en terrasses, laissé à l'abandon. J'ai repris en 1968, racheté les terrains alentours reconstituant l'ancienne propriété de 2 ha comprenant 200 oliviers très hauts, j'ai restauré et agrandi et planté des agrumes et de nombreux végétaux exotiques. Ce lieu est devenu "jardin remarquable en 2009". La citronneraie est bien exposée sud-sud-ouest, près des deux montagnes les plus proches de la mer qui nus protègent du vent et du froid et favorisent une forte hygrométrie. un citronnier peut donner 200 kg de fruits si il est arrosé. (informateur FM Menton)

Témoignage d'un oléiculteur-agrumiculteur :

On est agriculteurs à Gorbio depuis plusieurs générations, j'ai repris dans les années 1970 l'exploitation de mes grands-parents. J'étais représentant, je me disais que c'était un métier de fou, je suis venu faire le point au village, leur donner un coup de main et finalement je suis resté. J'ai repris, amélioré, développé. J'ai pris le train au bon moment, la Chambre d'agriculture



mettait le paquet pour la relance des oliviers sur le département. J'ai remplacé la vigne en plantant des agrumes, on avait commencé avec l'INRA à trouver des plants résistants au « mal-sec » qui avait été le fléau jusque là. Au début 25 arbres et on est maintenant à peu près à 400 agrumes. La vente de l'agrume de Menton était facile, on était les seuls avec la Corse à vendre l'agrume feuille. A Menton, le pédoncule du citron est coupé avec des feuilles qui garantissent sa fraîcheur.

A l'ouverture des frontières il en est arrivé de Sicile, il n'y avait plus le service de protection des végétaux qui surveillait sur le MIN (Marché d'Intérêt National, marché de gros) de Nice, ce qui rentrait, ce qui se vendait, les cours se sont effondrés, c'était dans les années 1990. Alors on a cherché d'autres débouchés. On faisait déjà de la sauce tomate parce qu'on produisait beaucoup de tomates que l'on vendait en bocaux, on faisait aussi de la confiture. Puis vu le succès à la fête du citron, on a développé les produits transformés.

A partir de là j'ai fait l'acquisition d'un moulin à huile pour traiter nos olives. On trouvait des moulins modernes performants pour de petites productions, on a 3,5 hectares, 450 arbres. Cela fait quelques tonnes d'olives, on a eu une aide du Conseil Général et je peux aussi faire l'huile pour les particuliers ce qui me permet d'amortir aussi l'investissement en même temps.

On aime bien bricoler. J'avais connu une huile d'olive au citron de Sicile mais qui ne se conservait pas. Les siciliens mettaient olives et citrons dans un moulin à pierre, ils écrasaient ça ensemble et ça donnait une huile citronnée agréable mais qui tournait facilement. Je l'avais goûté et j'avais trouvé ça extra. Je me suis dit avec le moulin pourquoi je n'arriverai pas à faire ça. On a inventé un appareil qui nous permet de triturer à la fois les olives et les citrons et on a réussi à faire depuis 15 ans, une huile citronnée qui se conserve. Au départ on m'a pris pour un rigolo et maintenant j'ai des concurrents. Heureusement j'ai déposé un brevet. On est les créateurs, on le fait avec les olives et les citrons bien sûr du pays. " Citrolive, huile d'olive du pays et véritables citrons de Menton, copié jamais jamais égalé.

Nos concurrents, ils prennent de l'huile qui vient d'Italie ou du Maghreb, ils vont chercher à Grasse un arôme et ça donne une huile aromatisée qui n'a rien à voir avec mon produit. Ce qu'il nous fallait au départ c'était trouver des créneaux pour mettre en valeur les produits de notre terroir, écouler nos productions et faire un revenu supplémentaire. On a créé ça il y a 15 ans. Depuis on a des chefs de cuisine de Monaco qui ont ouverts des restaurants au Japon et qui la prennent parce que ça va très bien avec le poisson. Il y en avait même un qui faisait un sorbet. On a plein de boutiques qui nous demandent de commercialiser le produit parce qu'il y a une demande. C'est donc par un procédé mécanique à froid qu'on extrait. (informateur M Gorbio)



Alpes-Maritimes agrumes à Menton et Gorbio



Questions sanitaires

La collection d'agrumes du Palais Carnolès

Dans un même souci de mise en valeur du patrimoine botanique, le service des Jardins de la ville souhaite valoriser la collection d'agrumes du Palais Carnolès : "elle est d'un grand intérêt sur le plan botanique, mais aussi en termes de protection. Celle-ci contient 100 variétés différentes (11 variétés de citronnier, 6 de cédrat, 20 d'orange et 8 de lime (citron vert) sans oublier mandarine, clémentine, kumquat, bergamote, bigarade, pamplemousse et pomelo) pour 340 arbres. Pour toutes ces initiatives, la collection d'agrumes du Palais Carnolès a été labellisée par le C.C.V.S. (Conservatoire des Collections Végétales Spécialisées) : « Collection agréée » et le ministère de la Culture a inscrit le Palais Carnolès « Jardin Remarquable »



Les experts du service des Jardins travaillent en partenariat avec l'I.N.R.A. de Corse,* d'Antibes et de Valbonne en matière de lutte biologique, afin de combattre les ravageurs des cultures avec - comme alliés - des organismes vivants plutôt que des produits chimiques, par exemple les coccinelles contre les pucerons. Le Palais Carnolès, a servi de site expérimental pour lutter contre la cochenille asiatique (*Unapsis yannonensis*) ravageur des agrumes, par l'introduction de deux hyménoptères en provenance du Japon. Aujourd'hui de nombreux producteurs locaux et corses luttent de façon biologique contre ce ravageur.⁷⁶

J'ai introduit des coccinelles il y a 15 ans.. Dès qu'il y a des feuilles malades, on les coupe et on les brûle. (informateur FM Menton).

On trouvera des données sur les méthodes de "lutte naturelle" dans "Les soins naturels aux arbres".⁷⁷

Pour l'IGP⁷⁸ on met en avance plutôt le terroir qu'une unique variété. Le mal-sec se traduit pas un dessèchement d'une partie de la plante, tout sèche en 2 ans. Ce sont surtout les siciliens qui ont travaillé sur le mal-sec peut être plus que nous, parce que par exemple en Corse, le mal-sec n'existe pas. En Sicile ils ont isolé 2 variétés intéressantes et résistantes : Adamo et Séraza.. Dans le cahier des charges de l'IGP une liste de variétés proposées par l'INRA est annuellement mise à jour. (informateur LG Menton)

On constate que pour les questions d'approvisionnement variétal et sanitaires, la référence absolue est le centre INRA de Corse à San Giuliano qui garantit l'état sanitaire des plants et soutien par une implication permanente les travaux d'expérimentation des producteurs.⁷⁹

La promotion du citron

On peut percevoir aujourd'hui une belle dynamique autour du citron de Menton, producteurs, transformateurs et restaurateurs ont créé en 2004 l'Association pour la Promotion du Citron de Menton (APCM) afin de mettre en place une Indication Géographique Protégée (IGP). Une dizaine de producteurs professionnels à laquelle s'ajoutent des particuliers, font partie de l'APCM dans le but de fédérer aussi les petits producteurs qui ont entre deux et dix arbres et qui ne savent pas trop que faire de leurs citrons.⁸⁰

"Nous faisons partie de l'association du Citron de Menton qui se charge surtout de la promotion du citron, d'obtenir un label. Cette année on va s'attaquer à la commercialisation, à la création d'une Sica pour pouvoir regrouper un maximum de personnes qui ont du citron. Car les producteurs on les compte sur les deux mains, sur Menton, mais toutes les personnes qui ont quelques arbres pourront apporter à la Sica, ça leur fera un petit revenu et ça va peut être moraliser le marché, on va peut être pouvoir avoir un certain contrôle. Actuellement il se vend à Menton sous le nom de citron de Menton, des agrumes qui viennent d'Italie ou d'Espagne.

76 <http://www.francegazette.com/pages/default.asp?SectionID=556&ArticleID=7740fr>

77 PETIOT, 2008

78 Indication Géographique Protégée

79 LEVASSEUR, 2005. Film <http://www.jardins-menton.fr/Le-Citron-de-Menton>

80 <http://www.jardins-menton.fr/Le-Citron-de-Menton>



Il faut essayer de moraliser car on voit pendant la fête du citron une explosion de production, ce n'est pas possible qu'un tel volume vienne d'ici. Je pense que je suis le seul producteur qui transforme, 2 font fabriquer par d'autres et mettent leur étiquette. C'est vrai qu'il y a des transformateurs professionnels qui font des apéritifs, des confitures. On a découvert vendus ici un détergeant, une vodka au citron de Menton, on ne sait pas trop d'où ça arrive ! on espère que l'IGP (Identité Géographique Protégée) qui est en cours nous aidera." (informateur M Gorbio)

L'enjeu de la fête du citron :

Un article relevé dans le journal « le Petit niçois », situe bien la problématique actuelle : "À partir du 12 février et jusqu'au 3 mars (2010), près de 230 000 visiteurs vont se presser à la 77e Fête du Citron. Derrière la féerie des corsos qui capitalise sur le citron de Menton ? Enquête sur un business acidulé. Avec la Fête du Citron, l'agrume mentonnais jouit d'une promotion inespérée. Rares sont les produits du terroir qui profitent de telles retombées médiatiques tant en France qu'à l'étranger.

Ses qualités gustatives et olfactives sont connues et reconnues par les fins gourmets. Pas étonnant que le fruit noble ait conquis en quelques années les plus grandes tables et non des moindres... Joël Garrault, Alain Ducasse, Anne-Sophie Pic ou encore Pierre Gagnaire ont été séduits par les subtilités du fruit mentonnais.

" Par la traçabilité de la production, L'IGP en faveur de l'agrume mentonnais offrira non seulement une protection aux producteurs, mais aussi une garantie aux consommateurs », dit-on à l'APCM. En clair, nous devrions assister à la disparition des petits vendeurs qui abondent dans les rues mentonnaises pendant la Fête du Citron. « Ils achètent des agrumes en Ligurie à 40 cts le kilo et les revendent 3 € avec l'étiquette citron de Menton. C'est tout simplement scandaleux », peste un petit producteur du marché.⁸¹

Les producteurs attendent de la labellisation une moralisation d'un marché qu'ils ressentent aujourd'hui comme fragile, à la merci du déferlement des italiens, perçu comme déloyal car à priori produisant moins cher. Cette méfiance, voir hostilité issue d'un passé complexe ne peut être ignorée.

"Il y a toujours le risque de l'envahissement des italiens, nous n'avons pas de contact." (informateur XH Menton)

"Nous avons besoin d'occuper le terrain car si les italiens venaient sur Menton ils s'imposeraient avec des prix bas." (informateur M Gorbio)

L'APCM porte de grands espoirs mais le dossier de validation de l'IGP n'est toujours pas homologué.

"Je suis le nouveau président, j'étais industriel, je suis à la retraite, mais j'ai un peu de temps. On a des idées pour dynamiser. L'IGP est en cours. On va avancer pour développer les ventes par une SICA. On s'appuiera sur le CAT Léon Mazon pour expédier des citrons en l'état. On va mettre un site internet en place, il y a une volonté d'aller de l'avant. Il faut se faire connaître et avoir une stratégie de vente." (informateur BF Menton)

81 <http://www.lepetitnicois.fr/actualites-et-politique/communes-a-la-une/le-juteux-business-autour-de-la-fete-du-citron,561.html>

Parallèlement les ventes et transformations se multiplient montrant que le citron Mentonnais stimule inventivité et dynamisme :

- Vente de citrons en l'état à des chefs cuisiniers étoilés
- Envois colissimo à la Belle-Isloise, société de transformation de poissons qui fait des conserves de maquereaux au citron de Menton.
- projet d'une Maison du citron pour vendre confitures, liqueurs et apéritifs
- Entreprise locale de produits transformés à base de citron de Menton "Au pays du citron" qui s'approvisionne tant auprès de producteurs qu'auprès de particuliers mentonnais.
- Sans oublier la fort connue confiturerie Herbin.

Recette familiale : On fait le lemoncello aussi, c'est la liqueur de citron. On prend la peau fine du citron, pas le blanc, on la fait macérer 24h dans l'alcool. On fait fondre le sucre, on mélange, on filtre et après vous consommez, il ne faut pas le garder trop d'années. (G&E O_Vallauris)

Alpes-Maritimes agrumes à Menton 3



Le bigaradier, oranger amer

Le bigaradier, sa culture, sa cueillette et la transformation des différents produits qui en sont issus font partie intégrante des rites de notre région et l'ont animé de manière florissante jusqu'à la première guerre mondiale et, à une échelle légèrement moindre, jusque dans les années 60.⁸²

LE BIGARADIER, oranger amer, il y en a trois types :

1- « le sauvage », improprement nommé, celui issu de semis : épineux, porte-greffe, donne une fleur fine, de taille moyenne, difficile à récolter, donne un néroli excellent (huile essentielle de néroli).

2- la « demi-grosse », fleur moyenne, fruit de belle couleur ayant un maximum de chair, intéressante pour les confitures.

3- « la grosse », fleurs et boutons sont plus gros, le rendement en néroli est plus faible. Les fruits sont très gros avec peu de chair, une partie blanche épaisse, la maturité est tardive, fin mars-avril. (entretien Philippe Dodu, directeur du Nérolium).

L'essence de fleur d'oranger ou de Néroli se retire des fleurs fraîches de l'oranger bigaradier ; en France, uniquement dans le département des Alpes-Maritimes.⁸³

La principale zone de production de la fleur d'oranger est Vallauris, Golfe-Juan.

On imagine sans doute mal aujourd'hui, dans ce Vallauris périurbain, l'omniprésence des petits arbres toujours verts, richesse choyée tout au long de l'année, inlassables producteurs dont on su tirer parti aux fins de parfumerie, de savonnerie, de pharmacie, de confiserie, de liquoristerie... et les incroyables tonnages de fleurs qui furent traités sur place principalement dans la première moitié du XXe siècle.

Qui ne sait pas aujourd'hui que les orangers sont en fleurs. Leur doux et suave parfum se répand au loin et nous charme. Emblème du temps qui l'embellit et ne le vieillit pas, tous les ans il est chargé de fleurs. Cet arbuste charmant, ce délicieux oranger, se couvre d'abord de fleurs, de fruits ensuite et demeure toujours vert. Il enrichit la main qui le cultive, ses fleurs, ses fruits, ses feuilles même ont une valeur.⁸⁴

Les orangers fleurissent, ils ont ordinairement trois fois plus de fleurs qu'il ne leur en faut pour la fructification, lesquelles tombent d'elles-mêmes, si déjà on n'a secoué l'arbre. Cette abondante quantité de fleurs fait qu'on peut en tirer parti pour la distillation, sans nuire à la récolte du fruit.⁸⁵

En 1835 dans le rapport du consul de France à Nice on apprend que feuilles de bigaradier et fleurs d'oranger proviennent de Nice pour Grasse ainsi que divers orangers et néroli : matières première pour l'industrie de Grasse.⁸⁶

82 FERRANDO 1996

83 Revue Les parfums de France, *L'oranger bigarade*. 1927

84 Revue Les parfums de France, *L'oranger bigarade*. 1927

85 FODERE 1803

86 VERNIER, 1998



En 1830, il y a 4-5 poteries à Vallauris, les ouvriers, beaucoup des piémontais, sont venus comme ouvriers, on leur a donné un bout de colline où se faire une cabane et faire quelques cultures nourricières sans eau. A cette époque on plante des bigaradiers partout, ils produisent bien au bout de 10 ans. Les courtiers achètent la fleur pour les parfumeurs, les producteurs sont à la merci des acheteurs. En 1895 les producteurs créent un syndicat puis la Coopérative le Nérolium qui voit le jour en 1904 avec la règle de l'apport total [chaque sociétaire s'engage à apporter l'ensemble de sa production à la coopérative qui prend en charge la commercialisation et suivant les nécessités, la transformation]. La coopérative regroupe jusqu'à 1200 sociétaires. La première usine est installée à Golfe-Juan, on y monte 12 alambics de 3000 litres modernes alimentés par une chaudière, pour pouvoir distiller si besoin, parallèlement la coopérative continue de vendre les fleurs aux parfumeurs-distillateurs.

La plus grosse récolte est en 1912 : 1867 Tonnes de fleurs fraîches de bigaradier arrivent à la coopérative. (entretien Philippe Dodu).

La récolte dure environ un mois, des premiers jours de mai à début juin. Elle atteint parfois 2000 Tonnes. En 1926 elle a été de 1700 T dont 1020 T provenant de Vallauris, le complément étant récolté à Saint-Laurent-du-Var, Le Cannet, Mougins, Saint-Jeannet, Bar-sur-Loup, Gattières... autour d'autres distilleries.

La récolte des fleurs est faite par les femmes et les enfants descendus des hautes vallées du département et venus d'Italie, qui jusque là ont été occupés à ramasser les olives. Une femme, suivant son habileté peut cueillir 8 à 10 kg de fleurs par jours.⁸⁷

Dans les années 1910 on comptait environ 8000 ouvrières et ouvriers occupés à la cueillette de la fleur d'oranger dans le département des Alpes-Maritimes.

Précédemment les fleurs de Sicile arrivaient aux industriels conservées dans du sel.

Au Maroc, les régions de Marrakech, de Rabat, de Meknès et de Fez recèlent de grandes propriétés complantées d'auriantacées où s'approvisionnent de pus en plus les industriels.⁸⁸

Les plantations de bigaradiers se sont accrues depuis la crise du phylloxéra (1880) période de bonne vente des fleurs d'oranger (3 francs le kg en 1883), mais entre 1897 et 1903 le prix moyen est descendu à 0,41 francs ce qui incitera les producteurs à se grouper pour faire face aux industriels. cependant le prix des fleurs n'est pas le seul obstacle au maintien de cette cueillette.

"Quelque part en cinquante-six les oliviers ont gelé, je crois à le mois de février et ça, les oliviers et les orangers gelés, en cent ans je l'ai vu que deux fois."⁸⁹

Les gels successifs en 1921, 1929 donnent un coup d'arrêt, au Nérolium on passe de 1500 à 300 T puis de nouveau des gels en 1940, 1956, 1971, 1985-86 entraînant le découragement des producteurs qui font du sur-greffage pour produire des clémentines et se lancent dans les investissements de serres pour la floriculture.

Parallèlement, en 1920-1930 les industriels de la parfumerie s'établissent en Algérie, au Maroc et l'Italie du sud, ils représentent une forte concurrence. (entretien Philippe Dodu).

87 ROLET, 1918

88 ROLET, 1918

89 BAUDOT LAKSINE Danielle, 2006



En 1954 on comptait sur le secteur du pays grassois et vallaurien 300 hectares de bigaradiers intéressant environ 2000 producteurs.⁹⁰

Les productions du bigaradier :

- La distillation à la vapeur des fleurs fraîches donne "L'eau de fleur d'oranger" (on estime à un quart de la totalité de l'huile essentielle, l'huile essentielle dissoute dans l'eau de fleur d'oranger appelée "livre par livre", soit 1 kg de fleur pour 1 kg d'eau). Au début de la parfumerie à Grasse, l'eau de fleurs d'oranger constituait le produit principal de la distillation des fleurs. Cette tradition s'est maintenue dans certaines distilleries, au Cannet, Golfe-Juan et Vallauris.

L'eau de fleur d'oranger se vendait bien, tout le monde en utilisait. En France avant la guerre, 2 régions principales du sud-ouest et le nord-est en consommaient beaucoup. Si vous alliez dans un hôtel, vous trouviez toujours sur votre table de nuit une fiole d'eau de fleur d'oranger - on en vendait en petites bouteilles bleues de 125 centilitres. Un dé à coudre... et vous passiez une nuit extraordinaire.⁹¹

- L'eau de fleur d'oranger est aussi traitée par les industriels grassois à l'éther de pétrole ou à l'acétone et donne une essence à l'arôme 10 fois plus puissant que le néroli.⁹²

- L'huile essentielle obtenue par distillation à partir des fleurs de bigaradier est appelée essence de Néroli (nero-olio en Italie). Vers 1680, cette essence fut désignée sous le nom "d'essence de Néroli" par la femme de Fladio Orsini, prince de Néroli, qui en faisait un fréquent usage. Depuis ces essences furent de plus en plus employées en parfumerie. En 1709 apparaissent les fameuses eaux de Cologne qui eurent une vogue extraordinaire puis les eaux de toilettes réputées : l'eau de la Reine de Hongrie, l'eau de Lisbonne, l'eau des divines, toutes à base des produits de l'oranger.⁹³

L'essence de néroli a une odeur d'une forte personnalité, un peu épicée et amère, mais aussi suave. D'une grande originalité.

- Les fleurs fraîches ont été mises par les parfumeurs dans la graisse. La technique de l'enfleurage permettait d'obtenir des absolus et des concrètes naturelles, bases des parfums.

- L'huile essentielle obtenue à partir des "brouts" de bigaradier, (rameaux feuillés provenant de la taille des orangers, autrefois on distillait des feuilles), est appelée essence de Petitgrain bigarade

- L'huile essentielle obtenue à partir des écorces (râpures) est appelée essence de Bigarade zeste.

- Les "coulanes", les oranges vertes sont épluchées, l'écorce est séchée puis on en extrait les arômes.

- Les oranges amères mûres, dites jaunes, sont transformées en confiture. Au Bar-sur-Loup on confit des tranches d'orange en rondelles.

90 ROY, 1955

91 FERRANDO 1996

92 GILLY, 1997

93 Revue Les parfums de France, *L'oranger bigarade*. 1927



- L'herboristerie utilise la fleur et la feuille d'oranger séchées, entrant dans la composition de tisanes sédatives. L'infusion de feuilles est un anti spasmodique, longtemps utilisée contre le scorbut.

Un arbre donne en moyenne :

5/8 kg de fleurs

500g de brouts qui donnent 1 kg d'essence de petitgrain

100 kg de fleurs fraîches donnent 1 kg d'essence de néroli

300 kg de fruits verts donnent 1 kg d'essence d'orange amère

l'eau de fleur d'oranger contenant le 1/4 de l'huile essentielle.⁹⁴

Témoignage de cueilleurs de fleurs d'oranger à Vallauris :

Mon grand-père est originaire du Piémont, on est d'origine italienne mais on est d'ici. Je suis née à Vallauris en 46 près de Picasso et Paloma. Mon père travaillait à l'usine de parfum Laborma et en plus il travaillait la campagne, et il allait bêcher ailleurs, je le voyais très peu.

Quand j'étais enfant il y avait les orangers pour la fleur , beaucoup d'orangers et un peu plus haut que du jasmin, ça embaumait à l'époque. J'étais décoratrice en céramique à Vallauris et moi j'étais jardinier au centre hélio-marin. Quand c'était la cueillette de la fleur d'oranger au mois de mai on arrêtait notre travail pour faire la fleur. On mettait des grands draps par terre. On ramassait la fleur fleurie et les gros boutons et on faisait tomber les fleurs, quand on avait fini un arbre on triait sur le drap de jute, on enlevait les feuilles, les petits bouts de bois. Puis on mettait cette fleur en sacs et on la portait à la coopérative le Nérolium. Là bas ils pesaient, ils vidaient les sacs et nous le lendemain on recommençait à ramasser. Ça dépend de la chaleur qu'y a, s'il fait chaud le lendemain vous recommencez sur le même arbre. Le plus pénible c'est de mettre les draps sous les arbres, on est penché, mais ramasser la fleur c'est agréable comme tout, ça sent bon. La récolte, s'il fait très chaud la fleur va très vite, si c'est normal ça dure 15-20 jours. Après la fleur d'abord il y avait les « brouts », les rameaux, mais pas n'importe quelle taille, c'était les brouts qui servaient pour la distillerie, pour les parfums, maintenant ça c'est perdu, ils le font plus. (G&E O_Vallauris)

Autre production du bigaradier, l'écorce du fruit vert :

Et puis c'était les oranges amères, les vertes on faisait les « coulanes ». Sortis de l'école ou du boulot on allait au hangar du Nérolium, ma mère les pelait et puis moi j'attachais les coulanes ensemble puis on les suspendait pour sécher, après on les mettait dehors puis fallait les rentrer. C'était le plus gros boulot parce qu'on avait tous les doigts entaillés parce que ces couteaux ça coupait bien, ça durait pas mal, on faisait les nôtres et ceux des voisins qui apportaient au Nérolium. C'était agréable, le hangar il était vers la route du Saint-Bernard, c'était haut. On accrochait les cannes des coulanes avec des perches on accrochait jusque très haut, y en avait, y en avait, c'était joli à voir, il y avait du monde qui faisait ça. Ça a duré jusque vers les années 60-65. On faisait avec les oranges vertes puis avec les oranges mûres on faisait la confiture. (G&E O_Vallauris)

Il faut 100 kg d'oranges vertes pour obtenir 12 kg de Coulanes. Certaines années on a pesé jusqu'à 500 T d'oranges. Alors les femmes, elles s'asseyaient par petits groupes. Elles s'entortillaient un rasoir dans un morceau de chiffon...on les rassemblaient on en faisaient un collier sur une canne, un roseau et on suspendait ces rideaux de coulanes aux poutres de bois du plafond, les écorces séchaient ...Pour le Byrrh.⁹⁵

94 GILLY, 1997

95 FERRANDO 1996



Au Nérolium, jusque dans les années 1980-90, de septembre à novembre, les femmes font « les coulades » : elles épluchent en spirale les fruits verts et les suspendent à sécher sur les façades de Vallauris : 1 T de fruits donne 3 à 4 kg d'HE pour l'extraction d'arômes naturels. Les coulades représentent un gros volume et de nombreuses manipulations, ensuite l'utilisation des machines (les piqueteuses) pour piquer les écorces d'oranges vertes remplaceront les éplucheuses. Le Nérolium produit de l'huile essentielle d'écorce d'orange verte pour le marché intérieur de la liquoristerie et de la biscuiterie, mais elle passe à cette époque de 230 F/kg à 80 F. (entretien Philippe Dodu).

Des années 1960 aux années 1990, les productions pourtant si diverses à partir du bigaradier s'étiolent. gels, importations des huiles essentielles par les parfumeurs, changements de mode, Qui boit sa cuillère d'eau de fleur d'oranger pour prévenir une insomnie?, le Nérolium, dernier témoin du temps où le pays embaumait la fleur d'oranger doit s'adapter.

En 1983 quand Philippe Dodu prend la direction de la coopérative, elle est au bord de la faillite, c'est un moment critique. Il tente la diversification : magasin ouvert à tout le monde proposant des produits du terroir, ceux de la coopérative qui se met à transformer les fruits en confiture et vente de produits transformés d'autres producteurs de la région : miel etc.. Dès 1948 le Nérolium commence les confitures mais il faut trouver des débouchés. Actuellement 4 types de confiture : orange amère, 90% : citrons, pamplemousse et trois fruits ; tous les fruits proviennent de la production locale. De janvier à mars : on cuit la chair 30 minutes et l'écorce 1h30, ces préparations sont stérilisées en boîtes de 5 kg, d'avril à mai : on met 1 boîte de chaque, le sucre et la confiture est mise en pots.

En 2009 le Nérolium a distillé 4850 kg de fleurs de bigaradier soit 4,5 KG d'HE de néroli et 3200 litres d'eau de fleur d'oranger (sur 1000 l d'eau, on tire 600 l d'hydrolat en début de distillation). Distillation dans des alambics en cuivre à Golfe-Juan.

En 20 ans un grand nombre de terrains plantés en agrumes ont été bâtis et en moins de 5 ans les grosses propriétés ont disparu. Aujourd'hui 50 producteurs actifs apportent à la coopérative, ils sont souvent âgés, c'est un complément de revenu. Seuls ceux qui veulent garder un lien avec leurs racines et sont attachés aux traditions continuent de récolter la fleur. Les jeunes apportent surtout les oranges.

Beaucoup d'oranges sont proposées au Nérolium alors que l'eau de fleur d'oranger manque. L'apport d'oranges à la coopérative est donc aujourd'hui lié à l'apport des fleurs.

Le marché de l'eau de fleur est dominé par la Tunisie maintenant dépassée par l'Inde et l'Egypte. Le Liban et surtout le Paraguay produisent l'huile essentielle de néroli et de petit-grain.

L'équilibre financier du Nérolium est tant bien que mal assuré aussi par la location des cheminées aux opérateurs des réseaux de téléphone portables....(entretien Philippe Dodu).

Cependant le Nérolium qui a renforcé son image de production locale et de produit de terroir peine aujourd'hui à alimenter le marché local en eau de fleur d'oranger.

Les cueilleurs de fleurs se raréfient, les bigaradiers laissent place aux villas et au gazon.

Persiste la tradition de la fleur d'oranger chère aux vallauriens. Une fête de la fleur d'oranger est organisée par le comité de la Saint-Sauveur, chaque année en mai (9 mai 2010)



à Vallauris, quartier Notre-Dame. On y célèbre le bigaradier, démonstration de distillation, de cueillette de fleurs, fougassette. Vallauris maintient son image de capitale de la fleur d'oranger.

Recette de vinaigre à l'orange amère :

Mettre dans la cucurbite 6 pintes de bon vinaigre et 8 onces d'essnce d'oranges amères, placer au bain-marie, adaptaer le chapiteau et le récipient, tirer 5 pintes. vous aurez un très bon vinaigre que vous garderez pour le besoin.

Vinaigre assez efficace, au dire de son auteur, un sieur Maille, qui s'intitulait pompeusement "Vinaigrier Distillateur du Roy", "pour transformer en ingénues les femmes les plus mariées".....⁹⁶

Recette de la liqueur à la fleur d'oranger :

Aujourd'hui la fleur d'oranger qu'on ramasse je la fais sécher et puis je fais de la liqueur. Je mets les fleurs dans du $\frac{1}{4}$ de litre de lait pendant 24h pour qu'elles prennent le goût, après on complète avec de l'eau de vie. C'est une recette d'ici mais il y en a beaucoup qui lne a connaisse pas. On rajoute un peu de sucre, c'est un peu mielleux. Certains ne mettent que les pétales et puis ils rajoutent du safran pour faire jaune. Moi je mets les fleurs entières, c'est le coeur qui fait jaune et c'est meilleur. (G&E O_Vallauris)

Mettez "une tasse de bouton de fleur d'oranger dans un litre d'eau de vie ça donne quelque chose de bon pour l'estomac ! Vous laissez macérer, et si vous avez mal vous en buvez un petit verre, ça vous fait roter et ça vous passe."⁹⁷

Pour la fleur d'oranger, on arrive plus à en trouver pourtant on a des clients, des marques de produits finis qui seraient intéressés mais on a personne, c'est trop long, on a vraiment beaucoup de mal.

Le chinois ou chinotto

Nous abordons ici le chinois car ce petit agrume est une passerelle entre la Ligurie et la Provence. Cultivé à Savone et confit à Apt. [voir agrumes dans la partie Ligurie].

Citrus sinensis,⁹⁸ appelé "chinois" ou *Citrus nain* est un arbrisseau buissonnant à feuilles très petites, à fleurs blanches, les fruits menus, ronds sont acides et amers. Son proche cousin, *Citrus myrtifolia* est aussi un arbuste ornemental.⁹⁹

Le chinois est considéré par Rolet comme une variété de bigaradier.¹⁰⁰

Les fruits du "chinettier" sont employés à divers usages et principalement pour la confiture. pour les confire il suffit d'enlever avec un canif la superficie de leur écorce, de les perçer

96 DEFEAU, 1927

97 BAUDOT LAKSINE Danielle, 2006

98 RISSO, POITEAU, 1812--2000

99 Revue Les parfums de France, *Le genre Citrus*. 1927

100 ROLET, 1918



avec un bois pointu, de les mettre dans l'eau qu'on renouvelle chaque 24 h pendant 5 à 6 jours, on les blanchit ensuite, après les avoir égouttés on les jette dans le sirop.¹⁰¹

Sauvaigo précise en 1913 que la culture du chinois est développée à Savone.¹⁰²

L'historien Jean Barraol rapporte qu'en 1365, on offre des confitures au Pape, lors d'une visite qu'il fait à Apt dans le Vaucluse. Par la suite, les Papes d'Avignon demeurent fidèles aux fruits confits d'Apt. Il faut attendre 1624 pour trouver mention d'un présent de la ville d'Apt, constitué de « confiture de Zest et de Chinois ».

Les chinois sont produits par un arbuste épineux, souvent ornemental, de la famille des orangiers. Le fruit ne peut se consommer en l'état. C'était la région de Savone en Ligurie qui fournissait les chinois. Ils étaient livrés en tonneaux, baignant dans de l'eau de mer, renforcée par un peu de sel; les chinois peuvent se peler après cette conserve dans l'eau de mer ; mais ils étaient aussi livrés pelés et calibrés. Il y avait des chinois jaunes et des chinois verts, étant les uns mûrs et les autres non. Les mûrs sont naturellement meilleurs; Les verts étaient parfois trop pâles, on renforçait leur couleur avec du colorant; Les gelées de 1956 ont détruit ces arbustes et Savone ne fournit plus de chinois. Ces fruits doivent être tournés avant d'être blanchis et confits, on enlève une fine pellicule de l'écorce pour que le sirop de sucre pénètre le fruit., qui sans cela se racornirait et aussi pour enlever un excès d'amertume lié aux huiles essentielles contenues dans l'écorce.

Il est malcommode de peler les chinois avec un couteau aussi emploie-t-on une petite machine. Le fruit est fixé sur des broches, l'ouvrière le fait tourner à l'aide d'une manivelle tandis que de l'autre main elle enlève une fine pellicule de l'écorce avec un petit couteau. Les italiens utilisaient ces rubans d'écorce pour fabriquer une liqueur.¹⁰³

Le renouveau de la culture et des transformations du chinotto est abordé dans la partie Ligurie.

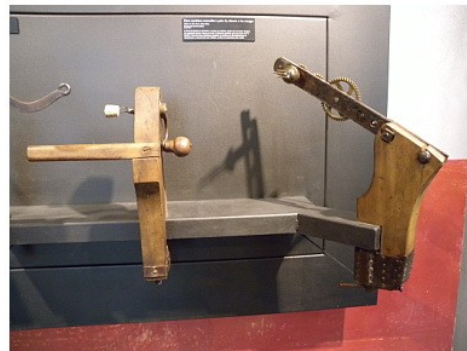
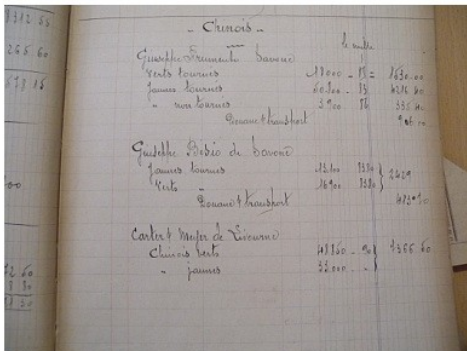
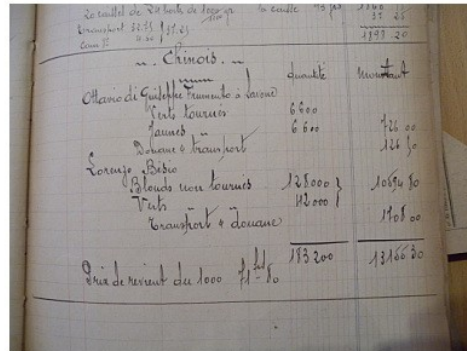
101 RISSO, POITEAU, 1812--2000

102 SAUVAIGO, 1913

103 GAILLARD, 1996



Alpes-Maritimes agrumes, chinotto. Etiquettes de fruits confits et machines à peler les chinotti au Musée de l'Aventure industrielle d'Apt (84).
Les chinotti provenaient de Savone.



4. Les plantes à parfum

Le pays grassois, contexte historique

La spécificité des plantes à parfum de la ville de Grasse et de ses environs semble relever de deux origines conjointes :

- Depuis le moyen âge la ville de Montpellier était réputée pour sa Faculté de médecine, de pharmacie et pour ses liens avec la parfumerie. En effet les pharmaciens y fabriquaient des substances parfumées, censées protéger contre les maladies contagieuses dès le VIIIe siècle. Mais son climat rude ne lui permettait pas l'acclimatation de certaines espèces et obligeait cette ville, propriétaire d'une flotte commerciale, à puiser les matières premières nécessaires à ses apothicaires parfumeurs en Orient et en Italie. Il fallait supprimer ce



coûteux monopole et la ville de Grasse, du fait de son emplacement privilégié, de son microclimat et de l'abondance de ses sources, permettait d'offrir un réservoir d'espèces végétales et d'acclimater les plantes les plus fragiles. La proximité de la Foire de Beaucaire, qui réunissait toutes les villes et industries de la Provence orientale dont Grasse était la capitale économique, a dû jouer un rôle décisif dans l'implantation de la parfumerie dans cette région.¹⁰⁴

- Dès le XII^e siècle, les tanneurs s'étaient installés dans la région de Grasse où ils trouvaient des sources abondantes indispensables au travail du cuir. Au XVI^e siècle on aimait porter des gants parfumés, cette mode venue d'Italie et d'Espagne fut confirmée en 1614 par le roi qui créa le titre de Maître gantier parfumeur.¹⁰⁵ Dans les dix années qui précèdent la Révolution, la situation économique est incertaine, la crise du commerce des cuirs exige donc une reconversion qui passe par le savon, pour glisser vers la parfumerie. Cette évolution est elle-même complexe, car le parfum introduit dans un premier temps en parallèle à l'industrie des cuirs, afin de rendre ces articles odorants concerne aussi le commerce des huiles et savons. C'est plutôt par cette branche que certains de nos tanneurs glisseront vers la parfumerie. Tannerie et ganterie sont deux spécialités à part entière, ils n'utilisent pas les mêmes peaux. Les gantiers font un travail de mégissier, utilisent les plantes pour parfumer les peaux. Les tanneurs sont corroyeurs, ils travaillent les plantes à parfums, telles que le cassier, la myrte, le lentisque pistachier pour tanner. Tous les gros tanneurs possédaient leurs propres moulins pour broyer la myrte et le lentisque. Ils bénéficiaient ainsi d'importantes entrées d'argent dues au traitement des olives et purent élargir leur négoce.¹⁰⁶

La parfumerie au stade artisanal existe depuis le XVII^e siècle à Grasse¹⁰⁷

En 1789, les 51 marchands parfumeurs assurent un fort trafic.¹⁰⁸

La présence des orangers est attestée à Grasse dès le 17^e siècle. Jusqu'au XVIII^e siècle les matières odorantes proviennent de plantes sauvages, puis les nouvelles techniques d'enfleurage à froid demandent des fleurs fraîchement cueillies et donc cultivées à proximité des usines.¹⁰⁹

Extension des plantations de plantes à parfum

Pour répondre à la demande locale en matières premières, outre des orangers qui transforment les baous (en Provence, petite montagne escarpée) en magnifiques jardins, des oeillets, des rosiers, du jasmin vont être plantés sur les meilleures terres. Des tapis de menthe, sauge sclarée, tubéreuse, jonquilles, jacinthes, genêts, narcisses, géraniums, iris, mimosas, lavandes, cassiers vont fleurir à Grasse. La violette sera semée à proximité des terrasses d'oliviers.

104 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996

105 LACROIX, CARLIN, ROGNANT, SCHOR, 1996

106 ELDEGA, 1996

107 PERRIN, 1996

108 TAXIL-BOULARD, 1975

109 RASSE Paul, 1987



Les campagnes du pays de Grasse vont se couvrir de plantes à parfum, les nouvelles espèces remodeler le paysage et rendre les jours de cueillette, "l'air irrespirable à force de sentir bon".¹¹⁰

« Ma maman, Julie, était née dans le Var, à Flassans. Quand sa mère s'est retrouvée veuve de guerre [vers 1918], à trente-deux ans avec sept enfants, elle aussi avait décidé de se déplacer vers Grasse où les femmes trouvaient de l'embauche, aux olives, aux violettes de Parme, à la rose, au jasmin, à la tubéreuse ou à la vigne. On allait travailler chez celui qui donnait du travail. Avec ma mère on s'embauchait le printemps à la rose puis à la lavande, l'été au jasmin et à la tubéreuse, l'automne aux vendanges, l'hiver aux olives.... Et c'est là vers 1903, que depuis sa source ils ont canalisé le Foulon, un torrent de la montagne de Gréolières, pour donner l'eau à toute la région...pour cette eau du Foulon, mon père en a charrié des tuyaux...Et alors, une fois qu'ils ont reçu l'eau, encouragés par les parfumeurs qui les payaient de l'or, de partout les paysans se sont mis à arracher leurs oliviers pour planter à la place du jasmin et des roses. C'est là que mon père a commencé à faire les plantations, un peu des rosiers cent-feuilles, des jasmins, de la tubéreuse... Grâce à ce Foulon capturé, grâce aussi au canal de Siagne qui, lui, s'écoule libre en regardant le ciel, Mouans-sartoux, Le Plan, Plascassier, Mougins, Magagnosc, la Roquette, Pégomas et Peymeinade ont vu quintupler en moins de dix ans, leur production de jasmin...et l'or couler avec l'eau... »¹¹¹

« Du mois de mai à la mi-octobre, si l'on se rend de Cannes à Grasse, on est frappé le soir ou mieux encore le matin à l'aube, de l'exquise senteur répandue dans l'air ; la brise légère n'est qu'un souffle embaumé qui semble nous étreindre et force à rêver. »¹¹²

Bien sûr, dès 1907, alertés par l'attitude étrange des parfumeurs, qui voyant leur profit augmenter de 15%, diminuent de 40 le prix du kilo de jasmin, quelques esprits moroses et chagrins tentent d'alerter les paysans sur les risques d'une surproduction catastrophique pour eux et leur recommande prudence...mais au diable les pessimistes ! On continue d'arracher les oliviers, on continue de défricher et défoncer au bécu les friches jadis arides et aujourd'hui irriguées, on plante, on arrose, on greffe et l'on chante et l'on rit en cueillant le jasmin et la rose ...On vit, on vit enfin, le prix du jasmin diminue ? Il faut en produire plus ! Et des enfants aux vieillards tous unissent leurs forces et leur courage pour gagner le pain de l'avenir...L'avenir ? mais voyez comme il est fleuri et parfumé...Plus un centimètre de terre n'est perdu...

Que craindre ? Grasse au climat si doux devient lieu de villégiature...Mais dans les villages et la campagne on se soigne toujours avec quatre feuilles d'olivier, un brin de sauge ou des fleurs de bourrache, chacun porte un sachet de sel pour se protéger des maléfices, et lorsqu'un cueilleur brûle de fièvre, après sa dure journée à « piter » la rose ou le jasmin, il va consulter la dame qui lève le soleil... »¹¹³

Evolution de l'industrie des plantes à parfum

De la fin du 18ème siècle à la seconde moitié du 19ème siècle, la parfumerie artisanale grassoise se transforme en véritable industrie.

110 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996

111 BAUDOT LAKSINE, 2006

112 Revue Parfum de Provence, 1925

113 BAUDOT LAKSINE, 2006



La première distillerie fut ouverte en 1595 à Grasse, production de pommades aux fleurs de rose, tubéreuse, jasmin, oranger, jonquille, essences de roses et savon. En 1700, 30 ateliers étaient consacrés à la parfumerie, en 1740 : 65, qui trouvaient leurs débouchés en Toscane et en France. L'enfleurage se fait sur graisse, la distillation est à feu nu.

A partir de 1850 la première industrie, à la chimie balbutiante, se met en place, elle dépend de l'approvisionnement des fleurs fraîches. L'alliance heureuse entre une industrie et son terroir entraîne, avec l'essor des parfumeries, l'explosion des domaines de plantes aromatiques. Les paysans des alentours mais aussi les parfumeurs qui placent leurs bénéfices dans l'achat d'immenses domaines, couvrent les terres de jasmin, roses, menthes, tubéreuses, jonquilles, violettes sous les oliviers, vergers d'orangers jusqu'aux Baous.¹¹⁴ Les cultures florales se développent aux portes de Grasse. De 1923 à 1929, 20 grosses usines traitent la production régionale, les quantités sont énormes : la récolte annuelle de jasmin va de 600 000 à 1.4 million de kilos, les champs de fleurs sont en extension, ce qui n'était que jardinage devient culture de plein champ avec réseaux d'irrigation.¹¹⁵

En 1900 : production de jasmin 200 T ; en 1939 : 1800 T. De 1845 à 1900 : la production de fleur oranger triple, idem pour la rose qui passe de 200 à 3000 T tandis que la tubéreuse décuple.¹¹⁶

Grasse est la capitale mondiale de la parfumerie de 1900 à 1950.

Ainsi que l'écrit Francis de Croisset, "Grasse est la seule ville au monde où le mot "usine" soit poétique".¹¹⁷

En 1898, Léon Chiris, industriel et propriétaire de grands domaines, met au point un procédé d'extraction aux solvants volatils qui permet de traiter de grosses quantités. Les progrès techniques sont rapides et les parfumeurs (appellation des industriels qui transforment les plantes à parfum) se spécialisent dans la fabrication et la vente de matières premières pour la parfumerie.¹¹⁸

L'irrigation aida à déterminer les meilleurs terroirs pour chaque espèce, les communes se spécialisèrent en fonction du sol et de l'exposition, chaque microclimat fut utilisé au mieux, une très importante main d'œuvre arriva en pays grassois renforçant les familles de paysans. Malgré la première guerre, tout reparti et l'apogée fut dans les années 1927-1930.

L'entre-deux guerres est indéniablement la période d'or de la parfumerie grassoise alors que pour les agriculteurs locaux c'est déjà le début de la fin. En 1939 la concrète de jasmin italien est à 6000F, celle de Grasse 12000 F. La médiocre qualité des concrètes étrangères oblige à mélanger avec les concrètes grassoises, l'excellente réputation des plantes grassoises, ralentit le déclin. En 1930 on traite en Bulgarie 12500 T de roses fraîches, à Grasse 2000 T.¹¹⁹

114 RASSE, 1987

115 CASTELLA, 1965

116 RASSE, 1987

117 BIA, 1996

118 LACROIX, CARLIN, ROGNANT, SCHOR, 1996

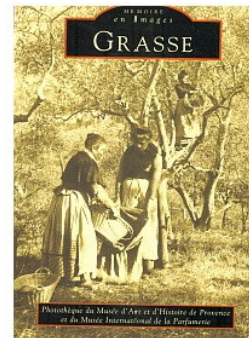
119 RASSE, 1987



Alpes-Maritimes, plantes à parfum autrefois à Grasse.
Cueillette du jasmin. A l'usine : roses, jasmin et enflourage du jasmin



La technique de l'enflourage, aujourd'hui tombée en désuétude, fit la renommée de Grasse au XVIII^e siècle. Ce procédé consistait à recouvrir d'un mélange de graisse de porc et de bœuf des plaques de verre de 50 à 60 cm de côté insérées dans des cales en bois, le tout constituant des châssis. 30 à 50g de fleurs fraîches étaient délicatement posés sur la graisse. On empaquetait alors ces châssis sur des tables par piles de 34. L'opération était renouvelée 30 ou 40 fois, jusqu'à saturation de la graisse qui était ensuite recueillie puis traitée. Ce procédé exigeait un nombre impressionnant de châssis - 80 000 dans les établissements Chiris.



Dès 1907 les producteurs s'organisent et créent des coopératives, 1922 Cooparfum pour tenter de stabiliser les prix mais en vain, les productions périclitent à partir de 1930. (par exemple pour le jasmin en 1930 / 1800 T, en 1939 : 600 T, de 1960-70 : 350 à 500 T, en 1986 : 36 T.

« La grande époque des plantes à parfum ça a été 1930, après les parfumeurs avaient des grands domaines à l'extérieur en Afrique du nord, un peu partout et comme avec les solvants volatils ils pouvaient traiter sur place, ils n'envoyaient plus à Grasse que leurs produits pas complètement finis parce qu'ici on faisait avec les concrètes, des absolus, des parfums, tout cela se faisait à Grasse. Il y avait encore énormément de monde dans les parfumeries, il y avait encore 40 entreprises à ce moment là. Les petites exploitations agricoles vivaient essentiellement de la plante à parfum, sur 2- 2,5 hectares on vivait. C'était des familles qui faisaient tout elles mêmes. Pour la rose ce n'est pas très difficile au niveau de la récolte mais pour le jasmin c'est un gros



travail, travail féminin et les enfants aussi le temps des vacances ce qui avait l'avantage de leur apprendre la valeur de l'argent. Tous les gamins de mon âge, de la ville descendaient de Grasse le matin tôt l'été pour cueillir la fleur du mois de juillet à octobre, tout l'été ils étaient bien occupés. C'était le jasmin et la rose. J'ai connu encore le temps où il y avait un peu de tubéreuse.
(informateur CV Grasse)

Dans les années 1950-1960 la situation des industriels ayant considérablement changé, le développement de la chimie de synthèse entraîne une chute des prix d'achat des fleurs et une baisse de la production. Les grands domaines implantés par les industriels au Maghreb et à l'Est fournissent à moindre coût. L'investissement de capitaux anglo-saxons dans l'arôme industriel, l'internationalisation des intérêts, entraînent une profonde mutation dans la parfumerie avec peu de retombées sur l'économie locale.

En 1948 on compte environ 1000 ha de plantes à parfum, la rose survit, la fleur d'oranger est en péril, le jasmin s'en sort. Le nombre de producteurs est de 4500 après guerre, de 2500 vers 1960. On perd la moitié de la superficie des plantes à parfum en 20 ans : 661 ha en 1964, les producteurs se retournent vers les fleurs coupées et les cultures fruitières telles que les pêches.

Début 1950 la cité a perdu le monopole des productions florales et l'extraction des principes odorants. Par contre elle contrôle encore 95% du marché mondial des matières premières aromatiques naturelles. Elles transitent par Grasse et sont transformées et mélangées aux productions locales.¹²⁰

La production de matières aromatiques pour l'industrie agro alimentaire se développe, elle atteint en 1992, 30% du chiffre d'affaires des entreprises de la parfumerie grasseuse.¹²¹ Le rôle des industries aromatiques grassoises consiste à réunir, depuis tous les points du globe terrestre, des milliers de substances aromatiques, à les affiner, à les mélanger entre elles, jusqu'à donner le corps de parfums, de parfumants et d'aromates correspondant aux besoins et exigences des industries de commercialisation. Les sociétés implantées à Grasse vendent rarement des produits finis, elles interviennent en amont, elles « travaillent pour tous ceux qui dans le monde entier ont des problèmes de parfumage à résoudre. »¹²²

Le contexte social des plantes à parfum au XXe siècle, de l'apogée au déclin

Les cueilleuses dans les champs de fleurs

Peu de sources écrites sur cette main d'œuvre mais des témoignages qui nous font revivre l'ambiance de la grande époque des plantations parsemées d'innombrables cueilleuses tôt levées « pitant » les fleurs sous l'ardent soleil. Nous insisterons sur cet aspect social car il concerne les populations de notre zone d'étude côté français et côté italien. Un mémoire nous a fourni des éléments précis¹²³ : Il nous faut présenter les deux types d'exploitation agricole de la région avant la crise économique des années 30 pour comprendre l'origine géographique de la main d'œuvre : l'exploitation industrielle et l'exploitation familiale.

120 RASSE, 1987

121 LACROIX, CARLIN, ROGNANT, SCHOR, 1996

122 note du syndicat Prodarom 1986

123 BIA, 1994



- L'exploitation industrielle est établie sur de très grands domaines où sont cultivées toutes sortes de fleurs. Ces propriétés appartiennent à des industriels et sont tenues par des fermiers ou des métayers. Au moment de la récolte, les industriels faisaient venir des immigrants temporaires qu'ils prenaient totalement en charge. Ces exploitations disparurent progressivement après la crise des années 30 pour laisser place aux exploitations de taille beaucoup plus modeste déjà existantes. Une importante main d'oeuvre saisonnière venait d'Italie pour la cueillette. Certaines familles restaient de longs mois allant de village en village, se louant pour les vendanges, puis pour la récolte de l'olive. Les difficultés accumulées par le gouvernement italien pour empêcher les ouvriers agricoles de passer la frontière rendirent le recrutement de cette main d'oeuvre très difficile à une époque où la croissance des plantations de jasmin réclamait toujours plus de bras. Cette immigration temporaire disparut mais, en revanche, un grand nombre d'Italiens se fixèrent définitivement en France. A l'époque, la France était pour les Italiens leur "Amérique". L'intégration des Italiens ne s'est pas faite sans quelques frictions... Les principales régions d'origine des témoins interrogés sont au nord, le Piémont, la Ligurie et la Lombardie, au centre, l'Ombrie et au sud, la Calabre. De toutes les régions italiennes, le Piémont est la plus fortement représentée. A la fin du XIXème siècle, l'immigration italienne est au 3/4 piémontaise. La Ligurie ensuite, malgré sa proximité de la frontière, a une émigration vers la France qui n'a pas le même caractère ancestral que pour le Piémont. Cette immigration a des causes cette fois, économiques. Région industrielle, elle a connu une grande vague de chômage après la première guerre lorsque fermèrent les usines d'armement et les arsenaux ligures. En France, les villages montagnards des Alpes-Maritimes et les villes (Grasse, Cannes, Cagnes, Nice...) fournissaient également des cueilleuses.

Je suis grasseoise, papa italien de Fabriano près de Rome, mon père est parti vers l'âge de 18 ans, sous Mussolini, ma mère de Paris, ils ont été chassés par la guerre, ils sont venus à Grasse quand ils ont su qu'on embauchait, mon père à l'usine Chiris. Une famille de 10, mes parents ils en ont vécu, la guerre, le chômage, je n'ai pas appris l'italien, je regrette. (informatrice LD Saint-Etienne-les-Orgues 04)

- Le deuxième type d'exploitation est l'exploitation familiale de taille beaucoup plus petite, la culture est principalement de rose et de jasmin. Au moment de la récolte, les propriétaires font appel à une main d'oeuvre surtout locale, essentiellement féminine et infantine. Seul ce type d'exploitation persiste de nos jours dans la région.

Les femmes étaient aidées par leurs enfants qui ne rentraient alors en classe qu'au mois d'octobre. "A l'époque nous ne rentrions en classe que le 1er octobre, fiais, si la cueillette n'était pas terminée, le maire nous signait une autorisation et nous ne retournions à l'école que le 15". "Enfant, on était dans les champs de fleurs, c'était ainsi, on ne nous demandait pas notre avis".

J'allais au jasmin. Très jeune on allait cueillir le jasmin, on prenait les petits gamins pour leur taille parce que ils souffraient déjà moins du dos. Pour le jasmin, on tenait un petit carnet, chaque jour on pesait ce qu'on avait ramassé et à la fin de la saison elle nous réglait la totalité du poids. On cueillait le jasmin et à la rentrée ma mère disait c'est pour vous, on va acheter les vêtements. (informatrice LD Saint-Etienne-les-Orgues 04)



Témoignage d'une habitante de Grasse. "Je suis née en 1914, j'ai ramassé le jasmin à l'âge de 7 ans. La cueillette avait lieu de juillet à la mi-octobre. Elle commençait à 4 heures du matin, jusqu'en début d'après midi, avec des paniers fixés à la taille par une ficelle, et des chapeaux en paille. On ramassait 3 à 4 kilos par jour. On ne s'arrêtait pas pour manger. Ensuite après la fin de la cueillette, on mangeait un pan bagna, avec du pain, de la tomate, de l'ail, et de l'huile d'olive, s'il y en avait. Mon père apportait le jasmin à la parfumerie Camilli".¹²⁴

La taille de l'exploitation joue sur le nombre de cueilleuses employées. La cueillette du jasmin, plus que tout autre récolte, demande un personnel important et influe donc sur le nombre de cueilleuses nécessaires. Une récolte de 800 000 kg de jasmin exige pendant toute la durée de la floraison le travail d'environ 3000 personnes. Le tiers seulement de cet effectif est en place dans les exploitations, il faut donc trouver environ 2000 cueilleuses. Par contre, la cueillette de la rose utilise principalement la main d'oeuvre familiale. Dans la première moitié du XX^{ème} siècle, les champs de fleurs s'étendaient à perte de vue. Pour se rendre sur leur lieu de travail, les femmes allaient à pied et en groupe. "Tout le monde descendait du village à pied jusqu'à Sainte-Basile où M. Camilli avait une énorme propriété qui s'étendait à vue d'oeil. En route, vers les champs, on se tenait tous, on s'appelait du bébé aux vieilles personnes" .

A cette époque, les cueilleuses de la ville allaient par groupes le matin dans les différents quartiers producteurs. Chaque groupe avait son lieu de réunion, puis, chemin faisant, on appelait les autres cueilleuses. Le cri des cueilleurs s'appelant de bon matin pour partir ensemble, animait les vieilles rues de Grasse : "Anèn" disaient les Provençales et "Andiamo" les italiennes.

"Pour faire la cueillette des fleurs, il n'y a pas d'apprentissage, de formation". On ne passait pas de contrat de travail, on s'engageait oralement à faire la cueillette des fleurs. "C'était un engagement oral, verbal. Vous venez à la fleur ? oui ". "Le jour où on était fatigué, on ne venait pas. On ne nous disait rien. On n'était pas enchaîné, on y allait ou on n'y allait pas".

A la fin de la journée, le producteur pèse les corbeilles des cueilleuses et note le poids dans un carnet. Chaque cueilleuse avait son carnet où figurait le nombre de kilos ramassés et le salaire obtenu. Lorsque des familles entières venaient, on comptait une seule corbeille et un seul carnet pour tous les membres de la famille. La saison de la récolte terminée, le producteur calcule le poids total de jasmin cueilli pour chaque cueilleuse et paie cette dernière.

A la fin de chaque journée, le producteur livre ses fleurs à l'usine car elles doivent être traitées sitôt cueillies. Il porte ses fleurs soit directement aux usines comme c'est le cas pour les producteurs de Grasse, soit aux courtiers ou commissionnaires qui ramassent les fleurs cueillies à la propriété et les revendent aux usines moyennant un prélèvement, soit encore, à la coopérative. Les coopératives de producteurs apparaissent autour de 1920, elles ont des usines coopératives pour la distillation ou le traitement des fleurs.

124 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996



Chaque producteur recevait un carnet où l'on inscrivait tous les jours, les quantités livrées. Le paiement était effectué à la fin de la récolte. Pour donner le signal de la cueillette, chaque producteur sonnait du grailé. Ce gros mollusque dans lequel on soufflait, émettait, un son bruyant et profond qui s'entendait de la ville. Chaque producteur avait un grailé de son différent et de la ville on disait: "té, Saint-Antoine cueille", "ça c'est Saint-Jean". Le grailé donnait le signal du départ de la cueillette car tout le monde devait commencer en même temps.

Les cueilleuses étaient payées en espèces pour leur travail. Leur salaire était calculé en fonction du nombre de kilos cueillis. Ce mode de calcul était valable pour toutes les fleurs. Par exemple, en 1924, le jasmin était payé 5 frs le kilo. Si une cueilleuse avait ramassé 6 kilos de jasmin, elle aurait donc gagné 30 frs pour son travail. (30 frs de 1924 font 124, 5 frs de 1992). La cueillette du jasmin est payée à un prix bien supérieur à celui appliqué pour les autres fleurs car la récolte est très pénible et longue.¹²⁵

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, de sérieux problèmes sont apparus lorsque les grandes familles locales ont cessé, pour la plupart, de participer à la récolte du jasmin. "Aujourd'hui, on ne trouve plus de cueilleuses de la région. A Plascassier, les exploitants vont chercher la main d'oeuvre nécessaire en Italie, entre Vintimille et San-Remo". "Aujourd'hui, les cueilleuses sont davantage originaires des pays du Maghreb, qu'autrefois". "En 1950, la main d'oeuvre était locale, elle venait de Nice et des alentours, on la logeait sur place. A un moment donné, on a atteint la limite zéro de main d'oeuvre locale. Maintenant, on a des difficultés, car les femmes font des ménages et elles gagnent 50 à 55 francs de l'heure. Avec la cueillette, elle ne gagne pas à l'heure mais au kilo. Alors, on s'est retourné vers les Italiens... On fait venir nos cueilleurs à partir du 1er août jusqu'au 30 octobre. Les Italiens viennent en famille à la cueillette des fleurs. Les enfants rentrent en classe en Italie vers le 20-25 septembre et le plus gros de la cueillette se situe du 15 août au 20 septembre." »¹²⁶

Les ouvrières dans les usines :

Si la cueillette des fleurs est exclusivement féminine, leur traitement dans les usines est aussi assuré essentiellement par des femmes qui constituent la base de la main d'oeuvre employée par l'industrie de la parfumerie. Les deux activités se rattachent à la même industrie, la première est saisonnière et fluctuante, tandis que la seconde est journalière. Nous ne nous intéresserons pas ici au monde ouvrier qui a particulièrement suscité l'intérêt et la réalisation d'ouvrages qui révèlent de nombreux renseignements grâce à la presse ouvrière qui relate, entre autres, les conflits sociaux.

Moi, après j'ai travaillé en parfumerie à partir de 16-17 ans, à la saison. On travaillait dans des caves souterraines, on mettait les plus belles fleurs en pommade, on les glissait fleur par fleur debout sur les pommades, dans les cadres, bois et verre et on les empilait quelque peu. Ensuite on raclait avec une spatule, on montait à l'étage du dessus dans des ascenseurs et on faisait un grand cuvier, ils faisaient tout chauffer et nous on tournait, on tournait et on faisait fondre pour faire la concrète. Cette concrète elle montait après aux absolus. On travaillait la tubéreuse, le jasmin. Quand on sortait de là le soir les gens nous disaient, oh vous travaillez dans une usine,

125 BIA, 1994

126 BIA, 1994



vous sentez bon. 10 ans dans la même usine, les habits sentaient tellement fort, quand on montait dans un car on nous demandait : Vous êtes dans quelle usine ?

J'ai travaillé 10 ans, aux absolus, à la concrète c'est-à-dire on mélangeait dans l'alcool dans des sortes de cuiviers balançoire pour mélanger. On mettait sur des petits chariots, on allait au service à côté, on versait dans des grands cuiviers avec un filtre dessous, on mettait une couche de pommade, on faisait un vide d'air et on raclait, on récupérait et on passait au service expédition. J'ai travaillé aux emballages dans du verre, dans des tout petits cc (cm³), on travaillait avec juste une mouillette pour faire rentrer les concrètes et on mettait au frigo et le chef nous suivait partout, surtout faut pas casser ça, si vous savez ce que ça coûte 1 gramme de cette concrète ! J'ai toujours travaillé dans la même usine chez Roure, ils avaient les moyens, ils ont fabriqué un laboratoire au Plan de Grasse, ils ont tellement bidouillé, ils ont fabriqué du faux et ça a tué la plante à parfum, l'argent a tout gâché. Ces concrètes on les vendait à des parfumeurs gantiers, Grasse était riche à l'époque. Par ici (dans les Alpes de Haute-Provence, on achetait la sauge sclarée, le lavandin. J'ai de la nostalgie, c'est une histoire de jeunesse. C'était beau Grasse à l'époque, les bancaous. C'était couvert de jasmin, les odeurs le matin avec l'humidité !! (informatrice LD Saint-Etienne-les-Orgues 04)

La situation aujourd'hui en 2010 :

De 1960 à 2008, la production de fleurs grassoises s'est complètement essoufflée. Ceux qui ont connu la grande époque considèrent qu'il n'y a plus rien. Mais en interrogeant plus avant j'ai été surprise de constater qu'un petit tonnage de fleurs cultivées persiste et qu'un certain renouveau se met en place ces dernières années. Les contextes de production et de cueillette sont bien différents et les relations entre industriels et agriculteurs sont en train de se réorganiser.

Les champs de jasmin, rose, violette, tubéreuse, lavande, oranger ont aujourd'hui quasiment disparu, les cultivateurs découragés par un travail difficile et une importante concurrence étrangère ne sont que très rarement remplacés par la jeune génération.¹²⁷

Nous avons recueilli un témoignage exceptionnel d'un homme du pays qui relate avec une grande clarté l'évolution du pays grassois et l'état des lieux actuel :

« 70 ans, il y a déjà du passé. C'est une vie passée à la terre, naissance chez des parents, d'origine piémontaise, producteurs de lait ici à Grasse où il y avait une belle structure coopérative parce qu'au Plan de Grasse il y avait une dizaine de petites fermes, 145 vaches, tout ce lait collecté allait à la Centrale laitière de Mouans Sartoux, ça faisait 3000 litres de lait par jour. C'était à l'époque où les petits commerces étaient florissants, avant l'arrivée des grandes surfaces qui ont tout détruit, je l'affirme haut et fort. Ça a été la destruction du petit commerce et l'agriculture a suivi forcément parce que les achats ont mondialisé tout. Il y avait ici une belle agriculture, comparé à des régions de grande production ça peut paraître symbolique, mais ça ne fait rien parce qu'il y avait les structures qui allaient avec, tout ce lait partait dans les petits commerces et les productions étaient valorisées. Il y avait une diversité de productions étonnante, nous avons dans la région de Grasse des producteurs de lait, des éleveurs de moutons, des chevriers, il y avait même de la brebis laitière, les gens faisaient de la brousse qu'ils allaient vendre sur les marchés à Grasse, Cannes. Il y avait du maraîchage et énormément de plantes à parfum. J'ai connu tout cela parce que je suis né en 1939, c'était encore l'époque où il y avait de très très belles productions : on faisait encore dans les 600 tonnes de

127 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996



jasmin, presque autant de roses. Pour rester à la terre j'ai trouvé le moyen en m'installant comme entrepreneur de travaux agricoles. J'allais travailler à façon, en prestations de service chez la multitude d'agriculteurs qui existaient encore dans le coin. C'est une zone de petites propriétés, la plupart faisait 2 hectares, on avait de la plante à parfum, un peu de maraîchage, les gens en vivaient. Ils n'achetaient pas un tracteur, ils faisaient intervenir les entrepreneurs. Je me suis installé en 1963. Dans la région il y a peu de territoires que je n'ai pas exploré et comme je commençais à aimer les plantes, je regardais partout ce qu'il y avait, quand on aime les plantes, on ne s'ennuie nulle part.

Aujourd'hui on en est réduit à 3 T de jasmin et on a encore sur le secteur de Grasse 20 T de roses centifolia, ce sont les productions sur la commune. Encore 20 T de roses qui sont ramassées, que les parfumeurs utilisent pour faire des concrètes et des absolus. (informateur CV Grasse)

Les plus gros producteurs actuellement travaillent directement pour un parfum de grande marque. Il y a une jeune productrice qui a un contrat avec une autre grande marque, elle est assurée de vendre sa récolte, ça c'est déterminant, elle est tirée d'affaire. Pour le jasmin on est encore 7 qui ont entre 300 et 500 m², c'est dérisoire, mais ce sont tous des gens qui font cela par plaisir, ils ont toujours connu le jasmin à Grasse et l'été sans le jasmin ça leur paraît impossible, c'est un peu comme une forme de tradition. Le problème c'est de trouver des gens qui viennent cueillir on n'a plus que les gitanes qui viennent aussi pour l'aspect social, ça leur permet d'être déclarées et de toucher ensuite le chômage, ce sont toujours les femmes qui cueillent, même autrefois, le jasmin les hommes ne l'ont jamais cueilli, c'est pénible, les femmes et les enfants cueillaient le jasmin. Il faut quand même 2 heures pour faire 1 kg et quand on fait les moyennes aujourd'hui on est tombé à 300 g. On n'a plus les cueilleuses d'autrefois, c'est une forme d'automatisme, c'est presque intuitif, ça se fait comme ça, certaines faisaient 1 kg dans l'heure, c'est plus de 10000 fleurs, c'est énorme.

Aujourd'hui le jasmin que nous récoltons pour encore 2-3 parfumeries locales on ne fait plus que 3 T, c'est dérisoire et on n'est jamais sûr que les parfumeurs vont le prendre. Le producteur fait le travail, fait les frais et au moment de la récolte attend de savoir si le parfumeur va acheter, c'est curieux mais ça a toujours été comme ça c'est aussi pour cela que les gens se sont découragés, il n'y a plus que des passionnés qui font cela. Cette année il y a eu du nouveau, une parfumerie grasseoise, m'a acheté 60 kg de fleurs bio, parce que je fais en bio, certifié par Ecocert. Ils ont trouvé que c'était un produit extraordinaire, c'est la première fois qu'ils s'intéressent au bio, ils ont fait toutes les analyses, c'est un produit hors norme, c'est impeccable. C'est une entreprise du sud-est qui achète le produit qui a besoin que le végétal soit labellisé, il y a peut être un petit avenir de ce côté. On voit que ça bouge, même si c'est insignifiant, le bio c'est tendance on parle du bio partout, c'est une ouverture qui existe. Je fais partie de la coopérative, on nous dit tu vas livrer tant ici, tant là, par exemple cette année un industriel connu mondialement nous a acheté 250 kg, ce n'est pas grand-chose ! mais il y a l'image de Grasse. C'est une justification car dans le monde entier le nom de Grasse ça résonne encore presque comme la capitale des parfums. Ça survit.

Il y a encore du mimosa à Tanneron, de la violette à Tournettes, ici encore un peu de rose. Il y a une grosse surface de rose au bord de la Siagne. Ils se remettent à faire de l'iris, il y a un grand champ, quand c'est en fleur c'est magnifique. Ils cultivent 3 ans sur des alluvions de la Siagne, des terres qui se drainent bien c'est sur Pégomas. Il y a une distillerie à Callian dans le Var qui achète de la rose.

La situation est fragile, il faudrait pas que les parfumeurs disent une année ou deux, on prend pas car quand les gens arrachent, ils n'en remettent plus, c'est fini. En ce moment on est en but



avec l'inspection des lois sociales. Sur 1 kg de jasmin : il y aurait 18€ de charges sociales + 20 € de cueillette pour un prix d'achat de 42 €, alors si c'est ça c'est terminé, c'est la communauté d'agglomération de la ville de Grasse qui négocie cela pour qu'on puisse continuer. La récolte dure environ 100 jours, peu au début puis un long pic puis plus beaucoup quand le froid arrive. C'est compliqué de gérer des cueilleurs, ce sont surtout des gitanes, elles ont le savoir-faire mais elles viennent à leur guise, on peut pas trop compter dessus. Tout ce qui reste c'est très fragile. Ici autour nous sommes 4 producteurs il n'y a personne derrière pour reprendre je suis presque le plus jeune à 71 ans !! Au Plan de Grasse il y a un agriculteur de 64 ans qui fait encore 12 à 15 tonnes de rose mais ses enfants ont fait leur vie ailleurs. Qui va-t-il rester? Il y en a encore quelques uns, passionnés, qui ont toujours vu ça, comme moi, ce sont un peu les chaînes du passé qui leur font faire tout ce travail, les gens qui viennent nous disent c'est magnifique ce que vous faites il faut continuer, ils ont de la chance de voir ces fleurs, il ne devraient plus y en avoir. » (informateur CV Grasse)

Grâce à la persévérance et à la foi de quelques anciens, les savoir-faire perdurent et quelques plus jeunes qui se sont intéressés à la culture des plantes à parfum peuvent aujourd'hui par leur ténacité espérer vivre de ces productions. Un bel exemple nous est donné par les producteurs de l'association « Fleurs d'exception du pays de Grasse ». Outre les industriels de la parfumerie et des arômes, un autre secteur s'ouvre aux matières premières naturelles aux échelles et artisanales et industrielles, c'est celui de la cosmétique, très porteur ces dernières années. La demande concerne parfois des plantes aussi utilisées en parfumerie.

Nous intégrons ici des témoignages qui relatent les nombreux aspects de la situation de producteurs de plantes à parfum du pays grassois aujourd'hui en 2010. Ce sont des parcours de vie qui abordent tant les problématiques culturelles que celles liées à la transformation et à la vente, mais aussi les questions du foncier, des enjeux de l'agriculture biologique et de l'avenir de cette profession. Ces personnes sont des passeurs de savoir et il nous paraît important d'entendre leur cheminement dans sa globalité.

Témoignage d'un jeune producteur de plantes à parfum

Je suis fils d'agriculteur, fils de producteur de plantes à parfum. Mon père faisait de la rose centifolia, il avait 7 hectares de production sur la même plantation que moi, il faisait entre 25 et 30 T de roses par an. Il s'est installé en 1976, l'année de ma naissance et il a produit comme ça dans les années 1980 à 1990 et finalement avec le problème de la fuite des fleurs sur des pays comme le Maroc, la Bulgarie, on a connu la chute inexorable des achats. Les industriels n'ont plus acheté à cause du coût, comme l'industrie textile dans les années 80, ici dans les années 90, les industriels grassois sont partis dans d'autres pays. Quand mon père s'est installé ça a commencé à bien marcher, il était en contrat mais quand ces contrats sont arrivés à échéance il s'est retrouvé avec un chiffre d'affaire qui baissait chaque année, des plantations qui périssaient. Moi j'ai connu la grande production puis la faillite inexorable de l'entreprise. Mon père comme tous les agriculteurs envoyait ses gosses à l'école, il m'a dit fait des études. J'ai eu la chance de passer mon bac au génie civil d'Antibes, ensuite j'ai fait un BTS d'action commerciale, je suis entré dans la vie civile, j'ai commencé à travailler ; mais je suis toujours resté attaché, je suis né là et j'ai toujours bossé avec mon père. Mon père est tombé malade en 98, moi je venais de finir mes diplômes, je commençais à travailler, une chance c'est qu'il y avait les 35 heures donc je faisais 35 h dans le magasin où je vendais de la peinture et 35 h sur l'exploitation de roses. De



98 à 2000 j'ai fait un peu l'employé de mon père, je faisais ce qu'il me disait de faire mais je sentais bien au fond de moi que ce concept d'agriculture intensive était fini, si on réagissait pas on aurait pas pu survivre encore des années comme ça. Du coup, moi qui ai toujours été en plus un écolo, j'ai été sensibilisé par les instituteurs très jeune à l'école et puis on est de la génération Cousteau... Je me suis posé des questions, j'ai fait des études de marché, j'ai continué à travailler les rosiers, en 2000 je me suis installé comme agriculteur et j'ai continué à travailler 2 fois 35 h. je ne voyais que des avantages à passer au bio et à changer de concept de culture. Ça a été difficile de faire comprendre ce changement à mon père et de 2000 à 2004 j'ai renouvelé les cultures, j'ai arraché les vieux rosiers qui étaient en bout de course, les terrains étaient lessivés par les pesticides, j'ai remis des terrains en jachère, replanté des rosiers que j'ai greffé et remis en culture sur des terrains qui n'avaient pas été cultivé, c'était la période de reconversion.

En même temps je me suis rapproché des industriels en leur disant voilà, je suis en reconversion, si de la rose bio vous intéresse, je peux vous en fournir. Je n'ai eu que des échos négatifs, personne ne m'a soutenu, ne m'a aidé. J'ai tout replanté à mes frais sans avoir de clients au bout, petit à petit c'est arrivé en production, en 2006 j'avais quand même planté 3 hectares de rosiers et je suis arrivé sur le marché avec une rose bio, au prix marché. Donc, les dépenses étaient telles que puisque je n'arrivais pas à valoriser ma certification qui me coûtait cher, je l'ai abandonné. Je me suis dit je continue à travailler avec le cahier des charges bio mais sans certification puisque les industriels au bout du compte n'en avaient rien à faire. En 2006 j'ai rencontré le représentant d'un laboratoire de plantes à parfum, qui recherchait de la rose bio pour un client parfumeur, pour un millésime. Je leur ai montré la plantation et à partir de ce moment il s'est créé une relation de confiance avec ce client et on a signé un premier contrat de recherche et développement sur 7000 m2 sur toutes sortes de plantes médicinales et qui pourraient avoir un intérêt en parfumerie. C'est un contrat qui a duré 3 ans. A force d'avoir travaillé et d'avoir montré mon sérieux au niveau technique agricole et en même temps être un support marketing, être une vitrine naturelle pour le client, finalement aujourd'hui j'ai signé un contrat avec eux sur l'exploitation de roses, sur une exploitation d'iris (du florentina mais surtout du pallida) et toujours une partie de recherche et développement. Ça me permet d'être sous contrat, de redémarrer ma demande de certification, ça va prendre un peu de temps mais mon client n'est pas pressé. Aujourd'hui l'extraction des fleurs se fait au solvant donc la certification s'arrête au sortir de l'exploitation car on n'a pas aujourd'hui de process d'extraction qui puisse être certifié bio, il ne s'agit pas de distillation. Il y a quelques essais pilotes d'extraction au CO2 supercritique mais c'est encore assez compliqué pour le passer à une échelle industrielle.

Petit à petit c'est le concept d'agriculture biologique, de m'être battu déjà contre mon père le premier, puis contre les industriels, pour dire je veux faire de la rose bio, finalement j'ai rencontré d'autres personnes qui étaient dans le même cas que moi, une autre productrice qui reprenait l'exploitation de ses parents et qui avait aussi beaucoup de mal à valoriser sa fleur. Donc on s'est mis ensemble mais il s'est avéré que c'était encore plus difficile, on avait pas de soutien, les producteurs à la coopérative en 2002 n'étaient pas sensibilisés à l'agriculture bio, c'était une autre époque par rapport à 2010 où tout le monde est sensibilisé, les mentalités ont beaucoup évolué. En 2002-2003 les seuls soutiens qu'on a eu c'était deux anciens, passionnés, mais ce sont des retraités qui ont eu une première profession, ils font ça par passion, par ancrage génétique. Ils nous ont soutenus en nous disant c'est vous les jeunes, c'est à vous de vous battre et petit à petit on est allé voir les collectivités qui finalement ont soumissionné le Club des entrepreneurs de Grasse qui est une association pour la promotion, le développement



des PME de Grasse. On a rencontré la directrice, on était en 2004-2005 et elle nous a pris en affection. A ce moment là, nous les jeunes producteurs on était au bord de la déprime, on ne vendait pas notre fleur, je me demandais si je n'étais pas en train de bouffer les dernières économies de la famille. Le Club des entrepreneurs de Grasse nous a proposé de faire créer un outil de promotion pour nous présenter sur les salons, nous faire connaître. C'est à ce moment là que nous avons créé l'association « Les fleurs d'exception du pays de Grasse » Cette association a 12 adhérents aujourd'hui, des agriculteurs qui sont déjà en place, certains certifiés en bio d'autres qui sont en reconversion bio, et certains qui ne le sont pas encore, ils viennent d'acquérir ou de louer un terrain agricole et qui veulent se lancer dans la plante à parfum. Le but de l'association c'est de préserver les surfaces qui restaient en plantes à parfum et de re-déployer d'autres surfaces. C'est la plaquette de l'association « Les fleurs d'exception du pays de Grasse » qui vous donne les buts de l'association et une carte qui montre la disposition des tubéreuses, la rose, le mimosa, le jasmin, la fleur d'oranger. Pour la fleur d'oranger, on arrive plus à en trouver pourtant on a des clients, des marques de produits finis qui seraient intéressés mais on a personne, c'est trop long, on a vraiment beaucoup de mal..

Le foncier ici c'est difficile. Mon cas est que je suis locataire d'une propriétaire qui habite à Paris, j'ai signé mon bail en 2000 et le propriétaire était très heureux de pouvoir installer le fils de l'agriculteur qu'il avait en place. C'était un homme assez âgé qui avait du foncier agricole à travers la France, ce qu'il aimait c'était pouvoir faire un bail pour la continuité agricole. Il est décédé en 2002 et c'est une héritière de plusieurs degrés qui a hérité de cette propriété de 25 hectares et elle s'est dit qu'il y avait une fortune là. Mais je suis natif d'ici je n'admettais pas de me faire virer. Donc en 2004 c'était très dur, je ne vendais pas ma fleur, j'étais embêté par ma propriétaire pour les terrains, elle a remis le bail en question mais le tribunal a dit que le bail était juste et j'ai maintenant un bail de 99 ans, jusqu'à ma mort. Je suis tranquille mais il est vrai que le plus difficile c'est le foncier puisqu'il y a beaucoup de producteurs qui cultivent sur de la terre constructible.

Actuellement, la moyenne d'âge des producteurs de plantes à parfum c'est 64 ans, on est peu de jeunes, on a 6 nouveaux de moins de 40 ans qui veulent s'installer et qui ont du foncier, donc c'est quand même le renouveau des fleurs de Grasse.

Avant j'étais tout seul, je n'avais pas vraiment les moyens d'aller me faire connaître auprès des marques. Si on restait seulement à côtoyer les industriels grassois il était difficile d'augmenter le prix de la rose tout simplement parce que eux n'arrivaient pas à le faire passer à leurs clients, ils discutaient entre financiers et le producteur comme dans toutes les productions agricoles se retrouvait lésé. Donc on s'est dit le mieux c'est d'aller voir celui qui fabrique le produit fini, d'aller voir les marques de parfum et donc d'aller sur les mêmes salons que les marques. Il nous faut aussi un support de communication, tout ce qu'un agriculteur ne sait pas faire puisque nous sommes des producteurs, on a peut être fait des études mais on est pas des communicants, on est pas des marqueteurs. L'association nous a permis d'avoir tous ces outils, aujourd'hui nous avons une personne qui s'occupe de la communication, de tout ce qui est traduction du français à l'anglais. L'association nous a permis aussi d'aller faire une conférence à la SFP (Société Française des Parfumeurs). Ils ne nous connaissaient pas, nous sommes arrivés, deux producteurs parmi une centaine de personnes qui représentaient les marques françaises. J'avais fait une multiplication peu avant et nous leur avons offert un petit rosier qui démarrait à peine avec la greffe accompagné d'un petit livret expliquant comment ça avait été fait et ce qu'il fallait faire



pour s'en occuper. Nous étions émus cela s'entendait et les a touché et ils voulaient tous nous poser des questions. C'est là qu'on s'est dit on a une carte à jouer il ne faut pas laisser retomber le soufflé. On a continué à faire des salons, à rencontrer les marques, leur proposer nos exploitations en vitrine naturelle, voir quelles plantes les intéressaient et finalement on a essayé de voir ce qui intéressait les marques, pourquoi, et finalement aujourd'hui on a réussi à signer des contrats, des partenariats sur plusieurs années soit avec un parfumeur de produit fini soit avec un industriel.

Dans ces contrats l'industriel s'engage à acheter la production à un prix défini, à financer les replantations dans un partenariat de long terme. Si un agriculteur doit replanter une roseraie c'est horriblement cher : 1 hectare de rosier à la replantation et l'entretien la première année c'est 25000 € et 35-40000 € de plants (10000 rosiers/ha, 3 à 4 € le pied greffé), le jasmin ça représente 100 000 €/ha à la plantation et 110 000 € de plantes. Le but de ces partenariats c'est de pouvoir replanter chaque année par exemple 1500 ou 3000 m² de renouvellement. Les parfumeurs nous ont dit on ne peut plus utiliser vos fleurs car les industriels grassois disent qu'il n'y a plus de production de fleurs. Donc si maintenant on sort un parfum, que par chance il devient un best-seller, alors qu'on a utilisé de la rose de Grasse, on ne peut pas se permettre de changer de formule donc pour minimiser le risque les industriels préfèrent prendre de la rose turque ou marocaine, du jasmin égyptien. Si maintenant les parfumeurs maîtrisent le risque, qu'ils n'ont plus d'intermédiaire entre le producteur de fleurs de Grasse et la marque, ils peuvent demander à leurs parfumeurs de travailler sur la rose de Grasse puisqu'ils ont en exclusivité un producteur à Grasse qui peut produire pour eux ; l'industriel devient alors un prestataire de service du parfumeur et le producteur travaille en direct avec la marque de produit fini. Cette marque s'assure l'exclusivité, la qualité des fleurs, une vitrine naturelle c'est à dire un support marketing pour faire ses communiqués de presse, pour recevoir ses clients. Certains parfumeurs organisent des concours chez les revendeurs de parfum : plus vous vendez de parfum de telle marque, vous gagnez un week-end à Cannes. Ce sont des plus que le producteur amène à la marque de produit fini, ce qui fait que quand ils achètent la fleur ce n'est pas seulement la case achat de matière première, c'est aussi un peu les cases marketing, communication. La marque s'y retrouve mieux, maîtrise le risque à long terme, l'agriculteur a la certitude que sa rose sera vendue, qu'il aura une pérennité sur son exploitation, il peut acheter du matériel, replanter car ce sont des contrats longs. Par exemple il y a la possibilité de signer un contrat entre un parfumeur et un agriculteur ou comme moi qui ai signé avec un transformateur qui fabrique les bases de produits parfumés qu'il revend à des sociétés de cosmétiques et de parfumerie.

J'ai la chance d'avoir 25 hectares, l'exclusivité est sur certaines parcelles, tous les hectares ne sont pas sous contrat, à l'heure actuelle d'autres parcelles sont libres. Il m'est difficile maintenant d'aller signer avec un autre transformateur mais il me serait possible de signer avec une marque de produit fini. Pour le moment ceux qui sont le plus attachés à ce renouveau des fleurs de Grasse, ça reste les groupes de luxe de produits français et quelques sociétés.

Pour la récolte il faut de la main d'œuvre spécialisée, ce sont des cueilleuses qui ne font que ça chaque année, elles sont encore un peu ici, la cueillette de fleurs ça rapporte, c'est assez court. Ce sont des saisonniers que j'embauche en intérim sur un mois. Pour les grosses sociétés c'est plus difficile de trouver et aussi de plus en plus difficile de trouver de la main d'oeuvre le reste de l'année, pour biner, tailler les rosiers, c'est moins bien payé, physiquement plus dur, les gens se découragent vite. Les seules personnes qui restent ont plus de 40 ans, ceux qui ont moins se découragent, n'ont pas la persévérance. Je mécanise beaucoup, je fais le maximum tout seul. Je suis un partisan de l'herbe folle, j'ai des plantes qui sont au milieu de l'herbe et qui se passent



d'un binage forcé et obligatoire. J'ai la chance d'avoir d'assez grandes parcelles et non de petites restanques, j'ai tout mécanisé, j'ai 4 tracteurs. J'ai acheté un récolteur de lavande que j'ai adapté pour le géranium, les sauges. Tout seul en une journée je suis capable de ramasser 800 kg de géranium ou 800 kg de sauge. Je travaille donc avec mon client qui a une usine à Grasse et une en Lozère où il travaille surtout tout ce qui est mousse d'arbre, narcisse, le bourgeon de cassis, le beurre d'iris qu'il retraits etc... C'est moi qui récolte, c'est moi qui livre à l'usine. Il est vrai qu'autrefois il y avait un intermédiaire qui a totalement disparu aujourd'hui, c'était le courtier de fleurs, mon père lui vendait. Il y en a encore un qui est sur Pégomas, Mandelieu, il fait surtout la cueillette sauvage de mimosa pour la parfumerie, ce sont des gens du voyage qui vont couper et lui vient charger, il résiste encore.

Tant que chaque partie gagnait de l'argent personne ne remettait en cause l'intermédiaire, le courtier, aujourd'hui où chacun essaie de gratter chaque centime d'euro tout le monde a dit, il faut qu'il parte même si dans le monde de la fleur ce n'est pas lui qui gagnait le plus. Entre l'industriel et le producteur, il était de trop. Le courtier livrait plusieurs qualités différentes, de provenances différentes, souvent qui avaient été mouillées pour faire plus de poids, je livrais en direct mes roses, juste cueillies, la comparaison était faite et à l'usine on lui faisait comprendre que puisqu'il ne maîtrisait pas la qualité de la fleur qu'il livrait, il n'avait plus sa place.

Je ne suis pas fixé sur une seule qualité de fleur, j'expérimente même des fleurs de jardin qui pourraient être utilisées en parfumerie.

J'ai une autre casquette, en plus de vice-président de l'association « Les fleurs d'exception du pays de Grasse », je suis aussi vice-président des « jeunes agriculteurs des Alpes-Maritimes », je fais partie de la Chambre d'Agriculture, du Comité de pilotage du CREAT (Centre de Recherche Expérimental Agronomique et Technique) qui dépend de la Chambre d'Agriculture. C'est un site où il y a des serres où on étudie les techniques agricoles sur l'horticulture, le maraîchage, l'apiculture, les oliviers et l'élevage ovin. C'est vraiment attaché au monde agricole des Alpes-Maritimes.

Je me suis toujours intéressé à la technique agricole pure et dure. Très vite en 2003 j'ai adhéré au premier projet INTERREG qui avait lieu entre la région Ligure et les Alpes-Maritimes sur les sauges. J'ai planté une quinzaine de variétés de sauges, je les ai mises en situation de culture agricole ce qui a permis aux italiens d'avoir des données sur une exploitation mécanisée, arrosée, de savoir les quantités qui peuvent en sortir.

Le projet sauge s'est terminé il y a environ 1 an (interview mars 2010) et on a préparé le nouveau projet AROMA qui vient de démarrer et auquel vous êtes associés. On a une réunion à la villa Thuret le 29 mars 2010 avec les italiens, l'INRA, autour des plantes qu'on va sélectionner.

Quelles plantes je vais pouvoir mettre en situation de culture sur mon terrain. La finalité de ces projets d'échange avec les italiens c'est d'acquérir de nouvelles techniques agricoles s'appuyant sur une base scientifique quant à la variété botanique exacte des plantes. Ça me permet de proposer à mes clients de nouvelles variétés de fleurs puisque en fait celui qui détient le savoir végétal c'est l'agriculteur et non pas la marque de produit fini. C'est donc à nous, agriculteurs-producteurs de proposer de nouvelles plantes, même des plantes de jardin aujourd'hui, pour les sauges, on utilisait que la sauge sclérée et aujourd'hui on a pu démontrer qu'il y avait d'autres sauges qui étaient intéressantes en parfumerie. A partir de ce moment là l'innovation menée dans le cadre de ces projets européens permet un développement économique des exploitants agricoles que ce soit en Ligurie ou dans les Alpes-Maritimes. Le projet INTERREG sauge m'a permis de vendre une variété de sauge à mon client, de déboucher sur un contrat de production. Ça a permis à 2 producteurs sur les vallées de la Vésubie et de la Turbie de produire des variétés de sauge pour l'aromathérapie. Ça a aussi permis en Italie à des producteurs de multiplication de



plantes en pot pour les jardins et les espaces verts de lancer des multiplications autour des sauges. Les sauges, il existe 1400 variétés dans le monde, on en a travaillé 800 avec les italiens. Finalement on a trouvé des variétés utilisables en cosmétique, les italiens ont mis en évidence des molécules actives pour la dépression, d'autres actives sur un fongique pour éviter la moisissure des boîtes de Pétri dans la multiplication in-vitro. Ils ont fait toutes sortes de découvertes. Il y avait l'université de Gênes, de Pise, il y avait une sacrée recherche derrière. Ce projet est terminé depuis peu de temps car les scientifiques aiment bien avoir toutes les retombées des études. Pour le moment on a toujours pas les données finales, le rendu des molécules actives. Certaines sauges, connues pour leurs molécules, existaient déjà dans la littérature scientifique, d'autres ont été travaillées qui n'étaient pas du tout connues et on a été stupéfait de leur efficacité sur tel ou tel problème. On n'a toujours pas eu de publications. J'ai proposé à mon client une nouvelle variété de sauge que les parfumeurs adorent. Quand mon client va utiliser une nouvelle matière première en parfumerie, il faut qu'il ait fait ses essais avant de le mettre sur le marché, pour les marques c'est assez compliqué et assez coûteux de faire les essais agricoles et les essais labos pour avoir quelques kilos de matière première pour avoir de quoi commencer à composer ; si la composition plaît il faut faire tous les essais et toutes les demandes pour les mettre sur le marché ce qui représente 5 à 7 ans, des centaines de milliers d'euros par an, des laboratoires indépendants qui travaillent sur le produit. Moi maintenant je suis en phase d'attente, j'ai un petit carré de sauge, je produis chaque année de quoi leur donner un peu de matière première pour faire leurs essais et pour créer mais tant qu'ils n'ont pas la validité du produit ils ne peuvent pas l'incorporer dans un parfum et on ne peut pas le lancer en production industrielle.

La première étape, je trouve la plante, je la mets en culture et je leur donne quelques grammes transformés en essence, en absolu et en huile essentielle, c'est leur partie et pour le moment sur les sols je suis en attente. Je continue à expérimenter, les arrosages, les nutriments à travers des analyses de sol. Le CREAT, les techniciens de la Chambre d'Agriculture m'aident et c'est un partenariat par l'implication des agriculteurs dans ces organismes. Ce mois-ci il y a les assises de la chambre et on va traiter des projets de commercialisation, de valorisation des cultures du département, des projets d'avenir et de restructuration de l'agriculture. Pour les « jeunes agriculteurs » je siège à la région et au national, une fois par semaine je suis sur Paris, j'essaie de coupler puisque mes clients sont sur Grasse mais ils ont leur siège à Paris, donc il est certain qu'il faut pour compenser que je passe samedi dimanche sur l'exploitation pour rattraper. Donc le projet AROMA c'est un projet d'innovation et de recherche primordial. Si il démarre aujourd'hui en 2010, les premières retombées économiques pour les agriculteurs qu'ils soient français ou italiens seront générés dans environ 5 ans par rapport à ce travail.

Pour le moment, je ne fais pas de transformation et vente directe. Dans les deux cas c'est énormément de technique et de savoir-faire. Ce n'est déjà pas évident de maîtriser tout ce qui est technique agricole on ne peut pas en même temps innover dans la transformation. Peut être qu'un jour.. je ne me l'interdis pas. Pour le moment ce qui me passionne c'est le savoir végétal. Mon but ce n'est pas forcément d'avoir des plantes toujours en bonne santé. Dans l'expérimentation on observe les plantes ou un terrain malades et d'essayer de les remettre en état.

La conduite en bio c'est suivant les plantes. Pour le jasmin c'est sans problème, il consomme beaucoup d'azote et de potasse mais ça en bio on sait faire. Pour le rosier on a un prédateur qui est terrible, c'est le bupreste, sa larve est xylophage et se nourrit des branches du rosier, pour le moment il n'y a aucun produit, en bio ou non pour lutter contre cet insecte. Ça fait 5 ans que je mène une recherche avec la Chambre d'Agriculture, une partie des rosiers est dédiée à la



Chambre sous contrôle du CREAT. C'est un travail très intéressant. Aussi l'argile qui n'est pas homologué, il faut demander des extensions d'homologation (autorisé sur les oliviers mais pas encore sur les rosiers).

Je fais aussi des essais de paillage plastique, la consommation d'eau, le recyclage du plastique. Je mécanise au maximum, l'entretien, les récoltes. Je sème mes engrais verts, je broie l'herbe sur les semences, je ne laboure jamais.

Les centifolia sont au milieu des folle avoine qui apportent du sucre, en 15 jours la folle avoine fait son cycle et là où le squelette du pied reste les autres herbes ne repoussent pas et ça permet aux araignées de faire leur toile à différentes hauteurs des rosiers et d'attraper tous les insectes qui passent. La folle avoine n'est donc pas une mauvaise herbe. Le CREAT a lancé une recherche sur les adventices utiles en agriculture ; j'ai une bible qui me suit partout :

« agriculture sans herbicides ». Je connais pas mal de vieux agriculteurs qui ont des serres où la terre est polluée à mort par les désinfections successives, les nitrates etc.. seules y poussent certaines herbes qui pompent les métaux lourds, nettoient tout, chaque plante à son rôle à jouer. J'ai des allées fleuries et enherbées entre les rangées de rosiers. (informateur SR Plascassier)

Alpes-Maritimes plantes à parfum, cueillette de Rosa centifolia à Grasse



Témoignage d'une productrice de plantes à parfum biologiques

C'est un désir de retour aux sources puisque je suis fille, petite-fille, arrière petite-fille de grands producteurs de plantes à parfum, c'est une tradition.

Chez mes parents, à l'époque, ils avaient encore un tout petit bout de rangée de roses, c'était la fin, la rose n'était plus rentable. Quand je sortais de l'école c'était mon plaisir, l'évasion, d'aller mettre le tablier en toile de jute qui avait encore l'odeur de la veille et d'aller cueillir la rose. Voyez le symbole j'ai arrêté l'enseignement pour revenir à mes amours d'enfant. Mais du jasmin, mon père a continué à en faire jusqu'à très tard, mes propres enfants ont cueilli le jasmin aussi, mes petits enfants c'était la génération où il n'y avait plus rien, j'ai fait un travail de mémoire pour eux, de restitution. Mon père a arrêté le jasmin, les plantes à parfum dans les années 1980, ensuite il a fait du maraîchage. Il y a eu une coupure de 20 ans.

Et moi, j'arrivais au bout de 20 ans d'enseignement à une certaine fatigue, ma motivation première est le désir de revoir ce patrimoine repartir en culture. Je suis restée conforme à mes origines puisque je suis née, j'ai respiré la plante à parfum depuis le berceau ; puis parallèlement à mon travail d'enseignante j'ai abordé des études de naturothérapie et j'étais assez versée vers les plantes médicinales. Mon idée est de mettre de la bio dans ce type de plante, car dans le terroir jamais personne n'avait eu l'idée d'introduire la bio car il n'y avait pas du tout la demande industrielle dans ce sens. J'ai cheminé avec un autre producteur voisin car notre désir à tous deux était d'amener de la qualité dans ce monde des plantes à parfum.

On a travaillé à la promotion de cette approche, on a œuvré depuis 7 ans, ça porte ses fruits aujourd'hui parce que c'est la tendance, développement durable, respect des savoirs, des traditions locales ; c'est ce pourquoi vous êtes mandaté aussi aujourd'hui. On présentait depuis longtemps qu'il y avait ouvrage à faire dans ce sens. On a commencé petit, dans le circuit classique puisqu'on avait pas spécialement de débouchés. La 2^e année de production on nous a mis aux quotas, il a fallu jeter de la fleur, je n'ai pas accepté cela, jeter de la rose ! surtout que c'est un travail de femme que j'avais accompli peut être même au-delà de mes limites physiques pour arriver à concrétiser ce projet. J'ai eu un mouvement de révolte à dire, non, ça ne va pas recommencer comme ça l'a toujours été. On peut peut être se débrouiller sans la demande industrielle, la fleur était alors en voie de déperdition sur Grasse ; c'était il y a 4 ans (2007), mes rosiers étaient en 2^e année de production, ils explosaient cette année-là. Je devais ramasser la rose pour la jeter. J'ai cogité, j'ai démarché autour, pour faire des tests, savoir si il y avait des besoins en tant que médicinale, on a fait des expériences qui étaient assez concluantes mais les coûts de transformation n'étaient pas à notre portée. J'ai eu la chance d'avoir un legs de mon grand-père qui savait que je voulais refaire de la fleur, j'avais donc un alambic et je me suis dit pourquoi pas. Il n'y avait personne qui faisait de l'eau de rose bio labellisée sur Grasse, j'ai été la première. Après il a fallu la commercialiser, je démarrais, j'ai fait les marchés, cherché où valoriser mon produit parallèlement à tous les questionnements, comment conserver la fleur de rose, la conditionner, l'étiqueter. J'ai bagarré, pour la rose c'était en partie solutionné, je vendais une partie de la rose aussi à une distillatrice du haut-pays et je distillais moi-même. Pour la tubéreuse que je produis aussi, on a essayé diverses extractions, CO₂, distillation classique, ça n'était pas du tout concluant. Je me suis dit qu'il n'y avait pas d'autre solution que ce que faisait la tradition, l'enfleurage à froid. Comme je suis courageuse et tenace je me suis relancée, de façon expérimentale dans l'enfleurage à froid, j'ai vu que c'était assez concluant. J'ai été soutenue par un professionnel de Vallauris qui a une sensibilité sur le terroir et la qualité. Il m'a aidé à mener jusqu'au bout mes pommades extraction, jusqu'à l'alcool parfumé et l'absolu et on est arrivé à un résultat très encourageant. J'ai maintenant de la matière première enfleurée, j'ai cherché avec des supports pas répertoriés dans la tradition, des



matières grasses végétales et labellisées (je garde mes recherches et mon savoir-faire). Je suis quelqu'un qui explore, j'essaie de me renseigner mais je n'ai pas trouvé d'autre méthode que l'enfleurage et un solvant alcoolique bio. Les résultats sont bons ça peut se prêter à développement. Je fais tout en petite quantité grâce à des investissements : tubéreuse, jasmin, violette, narcisse, ça marche. Je fais des pommades parfumées et je travaille aussi avec un parfumeur créateur en vue d'obtenir un parfum bio.

Je suis satisfaite des produits obtenus, pour développer il faudrait trouver des collaborations à cause des démarches législatives à mener.

Notre objectif était d'aller de la production jusqu'aux produits finis, c'est possible en collaboration.

Il y a aussi le problème du foncier ici. Y a-t-il vraiment une volonté politique de préserver des espaces sur la commune de Grasse pour des productions futures ? c'est vraiment là la clé.

Anciennement on était ici en zone agricole, c'est pourquoi le quartier est encore très rural, très préservé. Au dernier PLU on nous a passé en zone 2AUc c'est-à-dire à urbanisation future.

(ZONE 2AUc. Il s'agit d'une zone naturelle non équipée réservée à une urbanisation à moyen ou long terme, dont la vocation future est d'accueillir des activités artisanales, tertiaires, commerciales ou de services. Elle ne pourra être ouverte à l'urbanisation qu'à la suite d'une procédure de modification du P.L.U.)

Il y a une réflexion pointue sur ce quartier mais qui dure depuis des années. Nous propriétaires terriens, ça crée une énorme difficulté pour faire des choix d'orientation sur ces terres, nous sommes en indivision. De mon côté je trouverai un collaborateur pour la production, je démarre demain mais je ne peux m'engager. Les in-diviseurs qui ne sont pas forcément intéressés par la production ont une autre optique sur leurs parts. On ne peut aujourd'hui mettre une valeur sur ces terres sans savoir si elles vont rester agricoles. Nous avons soumis un projet personnel à la commune, ça semble assez verrouillé pour le moment. Le foncier c'est le nerf de la guerre. Sur Grasse si on veut laisser perdurer quelque chose il y a des mesures à prendre sur ce plan.

Je suis peut être une exploratrice de la chose pour prouver que des choses sont encore et de nouveau possibles. Maintenant on parle de relocalisation de la production, de responsabilité sociétale des entreprises, il y a 7 ans ce n'était pas encore mis en avant mais aujourd'hui c'est de mise dans tous les symposiums. Aujourd'hui on vient chercher le luxe : c'est la rareté. Le goût des choses justes on est en plein dedans. En mai les gens viennent, je suis obligée de faire des plannings. J'ai du monde tous les jours, les gens ont ce besoin de toucher de ré-expérimenter. La rose a ce côté symbolique, c'est agréable vous n'êtes pas courbé, c'est un plaisir. Les personnes s'inscrivent et cueillent avec moi. Il y a aussi les visites annuelles des AMAP. Mai, c'est très festif. Je distille en plus, je dépense énormément d'énergie mais tous les matins vous êtes en forme, je crois que c'est la magie de la rose, réellement. Le jasmin j'en fais peu je suis plus seule dans mon champ.

Je suis seule à gérer la production, je fatigue beaucoup et j'aimerais sde l'aide par rapport aux cultures si je dois continuer dans ce sens. Ce que j'aimerais c'est allier la pédagogie et le côté soin. Je verrais une structure à la fois touristique et intégrant les soins. Pour l'instant je piétine, verrouillée par le devenir de ce patrimoine. Pour la commercialisation c'est en cours pour des produits de niche de personnes qui travaillent avec des produits rares.

On a ouvert la route pour que des jeunes puissent continuer à vivre des plantes à parfum, ils étaient en mauvaise posture ils auraient renoncé dans les années à venir si il n'y avait pas eu cette opportunité de basculer sur un autre produit s'il n'y avait pas eu cet intérêt maintenant de la part des marques, on est arrivé au bon moment. Nous sommes deux anciens qui faisons partie



de l'association des producteurs de fleurs d'exception du Pays de Grasse, ce sont surtout des jeunes qui sont plus dans la partie production. Nous avons amené une dynamique nouvelle, si quelque chose perdure ici sur Grasse ce sera dans ce sens.

Ces productions permettent de garder cette notoriété internationale qu'a la ville de Grasse et qui était entrain de mourir, ça permet aux touristes qui viennent chez nous de trouver encore l'authenticité du terroir et à quelques agriculteurs de continuer à vivre de leur activité. Je travaille avec un cosméticien, je voudrait recycler la matière première qui a été lavée par l'alcool dans des savons car elle est encore chargée, mais le savonnier me dit que sur le plan législatif c'est presque impossible. Je cherche mais ce n'est pas sans difficulté.

J'ai fait mes pommades mais là je piétine, il faudrait la collaboration de chimistes, de gens pointus qui peuvent aider à peaufiner le produit, j'ai dégrossi. Ces pommades c'est le plaisir de sentir une odeur juste, je dirais même que c'est un produit médicinal, olfactivement. Pour des gens qui sont en milieu hospitalier. On a fait des études, le jasmin travaille beaucoup au niveau du système nerveux central, chez les gens dépressifs, après des cancers en olfactothérapie, ce type de produit travaille en profondeur, j'en suis intimement persuadé, ça demande de l'expérimentation.

Comment intégrer la partie subtile de la plante? Il est sûr que quand vous êtes avec une pommade d'enfleurage, la plante n'a pas été torturée, elle offre ce qu'elle a à offrir, ce qu'elle offre c'est quelque chose de totalement différent de ce que vous obtenez lors d'une distillation où elle est bouillie.

Avec la rose j'avais commencé par des gelées de fleurs. Pendant un mois je suis imprégnée, imprégnée de rose puis tout à coup on a plus rien, alors il y avait un manque, je me suis dit comment faire durer le plaisir? Je me suis lancée dans les gelées de fleur par macération, j'ai une petite gamme, rose, jasmin, romarin, rose-cynorrhodon.

J'ai le luxe de ne pas avoir à vivre de ça. J'ai le terroir chevillé au corps et de voir partir tout cela, vous pouvez pas savoir combien ça vient vous chercher dans les boyaux. Voir mourir tous ces plaisirs qui ont bercé votre petite enfance c'est insupportable. On a voulu re-œuvrer à ressusciter, à redonner vie à ça, avec notre passion on a impulsé quelque chose, là on peut être content. J'ai un fils qui fait de la création de jardins, si il y avait un débouché il serait intéressé. La satisfaction qu'ont les gens quand vous leur remettez un produit qu'ils sentent qu'on a accompagné avec son cœur du début à la fin, qu'on est engagé, qu'on aime ce que l'on fait, les gens apprécient, ils viennent l'acheter parce que ce produit représente votre engagement, c'est encourageant. Les gens sont en recherche d'authenticité, c'est un cadeau qui a une histoire, ils peuvent parler de mon travail, de toute l'énergie que j'y ai mise, ça fait plaisir à tout le monde. (informatrice MC_Le Plan de Grasse)

Le monde des plantes à parfum est multiple et complexe. Les différentes transformations revêtent des noms divers. Pour aller plus avant dans la compréhension des processus on pourra avantageusement se reporter aux descriptions et aux définitions données par Catherine Vial-Barthélémy, spécialiste en botanique des plantes à parfum, dans un article de référence : de la plante au parfum¹²⁸.

128 VIAL-BARTHELEMY, 2008



Les industriels de la parfumerie

Il est peu aisé d'entrer dans le monde très fermé de l'industrie de la parfumerie et de la cosmétique. Cependant grâce à nos contacts personnels nous avons pu avoir quelques échanges qui font un point sur leur relation avec les producteurs de plantes et les espèces du bassin pays grassois encore utilisées.

- Données d'un négociant effectuant des achats de matière première, majoritairement exotiques, pour les industriels :

Pour les agrumes les fabricants utilisent jus et HE de citron provenant du sud de l'Italie, de Grèce et de Californie, qui sont traités à Grasse.

Le mimosa local sauvage est acheté frais pour faire concrètes et absolues pour la parfumerie.

- Responsable du service achat des matières premières d'une très grosse usine de Grasse
Les espèces végétales achetées en France : le mimosa sauvage, la violette feuilles, le jasmin, la rose de mai, le buis et le narcisse qui vient de Lozère. A part le mimosa toutes ces plantes sont en chute à cause de la concurrence de l'Inde, de l'Égypte, du Maroc (rose, jasmin), qui font la concrète sur place à un coût moindre.

Le mimosa reste stable, même si il y a une possibilité d'approvisionnement en Inde, la qualité locale est toujours bien meilleure.

L'entreprise développe une éthique de commerce équitable en utilisant les filières locales.

Il n'y a pas une politique affirmée dans le sens du renforcement des productions locales, mais cette éthique fait partie de la culture de l'entreprise.

- Responsable ingrédients et filières durables d'une grande entreprise cosmétique basée en région Paca : Nous avons des contrats avec des parfumeurs qui englobent mimosa et rose du bassin grassois, nous demandons la provenance locale qui est avérée par une attestation réglementaire fournie par les industriels. Nous employons des quantités minimales pour les bases parfumées, l'absolu est fondu dans la composition parfumée, ce n'est pas le cœur de notre business. La violette a une connotation morbide chez les asiatiques et nous vendons beaucoup en Asie ! La politique de l'entreprise est d'augmenter les ressources locales malgré le prix plus élevé car nous valorisons la traçabilité, la qualité (AB/AOC/IGP pour d'autres produits) en nous appuyant sur l'image des fleurs de Grasse. nous n'avons pas de contractualisation directe avec des producteurs de fleurs actuellement mais des projets de partenariats sont à venir. Nous avons de l'intérêt pour des projets prospectifs sur la tubéreuse, des roses doubles dans un démarche de développement durable, par exemple pour faire un millésime rose, mais nous ne représentons pas des tonnages importants dans ce cas, c'est donc difficile de mettre ce genre d'opération en place. Nous sommes en relation avec les producteurs bio réunis en association dans le pays grassois.

Au travers de ces réponses on peut noter un intérêt pour les productions grassoises, une perception très nette que Grasse porte toujours haut l'image des fleurs et des parfums à travers le monde mais que l'approvisionnement y est faible. Cependant l'ouverture au bio favorisant un marché de haute qualité en expansion offre une opportunité dont producteurs



et industriels, encore un peu frileux, sont tout à fait conscients et bien décidé à ne pas le laisser échapper.

Le monde des plantes à parfum est multiple et complexe. Les différentes transformations revêtent des noms divers. Pour aller plus avant dans la compréhension des processus, la spécification de la plante à parfum et les parties utilisées pour chaque espèce on pourra avantageusement se reporter aux descriptions et aux définitions données par Catherine Vial-Barthélémy, spécialiste en botanique des plantes à parfum, dans un article de référence : de la plante au parfum¹²⁹.

Les espèces : plantes à parfum et cosmétiques

"La rose donne son âme au soleil, le jasmin l'offre à la lune"¹³⁰, jolie phrase d'Hubert Biancalana, producteur, figure de Plascassier.

Cassie et mimosa :

Les cassiers, une histoire ancienne qui s'estompe en Provence.

L'*Acacia farnesiana* est un acacia épineux à feuilles caduques.

La cassie ancienne ou Farnèse spontanée en Amérique orientale du Chili au Texas a été introduite anciennement en Afrique du sud et en Australie. Acclimatée à la fin du XVII^e siècle à Rome dans les jardins des Farnèse, elle est cultivée en Provence un siècle plus tard.

En 1693 *Le Parfumeur français* la mentionne cultivée non pour ses fleurs mais pour ses gousses utilisées dans la tannage des cuirs à Grasse. Dès 1768 Antoine Chiris, marchand parfumeur à Grasse offrait dans sa publicité d'époque la pommade de cassie. On note les premières cultures à Cannes vers 1792. Une espèce voisine plus rustique et florifère : *Acacia cavenia*, la cassie romaine est développée.

Ces arbustes fragiles s'acclimatent dans les terrains légers, profonds exposés au midi, à l'abri du vent, non calcaires : coteaux de Cannes, Vallauris, la Roquette, Mougins, Saint Laurent du Var, Nice. En 1930 est créée la Société des propriétaires de cassiers.¹³¹

Implanté dans la zone maritime de la basse Provence comme arbrisseau d'ornement, les fleurs de cassie ne furent employées que plus tard pour la parfumerie.¹³² Dans les années 1900 à 1950, la Croix-des-gardes était parfumée par l'odeur exotique des fleurs de cassie. Les fleurs étaient utilisées sur la Riviera de Gênes vers 1870 pour confectionner des bouquets avec d'autres fleurs. Tous les mas de Menton à Perpignan avaient un cassier caché dans quelque recoin ensoleillé, Les paysans appréciaient cette fleur originale. Les belles marseillaises du peuple cueillaient la fleur jaune pour parfumer leurs lèvres et s'en revenaient joyeuses, la « cacia à la bouco ».¹³³

C'est à Cannes que l'*Acacia farnesiana* appelé cassie ancienne présentait sa meilleure croissance. Arbuste fragile de 2-7 m il était taillé tous les ans à 1m, butté de 30 cm en

129 VIAL-BARTHELEMY, 2008

130 BAUDOT LAKSINE, 2006

131 PEYRON, GRASSSE, 2008

132 SAUVAIGO, 1913

133 PEYRON, GRASSSE, 2008



hiver. Au printemps fumure, binage et un peu d'arrosage et les floraisons successives de gros glomérules jaunes odorants s'étageaient de mai à novembre, surtout en août-septembre.

La cassie cavenia, cassie romaine, arbuste épineux de 3-6 m, aux gros glomérules jaune foncé solitaire fleurissait de septembre à mai surtout en décembre janvier avec une refloweraison au printemps, plus rustique, plus florifère.

La cueillette était pénible en raison des épines, on se servait de chevalets, car les branches sont trop frêles et cassantes et ne pouvaient pas supporter le poids des cueilleuses qui récoltaient après la rosée et en soirée 1 à 3 fois par semaine de septembre à décembre puis en mai. Un cassier farnèse de 5 ans produit 5 à 800 g fleurs fraîches par an destinées aux fabricants grassois. 1 ha donne 1500 à 5000 kg de fleurs. L'extraction a d'abord eu lieu par enfleurage dès le XVIII^e siècle. L'utilisation de ces fleurs dans les formules coïncide avec la découverte de l'extraction aux solvants volatils des matières premières végétales vers 1896. Très apprécié dans les années 1920 mimosa et cassie tombent en désuétude après la seconde guerre. Au cours des années 1980 mimosa et cassie reviennent sur le devant de la scène et s'éloignent totalement de la nature. Ils sont employés pour évoquer l'espace, une impression fugitive, un instant de bonheur éphémère qui laisse une trace douce et lumineuse.¹³⁴

Dès le début du XX^e siècle les cultures se développent au Maroc et en Egypte, la production française disparaît suite à l'urbanisation cannoise.

Mais le cassier a peut être encore un avenir, comme le signale justement Gabriel Alziar (botaniste) des prélèvements d'arômes de cassier ont été pratiqués au Jardin Botanique de Nice par des entreprises du milieu de la parfumerie, d'où la nécessité de maintenir des collections.¹³⁵ Sur la colline de la Croix des gardes on peut rencontrer quelques arbustes survivants.¹³⁶

Le mimosa :

L'acacia dealbata, dit « sauvage », espèce envahissante que nous avons déjà évoqué [cf fleurs coupées], s'est beaucoup développée dans le massif du Tanneron sur les pinèdes détruites par les incendies. C'est la plus importante cueillette effectuée aujourd'hui dans le milieu naturel. Le dernier collecteur regroupant les cueillettes pour les industriels nous a donné quelques précisions sur cette récolte de mimosa sauvage. Jusque dans les années 1970-80 on récolte de 200 à 300 tonnes de mimosa par an. Puis la demande des industriels s'est réduite, elle est aux alentours de 70 - 80 tonnes annuelles ces dernières années. Les récolteurs sont surtout des gens du voyage et des jeunes. Ils coupent dans des propriétés chez des privés et sur des terrains communaux, dans le massif du Tanneron. Le courtier est l'intermédiaire, lorsque qu'il est informé par l'industriel du volume nécessaire il organise la collecte. Il s'agit de préparer des branchettes fleuries de 40-50 cm de long, on comprend vite que le rameau de glomérules fleuries de mimosa ne pèse pas lourd et que cela représente un énorme volume. C'est la dernière grosse récolte de fleurs sauvages effectuées en pays grassois pour les parfumeurs. Les branchettes sont récoltées, rendez-vous est pris sur un parking où le courtier charge son semi-remorque et va livrer immédiatement à l'usine. La saison 2010 a

134 ELLENA, 2008

135 PEYRON, 1990

136 ARNAUDO, 2008



été exceptionnelle du point de vue du rendement. Le froid hivernal a évité une floraison trop brutale, la fourniture d'environ 70 tonnes a requis la dextérité d'une centaine de récolteurs. Si l'industriel grassois de la parfumerie continue d'acheter du mimosa du pays c'est qu'il ne trouve pas d'équivalent qualitatif à l'étranger. L'extraction se fait par lavages répétés aux dissolvants volatils (benzène, hexane) pour l'obtention de concrète et d'absolue. Les premières absolues remontent à 1896. De par sa composition complexe l'absolue de mimosa de Grasse est inimitable synthétiquement.¹³⁷

Les fleurs de cassie et de mimosa conservent encore de nos jours une image traditionnelle, inaccessible pour la cassie, populaire pour le mimosa et un usage très académique dans nos compositions.¹³⁸

Ciste ladanifère :

Le grand ciste ladanifère, *Cistus ladanifer*, est un arbrisseau aux fleurs magnifiques dont on connaît diverses variétés horticoles. L'espèce sauvage n'est présente que dans l'Estérel, les feuilles sont poisseuses de résine, ce baume au parfum ambré est l'une des senteurs les plus capiteuses de la flore méditerranéenne, les peuplements de l'Estérel étant encore parfois requis à cette fin.¹³⁹ L'extraction est faite par solvants volatils (benzène ou éther de pétrole), c'est un excellent fixateur utilisé pour parfums, savons, tabac¹⁴⁰. D'après Peyron, il reste une petite quantité de Ciste ladanifer dans l'Estérel près de Fréjus, des plantations ont été développées en Corse, des surfaces importantes existent en Espagne à la frontière portugaise où une usine d'extraction en continu a été mise en place. Il n'y a pas d'utilité de la cultiver ici.¹⁴¹

Genêt :

C'est le spartier, *Spartium junceum*, qui était cueilli en sauvage. 1200 kg de fleurs traitées à l'éther de pétrole donnait 1 kg concrète et 350 g d'absolue¹⁴². Le dernier lieu où nous ayons entendu parler de cette cueillette est Gourdon, il ne semble pas que la production persiste. Le genêt blanc, *Retama monosperma*, largement évoqué dans la partie feuillages en Ligurie, est ponctuellement cultivé dans des jardins. Il est splendide, se couvre au printemps d'une multitude de petites fleurs blanches¹⁴³ et son odeur suave est incomparable. Nous n'avons trouvé aucune mention d'utilisation de ce genêt pour la parfumerie ce qui est fort étonnant, il fait partie des espèces potentielles à approfondir surtout que les savoirs faire culturaux existent en Ligurie où il est encore exploité. [cf rameaux à couper Ligurie)

Géranium :

137 ARNAUDO, 2008

138 ELLENA, 2008

139 LIEUTAGHI, 2006

140 AUBAILLE-SALLENAVE, 2002

141 PEYRON, 1990

142 AUBAILLE-SALLENAVE, 2002

143 ROLET, RABATET, 1908



Les feuilles du géranium odorant donnent à la distillation une huile ayant une odeur de rose très agréable, et qui ressemble si fort à l'essence de rose véritable qu'on l'emploie sur une très grande échelle pour falsifier cette précieuse essence et qu'on la cultive en grand à cet effet. Principalement cultivé dans le midi de la France et en Turquie par les producteurs de rose il a aussi été cultivé en Seine-et-Oise (1890).¹⁴⁴

Le géranium odorant paraît bien supporter le climat grassois, il y était déjà cultivé dans les années 1920¹⁴⁵ sur les riches alluvions de la Siagne. En 1930 on il couvrait 1500 hectares en France continentale. Il craint les faibles gelées ce qui contraignait souvent à le conduire en annuel, on le multiplie par bouture herbacée, il redoute les attaques de divers champignons. le rendement moyen était de 40 Tonnes de parties herbacées à l'hectare.

C'est sur l'île Bourbon que les cultures de géranium se sont ensuite développées, le géranium de la Réunion a acquis une grande réputation mais la production a beaucoup chuté, il reste environ 150 petits producteurs d'HE de géranium bourbon sur l'île. aujourd'hui la production vient surtout d'Égypte y compris en bio.¹⁴⁶

Ce pélargonium, *Pelargonium graveolens*, concentre l'essence dans le limbe de ses feuilles d'après Charabot (industriel grassois)¹⁴⁷, il faut plus de 1000 kg de feuilles et tiges pour 1 kg d'huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur, son composé principal est le géraniol.

L'HE des Alpes-Maritimes et de Corse sont particulièrement fines et appréciées, elles rentrent dans la composition des parfums de luxe. L'HE est aussi fort utilisée en cosmétique pour ses propriétés cicatrisantes et régénératrices des muqueuses

Le géranium, c'est du rosat mais j'ai plusieurs variétés. Tout seul en une journée je suis capable de ramasser 800 kg de géranium C'est moi qui récolte, c'est moi qui livre à l'usine. Les géraniums ne sont pas protégés, je les gyrobroye au printemps et ils repartent de la racine. La récolte se fait fin juillet-début août, je pourrais la faire plus tard et gagner en biomasse mais le problème c'est que quand arrive l'automne il n'a pas fait assez de feuillage, n'est pas assez protégé pour l'hiver et se fait griller. Donc d'août à octobre la plante se fait sa protection pour l'hiver. (informateur SR Plascassier)

Hélichryse :

L'hélichryse a une longue histoire et aujourd'hui le vent en poupe.

Sauvaigo donne de nombreux conseils de culture¹⁴⁸ pour cette immortelle jaune, *Helichysum orientale*, qui a fait la fortune d'Ollioules dans le Var au temps des couronnes mortuaires.¹⁴⁹

144 PEISSE, 1890

145 ROLET, 1918

146 <http://www.aroma-zone.com>

147 ROLET, 1930

148 SAUVAIGO, 1913

149 CHABER, LEMMEL, LIEUTAGHI, 2009



Helichrysum, parfum d'immortalité. L'immortelle dorée, *Helichrysum stoechas*, (espèce sauvage) dont la senteur n'entre dans aucun des registres établis sous nos climats. Froissés les capitules de l'immortelle, révèlent une âme franchement orientale, davantage du bord de l'épice que de l'aromate, senteur complexe très chaude qui tient plus du souk que de la garrigue, où domine un curry agrémenté de fenouil et de cumin. C'est en juin à la fin du printemps méditerranéen, qu'elle offre cette senteur de caravansérail, régal de l'imaginaire des odeurs, libre de toute contingence matérielle car elle ne connaît aucune application sur les tables (mais peut-être faudrait-il en faire l'essai ?).[Elle a un usage condimentaire occasionnel en Ligurie, cf partie Ligurie]. L'immortelle d'Italie, *Helichrysum italicum*, a une odeur encore plus forte, presque pimentée. Chez nous, elle est surtout présente en Corse. L'immortelle était bien connue des Anciens, sans qu'on puisse rapporter leur commentaire à une espèce bien précise. Il est vraisemblable de supposer que l'immortelle d'Italie, la plus commune dans ce pays et le sud-est de l'Europe, était privilégiée. On insiste depuis l'Antiquité sur sa faculté de dissiper les hématomes, propriété reprise par l'aromathérapie, qui voit dans l'immortelle d'Italie, le meilleur des antiécchymotiques végétaux.¹⁵⁰ C'est en effet l'immortelle d'Italie, récoltée et cultivée en Corse qui fait parler d'elle ces dernières années. L'industrie cosmétique¹⁵¹ s'est emparée de des capacités de l'huile essentielle à favoriser la microcirculation cutanée et le renouvellement cellulaire. La demande est importante. Des mises en culture sont faites à grande échelle en Corse en bio et plusieurs agriculteurs sont sous contrat. Dans le Piémont italien un regroupement de producteurs cultive une douzaine d'hectares, distille et transforme l'hélichryse.¹⁵² L'aromathérapie est aussi un débouché en croissance.

L'hélichryse est une plante très polymorphe et les différentes espèces sont difficiles à distinguer les unes des autres. la plus couramment utilisée est *Helychrysum italicum* variété serotinum. Appréciant les terrains sablonneux riches en silice, l'immortelle d'Italie révèle une huile essentielle dont la composition et la couleur sont variables suivant la région de récolte. Celle de Corse est très originale et précieuse. La distillation est délicate et il est difficile de produire une HE de haute qualité en quantité.¹⁵³

Iris :

L'iris de Florence, *Iris florentina* porte de grandes fleurs blanches . On arrache les rhizomes au bout de 3 ans, le rhizome desséché a une odeur très agréable (qui évoque la violette).¹⁵⁴ L'*Iris germanica* aux fleurs bleues violacées et l'*Iris pallida* aux fleurs bleu clair dont l'odeur se rapproche de la fleur d'oranger, sont aussi cultivés. Du rhizome d'iris on extrait l'irone utilisé pour la parfumerie. Le florentina est considéré comme l'iris des parfumeurs, il provient surtout de Toscane mais a aussi été cultivé dans l'Ain où on récoltait 5 à 6 Tonnes de rhizomes secs à l'hectare dans les années 1930.¹⁵⁵

150 LIEUTAGHI, 2006

151 http://fr1.loccitane.com/FO/Content/Video/?v=fr-FR/Immortelle_0609

152 <http://cosmetics.agronatura.it/>

153 MAILHEBIAU, 1994

154 PEISSE, 1890

155 ROLET, 1930



La culture d'iris c'était bien une tradition, j'ai récupéré les rhizomes sur des talus, c'est un pallida d'une super qualité d'irone. En 1870 c'était une plantation Chiris là où je travaille. Je fais des essais de lin bleu pour lutter contre le doryphore de l'iris. (informateur SR Plascassier)

Actuellement un gros producteur s'est remis à faire de l'iris, il y a un grand champ, quand c'est en fleur c'est magnifique. Ils cultivent 3 ans sur des alluvions de la Siagne, des terres qui se drainent bien c'est sur Pégomas. (informateur CV Grasse)

Jasmin :

C'est le jasmin à grandes fleurs, *Jasminum grandiflorum*, qui est cultivé à Grasse. Appelée **la fleur** par les grassois, le jasmin est une espèce hybride, résultat d'une greffe habile des jardiniers du jasmin royal à grandes fleurs, des pays chauds, sur le pied d'un jasmin médicinal plus résistant. La récolte des fleurs de jasmin commence approximativement le 15 juillet et s'achève le 15 octobre.¹⁵⁶ La cueillette du jasmin dure trois mois. Les fleurs dégagent leur délicieux parfum surtout au crépuscule et aux dernières heures du jour. le nombre de fleurs dans 1 kg de jasmin varie de 8000 environ au début d'août à 14000 au début d'octobre.¹⁵⁷ Pour l'extrait de jasmin par enflourage il faut 3 kg de fleurs pour 1kg grasse. Chaque pied de jasmin donne 300g de fleurs, une coupeuse "moissonne" 3 kg en 4 heures.¹⁵⁸

1900 : production de jasmin 2000 T ; en 1939 : 1800 T. En 1920 tout le jasmin grassois est traité par enflourage, en 1938 il n'y en a plus que pour 20%.¹⁵⁹

Dans les années 1950 la récolte du jasmin est en moyenne de 750000 kg sur 250 ha répartis sur 2000 producteurs soit 3000 kg par hectare. Quel sera l'avenir de la culture du jasmin dans les Alpes-Maritimes? Beaucoup sont pessimistes en raison de la concurrence italienne (Calabre).¹⁶⁰

La fleur de jasmin se cueille pendant 100 jours, de fin juillet jusqu'à la fin du mois d'octobre. La journée de la cueilleuse de jasmin commence vers les 6 heures du matin et s'achève lorsqu'il n'y a plus de fleurs à ramasser. Il est le plus souvent 2 ou 3 heures de l'après-midi, c'est-à-dire, 8 à 9 heures de travail d'affilée. "Une fois, on était dans un champ de jasmin et il passe un couple de personnes sur la route. Ils nous ont demandé : Est-ce que vous couchez dans le jasmin, parce que on passe tôt le matin vous êtes déjà là et on repasse tard le soir et vous êtes toujours là !"¹⁶¹

J'allais au jasmin. On prenait les petits gamins pour leur taille parce que ils souffraient déjà moins du dos, c'est des plants qui font 70 cm de haut, maximum, ils sont fournis des deux côtés on allait en famille, l'agriculteur venait nous chercher avec une camionnette. On avait un panier accroché sur le côté. Le matin on commençait très tôt à la rosée et il fallait le faire sécher un

156 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996

157 Revue Les parfums de France. août 1928

158 BERTRAND, 1900

159 RASSE, 1987

160 ROY, 1955

161 BIA, 1994



peu on le mettait dans des grandes corbeilles avec des linges très propres, à 2 h de l'après midi, la dame qui était avec nous accrochait ces grosses corbeilles sur son vélo et elle montait directement à l'usine. Là on pesait, elle le renversait. Il faut un cent mille de fleur pour faire 1 kg de concrète, c'est très long à ramasser et tous les jours ça refait des fleurs, juillet, août et des fois mi-septembre, on rentrait à l'école en octobre. (informatrice LD Saint-Etienne-les-Orgues 04)

La cueillette des fleurs fragiles de jasmin, traditionnellement confiée aux femmes, se déroulait aux premières heures du jour et se poursuivait jusqu'au début de l'après-midi. Chaque cueilleuse disposait d'un panier et d'une corbeille où les fleurs étaient vidées. Elle pouvait ramasser, dans de très bonnes conditions, jusqu'à 7 à 8 kilos par jour. Une fois cueillies, les fleurs étaient immédiatement livrées aux parfumeries.¹⁶²

Dès que les parfumeurs ont atteint leur quota de fleurs du terroir grassois, ils arrêtent leurs achats et la cueillette cesse. Si les cueilleuses touchent leur gain à la fin de la saison, il n'en est plus de même pour les producteurs. "Maintenant pour la cueillette du Jasmin, on est payé à Noël. Pour la rose, le paiement est échelonné sur l'année".¹⁶³

Les quantités pharamineuses de fleurs odorantes qui requéraient la dextérité et la fatigue de milliers d'ouvrières ne sont plus. Les causes sont toujours les mêmes : extractions aux solvants volatils et productions délocalisées à l'étranger ; les achats incertains des industriels ont découragé les producteurs.

Ceux qui ont persisté sont les derniers survivants passionnés, grâce à leur persévérance des voies d'avenir s'ouvrent, à travers des productions biologiques de très haute qualités.

Pour le jasmin c'est extraordinaire parce que j'ai une production qui est pratiquement le triple de ce qui se fait, c'est étonnant, le terrain est neuf aussi. L'été il y a une pullulation des papillons qui percent le bouton, moi j'utilise la bactospéine qui est autorisé en agriculture biologique, j'ai pulvérisé deux fois cet été et je m'en sors très bien, peut être que le fait de travailler en bio favorise l'équilibre. Tant qu'on n'a pas de comparaison entre bio et pas bio, sur le territoire, savoir ce que ça coûte, comment faire? Je suis satisfait de ce que je fais parce que ça sert de jardin d'essai. (informateur CV Grasse)

Ces pommades c'est le plaisir de sentir une odeur juste, je dirais même que c'est un produit médicinal, olfactivement. Pour des gens qui sont en milieu hospitalier. On a fait des études, le jasmin travaille beaucoup au niveau du système nerveux central, chez les gens dépressifs, après des cancers en olfactothérapie, ce type de produit travaille en profondeur, j'en suis intimement persuadé, ça demande de l'expérimentation. Comment intégrer la partie subtile de la plante? (informatrice MC_Le Plan de Grasse)

Ces agriculteurs-chercheurs émérites posent des questions nouvelles quant à la composition des plantes à parfum en fonction de leur mode de culture.

162 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996

163 BIA, 1994



Lis :

Le lis blanc, *Lilium candidum*, est une vulnérable appréciée depuis longtemps. Macération dans l'huile d'amande douce ou d'olive : la fleur de lis est mise à macérer 1 jour et renouvelée 12 fois.¹⁶⁴ Autrefois cultivé à Grasse, ce lis magnifique est perpétué par quelques passionnés sous le nom de lis de la Madone.

Le lis de la Madone je l'ai récupéré comme ça chez quelqu'un. J'ai retrouvé des souches grassoises que j'ai pu remultiplier, j'ai fécondé les fleurs, semé les graines, j'ai 500 pieds à planter cette année, il faut 5 ans à partir de la graine avant de monter en production mais c'est une fleur lourde, un parfum exceptionnel. (informateur SR Plascassier)

Menthe :

La menthe poivrée, *Mentha piperata*, est la plus appréciée par la parfumerie¹⁶⁵. C'est sur la commune de Villeneuve-Loubet¹⁶⁶ que l'on cultivait la menthe pour la parfumerie. Aujourd'hui les plantations sont vers Tourrettes-sur-Loup pour la feuille cristallisée. [cf plantes aromatiques et alimentaires]

Myrte :

Arbuste des zones littorales de la frontière italienne aux environs de Marseille, le myrte, pourtant utilisé tant par la parfumerie qu'en cosmétique, aujourd'hui, n'a pas fait l'objet de mises en culture. 100 kg de feuilles de myrte donnent 300 g d'huile essentielle¹⁶⁷ d'une couleur verdâtre, aromatique. Louis Peyron en 1990 indique le myrte est ramassé en sauvage.¹⁶⁸

« Le myrte est le complice des amants heureux dont il symbolise la félicité insouciant du temps aux aguets. » (P. Lieutaghi).¹⁶⁹

Narcisse et jonquille :

Le narcisse se cultive en grand à Nice, on le traite par la macération et par l'enfleurage, l'odeur en est extrêmement agréable.¹⁷⁰

La jonquille, *Narcissus jonquilla*, récoltée dans les prés au-dessus de Grasse était traité par enfleurage.¹⁷¹ On la cultivait dans deux secteurs, vers Auribeau, Tanneron et vers Opio, Valbonne, Grasse. Depuis quelques années (1927) on note une sérieuse reprise de cette

164 ROLET, RABATET, 1908

165 ROLET, 1930

166 LACROIX, BRACQ, 2006

167 ROLET, RABATET, 1908

168 PEYRON, 1990

169 LIEUTAGHI, 2004

170 PEISSE, 1890

171 ROLET, RABATET, 1908



culture qui avait été peu à peu délaissée.. La multiplication des bulbes est lente, . Le prix offert à cette plante lui permet de réoccuper le rang auquel elle a droit en parfumerie en mettant un terme à l'exportation des bulbes.¹⁷²

La cueillette des fleurs est faite tous les jours, on ne distille pas, c'est par macération que l'on extrait leur leur arôme délicat. la jonquille à fleur simple est la seule utilisée pour la parfumerie.¹⁷³

Dans la commune de La Martre au nord-ouest de Grasse, dans le haut Var, on récoltait le narcisse, *Narcissus poeticus*, dans les prairies humides du fond de vallée. Les fleurs de narcisse des poètes étaient descendues à Grasse pour la parfumerie. Cette cueillette a pris fin dans les années 1960, drainage des prairies humides, engrais sur les prairies ont raréfié les floraisons. Persiste à la Martre "la fête du narcisse" consacrée aux plantes qui témoignent de cette activité qui reste dans les mémoires.¹⁷⁴ C'est en Lozère que la récolte de narcisses sauvages persiste à une certaine échelle, c'est pourquoi un des grands laboratoires grassois y a installé une unité de distillation afin de traiter les fleurs sur place.

Nous avons rencontré deux producteurs qui ont différentes espèces de narcisses en culture, sorte de collections qui montre la possibilité de mises en culture.

En bas du terrain j'ai des plantes à parfum qui repoussent, ce sont de vieilles souches, Narcissus tazetta, la jonquille narcisse ou jonquille du Tanneron, (informateur SR Plascassier)

Rose de mai :

La rose de mai : c'est la fierté des cultivateurs grassois, rose sans épines, a été introduite en 1895¹⁷⁵ c'est une espèce toute autre que celles sélectionnées pour la fleur coupée. La fleur rose clair à centre plus foncé donne une essence d'une finesse incomparable. Il existe une variété épineuse qui convient mieux aux terrains secs, elle est vigoureuse, ses fleurs sont plus petites mais riches en essence.¹⁷⁶

Rosa centifolia, appelée rose de Mai est cultivée pour son extraordinaire parfum. Lors de la distillation à la vapeur on obtient un hydrolat, eau distillée parfumée nommée "eau de rose". *Rosa damascena*, la rose de Damas, très odorante, contient une huile essentielle extraite des pétales par distillation à la vapeur. Il faut distiller 3,5 tonnes de rose pour obtenir 1 litre d'huile essentielle.¹⁷⁷

En Provence la rose de Mai qui est utilisée pour la parfumerie, doit être coupée dès le matin quand elle est bien ouverte ou le soir, elle perd son parfum si elle est fortement insolaée. La floraison a lieu en mai, la rose se cueille pendant 30 à 35 jours. Les boutons s'épanouissent

172 Revue Les parfums de France. octobre 1928

173 SAUVAIGO, 1913. -1-

174 <http://www.lamartre.fr>

175 PERRIN, 1996

176 ROY, 1955

177 CHABER, LEMMEL, LIEUTAGHI 2009. CDrom <http://www.nature-interactive.org/epi>



dès les premiers rayons du soleil. La cueillette a lieu de bonne heure le matin jusque vers 9 heures au plus tard à cause du soleil ou en fin d'après-midi, vers les 17 heures. Le travail ne s'arrête que lorsque toutes les roses sont ramassées.

Témoignage d'une habitante de St Antoine : "La rose pour la parfumerie se ramassait au mois de mai. C'est maman qui la ramassait le matin de bonne heure". Le soir elle la mettait à sécher sur des grands draps, à l'ombre".¹⁷⁸

On obtient 3 à 4000 kg de rose à l'hectare. Une bonne cueilleuse ramasse 5 à 8 kg de pétales à l'heure. Il faut 900 kg de fleurs pour faire 1 kg d'absolue.¹⁷⁹

De 1845 à 1900 les récoltes de rose du pays grassois passent de 200 T à 3000 T.

En 1930, 12500 T sont produites en Bulgarie et 2000 T à Grasse.¹⁸⁰

En 1948, la rose survit.¹⁸¹

L'essence de rose de mai n'est aujourd'hui produite qu'en très faible quantité, concurrencée notamment par la Bulgarie.¹⁸² Mais la qualité particulière de la Rose de Grasse lui assure une certaine pérennité sur le marché. Soupçonne-t-on que le potentiel de production de la Rose de Mai est actuellement supérieur à 100 tonnes par an ? sur la commune de Grasse il y a encore 20 T de roses qui sont ramassées, que les parfumeurs utilisent pour faire des concrètes et des absolus il y a une grosse surface de roses au bord de la Siagne. D'autre part, le réseau de producteurs des "fleurs d'exception du pays Grassois" en propose aux acheteurs avertis. Parallèlement de petits producteurs locaux, depuis Grasse jusqu'au Verdon, distillent les fleurs, les transformant en une eau de rose délicate.

Les pétales sont transformés en concrète qui servira à l'élaboration des parfums aux subtiles fragrances.

Les roses à parfum, dont les usages oscillent de la cosmétique à la parfumerie, sont toujours cultivées en Provence.

La culture en bio ça ne pose pas trop de souci sauf avec le bupreste sur le rosier, avec les chaleurs de ces dernières années le parasite travaille à tout va, tous les producteurs on des dégâts, même ceux qui traitent, vous avez des rameaux qui sèchent, les rosiers meurent. Le vecteur c'est le roncier, il faut les supprimer aux abords des plantations de rosiers. Là où vous avez des ronciers, les rosiers se font pas vieux. (informateur CV Grasse)

178 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996

179 Revue Les parfums de France. octobre 1925

180 RASSE, 1987

181 CASTELA, 1965

182 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996



Sauges :

La sauge sclarée , cette magnifique grande sauge aux fleurs roses et à l'odeur prégnante était cultivée autour de Grasse, dans le Var et le Vaucluse.

Aujourd'hui parmi les champs violets de lavande et de lavandin surgissent de grandes parcelles roses émaillant les collines et les plateaux de Haute-Provence. Ce sont les cultures de sauge sclarée, l'autre grande culture fournissant les industries des parfums et arômes. C'est la troisième production locale après lavande et lavandin.

Cette magnifique sauge est une plante bisannuelle d'1 mètre de haut dont les fleurs, de couleur blanche, bleu pâle à lilas, sont regroupées en épis assez lâches. Ses grandes feuilles basales et sa grosse tige carrée sont couvertes de poils. Dès qu'on la frôle les cellules d'huile essentielle libèrent une effluve forte et suave. Cette sauge est très sensible aux aléas climatiques et les rendements sont fluctuants.

La surface française de sauge sclarée en culture est estimée à 1500 ha. Elle est cultivée majoritairement pour l'obtention d'huile essentielle.

Deux modes de distillation ont cours :

- La distillation du vert broyé en caisson, comme pour le lavandin (rendement : 20/30 kg d'huile essentielle par ha)
- La récolte par fauchage et préfanage, puis la distillation traditionnelle en vase donnant une meilleure qualité (rendement : 5-15 kg d'huile essentielle par ha)

Une petite proportion est vendue pour l'herboristerie, une plus importante est livrée en frais pour l'extraction.

Les pailles, distillées ou non sont transportées vers des unités d'extraction pour l'obtention de la concrète dont on extrait après purification, le sclaréol. Il y a eu renversement des rôles entre produit et sous produit en une quinzaine d'années, ce composant est très demandé et la filière sclaréol se porte bien alors que le marché de l'huile essentielle stagne, les stocks sont importants.

La sauge sclarée est largement employée pour aromatiser les vermouths et les liqueurs ainsi que pour donner un agréable parfum de muscat à des vins et aromatiser certains tabacs.

Une concrète et une absolue sont obtenues par extraction aux solvants. On utilise l'absolue et l'essence dans les parfums chyprés, fougères et orientaux, comme fixateur.

La sauge sclarée distillée à la vapeur donne une huile essentielle de qualité utilisée pour ses vertus médicinales (tonique et stimulante de l'estomac ; elle a des propriétés régulatrices du cycle féminin et précieuses à l'approche de la ménopause).

Environ 15% de l'huile essentielle de sauge sclarée est valorisée dans les circuits biologiques (2008).¹⁸³

Sauge sclarée : dans le projet sauge j'en ai cultivé plus pour montrer aux clients, c'était une variété trafiquée par les italiens parce qu'elle avait plus de sclaréol que le reste. Certains travaillent une variété de sclarée très riche en sclaréol. (informateur SR Plascassier)

183 CHABER, LEMMEL, LIEUTAGHI 2009. CDrom <http://www.nature-interactive.org/epi>



Les sauges ont fait l'objet d'un précédent programme franco-ligure, ici relaté par un producteur qui y a activement participé.

Dans le cadre du projet franco-ligure SAUGE, J'ai planté une quinzaine de variétés de sauges, je les ai mises en situation de culture agricole ce qui a permis d'avoir des données sur une exploitation mécanisée, arrosée, de savoir les quantités qui peuvent en sortir. Celui qui détient le savoir végétal c'est l'agriculteur et non pas la marque de produit fini. C'est donc à nous, agriculteurs-producteurs de proposer de nouvelles plantes, mêmes des plantes de jardin aujourd'hui, pour les sauges, on utilisait que la sauge sclérée et aujourd'hui on a pu démontrer qu'il y avait d'autres sauges qui étaient intéressantes en parfumerie. Le projet INTERREG sauge m'a permis de vendre une variété de sauge à mon client, de déboucher sur un contrat de production. Ça a permis à 2 producteurs sur les vallées de la Vésubie et de la Turbie de produire des variétés de sauge pour l'aromathérapie. Ça a aussi permis en Italie à des producteurs de multiplication de plantes en pot pour les jardins et les espaces verts de lancer des multiplications autour des sauges. Les sauges, il existe 1400 variétés dans le monde, on en a travaillé 800 avec les italiens. Finalement on a trouvé des variétés utilisables en cosmétique, les italiens ont mis en évidence des molécules actives pour la dépression, d'autres actives sur un fongique pour éviter la moisissure des boîtes de pétries dans la multiplication in-vitro. Ils ont fait toutes sortes de découvertes. Il y avait l'université de Gênes, de Pise, il y avait une sacrée recherche derrière. Ce projet est terminé depuis peu de temps car les scientifiques aiment bien avoir les toutes retombées des études. Pour le moment on a toujours pas les données finales, le rendu des molécules actives. Certaines sauges existaient déjà dans la littérature scientifique connues pour leurs molécules, d'autres ont été travaillées qui n'étaient pas du tout connues et on a été stupéfait de leur efficacité sur tel ou tel problème. J'ai proposé à mon client une nouvelle variété de sauge que les parfumeurs adorent. (informateur SR Plascassier)

Tubéreuse :

Venue du Mexique puis d'Inde, la tubéreuse, *Polyanthes tuberosa* aurait été introduite en Provence au XVII^e siècle. Les fleurs blanches, au parfum suave s'épanouissent en grappe au sommet d'une tige haute d'environ 1 m. cette plante à bulbe exige un terrain riche et perméable. On plante au printemps le bulbe principal dont on a détaché les caïeux filles qui sont mis en pépinière et fleuriront la troisième année. dans la culture, après la floraison on doit arracher les bulbes avant l'hiver, ceux-ci sont conservés au sec en silo, puis triés avant la plantation d'avril. toutes les parties aériennes de la tubéreuse sont détruite à 0°. La floraison est capricieuse, c'est une fleur délicate mais qui peut être très productive.

La culture de la tubéreuse se fait en rangée. Des photographies du début du siècle, nous éclairent sur la main d'oeuvre, essentiellement enfantine et féminine. Equipées, d'un chapeau de paille, et d'un tablier noué à la taille, les cueilleuses détachaient les fleurs des longues tiges. *Témoignage d'une habitante de Plascassier : "J'en ai ramassé quand j'étais jeune. Le travail de ramassage était moins difficile que le jasmin car la tige est haute. On avait moins mal au dos. Les bulbes étaient ensuite arrachés et on les triait l'hiver, pour ne planter que les plus beaux au printemps. Cette culture a disparu à cause du coût".¹⁸⁴*

On cueille la tubéreuse chaque matin avant l'ardeur du soleil, les fleurs sont alors à peine écloses. Pour cueillir la tubéreuse, les cueilleuses détachent les fleurs sur chaque grappe et les placent ensuite dans de petits paniers attachés à leur taille ou dans leur tablier.

184 BAUDEQUIN MAISONNEUVE, 1996



Avant 1914 Grasse produit de 1500 à 3200 Tonnes de fleurs de tubéreuse sur une soixantaine d'hectares. En 1988 Grasse ne produit plus qu'1 T de fleurs achetées à 130 f au producteur.¹⁸⁵ Les grandes plantations étaient à L'Abadie.

J'ai connu encore le temps où il y avait un peu de tubéreuse, c'était déjà un peu la fin de la tubéreuse. En 1930 on faisait 200 T de fleurs ce qui était magnifique car c'est un gros travail comme vous savez. Il faut arracher les bulbes de la tubéreuse à l'automne et les replanter au printemps. En 1960 on était encore à 15 T et ça s'est effiloché jusqu'en 1999 il y avait plus qu'1 producteur qui vendait une centaine de kilos à une parfumerie grasse pour l'enfleurage, Cette méthode d'extraction a perduré assez longtemps et je pense qu'il y a encore beaucoup d'établissements qui ont encore les chassis d'enfleurage. C'était un travail énorme, les parfumeurs faisaient exécuter ce travail dans les caves à cause du problème de fusion de la graisse quand il fait chaud. Les femmes mettaient les fleurs puis le lendemain elles donnaient un coup sec sur le cadre à la verticale pour faire tomber les fleurs, avec un petit bout de bois elles extrayaient les petits bouts de fleur qui étaient dans la graisse, il ne fallait pas qu'il en reste parce que ça faisait des champignons qui dégradent la qualité. Cette graisse c'était porc et boeuf moitié moitié. (informateur CV Grasse)

Seul l'enfleurage par les corps gras à froid permet la préparation d'un parfum de tubéreuse absolument fidèle, gardant toutes les nuances de l'odeur de la fleur fraîche. car, de même que chez le jasmin, il semble certain que la composition du parfum existant tout à fait dans la fleur de tubéreuse n'est pas la même que celle des vapeurs odorantes émises au fur et à mesure par la fleur. Les fleurs doivent être cueillies un peu avant qu'elles ne s'ouvrent, de sorte que leur éclosion n'ait lieu que pendant leur séjour sur la graisse.¹⁸⁶

En 2000, il existait encore un champ de tubéreuses, Danielle Baudot Laksine qui avec respect et amitié transcrit l'attachement de "ces hommes et de ces femmes qui ont créé les paysages que nous aimons", va à sa recherche. "Au Plan, sur la belle terre grasse à jardin où l'eau de la Foux offrait pourtant toujours ses richesses, les usines poussaient plus vite que les fleurs...je contemplais le travail d'une énorme pelleuse achevant de creuser d'énormes fondations dans un ancien champ, lorsqu'un vieil homme en charentaises, chapeauté de paille et courbé sur sa canne était arrivé vers moi. - Si c'est pas malheureux de voir ce massacre ! Chaque coup de pelle me frappe le coeur...C'est ma pauvre terre à jasmin et à tubéreuse qu'elle arrache, une terre grasse de deux mille ans de travail, perdue pour toujours! - Vous seriez venue il y a quelques années, vous m'auriez trouvé ici même au milieu d'un million de fleurs belles et fières comme des reines! et le parfum...Sous le même vieux chapeau...entouré de cueilleuses, j'étais le plus heureux! A la fin de la journée les femmes m'apportaient leur récolte par la pesée et moi je me régalaient de contempler, avant de les charrier à la parfumerie, les beaux grands paniers de châtaigniers emplis de fleurs. J'en étais pas qu'un peu fier ! sans manquer un seul jour, au fur et à mesure que les boutons de tubéreuses s'épanouissaient on les cueillait pour livrer les parfumeurs, mais les plus belles tiges je les portais à Nice pour les vendre en bouquets au marché de la préfecture où les clients me nommaient plus que "Thomas Tubéreuse".¹⁸⁷

185 GILLY, 1997

186 Revue Les parfums de France. octobre 1928

187 BAUDOT LAKSINE, 2001, Tant'Anna tome3



Il y a des gens qui viennent discuter avec moi, pour la tubéreuse car ça a été oublié. Par exemple, des pépiniéristes, ils ont reçu des bulbes mais ce n'est pas facile de comprendre, dans les livres, comment fonctionne la plante, ils sont venus me demander : qu'est-ce qu'on fait avec ça? Je leur explique que ce n'est ni un bulbe, ni un rhizome, que c'est entre les deux. Vous allez vendre ces bulbes, mais il faut prévenir les gens que pendant 3 ans ils n'ont plus de fleur, je leur montre la masse bulbeuse comment on les sépare, on les trie ; ça va être en fleur la 1^{ère} année, la 2^{ème} et la 3^{ème} année et entre temps il y a des yeux qui vont grossir. En ce moment (mars 2010) les bulbes sont à l'abri, je les replante en avril. (informateur CV Grasse)

La tubéreuse quand elle sort elle est attaquée par les lapins parce que c'est sucré. Finalement je la laisse sous l'herbe, quand elle sort elle est protégée, deux mois après elle est moins sucrée et les lapins s'en désintéressent. (informateur SR Plascassier)

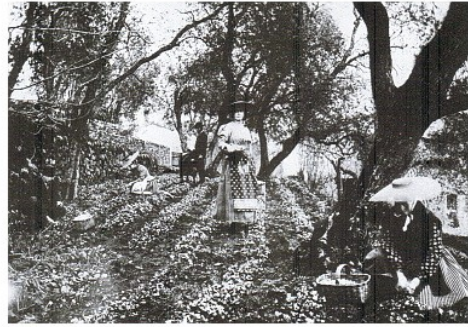
La tubéreuse, ça c'est un travail de romain, on comprend que ça ait été abandonné. Si elle restait en place ce ne serait rien, mais ce travail de l'extraire à l'automne et de la remettre en place au printemps, c'est fastidieux. Si il y a du devenir il faudra trouver des techniques de mécanisation ou des équipes d'arracheurs et de planteurs, il faut vraiment être passionné de cette fleur pour la continuer. Sachant que c'est une espèce qui fait des graines j'ai parlé, on m'a dit je crois que ça ne s'est jamais fait, ça se saurait. Et bien je l'ai expérimenté, j'ai carrément doublé ma production en partant de semis. Au niveau de la tubéreuse on a eu fait l'expérience olfactive, pas analytique, entre l'odeur de la fleur bio ou pas. On en a expédié sur Paris pour faire un test, il y aurait un marché, mais il faut savoir si on veut travailler pour les parfums locaux ou si on veut travailler pour la floristerie. L'odeur est plus animale avec une fleur cultivée avec engrais, beaucoup moins fine.

Autant avec le jasmin on est proche de la fleur, autant c'est très difficile de capter le parfum de la tubéreuse dans un extrait. La tubéreuse c'est un parfum vraiment étonnant. Quand on arrive à l'absolue, là dans l'extracteur, alors on est content c'est le fruit de tout un processus, de tout un travail. Cette pommade c'est un produit rare, on expérimente. (informatrice MC_Le Plan de Grasse)

Les produits parfumés extraits par dissolvants volatils n'ont pu capter le profond parfum de la fleur de tubéreuse. De récentes recherches à partir de l'enfleurage produisant des pommades de haute qualité ouvrent peut être une voie nouvelle à l'odeur suave de la fleur emblématique du pays grassois, fragilement sauvée de l'oubli.



Alpes-Maritimes, plantes à parfum autrefois : tubéreuse à l'Abadie, violette à Tourrettes-sur-Loup.
Tant' Anna et la fleur de tubéreuse, photo (c) Baudot Laksine



Verveine :

Bien sûr chaque jardin recèle un beau pied de verveine odorante pour la tisane familiale. Outre la verveine produite localement et utilisée par les confiseurs qui cristallisent les feuilles [cf plantes aromatiques] quelques plantations alimentent en feuilles fraîches les parfumeurs.

A Grasse on faisait la verveine au pied de la ville, bien à l'abri, ça rentrait dans les eaux de toilette pour homme. Puis on a vu que ça contenait des allergènes. Sur Tanneron il y a un producteur qui en fait bien 1000 ou 2000 kg, et j'en ai vu des fagots dans une usine. On fait une coupe en juillet et une en octobre. On fait des fagots, le courtier passe tout de suite ç'est à livrer dans la journée. La verveine on dirait que ça contient de la silice tellement ça devient rugueux quand ça sèche. (informateur CV Grasse)



Violette :

Après la saison des fleurs de violettes, à Tourrettes-sur-Loup, ce sont les feuilles qui sont coupées pour la parfumerie. Mais en 2009 aucun industriel n'a acheté les feuilles de violette de Tourrettes ! Surstock ou approvisionnement ailleurs? Pour les producteurs, la vente de la feuille a représenté jusqu'à 30% du revenu. Ils vivent difficilement la suprématie des industriels et de leur « bon vouloir ».

Les châssis d'enfleurage sont en bois, il faut un bois qui n'ai pas d'odeur, qui ne se charge pas, qui ne putréfie pas ; on pourrait imaginer qu'ils soient en inox pour un nettoyage plus facile. J'ai enfleuré des violettes, c'est le deuxième passage. J'ai des violettes, la victoria et la violette de Parme (= la violette de Toulouse), aussi, j'aimerais la mettre en culture. Au niveau parfum la violette de Parme c'est inégalable. Moi j'ai la chance d'avoir la sœur de mon grand-père qui aimait les plantes, ce qui fait que Maman en a un petit tapis sous un oranger et elle me les ramasse tous les jours. La Viola odorata c'est la médicinale, est-ce qu'elle s'est cultivée sur Tourrettes? Je suis en relation avec une ancienne productrice de violette de Tourrettes qui a laissé tomber la production parce que pour eux c'est dramatique. Maintenant elle s'occupe du musée, c'est dommage.(informatrice MC_Le Plan de Grasse) [cf thème fleurs coupées]

Autre plante cultivée en pays grassois :

Cette production a accompagné celles des plantes à parfum, utilisée pour son action insecticide dans les plantations, on peut utilement s'en souvenir aujourd'hui, sa culture étant bien adaptée à la région et compatible avec la démarche bio. Pour les traitements des plantes à base de plantes consulter par exemple Petiot.¹⁸⁸ **Le pyrèthre**, *Pyrethrum cinerarifolium*, était cultivé dans les terrains maigres et secs, les tiges et les fleurs étaient achetées séchées. En 1928, la consommation du produit insecticide extrait des fleurs de pyrèthre allait sans cesse croissant.¹⁸⁹

188 PETIOT, 2008 ; BERTRAND, PETIOT, COLLAERT, 2004

189 Revue Les parfums de France. juin 1928



IV LA LIGURIE DU PONANT

Liguria



A. Le territoire

a. Le climat

Le climat qui a fait les beaux jours de la Riviera italienne au 19^{ème} et au début du 20^{ème} siècle est assez homogène sur l'ensemble du territoire littoral, c'est la zone de l'oranger. On y trouve aussi des microclimats de plus grande douceur, vers Ospedaletti ou Finale, qui permettent certaines cultures plus délicates. L'orientation à l'est ou à l'ouest des versants collinaires peut jouer un rôle non négligeable, mais l'influence maritime régule et équilibre les tendances. Les étés sont chauds et secs, occasionnant parfois des pénuries d'eau, et les précipitations de l'automne amènent la crue brutale des torrents, causant d'importants dégâts. L'hiver, il gèle rarement même si sur le plan historique la région a connu, comme le reste de l'Europe, de grands gels qui ont détruit les vergers d'agrumes. La douceur et la précocité habituelle du printemps offrant les conditions idéales pour les cultures de primeurs. En revanche, l'immédiat *Entrotterra* (on est vite à 500m d'altitude) est plus rigoureux, c'est la zone de l'olivier. La neige n'est pas si exceptionnelle dans l'arrière-pays montagneux à partir de 800 à 1000 mètres.

b. Les différents secteurs géographiques pris en compte dans le volet ethnobotanique Ligurie du Ponant du programme AROMA

Comme il a été dit par ailleurs, la perception culturelle correspond à une bande côtière très étroite (3 à 5 km) par endroit. Les notions de « Riviera dei fiori » ou « Riviera delle palme » correspondent à une démarche de valorisation touristique, dont on note qu'elle se fait à partir d'une différenciation végétale. Les vallées et les reliefs à proximité immédiate de la mer ne sont pas perçus comme faisant partie de la Riviera mais de l'*Entrotterra*. Dans la pratique, les échanges sont très fréquents, et les végétaux cultivés dans l'arrière-pays arrivent sur les marchés du littoral. Les courants d'échanges sont nombreux vers le nord avec la province voisine du Piémont, engendrant une familiarité et une complémentarité parfois plus importante qu'avec les provinces de Gênes et de La Spezia en Ligurie du Levant. Nos recherches se sont faites dans les provinces d'Imperia et Savone, distinguant trois territoires principaux, qui correspondent à des productions caractérisées :

1. la zone de Sanremo à Vintimille, pour la floriculture
2. la zone d'Albenga, pour la production d'aromatiques
3. la zone de Savone et Finale pour les agrumes

Nous nous sommes intéressées, quoique de façon plus marginale, à la production potagère, présente surtout dans « l'*Albengese* » et le « *Savonese* ».

Les spécificités de chaque territoire sont détaillées au chapitre 3 (infra) consacré à la transformation du paysage rural et à l'urbanisation dont ils sont indissociables.







1. Evolution du milieu naturel et des paysages

La flore : La végétation spontanée¹⁹⁰ de Ligurie est riche de 2600 espèces, grâce à la diversité des milieux et des sols. Dans la flore méditerranéenne de garrigue dominée par les labiées aromatiques, on rencontre quelques endémiques, dont *Santolina ligustica Arrigoni* (gravement menacée), des lys, de nombreux ophrys et orchidées. Il y a aussi des zones de maquis à arbousiers. En zone acide se trouve *Erica cinerea* dans sa localisation la plus orientale. La flore alpine présente des espèces rares et protégées comme *Tulipa australis*, *Viola valderia* ou *Gentiana ligustica*. Plusieurs réserves naturelles et des parcs¹⁹¹ assurent la conservation de la biodiversité ; dans le *Parco dell'Aveto*, en milieu humide (considéré comme une relique glaciaire) s'est même réfugiée *Dosera rotundifolia*. La flore du bord de mer recèle encore quelques trésors : *Limonium cordatum* et le rarissime *Limonium avei*. Des travaux de valorisation ornementale de la flore spontanée (vivaces, ligneux, graminées) ont été conduits par l'institut régional pour la floriculture de Sanremo avec le *Parco Naturale delle Alpi Marittime* dont le siège est situé dans la région voisine du Piémont.¹⁹²

2. Les territoires agricoles et l'histoire des cultures

Aspects historiques généraux de l'agriculture ligure au 19^{ème} siècle : Rapidement après l'unité italienne se tiennent les premiers congrès de foncier rural, de chambres de commerce, d'agriculteurs et comices agricoles, auxquels s'ajoutent rapidement l'artisanat et l'industrie. Ce rapport étroit qui s'est établi dès l'origine au sein même des chambres de commerce subsiste de nos jours. Leur intégration à une même institution permet une réflexion globale sur le développement du territoire et constitue un atout de développement renforcé par l'autonomie d'organisation et de gestion des régions d'Italie. Par comparaison, le cloisonnement en chambre d'agriculture, chambre des métiers et chambre de commerce et d'industrie du modèle français nécessite une démarche supplémentaire de communication. En consultant les Actes de l'enquête agricole nationale¹⁹³ de 1875, nous avons relevé bon nombre d'éléments significatifs. Notamment, la baisse des prix de vente des denrées agricoles, du fait de la concurrence forte des pays du bassin méditerranéen pour les agrumes, figes sèches et amandes, mais aussi de l'Amérique qui fait chuter les cours en inondant l'Europe de son blé, de l'Asie pour la sériculture et le riz, ce qui entraîne une baisse de revenus pour les agriculteurs Italiens, et une pression à l'émigration.

En Ligurie, le pessimisme quant au futur de l'agriculture s'aggrave du fait de l'arrivée de produits des régions méridionales suite à la suppression des barrières douanières lors de l'unification, qui concurrencent ceux de la région sur les marchés qu'elle avait développés au

190 d'après Valori e rarità della flora ligure, 2005

191 www.parks.it

192 Impiego ornamentale della flora spontanea delle Alpi Marittimi e Liguri 2001

193 Cité par Quaini, 1979- p.XXII



nord, et dans les pays européens limitrophes. Cette mutation commerciale touche l'oléiculture, l'agrumiculture et même le maraîchage.¹⁹⁴

A cela s'ajoutent, à la même période, des problèmes phytosanitaires (gomme des agrumes, phylloxéra de la vigne, maladie des vers à soie...) et climatiques (gels et crues exceptionnelles).

Le climat de dépression économique et sociale, ajouté au manque de ressources économiques pour investir dans la modernisation de l'agriculture et les perspectives meilleures offertes par le développement industriel ont accentué l'exode rural.

Typologie des cultures en Ligurie à la fin du 19^{ème} siècle :¹⁹⁵

Sylviculture : Les ressources forestières séculaires sont décimées dès le 18^{ème} siècle, en partie du fait de l'incurie des autorités locales. La déforestation est d'ailleurs déjà pointée comme responsable des inondations. Il subsiste quelques zones d'exploitation dans les arrière-pays, pinèdes et autres. L'abbé Cougnet recense 67 espèces de ligneux forestiers dans la province de Savone.

Dans la province de Porto Maurizio (Imperia), des plantations de hêtre (*Fagus sylvatica*) ont remplacé l'érable champêtre coupé et exporté en France. Il est noté en outre que, du fait de la pente, la transformation des terrains forestiers en terres agricoles demanderait un énorme travail manuel de terrassement et d'entretien ; l'extension de la mise en valeur est difficilement envisageable, sauf pour quelques vignes autour de Sanremo.

Le châtaignier ligure (*Castanea vesca*) est présent entre 50 et 400m d'altitude (exceptionnellement jusqu'à 700m), proche de l'olivier. Par ailleurs l'esprit d'expérimentation, poussé (déjà !) par la nécessité de se diversifier, semble bien présent dans le rapport d'enquête, dont des essais avec le caroubier.

Agrumiculture¹⁹⁶ : Particulièrement développée à Sanremo et les communes intérieures avoisinantes, où la terre est riche et fertile, la culture des citronniers produit 14.000 à 20.000 fruits à l'hectare. La vente se faisait à la pièce (20 liras le mille en 1880) ce qui donnait des rendements appréciables et une manne économique. La culture de l'oranger se faisait plutôt sur le littoral à l'ouest de Sanremo, jusqu'à Vintimille. D'Albenga à Pietra Ligure, les cultures d'agrumes sont moins intensives mais les vergers tout aussi réputés. Les pépinières de tous les agrumes plantés dans ce secteur sont situées à Savone. Les plants sont ensuite apportés pour être plantés en campagne ou dans des vergers clos de murs, où les citronniers sont souvent en espalier.

Rendement : une centaine d'orangers donnent une moyenne annuelle de 3 à 4000 fruits. D'après l'avocat Degli Oddi, qui recense pas moins de 200.000 pieds dans la circonscription d'Albenga, la répartition se fait pour moitié en orangers, un quart en citronniers et un quart en chinotti, dont les rangées sont plantées entre les citronniers et les orangers ou le long des vallons. Ces vergers produisent 67,5 millions de fruits par an. En partie destinés aux marchés de Gênes, au Piémont et à la Lombardie, ils sont aussi exportés jusqu'en Allemagne. Quant aux chinotti, ils sont envoyés en France, à apt, dans le Vaucluse, pour y être confits.

194 d'après Cougnet 1879

195 selon Dott. Agostino Bertani 1883 -Inchiesta Agraria-p.287-291

196 ibid. p.306



Oléiculture : l'olivier est la culture prédominante de la Ligurie au 19^{ème} siècle. Une vingtaine de variétés sont couramment plantées. De Vintimille à Andora, c'est la *Taggiasca* ou *Giuggiolina* qui s'impose quasi exclusivement. D'autres, comme la *Colombara*, peuvent lui être préférée pour leur finesse ou une meilleure adaptation aux conditions locales. (cf. entretien avec Mario Minuto)

Arbres fruitiers : parmi ceux qui prennent le mieux en Ligurie on trouve : le noyer, le pêcher, l'abricotier, l'amandier, le noisetier, le figuier, le pommier, le cerisier, le prunier, le néflier, le sorbier, le grenadier, etc. Les cassis et autres petits fruits sont considérés comme sans intérêt. Il n'est pas mentionné de vente à l'exportation des fruits frais dont on maîtrisait mal la conservation.

Palmiers¹⁹⁷ : la culture des palmiers se faisait principalement à Bordighera et Sanremo. Il y en avait de deux sortes : la « catholique » et « l'hébraïque », utilisées pour les célébrations pascales par chacune des religions. La famille Bresca avait reçu du Pape Sixte V la concession de fourniture de palmes au Vatican, pour la semaine sainte. Ces palmes étaient coupées et travaillées pour être envoyées dans les grandes villes (Rome, Nice, Florence, Milan, Turin...) pour 40.000 liras et en Allemagne pour les « hébraïques » qui représentaient la somme considérable de 80.000 liras (équivalent à la vente de 4 millions d'unités de citrons...). A Bordighera, la vente de palmiers en pépinière pour les jardins se montait également à 80.000 liras par an.

Céréales et légumineuses : la Ligurie n'était pas autosuffisante en céréales, et de loin. Selon l'enquête du Ministère de l'Agriculture en 1876, celles-ci ne représentaient que 0,5 à 4 % des surfaces cultivées. En un temps pas tellement éloigné, elles couvraient pourtant 70% de la plaine d'Albenga et des fonds de vallées. Par nécessité et manque de place, il arrivait qu'on en sème un peu en culture dérobée, entre les vignes et même dans les oliveraies. Là où l'irrigation est possible, le maïs venait bien, mais il a été abandonné au profit des légumes, des fruits et des pâturages, réputés plus rentables. Haricots, fèves, pois chiches et pois étaient cultivés moins pour la consommation locale que la vente dans les provinces et régions limitrophes.

Floriculture : sous l'appellation de « jardinage », l'enquête fait état des premiers développements de la floriculture au niveau d'une « industrie », active principalement pour la saison d'hiver avec les camélias et les violettes (*Viola mammola*). La *Viola odorata* fait la réputation de Taggia d'où elle était envoyée aux fleuristes à Turin et à Nice, et aussi destinée à la parfumerie. Cette culture a été abandonnée car elle était trop coûteuse et trompeuse, étant donné le bas niveau du marché. De plus la violette double appauvrissait trop la terre, et causait le dépérissement des arbres environnants.

La culture sur « *sfagno* » (substrat de *Sphagnum*) technique nouvelle, pour la culture des plantes d'intérieur représentait une voie de futur. D'après l'auteur de l'enquête, le secteur de la floriculture recelait un fort potentiel d'amélioration en terme de méthodes de culture

197 ibid.- p.343 et suivantes

et de création de centres de distribution. Le critère compétitif principal retenu à l'époque était la précocité qui pouvait générer d'importantes ventes hivernales vers le Piémont et la Lombardie et à l'étranger. Il recommande aussi l'installation de distilleries pour l'essence de fleurs en Ligurie, comme cela avait commencé à Sanremo, pour éviter de payer à la France l'énorme tribut annuel qui lui est payé dans cette branche industrielle.¹⁹⁸

Plantes textiles : très peu développées. Un peu de chanvre et de lin dans la plaine d'Albenga, totalement abandonnés au profit des agrumes et légumes. « La culture du chanvre (...) cède la place aux tomates, artichauts, haricots, aux pois et à la vigne ; toutes plantes qui apportent bien plus de fruit au cultivateur, demandant moins de fatigue et de travail, et du fait que leurs produits sont demandés à l'exportation, alors que bien souvent le producteur de chanvre, après avoir fait en vain le tour de tous les marchés locaux, doit se résigner à attendre l'année suivante pour vendre sa marchandise, toujours en perdant sur le prix. »

Fruits secs et confits : l'industrie des fruits confits est très développée en Ligurie ; il s'en fait une exportation considérable depuis Gênes et Savone. Avant de le travailler, on fait macérer le fruit frais nature dans de l'eau de mer. On tolère pour cela que les confiseurs et les droguistes qui pratiquent cette industrie puisent dans la mer un nombre considérable de litres d'eau salée. Ainsi on conserve les fruits un peu plus longtemps lorsqu'il est difficile de les travailler en grande quantité au stade de maturité voulue, et aussi pour donner au fruit un peu de consistance.

L'eau de mer est utilisée en particulier pour les agrumes et les qualités ordinaires, mais point pour la qualité fine, car on est déjà loin de conserver au fruit la saveur initiale, et elle porte préjudice à la délicatesse. Silvestre Allemend est un confiseur d'Apt, ville vaclusienne spécialisée dans les fruits confits, qui a apporté à Savone, patrie du chinotto, son savoir-faire. Il y a installé une importante usine afin de transformer sur place agrumes et autres fruits secs.

L'industrie des fruits secs est assez développée en Ligurie, spécialement les figues qu'on dispose au soleil sur des cannisses pour les faire sécher. C'est un aliment extrêmement courant de la population rurale pauvre. Pour la vente, il en existe une qualité « premier choix ». Les figues sèches de Vintimille, très délicates, sont appréciées à l'étranger, on les trouve chez les confiseurs à Paris et d'autres grandes villes.

A Gênes et Savone, on fait aussi sécher de modestes quantités d'amandes mais cette activité tend à disparaître à l'export car la firme Silvestre Allemend en transforme une énorme quantité. Ils occupent 150 femmes pour la seule préparation à l'ébullition (émondage ?) des amandes et des noix.¹⁹⁹

Valorisation des agrumes : dans les communes de la province de Porto Maurizio (Imperia), Albenga, Savone, Varazze et jusqu'à la Spezia, là où on cultive de grandes quantités d'agrumes, on produit de l'essence de bergamote et on extrait le jus du citron. En revanche, avec les fleurs des diverses espèces d'orangers -d'après le Prof. Antonio Piccone- on prépare au moyen de la distillation, une quantité non négligeable d'essence et d'eau de fleur

198 ibid. p.354-355

199 ibid. p.400-402



d'oranger, en partie consommée localement, en partie exportée à l'étranger. Il rapporte également que la distillation des feuilles d'oranger est connue sous le nom français de « petite-graine ».

En Ligurie, on ignore tout de la production d'acide citrique. Cette ignorance est une lacune des propriétaires d'agrumes. A partir des milliers d'oranges qui tombent avant maturité, ou s'ils venaient à être confrontés à une crise des ventes, savoir préparer l'acide citrique ou l'alcool de (corteccia) serait d'un rapport considérable y compris dans des circonstances critiques.

Essences parfumées : il n'y a que dans la circonscription de Sanremo qu'on trouve une usine d'extraction d'essences parfumées. Elle est la propriété du parfumeur Aicardi qui commercialise une eau de violette assez réputée. Cette industrie de la distillation des essences parfumées pourrait devenir vigoureuse en Ligurie, là où la floriculture pourrait la rendre prospère, et nous exonérer du tribut annuel payé à l'étranger et à la France pour cela.

3. Transformation du paysage rural, urbanisation

La zone de Sanremo

De Ponte San Luigi, frontière avec la France, à Sanremo, la bande littorale est entièrement urbanisée. Sur une trentaine de kilomètres c'est une succession d'édifices anciens et nouveaux et la circulation automobile est dense tout le long de la route côtière. La spéculation foncière commencée dans les années cinquante où la Riviera dei Fiori est devenue villégiature balnéaire habituelle pour les Milanais et les Turinois qui y ont fait construire des résidences secondaires. Il demeure aussi des vestiges du tourisme de luxe « fin de siècle » avec les grands hôtels et établissements balnéaires, les jardins exotiques et les nombreux palmiers, typiques de cette zone. Face à la marée citadine, les surfaces agricoles ont diminué drastiquement au fil du temps et se sont en partie reportées sur les collines, entièrement structurées en terrasses soutenues de murets de pierres sèches. Ces millions de mètres carrés de murets, édifiés depuis des siècles, remontent de la mer à l'intérieur des terres pour gagner sur la pente des espaces cultivables. Sur ces terrasses se sont succédés et entremêlés : vignes, oliviers, agrumes qui ont longtemps recouvert tout ce territoire et ont cédé le pas à la floriculture qui tente de s'y maintenir. Ce paysage est classé par endroit, ce qui peut entraîner des difficultés pour accéder aux parcelles ou mécaniser le travail agricole, voire l'abandon pur et simple, surtout avec les coûts entraînés par le relèvement, obligatoirement manuel, de murets effondrés à la suite de fortes intempéries. Ce qui peut amener la réflexion désabusée : « le futur de la floriculture, c'est l'urbanisation ! » Mais les collines de Sanremo sont encore couvertes de serres et certains terrains qui pourraient être urbanisés conservent une vocation agricole. Il faut noter aussi que les charges foncières sont différentes selon le type de culture, les plus élevées sont pour les roses.



Ligurie paysages, Ospedaletti, Vintimille, Bordighera Sasso, Sanremo, Zuccarello, Sanremo



La zone d'Albenga

Deux choses frappent en arrivant vers Albenga par l'ouest : la première c'est le contraste paysager avec la côte de la province d'Imperia. Tout d'un coup l'espace est plus ouvert, les reliefs ne plongent pas directement dans la mer, on découvre l'étendue plate de la plaine. La deuxième, c'est que cette plaine est couverte à perte de vue de textile noir et de serres. Selon Quaini²⁰⁰ « Au 18^{ème} siècle, la plaine d'Albenga, constituée de marais, était totalement insalubre. On en profitait pour faire rouir le chanvre et l'odeur était pestilentielle. » « on cultivait depuis le 13^{ème} siècle du chanvre et du lin, de la vigne, sur les coteaux et les zones sèches de la plaine, et parmi les arbres fruitiers le figuier, des amandiers, mirabelliers, pommiers, cerisiers... » « Dans les basses vallées de la Magra et du Vera, les fleuves sont les

200 Massimo Quaini, 1979 (pp. 20 et 53)



ennemis de l'homme. Leur cours change continuellement et les alluvions mettent les cultures en péril. » Par la suite, la plaine d'Albenga a été asséchée et bonifiée par des cultures céréalières. Puis elle a vu le développement du maraîchage qui prospérait sur la bonne terre alluvionnaire. Mais la concurrence des importations de masse en provenance des pays du sud a poussé à chercher une production agricole plus rentable : la plante aromatique et ornementale en pot. Il reste quand même une production de « biomasse », un peu de maraîchage et des herbes aromatiques à couper (basilic et sauge officinale à grandes feuilles). L'oléiculture conserve aussi une forte présence. L'urbanisation est plus diffuse, mais très présente. Il se trouve de très nombreuses résidences secondaires dans la zone d'Albenga qui attire aussi le tourisme balnéaire avec l'impact inévitable que produit la forte augmentation saisonnière de la population, multipliée par dix pendant deux mois. Infrastructures sanitaires, approvisionnement et disponibilité de la ressource en eau ... S'il n'a que peu d'incidence sur le chiffre d'affaires des exportateurs de plantes en pot, ce tourisme constitue une opportunité de complément économique pour certains agriculteurs.

Les zones de Savone et Finale Ligure

Entre Albenga et Finale, l'urbanisation reste très sensible, marquée par la villégiature. Il n'y a que peu d'endroits dépourvus de constructions, et les communes se suivent les unes les autres. La petite ville de Finale Ligure est environnée de zones cultivées qui remontent vers Finale Borgo, le long du cours d'eau de la Porra, donnant une impression rurale nette, les rives sont cultivées ainsi que les flancs de colline. On y pratique le maraîchage de proximité et la culture fruitière et des agrumes, en particulier celle du célèbre chinotto qui trouve là ses conditions de prédilection.

Passé le Capo Noli, dès qu'on approche de Savone, l'urbanisation reprend possession du paysage. La ville semble très étendue, sans espace cultivable résiduel. Le chemin de fer et l'autoroute enserrant le bâti sur ce qui, en 1900, n'était qu'un vaste jardin maraîcher agrémenté de nombreux vergers de fruits mélangés d'agrumes peu à peu développés sur des terres auparavant largement consacrées à la culture de la vigne. « A Savone, l'importance du maraîchage est démontrée par le fait que les maraîchers des deux bourgs s'étaient regroupés en « corporation » qui régulaient les divers aspects de la production et de la vente publique sur la « place aux herbes » . C'est une chose courante chez les artisans mais assez singulière et significative pour le secteur agricole. Ils avaient introduit une dérogation pour vendre les melons et les salades le dimanche sur le marché, ce qui n'était pas permis aux productions plus ordinaires : ail, navet, oignons. (...) Il était rigoureusement interdit d'exporter afin de préserver les provisions de légumes et de vigne des citadins. Il était également interdit d'exporter quelque semence que ce soit, née sur le territoire de Savone. (...) On y parle d'une certaine variété de chou très appréciée et demandée, et qui à Savone, était protégée de l'introduction des semences étrangères. »²⁰¹ Les mesures protectionnistes, l'organisation du marché de gros et l'activité maritime florissante, ont fait de Savone le siège d'un commerce d'agrumes, de fruits et de légumes très prospère, et grâce à quelques fabricants réputés qui travaillaient la violette, le chinotto et les fruits confits, l'industrie de la confiserie a largement contribué à sa réputation. Aujourd'hui, c'est une ville de services et de commerce, où le col blanc a remplacé le paysan, même s'il y a toujours le marché de gros.

201 Quaini, 1979 (p.62)



Ligurie paysages, Bordighera, savone, Albenga



B. Présentation des thèmes et espèces traités

Dans cette partie de l'étude, nous allons détailler les différentes plantes réparties en fonction des grandes familles d'usages que nous avons retenues. Il arrivera donc que certaines plantes se trouvent dans deux chapitres, voire trois pour la violette. En introduction, nous souhaitons développer quelques considérations générales sur la recherche ethnobotanique en Ligurie sur les usages traditionnels et contemporains des plantes en Ligurie du Ponant :



Introduction

Les recherches ethnobotaniques récentes, qui ont donné lieu à publication, visant à collecter les mémoires orales liées aux plantes ont été conduites principalement dans les vallées où on présume que ce qui peut rester de savoirs ancestraux a été plus épargné du fait de l'isolement des territoires ruraux. Sur le littoral urbanisé, les transmissions directes ont soit disparu, soit été influencées par des lectures ou les médias.

a. Aspects alimentaires, médicaux et domestiques...

Pratiques alimentaires anciennes de la paysannerie Ligurie

Quaini nous dit qu'autrefois, à Sanremo et sur le littoral, la base de la nourriture des travailleurs de la terre est le pain de froment, les vermicelles, les panisses de farine de pois chiches, riz, haricots et polenta de mélisse. La viande est réservée aux jours de fête, et pour les familles indigentes, une ou deux fois par an maximum. En condiment, on utilise : huile d'olive, tomate, basilic, etc. Les légumes sont mentionnés dans les habitudes alimentaires de Porto Maurizio ainsi que le fromage de brebis, figues sèches, lard, saucisse sèche, ail et oignon et aussi le « *stoccofisso* », stockfisch ou merluche. Comme l'usage est de rétribuer les journaliers, ils ne sont pas nourris, sauf chez certains propriétaires lors de la récolte des olives, où les repas peuvent être corrects.

« Le prix des denrées alimentaires a doublé en vingt ans alors que celui de l'huile d'olive, production locale majeure est resté stable, du fait de la concurrence de l'huile du sud de l'Italie après l'abolition des droits de douane en 1859. Il s'en est suivi une paupérisation des petits cultivateurs qui devaient acheter leur nourriture à un prix exorbitant sans pouvoir vendre leur huile en proportion. Tous ceux qui le pouvaient cultivaient le nécessaire sur leur terrain. On buvait du vin le dimanche, de l'eau en semaine, mais à certains endroits, l'eau potable n'était pas facilement disponible. Il arrivait qu'un seul puits doive fournir l'eau pour tout un village. »

Enquête généraliste de 2007 sur la récolte et la consommation de plantes sauvages

alimentaires actuelles en Italie : « The importance of taste. A comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy »²⁰² atteste de la cueillette de 26 plantes en Ligurie. *Beta vulgaris*, *Borago off.*, *Capparis spinosa*, *Centranthus ruber*, *Crithmum maritimum*, *Daucus carota*, *Foeniculum vulgare*, *Humulus lupulus*, *Hyoseris radiata*, *Origanum vulgare*, *Papaver rhoeas*, *Pinus pinea*, *Plantago lanceolata*, *Reichardia picroides*, *Rubus fucticosus*, *Sambucus nigra*, *Satureja montana*, *Sonchus spp.*, *Taraxacum off.*, *Thymus serpyllum*, *Tragopogon pratensis*, *Urospermum spp.*, *Urtica dioica*, *Santolina chamaecyparissus*, *Helichrysum italicum*, *Parietaria off.*

Dans les années 1990, le département de phytopharmacie de l'université de Pise a été à l'initiative de plusieurs enquêtes ethnobotaniques en Ligurie. Dans une étude²⁰³ réalisée entre 1996 et 1998 dans la basse vallée de la Roya et le val de Nervia, où 107 plantes ont été recensées et réparties en fonction de l'usage : 70 médicinales, 22 alimentaires mineures, 8

202 Journal of Ethnobiology and ethnomedicine, mai 2007

203 S. Maccioni et coll. 1999



plantes aromatisantes, 6 pour l'alimentation animale, 6 plantes commerciales, 4 vétérinaires, 2 pour usage domestique, 2 pour usage artisanal, 2 pour la pêche, 2 voluptueuses (d'agrément) 1 tinctoriale, 1 pour la liquoristerie, 5 pour les rites et les croyances, 16 dans les proverbes et 5 dans les fables. Les chercheurs notent dans leurs conclusions des usages en phytothérapie originaux, propres aux lieux de l'enquête, de certaines plantes, entre autres : *Artemisia absinthium*, et *Arundo donax* en tant que béchiques, *Cucurbita pepo* comme antinévralgique (et également *Solanum tuberosum*), quant à *Urtica dioica* c'est un fébrifuge. Le recours aux plantes à des fins médicinales s'applique principalement aux problèmes gastro-intestinaux ou à la sphère respiratoire. Ils déplorent le manque de moyen pour continuer les investigations de ces savoirs, et vérifier certaines données.

En 1930, Paolo Rovesti, citant Plin, sainte Hildegarde et Mattioli faisait l'apologie de la tradition italienne de l'herborisation dont il note l'importance économique potentielle pour les agriculteurs, et les industries connexes, et il s'inquiète par ailleurs de son recul dans la pharmacopée italienne.²⁰⁴ Il signale la singularité des usages d'aromatisation des eaux-de-vie dans différentes régions : alors que le génépi est caractéristique du val d'Aoste, en Ligurie on lui préfère la rue. Il déplore que la population des petits villages des Alpes ligures se soit réduite à un quart, alors que les bois regorgent de mousses, de champignons, de myrtilles et de framboises. Et le val de Stura est couvert de lavande, de thym et d'absinthe, et le col de Lana de belladone, jusquiame et autre hellébore, arnica et gentiane. Il envie la capacité des Français de s'organiser en petites coopératives scolaires qui popularisent la connaissance des plantes utiles. L'article est illustré de photos de femmes récoltant les fleurs d'oranger amer en Ligurie, pour la distillation ainsi qu'un champ de sauge sclarée à Pigna.

b. Aspects ornementaux

En 2009, sous la direction de Claudio Cervelli, le CRA de Sanremo a publié une contribution sur l'usage ornemental et paysager des plantes méditerranéennes autochtones²⁰⁵, dans laquelle on trouve une approche de type ethnobotanique, en ce qui concerne la relation contemporaine au végétal urbain, sous l'appellation de « phytogéographie culturelle ». Dans le chapitre sur les espèces du maquis méditerranéen, il note la prise en considération depuis les années 1970 des critères environnementaux -comme l'économie d'arrosage- dans la gestion des espaces verts, et le besoin actuel de se doter d'indicateurs écologiques. Les conséquences visibles sont la réintroduction de végétaux autochtones qui a conduit entre autres à substituer ou adjoindre aux arbres des plantes arbustives. Dans un autre chapitre sur la valeur ornementale et le rôle des plantes aromatiques, il note l'intérêt de certaines espèces herbacées pérennes qui ont aussi leur place dans les espaces verts urbains, entre autres : menthe, mélisse, hysope, origan, sarriette ou sclarée et qui possèdent de plus une haute valeur de stimulation sensorielle. Dans le même ouvrage, B. Francesca et F. Terioli abordent la dimension didactique d'éducation à la biodiversité des espèces autochtones, de par leur présence en milieu scolaire et urbain, en réponse à la nécessité de redonner aux enfants le contact et l'expérience de la nature dont ils ont été privés par la « virtualisation » du mode de vie.

204 Natura, N°8, 1930

205 Le piante mediteranee autoctone, 2009



En 2001 une autre publication étudiait la valorisation potentielle en usage ornemental de la flore spontanée des Alpes maritimes et ligures²⁰⁶. Ce projet Interreg II, dont l'objectif est « l'innovation et la diversification des cultures ornementales méditerranéennes » en matière de « fleurs coupées, rameaux à couper, potées fleuries et plantes pour la revégétalisation » concerne la zone de cultures de 4000 hectares à cheval sur la frontière franco-italienne. Il a été conduit par le Parco Naturale dei Alpi Marittimi et le Parc du Mercantour, en lien avec l'IRF de Sanremo et l'INRA. Parmi les 2600 espèces spontanées du territoire, une quarantaine ont été testées pour le feuillage coupé et des expérimentations de mise en culture ont été menées à partir du matériel génétique d'autres, aboutissant au test de commercialisation en 2000-2001 d'une dizaine d'espèces et variétés en pot au jardin botanique « Valderia » : *Gentiana* (5), *Sedum* (7), *Androsace sarmentosa*, *Lavanda* « hidecote », *Thymus pseudolaniginosus*, *Eryngium alpinum* et *planum*, *Calamagrostis villosa*, *Stachys pradica* et *officinalis*, *Digitalis grandiflora* et *Saxifraga arentii*. Des graines de graminées ont été aussi proposées à la vente.

206 Impiego ornamentale della flora spontanea delle Alpi Marittime e Liguri, 2001



Ligurie fleurs et feuillages coupés, laurier tin, ombrières ruscus, renoncules



1. Fleurs et rameaux à couper en Ligurie

Situation générale actuelle :

Le marché des fleurs coupées est en crise. La concurrence des pays émergents lui a porté un coup très rude entraînant une baisse vertigineuse des prix de vente, la détérioration du niveau de vie des classes moyennes européennes a accentué cette dégradation économique.

F. Gimelli²⁰⁷ qui dirige l'antenne de la région Ligurie au marché aux fleurs nous dit :

« Aujourd'hui, les marchés sont très compétitifs, nous devons savoir quelle est notre niche, et avoir des bons produits, nous avons des coûts de production élevés, nous avons un marché de bouquets mixtes, c'est intéressant mais chaque produit n'a pas une grande valeur, il doit

207 F. Gimelli, Sanremo - enregistrement audio



être acheté à un prix bas pour avoir une grande diffusion. Vous devez savoir ces choses, sinon vous ne pouvez pas travailler parce que vous ne comprenez pas le monde. » La modification des filières et des exportations, la réactivité aux courants liés à la mode, la diversification et l'inventivité ont constitué les modalités de réponse de tout un groupe d'agriculteurs qui est passé de la prospérité relative à une précarité parfois telle que la floriculture n'est plus que leur métier du week-end. D'autres cherchent comment partir de cette base pour développer une autre activité comme l'a tenté Gianluigi Roverio²⁰⁸ qui continue à cultiver des fleurs sur les terres de ses grands-parents mais pour les transformer en caramels, dont il doit lui-même assurer la commercialisation en distribuant dans le réseau des pâtisseries.

Enrico Sparago²⁰⁹, responsable du développement économique au marché aux fleurs de Sanremo, où passent encore 80% des fleurs coupées d'Italie, résume la situation en ces termes : « Il avait à peu près 5000 entreprises floricoles dans la province d'Imperia, y compris ceux qui ont encore le terrain de leur père, de leur grand-père, qui travaillent peut-être dans d'autres parties et qui font le conducteur de bus, et qui font aussi le feuillage, parce que le samedi dimanche ils vont le couper. Je pense que ça doit baisser parce que c'est de plus en plus difficile. Mais s'il y a des professionnels on peut encore continuer. » « Dans les années 70 on a commencé à avoir des problèmes phytosanitaires avec le fusarium, le tothrix, et aussi des problèmes de concurrence commerciale, parce qu'on commençait à produire des œillets au sud de l'Italie, en Amérique du sud, au Kenya, et c'était plus intéressant. On s'est tourné vers les roses et les feuillages. On a commencé avec le ruscus, le pittosporum, ces productions-là. Et maintenant il y a une troisième phase d'évolution. Ces dernières années, le prix du gazole a tellement augmenté que c'était impossible de chauffer les serres et beaucoup de gens ont décidé d'enlever les roses (...) Le feuillage, on peut le gérer à 2 ou 3 personnes, il n'y a pas de problème strict de date, ils ne sont pas fleuris. » Même s'il arrive 400 espèces environ sur le marché, « le principal, en termes de surface, ce sont les mimosas, les genêts, encore les roses, mais en baisse dramatique ces dernières années. » « Sinon les produits les plus travaillés, c'est sans doute les feuillages (...) le ruscus, le pittosporum, le viburnum installé pour la bouquetterie, renoncules, pavots, anémones. Ils ont eu une période de crise, maintenant on va recommencer parce qu'il y a des variétés intéressantes. » On observe, outre les tendances économiques liées à la globalisation, que les contraintes climatiques et les phénomènes de mode peuvent fragiliser certains secteurs. ». A cela s'ajoutent les goûts et les couleurs, très différents selon les pays, dont il faut tenir compte pour aborder les marchés : « En Allemagne, c'est normal d'avoir des bouquets verts ou bruns, en Italie, c'est horrible ! » Il défend la diversification des espèces cultivées qui permet de mieux affronter la concurrence que les monocultures, mais les mentalités doivent évoluer : « Ici, ce sont des petites vallées, et la tradition, si un producteur voit son voisin faire du calendula et ça marche bien il se dit l'année prochaine, je vais planter du calendula aussi. Peut-être qu'il est de l'autre côté de la vallée, il prend le soleil le matin et l'autre prend le soleil le soir, il y a toujours une différence. Nous avons la possibilité d'être très différents parce que nous avons des très petites entreprises, donc c'est facile de changer à chaque moment, mais il faut exploiter cette possibilité. » « Il y a 80 pays qui produisent des fleurs dans le monde. Pour la fleur coupée, le feuillage et la plante en pot. Nous sommes passés d'une situation de monopole, dans les années 50-60, de l'Italie et du sud de la France à une situation concurrentielle. Actuellement, malgré le dynamisme des acteurs, et la

208 G. Roverio (Le dolcezza de Billy), Sanremo- enregistrement audio

209 E. Sparago, Sanremo - enregistrement audio



mise en place d'un *cash and carry* (vente à emporter) correspondant mieux à la demande de vente en « flux tendu », l'énorme bâtiment du marché aux fleurs de Sanremo inauguré en 1990 doit abriter d'autres activités (congrès) au fur et à mesure que diminue le commerce des fleurs.

Evolution historique :

Il est dit de l'écrivain Alphonse Karr qu'il est l'inventeur de la fleur coupée. « Après le coup d'état de 1851, il s'était réfugié à Nice - encore italienne, et pour se distraire, il s'était mis à jardiner avec un certain succès. Lors de l'ouverture de la ligne de chemin de fer PLM, il eut l'idée d'envoyer à la capitale des bouquets de roses et de violettes accompagnés de maximes patriotiques. Ces bouquets ont fait fureur à Paris, et c'est ainsi qu'a commencé l'exportation de fleurs coupées. L'humble violette s'est transformée en variétés plus grandes et résistantes, et la petite rose thé a cédé la place à la Brünnner... »

« à partir de là, la côte d'azur française et la côte d'azur italienne allaient pourvoir en fleurs par trains spéciaux entiers tout le nord et le centre de l'Europe. »²¹⁰

Un autre événement déterminant s'est produit en 1874 lorsque « Lodovico Winter, qui venait de terminer la réalisation des jardins de Lord Hanbury près de Ventimille, a fait l'acquisition de terrains près de Bordighera. Sous le regard effaré des paysans, il a coupé les magnifiques oliviers et les agrumes existants pour se livrer à la culture florale. Voyant le bon résultat, les voisins lui ont emboîté le pas pour leur plus grand avantage. »

« Avant 1870, la condition agricole de la Riviera Ligure était dramatique ; l'oléiculture dévastée par la mouche, les vignobles décimés par le phylloxéra, la concurrence sicilienne et espagnole réduisant à rien les exportations de citrons. (...) La population a donc suivi le courant migratoire les travaux saisonniers vers la France. En travaillant dans des conditions similaires à leur propre terroir, les paysans qui avaient rapidement appris les principes de la floriculture en ont mis les principes en application dans leurs propres petites parcelles, transformant radicalement le foncier agricole et leur propre culture paysanne. »²¹¹ « Dès 1872, c'est le chemin de fer qui a dynamisé les relations avec l'extérieur, facilitant les échanges avec la France, et permettant le développement de la culture des fleurs à couper. Les premières se sont vendues à l'occasion de l'ouverture du théâtre du « Prince Amédée ». A Ospedaletti, la Società Fondaria Lionese a rationalisé la production et employé du personnel temporaire pour cultiver l'œillet et la rose.

« En 1960, l'œillet représentait quasiment les 3/4 des ventes et la rose 1/4. Le reste (chrysanthèmes, glaïeuls, tubéreuses...) faisait moins de 3% des ventes. Le temps de travail (en journées/an/ha) se calculait par type de production. Il s'échelonne de 2600 pour les œillets en serre froide et 2200 en plein air, 810 pour les roses en plein air et 1200 en serre froide, 540 pour les renoncules, palmiers : 220. On comptait en moyenne 10 à 12 personnes pour travailler un hectare, toute la famille étant mise à contribution, femmes et enfants compris²¹². La plupart des exploitations faisaient moins d'un hectare et une famille pouvait subsister avec 2000 à 2500 m² de terrain. Le coût du foncier était variable selon le lieu et s'il était ou non déjà dédié à la floriculture. Cela pouvait aller du simple au décuple entre Vintimille et Sanremo. »

210 Rivista italiana delle essenze e profumi, janvier 1921

211 Roberto Pizzio, 1962

212 confirmé par Mme Roverio, Sanremo - entretien



« Dans la circonscription de Sanremo en 1913-14, la superficie consacrée à la culture des fleurs s'étendait sur 20 communes et 800 hectares (...) 500 hectares en roses, 180 en œillets, 60 en violettes, 60 en acacia et autres. De ces 800 hectares, 700 se trouvaient en colline et une centaine en plaine. »²¹³ La filière de vente s'organisait avec les grossistes et les marchés aux fleurs où les producteurs écoulaient leur production. Le premier marché aux fleurs était à Ospedaletti, en 1892-93. Il était à la campagne, ouvert et alimentait un petit courant d'exportation. Il y en a eu plusieurs au début du 20^{ème} siècle, jusqu'à Albenga. Le marché aux fleurs de Sanremo, ouvert en 1922, est devenu rapidement le premier marché d'Italie. »²¹⁴

Liguria fleurs et feuillages coupés, mimosa, palmier, genêt



Espèces détaillées : Genêt, Mimosa, Œillet, Palmiers, Rose, Ruscus, Renoncule, Violette.

213 G. Vagliandasi, 1920

214 Roberto Pizzio, 1962



Ligurie fleurs et feuillages coupés, genêt



Genêt blanc (*Genista monosperma*)

Selon Carlo Mascarello²¹⁵ qui a effectué de nombreux travaux de recherche dans les années 1980 au CRA de Sanremo, le genêt blanc a été introduit à Ospedaletti au début du 20^{ème} siècle par la Société Foncière Lyonnaise, qui cherchait une culture de fleurs coupées adaptée à la période hivernale. Elle reste une culture marginale jusqu'après la 2^{ème} guerre mondiale où les floriculteurs opèrent des sélections de variétés pour allonger la période de production et sa prépondérance en termes de surfaces cultivées n'a fait qu'augmenter avec le temps. Les ventes s'échelonnent d'octobre à mars. Le genêt blanc est très spécifique à ce territoire qui cultive 90% de la production mondiale, essentiellement destinée à l'exportation (Allemagne). Une partie des fleurs (de moindre qualité) est colorée par immersion des tiges dans des

215 Carlo Mascarello, 2001 et 2002



solutions d'aniline, ce qui permet de les bonifier et de diversifier la production, mais toutes les variétés n'absorbent pas également bien la couleur.

Cet hiver (2010), les conditions climatiques particulièrement froides ont aggravé la situation. Selon Sparago²¹⁶ « Il y a beaucoup de production qui ne sont pas coupées, parce qu'il y a beaucoup d'exploitations abandonnées. Et aussi cette année. Ce sont des cultures de plein air comme le mimosa et c'est difficile de les programmer. Parfois c'est plus facile de les laisser que de les couper pour un prix trop bas. » « Quand il y a la production, il y a la vente pour les moments de fête. Il y a la vente pour Noël, Saint-Valentin, Pâques, mais la saison régulière, c'est difficile. » « Pour nous, en termes de surface cultivée, c'est la première espèce. C'est presque sauvage maintenant. Le problème c'est qu'ils ne sont pas très organisés. Il faut considérer que la différence entre le genêt et le mimosa, c'est que la plupart des genêts n'ont pas plus de 25 ans. il y a eu un très fort gel en 1985 et là, la plupart des plantes sont mortes. »

Claudia Rambaldi²¹⁷ nous a fait visiter ses terrasses de production, magnifiquement situées à Ospedaletti, et nous avons pu constater les difficultés que rencontre cette passionnée dont la mère était déjà « née dans un berceau de genêt » et qui a repris l'exploitation créée par son grand-père. Une des variétés porte d'ailleurs son nom : Rabassino. « Il y a 5 ou 6 sortes de genêts. Le précoce qui fleurit en novembre et puis décembre, janvier, février. Je cultive à peu près 20.000 m². Au-dessus, et là dans la commune de Bordighera il y a 5000 m² et 15.000 m² sur la commune d'Ospedaletti. Là il faut de la main d'œuvre, tout est à tailler. D'abord il y a eu le gel et puis des trombes d'eau et toutes les plantes se sont abîmées. La neige les a recouvertes pendant une journée, et puis le vent ; le vent cette année et la pluie. Ça c'est la production. Quand on les porte au magasin c'est ces rameaux. Ceux-là ont trop attendu, et ils ont continué à faire de la végétation. Ceux-là par contre, je n'ai pas réussi à les vendre alors ils sont restés sur les plantes. Ça, ça arrive quand il pleut trop, il ne fait pas de fleurs, de la feuille. Ça c'est bon à récolter pour la vente -maintenant c'est trop tard. C'est en fonction de la saison, c'est très important qu'il pleuve peu, spécialement en automne, et puis qu'il ne fasse pas chaud au printemps. Sinon ils fleurissent tous en même temps, et je ne réussis pas à cueillir, mais surtout à vendre, parce que la cueillette, on pourrait prendre un peu de main d'œuvre. Je ne le fais pas parce que j'ai peur de dépenser plus que ce que je gagne. J'ai commencé la saison à 10 euros. Au marché aux fleurs, aux grossistes, qui font leur négoce, aux commerçants. Et un mois après avoir commencé, vers Noël, on a eu 5 euros, 4 euros, je ne sais pas si c'est le problème de la crise, si il y a trop de production, si c'est passé de mode, je ne sais pas. Mais le prix est général pour tous. » « En 1967 ma mère vendait le genêt 4000 Lires. Avant, en janvier et février ils étaient les seuls producteurs de fleurs, mais avec la globalisation, l'ouverture des frontières et l'absence de taxes il en arrive de partout et les prix sont tombés. »

« Je pense qu'on est arrivé à un prix si bas, parce qu'il y en a trop qui se sont mis à cultiver (le genêt) par rapport à ce que le marché peut écouler. Ce n'est pas tant un problème de paysan, ce n'est pas si intensif. Avant on cultivait à Bordighera, Ospedaletti. Maintenant, à Camporosso, et de plus en plus vers la montagne. Ils payent peu parce qu'ils n'ont pas des terrains chers comme les nôtres. L'urbanisation en fait, ça va... » Elle fait face à de gros problèmes phytosanitaires, une sorte de « mal sec » qui détruit les plantes et contre lequel elle n'a pas trouvé de remède. Elle s'est fait une philosophie : « il y a un champignon l'*armillaria* qui fait sécher les plantes. C'est un champignon qui se propage dans la terre. C'est une façon de réduire la surface ! »

216 Enrico Sparago, enregistrement audio

217 Claudia Rambaldi, Ospedaletti-enregistrement audio



Mimosa

Dès le début du 20^{ème} siècle, les producteurs de mimosa font tout pour mettre en œuvre des techniques de forçage et de conservation qui vont leur permettre de compenser les aléas climatiques du plein air, et aussi d'étaler la saison de vente. « A Hyères, à Cannes, à Nice, à Taggia et ailleurs, dans l'intention de pourvoir les marchés étrangers en fleurs de mimosa depuis décembre, particulièrement pour les fêtes de Noël, on procède au forçage des fleurs. »²¹⁸ Les procédés étaient divers : de l'expérimental à la vapeur d'éther aux classiques bains de pieds à l'eau chaude, ou passage en serre chaude ombrée, au four ou caissons reliés à une chaudière... nous avons pu voir ce dernier dispositif -en usage du temps de ses grands-parents- chez une productrice²¹⁹. Côté conservation, la mise en chambre froide permet de retarder d'un mois la floraison. Selon Sparago : « *Les mimosas, ce sont des espèces différentes : Mimosa floribunda et les espèces traditionnelles. Ici, bien installé. Le mimosa, pour le marché italien, c'est seulement le 8 mars* » (pour la journée de la femme. Il semble que ce soit une tradition relativement récente.) « *Le reste de l'année, on ne sait pas qu'il y a du mimosa. Le « Gaulois » et « Clair de lune » on va le couper pour ce jour-là. Le « Floribunda » on va le cultiver plus ou moins à la saison du genêt mais c'est 100% pour l'exportation.* » Les autres variétés souffrent trop du transport. En 1932 des pépiniéristes proposaient aux floriculteurs un choix de 21 variétés greffées de 2 ans, et 3 autres variétés sur greffes de 1 an ainsi que 9 variétés différentes (franches) issues de semis, dont le *Dealbata* et *Floribunda*. Au début des années 1940²²⁰, les importantes surfaces cultivées ont stimulé l'expérimentation sur d'autres usages, notamment l'action vitaminique du pollen d'*Acacia dealbata*, riche en provitamine A. Actuellement, un floriculteur²²¹ de Sanremo, qui s'est diversifié en confiserie, utilise le *Floribunda* pour confectionner des bonbons et des confitures biologiques.²²²

Œillet

S'il a disparu des boutonnières depuis fort longtemps, l'œillet garde l'aura d'une fleur qui fut longtemps omniprésente, accompagnant nombre de célébrations, comme allant de soi. « L'œillet est apparu vers 1892 dans les cultures côtières, très précisément à Ospedaletti. Il s'agissait des œillets remontants, d'une variété améliorée par de nombreux croisements et sélections. » En 1911²²³, au marché aux fleurs de Vintimille-Ospedaletti, il s'en vendait 22 variétés et en 1924,²²⁴ c'est de loin la fleur la plus cultivée entre Vintimille et Imperia par champs entiers, blancs, rouges, jaunes ou aux teintes mélangées. A Sanremo, le cavaliere Aicardi est connu comme le *Mage des œillets*. Il a été capable d'obtenir un œillet mi-blanc, mi-rouge et un autre blanc pur d'un diamètre de 20 cm, et tant d'autres aux parfums subtils. Plus de mille floriculteurs les cultivent plus « démocratiquement » et parviennent à en amener dans les gares ligures cent quintaux par jour ce qui représente 500.000 fleurs. Sur la seule commune de Vallecrosia (12 km² et 3500 habitants) on produit plus du sixième des

218 L'agricoltura ligure, nov. 1911

219 Claudia Rambaldi- Ospedaletti, enregistrement audio

220 La Costa Azzura agricola floreale, août 1942

221 Gianluigi Roverio-Sanremo, enregistrement audio

222 G. Roverio (Le dolcezze de Billy), Sanremo

223 Rivista L'agricoltura Ligure, mars 1911

224 adapté de G.Micheletti, Rivista italiana delle essenze e dei profumi, dec. 1924



œillets de Ligurie, et il a été décidé de faire un marché d'été. En l'espace d'une heure, on y vend jusqu'à 120.000 œillets (25 quintaux). Les 120 à 150 participants disposent devant eux une boîte de 1000 œillets recouverte d'une toile ou d'un papier et quand le sifflet retentit, à 8H30 précises toutes les boîtes se découvrent et le parfum envahit le marché. Une heure après, les voitures les emmènent rapidement à destination, chez les fleuristes des grandes villes. Ce qui est sûr c'est que si chaque fleur est payée 10 centimes au producteur, ce luxe coûtera au moins une lire au client final à Milan ou Turin. NB: on a pratiqué l'extraction d'essence d'œillet à Vallecrosia du fait de la disponibilité de matière première et de matériel.

L'évolution actuelle selon E. Sparago²²⁵ : « Dans ces années-là (vers 1970) 50% de la production c'était des œillets. Maintenant les œillets, c'est très marginal. Nous avons assisté à deux ou trois grands changements, que je me souviens. Il y avait les œillets dans les années 60-70, c'était la production la plus importante. Et Sanremo c'était au top pour la production, la recherche, les pépinières, les obtenteurs de variétés. »

Palmiers

Comme nous l'avons vu dans le chapitre historique général, la culture des palmiers pour la fourniture de rameaux à couper, se faisait à Sanremo et Bordighera où il y avait déjà 10.000 palmiers en 1890²²⁶ et l'enquête agricole de 1913-14 fait apparaître les cultures de *Phoenix canariensis* pour les rameaux à couper. Le paysage littoral est encore très marqué par la présence de nombreux palmiers dans l'espace urbain et les jardins. On en produisait de deux sortes : la palme blanche dite « romaine » ou « catholique » se vendait pour les célébrations pascales. Les palmes coupées étaient travaillées et prenaient la route de Rome, mais aussi de Livourne, de Civitavecchia, de Gaeta. L'autre sorte de palme, jaune verdâtre, dite « hébraïque » se vendait pour les fêtes juives des Cabanes et des Tabernacles. Elle s'exportait beaucoup en Allemagne. Il existait aussi des pépinières de palmiers où se fournissaient les particuliers désireux d'en agrémenter leur jardin. Claudia Rambaldi, productrice de genêt à Ospedaletti, vend aussi des rameaux à couper de palmiers en complément d'activité. Le *Phoenix* pour les fêtes de Pâques et le *Chamaerops humilis* « pour les couronnes et les petites décorations ». C'est une production marginale, car les prix du marché ont chuté de façon importante. « Elle (sa mère) vendait les palmes des phénix au marché avant pour 1000 liras la pièce, et maintenant ils coûtent 50 centimes ».

Rose

Nous avons développé d'autres aspects de la rose au chapitre sur les plantes à parfum. La rose, si elle a été l'un des fleurons de la floriculture ligure, mais elle a subi d'importants revers, surtout après que les coûts de chauffage des serres ait précipité l'abandon de ce mode de culture. Mais de petits producteurs ont continué à se maintenir envers et contre tout. « A la fin du 19^{ème} siècle, les jardins des villas littorales regorgeaient de variétés de roses hybrides, fruits du croisement avec des roses d'orient arrivées en Grande-Bretagne et passées en France et en Italie. Leurs noms : « Safrano » « Marie van Houtte » « Maréchal Niel » « Paul Neyron » « Captain Cristy » suscitent la nostalgie. »²²⁷ En janvier 1932 la revue

225 E.Sparago, Sanremo-enregistrement audio

226 Gianluca Vinci, 1995

227 Roberto Pizzio, 1962



La Costa Azzura Agricola Floreale propose aux floriculteurs 22 références de rosiers buissonnants pour la fleur coupée. Dans les années 1940, malgré la guerre, l'engouement pour l'hybridation se poursuit, et on peut lire sous la plume d'un agronome à propos d'une nouvelle rose baptisée *Rosa Liguria* : « Si nous n'avons pas encore pu diffuser de variété de rose, c'est certainement à cause du manque de moyens humains et de terrain approprié, car nous avons quelques variétés de mérite sûr pour la fleur coupée, variétés que nous avons multiplié avec nos faibles moyens, comme nous avons pu. La rose ligure a été sélectionnée parmi les milliers que nous avons obtenues dans notre jardin... » ²²⁸

Renoncule

Selon Enrico Sparago²²⁹, technicien au marché aux fleurs de Sanremo, la culture de la renoncule est la conséquence d'une adaptation principalement économique, pour tenter de réduire les coûts de production, en choisissant des plantes plus rustiques et plus faciles à conduire. « Maintenant on travaille beaucoup avec les renoncules et d'autres cultures qui sont moins thermophiles et surtout qui demandent moins de main d'œuvre. »

Mais il reconnaît que la tendance à se focaliser sur très peu d'espèces fragilise le secteur car les marchés sont volatiles et influencés par la mode. « Les renoncules, je dis toujours, le jour où en Chine on décide de planter deux cents hectares de pivoines pour essayer, les renoncules c'est foutu. Si on se focalise seulement sur un produit. » Nous avons rendu visite à un producteur de renoncules à Vintimille, le samedi de Pâques. Ses serres magnifiques étaient encore aux deux tiers en fleurs. Il n'avait pas tout ramassé parce que les prix étaient trop bas, et sa production a été perdue. Les conditions climatiques cette année (froid et nuageux) ont fait que la production n'est pas arrivée au bon moment, et de nombreux clients ont préféré des orchidées.

Claudia Rambaldi²³⁰, productrice de genêt porte un regard critique sur l'évolution du marché : « En Italie, on ne savait pas ce que c'était les renoncules, mais le marché aux fleurs de Sanremo vit du genêt et des renoncules. Ça n'a pas de sens. Mais les Italiens ne savent pas ce que c'est, les renoncules, elles vont en Suisse, en Allemagne. Les Italiens achètent les fleurs de Hollande, les roses qui arrivent du Kenya, du Maroc, de partout sauf les nôtres. »

Ruscus

Il existe un ruscus spontané en Ligurie²³¹, le *Ruscus aculeatus* ou *pongitopo*. Il trouve son habitat naturel dans les forêts de chênes persistants, mais peut également se plaire dans les forêts de feuillus, plus fraîches. On le trouve depuis la mer jusqu'à 1000 mètres d'altitude environ. Il a des cladodes plutôt petites et pourvues d'une épine apicale, à la différence du *Ruscus hypoglossum*, plus rare à l'état spontané, et dont on appelle la variété cultivée : ruscus israélien qui est recherché par les fleuristes hollandais. Le ruscus italien est le *Danae racemosa*. Il était déjà cultivé au début du 20^{ème} siècle à Sanremo²³². Cette espèce originaire des sous-bois craint l'exposition directe aux rayons du soleil, et l'utilisation d'ombrières est indispensable. En outre, la plante est sensible à de nombreux problèmes

228 La Costa Azzura, juillet-août 1942

229 E. Sparago, Sanremo-enregistrement audio

230 C. Rambaldi, Ospedaletti-enregistrement audio

231 Valori e rarità della flora ligure, 2005

232 G. Vagliandasi, 1920



phytosanitaires, et sa culture s'accompagne souvent d'intrants peu compatibles avec des pratiques écologiques. Il demande moins de main d'œuvre que les fleurs coupées, mais il est aussi sensible aux aléas climatiques car il a besoin d'une période de froid pour prospérer. Si l'hiver est trop doux, il se produit un phénomène appelé « la gelée chaude » qui entraîne le même dommage que le gel sur les fleurs²³³.

Violette

Nous avons aussi abordé la violette dans la partie historique et aux chapitres consacrés aux plantes à parfum et aux plantes alimentaires. La violette a fait la prospérité et la réputation de Taggia, où il y en avait 57 hectares en culture en 1913-14. Elle a pu compenser en partie les pertes de la principale activité, la viticulture, mise à mal par le phylloxéra. Vers la fin du 19^{ème} siècle, outre la parfumerie, elle était envoyée chez les fleuristes de Milan, Turin et Nice. Mais les coûts de production et l'épuisement de la terre ont réduit considérablement cette culture qui n'a plus guère de débouchés à offrir, alors que les « petites marchandes de violettes » appartiennent à l'imagerie un peu nostalgique du passé.

2. Plantes aromatiques et alimentaires en Ligurie

Situation générale actuelle : Dans ce chapitre, nous avons regroupé toutes les plantes qui sont consommées ou susceptibles de l'être, aussi bien sauvages, cueillies en milieu naturel, que cultivées : les légumes et les aromatiques qui se partagent le territoire et s'y sont succédées. Le marché des aromatiques est essentiellement celui de la plante aromatique en pot. Il est très concentré sur la plaine d'Albenga et se caractérise par une haute technicité et des volumes importants. Un millier producteurs produisent environ 100 millions de pots par an, souvent sur moins d'un hectare et généralement associé à une production florale (marguerites). Nous avons rencontré deux des trois plus gros qui commercialisent plus d'un million de pots chacun. La situation actuelle est celle d'une concurrence de prix sans merci sur les marchés de l'export, où la « niche » constituée par la bio peut constituer une opportunité de s'en sortir pour ceux qui ont un bon réseau de distribution. *« En fait à présent on vend à la moitié (prix) de ce qu'on vendait il y a dix ans, avec des coûts qui sont le double. La floriculture est déjà en difficulté et nous n'avons pas les structures qui correspondent au marché. C'est une évidence que c'était le seul moyen de rester en vie, loin de la masse ! »*²³⁴ La filière est en train de changer, elle se raccourcit au point que certains producteurs doivent chercher par eux-mêmes des débouchés directs, par exemple centrales d'achats de supermarchés suisses ou allemands. Il arrive aussi qu'une production 100% bio par conviction, doive être vendue sans certification dans les filières ordinaires. Les questions d'amélioration technique sont au premier plan, notamment le substrat, l'amendement, l'irrigation et la protection contre le froid. La production se fait essentiellement à partir de boutures, sauf pour quelques annuelles comme le basilic ou persil qui sont semées en minimottes.²³⁵ La production de biomasse est relativement faible, mais le basilic, l'aneth et la roquette représentent quand même (en 2005) plus de 3500 tonnes annuelles chacun, dans la

233 d'après E. Sparago, Sanremo-enregistrement audio

234 Antonio Bolla, Albenga- enregistrement audio

235 Maglia, Albenga- - enregistrement audio



circonscription d'Albenga. Considérant la demande en produits transformés de qualité à partir de plantes aromatiques, une étude a été conduite pour évaluer le potentiel de valorisation des zones agricoles marginales (espaces entre les oliviers, friches...) par la culture de plantes aromatiques biologiques en terre, soutenue par la région Ligurie et la coopérative oléicole d'Arnasco sur le territoire de la Comunità Montana Ingauna en 2001. La conclusion est que si l'on tient compte des coûts de terrassement et d'exploitation, vu le faible rendement des plantes la rentabilité est insuffisante. En conduite extensive, cela peut produire quand même un petit complément de ressources. Les cinq espèces étudiées étaient : fenouil, mauve, sauge, origan et basilic. Trois autres espèces avaient été sélectionnées (lavande, marjolaine et thym) mais la collecte des données n'a pas pu se faire dans le cadre prévu.²³⁶

Dans toute la région Ligurie, on assiste à la forte valorisation des « produits typiques ». Cette mise en avant est soit institutionnelle : par la chambre de commerce et d'agriculture pour des variétés potagères locales, les aromatiques, le basilic, soit du fait de regroupements et associations : le presidio Slow-food pour le chinotto, et d'autres productions qui concentrent les caractères identitaires à forte valeur ajoutée pour les productions locales. Les autres agrumes qui avaient connu un développement considérable ne représentent plus qu'une faible partie de la production agricole.

Le maraîchage est destiné à la consommation locale. Il existe un courant d'intérêt pour les variétés anciennes et le renouveau d'une consommation de plantes sauvages de la part de populations urbaines jeunes, sensibilisées aux pratiques environnementales.²³⁷ Mais les milieux propres à la récolte des plantes alimentaires spontanées sont très limités dans la zone côtière de la Riviera où l'urbanisation les a largement absorbés. Cette problématique a été évoquée plus en détail par Clémence Chupin qui vit à 500m d'altitude dans les collines et a signalé également la perte de biodiversité due aux pratiques culturales dans les oliveraies. Elle commence à vendre des aromatiques en pot en direct dans les foires et marchés et envisage la création d'un conservatoire des plantes spontanées.²³⁸ Il n'y a plus du tout, non plus, de production semencière locale, le manque d'espace, la rotation longue due au cycle de fructification et la perte de débouchés locaux du fait de la mutation du maraîchage en ont eu raison.²³⁹ Nous avons rencontré un floriculteur transformateur qui s'est lancé dans la confiserie : Gianluigi Roverio continue à cultiver les terres de ses grands-parents à Sanremo et fait des bonbons, des pâtes de fruits et des caramels biologiques avec ses fleurs (mimosa, rose, jasmin, géranium ...) pour la fabrication desquels il a inventé un processus breveté.²⁴⁰

Evolution historique : Des études médiévales antérieures à 1405 du district de Porto Maurizio (Imperia) il ressort la grande variété de productions : « *Uvas, persica, pompisca, celexias, mesicas, maigdolas, melgranos, citronos, olivas, cicera, lentes, fabes... caules, poros, gesse vel alia spinatia, cucurbitas, melona, cucumera, bledas, braxia silve alica ortalia, blava sive spicus tozellae, herbam, foliacam et quacumlibet aliorum fructua* » qui modèlent un

236 collectif Arnasco, 2003

237 www.ethnobiomed.com journal of ethnobiology and ethnomedicine, 2007-3.22

238 Chupin, Pontedassio - enregistrement audio

239 Bonfiglio, Albenga - enregistrement audio

240 G. Roverio (Le dolcezze de Billy), Sanremo



paysage de petites parcelles imbriquées. La forte émigration d'Orneglia (vers la Provence et la Corse) laisse supposer que la vigne et les oliviers de bord de parcelles ne suffisaient pas à nourrir la population.²⁴¹ »

En 1934, on lit dans « *La Provincia di Imperia* » au chapitre sur l'herboristerie²⁴² : « Depuis une décennie, non seulement la province a quasiment fait des miracles en floriculture, mais elle a aussi beaucoup fait en herboristerie, car si la recherche au sujet des plantes aromatiques et médicinales remonte à des époques très lointaines, ici, on ne les a jamais négligées, tant dans les usages familiers que dans la cuisine. (...) le désir de connaître les plantes aromatiques est de plus en plus commun, avec le besoin de les utiliser dont il découle. Il n'y a pas de femme dans nos villages de montagne qui ne sache choisir et doser toutes ces plantes qui croissent au détour de leurs montagnes. Et si les fermières de la plaine se limitent à l'utilisation du céleri, de la cannelle (!!!) et de la moutarde, elles ne sont pas rares celles qui agrémentent leur cuisine de ciboulette, carvi ou cumin des prés, d'herbe à Louise ou verveine citronnelle (*limonino*), avec l'origan, très savoureux et stimulant dans les salades, le romarin excellent avec les rôtis, la sarriette (*Satureja hortensis*), ni exceptionnelles celles qui utilisent le cerfeuil, connaissent l'usage du laurier, de la sauge et du thym, qui sont parfaits pour faire ressortir les saveurs des mets, concourant à en faciliter l'assimilation. Il y a encore aussi dans la province de vrais herboristes - qui n'obtiennent le diplôme qu'en démontrant leur compétence en la matière- et qui commencent à seconder l'utilisation de notre précieuse flore montagnarde et l'avantage qui peut résulter de son utilisation disciplinée. » Le Professeur Guido Donte, rédige en outre les recommandations suivantes « Il est nécessaire d'obtenir plus encore de la culture des plantes aromatiques et médicinales, ce qui découlera de l'intensification, en particulier de la lavande, du thym, de la mélisse, de la camomille, de la menthe, de l'origan, et en instituant des cultures nouvelles comme la belladone, la digitale, la jusquiame, et le pavot -dont il a été démontré que les quantités d'opium sont similaires à celles obtenues en orient, la teneur en morphine arrive même à 17% et les graines contiennent de 40 à 50% d'huile-, de pyrèthre et de stramoine. Mais il faudra aussi augmenter le travail de la lavande, du myrte, du thym, de la sauge sclérée, vu le patrimoine de plantes officinales, à essence et médicamenteuses que possède la province, et qui attendent une meilleure valorisation, et qui serait un progrès certain pour l'activité des petites montagnes de la province d'Imperia qui n'enorgueillit déjà du primat de la distillation de la lavande, initiée en 1850 à Castelvittorio par Stefano Maria Rebaudi sur les monts de Carmo Langan, en même temps que celle de la menthe et autres plantes aromatiques spécifiques de ces monts. »

241 Quaini, 1979 (p.49)

242 La provincia di Imperia, 1934 (p.419-420)



Ligurie plantes aromatiques industrielles à Albenga



Espèces : Basilic, Bourrache et autres herbes à manger, Hélichryse, Légumes, Marjolaine, Mélisse, Menthes, Origan, Romarin, Rose, Rue, Santoline, Sarriette, Sauge, Thym

Basilic

Ses origines géographiques lointaines sont l'Asie tropicale et l'Afrique, mais il était déjà connu des Grecs et des Romains, mentionné par Pline l'Ancien. L'étymologie en fait une plante « royale ». Depuis plus de 150 ans, la notoriété du basilic s'est tellement développée, qu'il est devenu l'emblème de la région Ligurie, avec le fameux « Pesto Genovese » et toutes ses variantes locales. *L'enciclopedia agraria* de 1957²⁴³ note que le basilic était aussi cultivé l'hiver en serres chaudes, en marge d'autres cultures (asperge, tomate et courgette). Cette plante a déjà fait l'objet d'un important programme de recherche au CERSAA d'Albenga et la

243 Enciclopedia agraria italiana, 1957 (p.784)



région Ligurie lui a consacré une publication en 2000²⁴⁴, couvrant la caractérisation variétale, la reproduction, les éléments phytosanitaires et aussi l'aspect plus « ethnobotanique » de l'origine mythique, des représentations et des usages. Nous avons interrogé Giovanni Minuto pour comprendre les questions de variétés et de dénomination. « C'est une production DOP (dénomination d'origine protégée). C'est important pour cette région de Ligurie. C'est 50% de toute la production de la Ligurie, avec la province de Savone. Vous devez penser que c'est une production très riche et très importante. L'historique du basilic en Ligurie n'est pas très ancien, il est présent depuis le 15^{ème} siècle ; en effet le basilic n'est pas une espèce locale naturelle de Méditerranée. Il vient de l'Inde et du sud-est asiatique. Quand il est arrivé en Ligurie, il a trouvé des conditions importantes. Nous avons pu démontrer à la commission européenne que de Sanremo à Sarzana - ce sont deux villes un peu frontière- il y a la présence en quantité vraiment élevée de terpénoïde, c'est une substance aromatique qui s'appelle trans-alpha-bergamotène. Cette substance est vraiment prépondérante parce que si nous allons par exemple à Menton ou à Nice, ou de l'autre côté à Pise ou Massarosa où il y a des productions importantes de basilic, le pourcentage de cette substance se réduit de 35-40 % à 1%, donc il y a vraiment une différence. » « C'est important cette variation parce que ce n'est pas seulement un problème de variété. Nous avons fait cette étude en cultivant une seule variété dans différents milieux, en France, en Italie, en Ligurie et d'autres endroits en Italie, en Israël, et en Espagne et nous avons pu voir la différence. En éliminant la variable variété, c'est une combinaison de terrain, d'atmosphère et de conditions de culture qui sont les plus prégnants pour cette espèce, quelle que soit la variété. Mais c'est sûr que si nous prenons une des cinq variétés historiques de la Ligurie nous arrivons à 60% de trans-alpha-bergamotène pour cette variété. » « Elles n'ont pas de nom spécial, ce sont les noms des producteurs, par exemple la variété « Belgrano » ou la variété « Carnoli » un pays au-dessus de Gênes. Ce sont des noms territoriaux. La chose curieuse si nous prenons l'arc de la Ligurie, il y a Gênes qui était la base, la zone la plus fameuse de production du basilic, nous pouvons trouver à Diano Marina, entre Sanremo et Albenga une production importante de basilic parce qu'à Gênes ils n'avaient pas suffisamment d'espace pour faire la production des semis. Alors les producteurs de Gênes ont migré dans une plaine, à Diano et Albenga pour faire les graines. Ils ont pu vendre à nouveau les graines aux Génois. Aujourd'hui il n'y a plus rien, parce que dans les années 80 du siècle passé il y a eu la fusillia, une maladie qui a dévasté complètement la production de graines. C'est un pathogène qui s'est mis à travers les graines. Aujourd'hui, à Diano et Albenga on n'a plus la production de graines mais la production de basilic pour la consommation. » Par ailleurs, le CERSAA poursuit un programme de recherches pour la biodiversité, afin que la production de semences (actuellement achetées hors région et à l'étranger) puisse trouver à nouveau sa place en Ligurie. En 1997, il se cultivait plus de 400.000 m² (40 Ha) de basilic en Ligurie dont 60% en plein champ et le reste sous serre, cette culture représentant des parcelles d'un peu moins de 5000 m² par exploitant. Une bonne partie est destinée à la fabrication du « pesto ». Il semble que ce condiment à base de basilic, d'ail et d'huile d'olive ait été attesté pour la première fois en 1848. Au 19^{ème} siècle, le persil, la marjolaine s'y ajoutaient ou remplaçaient le basilic, et nombre d'autres ingrédients on pu y trouver au gré de la fantaisie des cuisinières. Il en a été récolté des dizaines de recettes lors d'une enquête réalisée dans le val Graveglia, et Valle Scriva, chacune donnée pour la « vraie recette »²⁴⁵. Dans les familles, on dit que pour garder une

244 collectif, Il basilico, 2000

245 Sergio Rossi 2008 (cité par Bugiardino 2010) www.civiltatorchetta.it



belle couleur verte, il ne faut pas couper les feuilles mais utiliser les jeunes plants entiers, racines comprises.

Le basilic a d'autres applications que la cuisine, notamment après distillation, l'huile essentielle est utilisée en aromathérapie et en parfumerie, mais les exigences seraient difficiles à faire coïncider avec les contraintes de culture et les coûts d'exploitation en Ligurie.

Bourrache et compagnie ... les bonnes herbes à manger ou « *erbe mangerecce* »

La présence commune de la bourrache comme légume sur les marchés ligures est le signe de la continuité de son usage dans la cuisine locale. Nous l'avons trouvée dans quantité de recettes dites « typiques » : tourtes aux herbes « *torta verde* », raviolis, farces diverses et soupes. Il s'en est produit 1000 tonnes en 2005 dans le pays d'Albenga²⁴⁶ où en mélange avec scarole, blettes et marjolaine elle sert à fabriquer des raviolis verts.²⁴⁷

La bourrache a comme caractéristique d'être associée souvent à d'autres herbes sauvages communes ou « *erbette* » en salade au printemps, ou cuites : *Reichardia picroides*, *Sonchus oleraceus*, *Campanula rapunculus*, *Taraxacum officinalis*, *Hyoseris radiata*, *Cichorium intybus*, *Papaver rhoeas* et *Urtica dioica* auxquelles s'ajoute la *Beta vulgaris* et, selon les recettes, *Centranthus ruber*, *Sanguisorba major*. En Ligurie du Levant, on confectionne le fameux Preboggion (Prebuggiùn) dont la recette est donnée dans le livre « *Prodotti tipici* » édité par la région²⁴⁸. Parmi les plantes sauvages ou adventices très communes, la mauve (*Malva sylvestris*) est consommée en soupe, plat de verdure, garniture de tarte ou farce pour les raviolis. Les jeunes feuilles de pariétaire (*Parietaria muralis*) sont employées également dans ces usages culinaires. L'asperge sauvage (*Asparagus acutifolius*) très recherchée et vendue de façon significative dès la fin de l'hiver chez les maraîchers des grandes villes avait même suscité une proposition de mise en culture en 1925, ou de recherche pour la croiser avec l'asperge cultivée afin de bénéficier de sa précocité²⁴⁹. Les câpres (*Capparis spinosa*) sauvages sont également ramassés comme condiment ainsi que le Crithme maritime (*Crithmum maritimum*) : « On consomme les feuilles crues pour leurs propriétés apéritives et toniques. Pendant les longs mois de navigation à la voile, les marins les utilisaient pour leurs propriétés antiscorbutiques. Elles sont à leur mieux au vinaigre comme des cornichons. Les plantes contiennent des sels minéraux, de l'iode, de la vitamine C et des huiles essentielles. »²⁵⁰

Libereso Guglielmi²⁵¹ nous dit qu'au milieu du 19^{ème} siècle en Ligurie, on le faisait frire au beurre pour accompagner le poisson. On utilisait aussi les graines séchées en condiment. Il rapporte une conserve de fleurs de bourrache de 1655, selon la Reine Henrietta Maria : « Cueillez 150 grammes de fleurs de bourrache et mettez-les dans un mortier avec 300 grammes de sucre. Pilez jusqu'à obtenir une crème homogène. Conservez-la dans un pot bien fermé. Elle s'utilise pour accompagner rôtis et fromages. »

246 L'agricoltura nell'Albengese, nov. 2005

247 Silvio Torre, 1987

248 collectif, 2006

249 La Costa Azzura Agricola-Floreale, oct. 1925 (p.272-273)

250 A. Gastaldi, 2002

251 Libereso Guglielmi, 2008



Au cours de notre recherche, nous avons eu la chance de rencontrer deux femmes octogénaires, issues de milieux différents, et leur position par rapport à l'usage des plantes spontanées est assez tranchée. La première issue d'une bonne famille citadine de Savone raconte que sa mère (née aux alentours de 1900) considérait toute plante sauvage avec suspicion et ne les utilisait pas, sauf la bourrache car on la trouve au marché. « *Nous, les plantes sauvages... quand j'étais enfant, il y avait une espèce de roquette... le pissenlit en fait, avant qu'il soit en fleur. On le faisait en salade de temps en temps, mais ma mère n'était pas tellement d'accord qu'on aille ramasser des plantes sauvages. On n'avait pas l'habitude mais je sais qu'il y avait des familles qui le faisaient.* » Son mari issu d'une longue lignée de cultivateurs²⁵² témoigne qu'il était fréquent de transplanter des plantes sauvages (réputées plus goûteuses) pour les avoir à portée de main au potager : « *Il n'y a que les piémontais qui ramassaient ces salades sauvages mélangées. Ici on cultivait les salades. Le radicchio, la chicorée* ». L'autre informatrice²⁵³, née en 1925 dans une famille modeste de floriculteurs de Sanremo, connaît bien les adventices (elle racontait un usage dépuratif habituel de la pariétaire) et témoigne de l'usage régulier des plantes sauvages dans les périodes maigres (mauvaises années, guerre...). « *On était tous pauvres. Les gens avaient faim. Quand j'étais petite, il n'y avait pas grand chose à manger : des légumes, des légumes, des légumes ! la viande ? très très peu. Du lait de vache.* » Elle dit continuer à couper quelques salades sauvages à la saison, pissenlit surtout, mais son statut est si banal que c'est à peine s'il est considéré comme « sauvage ». Comme elle ne va plus dans la colline et qu'elle peut s'approvisionner en légumes au marché, les plantes sauvages n'ont plus guère d'intérêt pour elle. L'encyclopédie agraire de 1957 cite une bonne quarantaine de plantes consommables en « phytoalimurgie » ou aliments d'urgence selon le néologisme du naturaliste toscan Ottavio Targioni Tozzetti en 1767, repris par Oreste Mattiolo en 1918 dans son étude sur les plantes sauvages comestibles du Piémont.²⁵⁴ Dans une récente étude comparative de diverses régions italiennes « *The importance of taste...* » on a relevé près d'une trentaine de plantes sauvages consommées en Ligurie.²⁵⁵ La bourrache fait partie des « *Piante officinali italiane* »²⁵⁶ mais elle est peu demandée.

Hélichryse (*Helichrysum italicum*).

Cette plante spontanée très commune sur le littoral ligure est peu connue des habitants. Dans l'encyclopédie agricole de 1957, elle est pourtant donnée pour d'importants usages médicaux. C'est une plante condimentaire occasionnelle en Ligurie. Sous le nom de « *Rusmarin sarvego* » les feuilles sont utilisées pour aromatiser les plats. On le trouve plus délicat que le romarin. Les éléments de recherche sur l'hélichryse sont développés au chapitre sur les plantes à parfums.

Légumes (artichaut, asperge, courgette...)

La production maraîchère occupait autrefois toute la plaine d'Albenga et les environs de Savone. La pression de l'urbanisation a eu raison des terres cultivables à Savone, et la pression économique fait que la terre alluvionnaire fertile de la plaine d'Albenga est en

252 M. et Mme Minuto-Savone

253 Mme Roverio-Sanremo

254 enciclopedia ..., 1957 (p.1000-1005) - Mattiolo, 2001

255 www.ethnobiomed.com journal of ethnobiology and ethnomedicine, 2007-3.22

256 G.Lodi, 2001 (p.449)



grande partie recouverte de textile noir qui supportent les millions de pots de la culture des aromatiques « hors sol ». Le maraîchage local, dont les coûts de production sont assez élevés, ne peut concurrencer les importations de Sicile, d'Espagne et du Maroc. Il s'est réfugié dans des produits fortement « identitaires » soutenus par des D.O.P. et valorisés par les institutions, comme dans l'excellente plaquette des « Quattro d'Albenga » qui présente l'asperge violette, l'artichaut épineux, la tomate cœur de bœuf et la courge Trombetta. On y trouve des indications sur les origines de ces variétés, les conditions de culture et des informations économiques, ainsi qu'une bibliographie nourrie. En 2005 on a produit près de 9000 tonnes de tomates, 1100 tonnes de courge, et plus de 5 millions d'unités d'artichauts.²⁵⁷ Au marché d'Albenga et de Loano, nous avons rencontré des producteurs, qui privilégient la vente directe et la filière courte. A. Parodi à Finale note le regain d'intérêt pour des produits du pays qui ont du goût (comme ses carottes) et une clientèle qui reprend lentement mais sûrement l'habitude de consommer des produits de saison. Il existe des marchés de producteurs à Savone et Sanremo et dans la plupart des localités de moindre importance.

Marjolaine

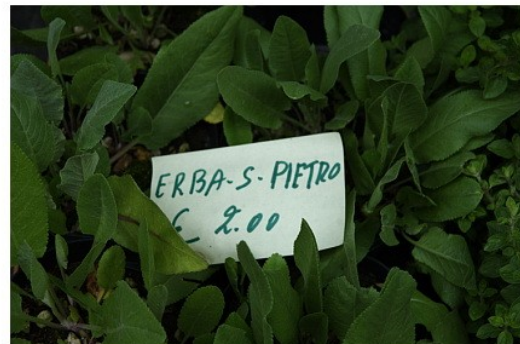
Originnaire d'Inde, d'Arabie et d'Égypte, la marjolaine a probablement été importée par les Croisés. La douceur habituelle des hivers fait qu'elle est quasiment subnaturalisée en Ligurie où c'est une plante très appréciée, utilisée dans plusieurs spécialités culinaires comme les raviolis verts. Elle trouve aussi sa place dans les liqueurs et d'autres applications odorantes. Marco Maglia la produit à Albenga, où il a de magnifiques pieds-mères : *« Ça c'est une marjolaine très importante dans la cuisine Ligure. Elle est utilisée surtout dans les farces, parce qu'elle modère le goût des œufs, elle fait l'équilibre. En Ligure, on l'appelle « Persiga », elle n'a pas un nom particulier sinon, Marjolaine. On fait des boutures, les plantes sont de meilleure qualité. Elles sont pluriannuelles. En procédant comme ça on a résolu beaucoup de problèmes, parce qu'elle est délicate. Comme ça on a une plante très lente et en les taillant plusieurs fois on obtient une belle plante. »* A Savone, Mario Minuto en a un exemplaire splendide dans son potager : *« Ces pieds de marjolaine ont vingt ans. Tous les ans je les rabats sévèrement. Je les ai toujours vus. Ils n'ont pas été semés, ni achetés. Il y en avait partout. Ma famille les a pris là où ils étaient. Les anciens ramassaient les semences partout. »*²⁵⁸

257 L'agricoltura nell'Albengese, nov. 2005

258 M. Maglia, Albenga et M. Minuto, Savone - enregistrements audio



Ligurie plantes aromatiques et alimentaires, légumes à Albenga



Mélisse, Menthe, Origan, Romarin, Rue, Santoline, Sarriette, Saugé, Thym ...

Toutes ces plantes familières sont vendues en pots et répertoriées dans les catalogues de producteurs d'Albenga, en partie pour la filière bio qui les destine à la consommation. Leurs usages sont détaillés dans la publication de la chambre de commerce de Savone, sous la plume bien documentée de R. Galbusera : « Aromatiche, belle, buone e di molte virtù ». Nous avons développé le romarin et la sarriette dans le chapitre des plantes à parfums, et certaines de ces plantes comme la Santoline ou la saugé ont souvent aussi des usages ornementaux.



Violette

Au milieu du 19^{ème} siècle, le confiseur génois Romanengo a été le premier à faire de la violette cristallisée. Au début, il se fournissait dans les petites exploitations locales, et à partir de la mise en service du chemin de fer en 1870, il se servait à Taggia. C'est ainsi que Taggia est devenu le centre de culture intensive de la violette (surtout des variétés de Parme et Vittoria) achetées par les confiseurs et les distillateurs pour la confiture et pour l'essence. D'après G.Roverio, autrefois les marrons glacés étaient surmontés d'une violette cristallisée. Le prix élevé de cette spécialité a fait disparaître la coutume.

Nous avons traité d'autres aspects de la violette dans le chapitre des « plantes à parfum. »

3. Les agrumes en Ligurie

Nous avons déjà vu que la culture des agrumes s'est implantée au 14^{ème} siècle sur la côte ligure. Grâce au développement de la marine de Sanremo, ce commerce est rapidement devenu la source majeure de prospérité économique. Dès le 15^{ème} siècle, un flux continu d'agrumes vers la Provence et le Languedoc est attesté. Ils étaient transbordés à Marseille pour être réexpédiés vers le Nord de l'Europe, Amsterdam, Hambourg et Saint-Petersbourg. Et c'est plus d'un million de citrons et oranges en provenance de Ligurie qui ont passé la douane à Rome entre 1452 et 1483. Au 17^{ème}, la culture monte encore en puissance dans la région de Sanremo et les marchands armateurs font tout pour conserver l'exclusivité de ce commerce lucratif. En 1662 le fameux « contrat Portelli » permet de stabiliser les prix pour un volume de 25 millions de citrons.²⁵⁹

De leur côté, les marchands génois exportaient des plants d'agrumes dans toute l'Europe, les pépinières étaient surtout concentrées vers la ville de Nervi. Parallèlement, on a développé en Ligurie l'industrie du sucre et la fabrication des fruits confits et des écorces d'agrumes confites. Bartolomeo Scappi avait déjà décrit la technique pour « travailler les peaux d'orange et de pommes avec le sucre et faire la marmelade » au siècle précédent, et en 1608 la recette de la confiture d'orange a été décrite par G.A. Ezzero. Au milieu du 18^{ème} Gualdo Priorato affirme que le parfum des agrumes de Sanremo est si puissant que les navigateurs le sentent déjà à 6 milles de la côte. Pendant tout le 18^{ème} la ville de Menton avait un directoire des citrons composé de 27 membres dont le rôle était de vérifier et surveiller la récolte et l'expédition dans les territoires limitrophes. De fortes gelées ont détruit presque toutes les cultures au 18^{ème} et les vergers ont été replantés au 19^{ème}. En 1871 le botaniste et « citrographe » Gallezio, qui vit à Finale Ligure vante leur productivité et la taille des fruits inégalées plus au sud, en Sicile ou en Andalousie. Autour de Sanremo, il y avait beaucoup de cédrats et de citronniers dont les fruits s'exportaient en France. Les cédrats pour la confiserie étaient cultivés sur la côte tyrrhénienne (Cosenza). La confiserie du cédrat était la spécialité de Livourne qui exportait surtout vers les Etats-Unis. La qualité des cédrats de Californie n'était pas aussi bonne et ne pouvait les concurrencer.²⁶⁰

Nous avons pris en compte les plantes alimentaires, et quelques éléments culinaires du Ponant ligure, à propos de laquelle Silvio Torre note la parenté et « l'influence -au moins jusqu'au 18^{ème} siècle- de la Provence voisine ... dont le Ponant ligure est un continuum, et aussi

259 d'après Carassale et Lobasso, 2008 (p.121-122)

260 Rivista italiana delle essenze e dei profumi, dec. 1924



du Piémont d'où débouchent les vallées alpines des pays de Savone et d'Imperia. » Il met en exergue un contraste fondamental entre les pratiques culinaires de Ligurie du Ponant issues de la paysannerie autarcique et des produits locaux, et celles de la métropole génoise dont les navigateurs marchands se sont tournés depuis des siècles vers l'Orient dont ils ont ramené quantité de produits et d'usages « exotiques »²⁶¹. L'aspect « plante à parfum » des agrumes sera abordé au chapitre suivant (4).

Agrumes : Bigaradier, Chinotto, Citronnier, Oranger

« *Esperidio* » est le nom générique que les botanistes donnent au fruit charnu (une baie à épicarpe et mésocarpe) caractéristique du genre *Citrus*. « Les fruits des agrumes sont le symbole de la prospérité car, là où on soigne l'arbre et les fruits, il y a de l'abondance. C'est pour cette raison que les fruits ont toujours été l'objet d'appréciation et on les a honorés en les plaçant dans les jardins célestes comme Les Hespérides là où seule une main de Dieu pouvait le voler pour nous les donner ». ²⁶² Dans une des versions de la légende du jardin des Hespérides, Ferrarius écrit que les trois sœurs chassées du jardin ont emmené chacune un fruit dans leur exil. Aréthuse a choisi la Ligurie à qui elle a offert le citron, Aeglé est allée au lac de Garde avec le cédrat et Hespéréthuse a choisi de s'établir en Campanie avec l'orange.

Le bigaradier (*Citrus aurantium*)

Très utilisé en parfumerie autrefois, mais trop amer pour être consommé nature, il trouve son usage dans les marmelades et boissons, limonades et liquoristerie. Il fait partie des plantes officinales italiennes.²⁶³

Le chinotto ou Bigaradier chinois (*Citrus sinensis* Risso)

Il est greffé sur bigaradier ou grenadier ou encore sur *Poncirus trifoliatus* Raf.²⁶⁴ (technique mise au point par Mario Calvino, pour lui conférer une meilleure résistance au froid). Autrefois, chaque agrumiculteur faisait ses greffes, et le recours éventuel aux pépinières semble assez récent. La première mention date du début du 18^{ème} siècle quand Chabrol signale dans son rapport que toutes les plantations de chinotto de Savone ont été détruites par le gel de 1709. Emile Sauvaigo²⁶⁵ précise qu'il « fournit à la confiserie des petits fruits désignés sous le nom de chinois. On les cueille lorsqu'ils sont encore verts et on les pèle avant de les confire. Sa culture est très développée à Savone, près de Gênes. Les feuilles sont petites et imbriquées dans les rameaux. » Il prête aussi le nom de bigaradier chinois à un autre arbuste, l'oranger à feuilles de myrte (*Citrus myrtifolia* Fer.) « espèce décorative, formant de jolis massifs par son petit feuillage dense, d'un vert foncé. Le fruit, de la grosseur d'une azerole, se confit quelquefois comme celui du bigaradier chinois. » La confiserie a vu le jour en 1877 avec l'établissement de Sylvestre-Allemend qui amenait à Savone le savoir-faire d'Apt. La pâtisserie Besio en poursuit la fabrication à ce jour. Le chinotto au marasquin a aussi été longtemps sur les comptoirs des cafés.

261 d'après Silvio Torre, 1987

262 d'après F. Calabrese, 2004.

263 Giuseppe Lodi, 2001 (p.419)

264 La Costa Azzura agricola-floreal, janvier 1932 (article faisant l'apologie du *Poncirus*)

265 E. Sauvaigo, 1929 (p.408-409)



Alessandro Parodi²⁶⁶ est installé à Finale Borgo, il vient d'une famille de paysans et il est membre du Presidio Slowfood. Il produit à petite échelle des légumes et des fruits « sans traitement » qu'il vend sur le marché local et transforme lui-même une partie de sa production. Il fournit aussi en écorce de chinotto une fabrique de boissons située dans l'arrière-pays à Callizano, qui vient de commercialiser en 2009 une limonade plutôt « haut de gamme » diffusée dans les cafés. Les chinotti sont mélangés à son verger d'agrumes, ce qui est une façon habituelle de les conduire. Il témoigne de l'évolution récente : « *Il y a vingt ans, mon grand père a replanté quelques chinotti ici, mais je me rappelle avant quand ça en était plein. Toutes ces terrasses étaient plantées principalement en chinotti jusqu'en 1940 à 50. Et puis il y a eu de fortes gelées et ils ont été détruits.* » « *Avant il y en avait partout depuis Albenga jusqu'à Varazze. Aux alentours de 1890 c'est à peu près 80% de la population qui vivait de cet agrume, qui le cultivait, qui le transportait et qui le transformait.* » « *On a vu dans les études que la zone principale c'était ici, parce qu'il y a eu des méridionaux qui l'ont porté en bas, en Sicile, le cœur des agrumes, mais ça ne fructifie pas bien. La plante est belle, mais elle ne porte pas.* » « *Cette variété-là est particulière. Il n'y a pas de pépins, et puis elle est très délicate. Alors que celle que vous avez vue chez les pépiniéristes, ils l'utilisent pour le parfum, en Calabre et en Grèce aussi, à feuilles de myrte. C'est le même fruit, mais une autre variété, différente de celle-ci. Vous voyez, il commence seulement à faire des fleurs.* » « *On peut le faire confit glacé, ou confit dans le marasquin, ce qui est la vieille recette de Savone. Avant, sur la côte, à Menton et d'autres endroits, il y avait les fabricants de confiserie.* » « *Il y a une essence très forte. La partie externe. Si on ne l'enlève pas, on ne peut pas travailler le fruit. C'est un processus très délicat. Il faut bien doser la quantité de peau qu'on enlève, et pour la saumure aussi qui va ramollir l'écorce. Nous, comme exploitation agricole, on a aussi un laboratoire là-haut, où on travaille tous les fruits. On fait de la marmelade et de la confiture de tous nos agrumes, même le chinotto, pour lequel on a eu le label Presidio Slowfood. Et puis on fait tout ça, selon le degré de maturité. Mûr, mi-mûr et vert. C'est une saveur extrêmement délicate pour les connaisseurs.* »

Le déclin de la culture du chinotto était déjà perceptible en 1941²⁶⁷ : « *C'est avec raison que les vieux agriculteurs du Savonais se lamentent de la décadence du chinotto, dont l'origine première est le refroidissement des derniers hivers* ». L'auteur fait l'éloge de ses ressources en parfum et en huile essentielle, et signale que les fleurs de chinotto sont recherchées par les fleuristes pour faire les bouquets de mariée. Pour ce qui est de la qualité des soins à apporter à cet arbuste, il fait allusion aussi à la légende qui dit : « *Il aura fallu toute la force d'Hercule pour décapiter le dragon aux sept têtes, pour libérer le jardin des Hespérides. Il faut bien comprendre que le dragon vaincu n'est autre que l'indolence... et quiconque s'en libère pourra être récompensé par des récoltes excédant le poids de la plante entière tant ils sont fructifères* ». Lorsqu'on lui pose la question de l'opportunité offerte par le chinotto dans le Finalese, s'il a de l'avenir, il ne se voile pas la face : « *Il me semble que oui. Si tu as un grand terrain et que tu peux consacrer 1000 mètres à ça, doucement, doucement, ça va, mais si tu ne plantes que ça et que tu as besoin de revenus au bout de deux ans ça ne peut pas marcher. La vigne c'est trois ans, les poiriers, pêchers un peu plus, mais là, la première production satisfaisante c'est au bout de dix ans. Je suis très sincère, il y a des jeunes qui disent on a des terrasses, on veut mettre des chinotti. Je leur dis, ça va seulement si vous pouvez attendre.* » On a recensé dernièrement environ 700 pieds de chinotti dans le Finalese, où se

266 A. Parodi, Finale Borgo, enregistrement audio

267 E. Astengo, Rivista l'Agricoltura Ligure - la costa Azzura, juin 1941



concentrent toutes les cultures actuelles. L'expansion urbaine de Savone ne leur a laissé aucune place, les habitations ont remplacé les vergers et là où se trouvaient les plantations de la famille de Mario Minuto, parmi les oliviers séculaires, il y a maintenant le viaduc de l'autoroute.

Le citronnier (*Citrus limon*)

Les données historiques relatives au citron ont été largement développées dans la partie introduction et dans l'évolution historique ci-dessus. L'exiguïté des parcelles et les coûts d'exploitation ont marginalisé une production autrefois florissante, même si « Au milieu du 19^{ème} siècle, les citrons de Vintimille étaient préférés à ceux de Menton et de Sanremo. En fait, la plus grande partie sont de la variété « Bignetta » de meilleure qualité d'acidité et résistant mieux aux longs voyages en conservant toutes leurs qualités. ²⁶⁸» A Finale, A. Parodi le constate : « *Les citrons arrivent d'Espagne, de Grèce à 0,32. Nous pour 0,32 on ne peut même pas les ramasser. L'eau coûte plus. Et on fait des quantités minimales. Notre territoire est ce qu'il est. On n'a pas des champs comme vous, de l'espace.* » Ce qu'il subsiste de production commerciale est vendu en direct sur les marchés à une petite clientèle qui apprécie la saveur et la qualité des produits locaux. A Savone, Mario Minuto (retraité) récolte encore : « *Comme agrume ici on avait des mandariniers. Pas seulement des mandariniers doux, un mandarinier qui a un goût particulier. Des citrons, beaucoup de citrons, cette année on a fait presque neuf quintaux. Je les porte au marché.* »

L'oranger

Avec ses fleurs enivrantes il est de l'ordre du paradisiaque. A la Renaissance, il est à l'honneur dans l'Atalante : « *Raggia davanti a l'uscio una gran pianta, che fronde ha di smeraldo e pomi d'oro* » (il brille devant la porte une grande plante dont les feuilles sont d'émeraude et les fruits d'or). La variété *Pernambucco* est perçue comme spécifique aux environs de Savone. Elle correspond aux goûts et conditions de cultures. « *Comme orange, on a le Pernambuco. C'est notre vrai oranger ligure* ». ²⁶⁹ C'est une variété d'orange navel (*Citrus washingtonia*). « Chabrol rappelle qu'avant 1782 « l'exportation annuelle d'oranges qui se faisait à Finale se montait à plus d'un million de fruits ». Les Finalais sont les premiers à avoir cultivé une espèce qu'on appelle « grana », un oranger franc dont la grosseur étonna même un noble palermitain au point d'envoyer une famille apprendre les techniques des Finalais. ²⁷⁰ »

268 Quaini, 1979

269 Mario Minuto, Savone - enregistrement audio

270 Quaini, 1979



Ligurie chinotto et autres agrumes



Plantes à parfum et cosmétique en Ligurie

Question de définition ...

Paolo Rovesti, en 1930 dans un article sur la culture des plantes aromatiques²⁷¹, note que « généralement, les textes confondent les plantes « aromatiques » et les plantes « à parfum » qui constituent deux classes substantiellement différentes fondées pour l'une sur « l'arôme », spécifique au règne végétal, qui s'adresse plus au goût qu'à l'olfaction, et le « parfum » commun aux trois règnes naturels qui n'est dirigé que vers la perception par l'odorat. Certaines plantes aromatiques servent pour la composition de parfums, et vice-versa certaines plantes à parfum servent pour la fabrication de liqueurs et condiments, ce

271 P. Rovesti, 1930, Revue Natura N°11-12 (p.17-22)



qui fait qu'il n'existe aucune séparation nette entre les deux groupes. » De plus « presque toutes les aromatiques sont aussi des médicinales ... ce qui les a fait regrouper sous l'appellation d'*officinales*. » La présente répartition, malgré ce qu'elle peut avoir d'arbitraire ou d'incomplet, permet plus simplement de regrouper les plantes par usage et filières.

Situation générale actuelle :

Les plantes à parfum ne constituent pas actuellement un volet significatif pour les producteurs de plantes en Ligurie. L'impression générale qui se dégage des entretiens est que si ces cultures peuvent exister, elles sont marginales en Ligurie, ou bien elles appartiennent au passé (la violette ou la fleur d'oranger par exemple). Tous se tournent vers la France et le pays Grassois qui sont détenteurs de ces savoirs, dans leurs représentations. L'industrie cosmétique Ligure est artisanale et utilise des matières premières importées d'autres régions ou de l'étranger.²⁷² Un de ces fabricants²⁷³ s'est montré très intéressé par l'étude et souhaiterait collaborer à des mises en valeur ultérieures d'extraits de plantes locales. Il utilise déjà des huiles essentielles (lavande, romarin, origan, basilic, rose) qu'il achète à deux producteurs locaux de la province d'Imperia²⁷⁴ qui -selon lui- distillent en quantité modeste.

Evolution historique :

C'est pendant la Renaissance que l'industrie du parfum s'est établie en Europe et les agrumes ont été un ingrédient précieux. La technique d'extraction de l'huile a été perfectionnée par les Arabes, cependant la valorisation en parfumerie de l'huile extraite de l'écorce et des pétales des fleurs d'orange est due aux Italiens. C'est en Sicile et à Naples que la mode a commencé et elle s'est développée ensuite dans toute l'Italie et l'Europe. De Saussure, naturaliste suisse, écrit en 1796 dans *Voyage dans les Alpes* : « à partir de Sanremo « la nature se ranime : on traverse des jardins remplis d'orangers, de citronniers et de palmiers de la plus grande beauté. C'est là que se prépare la meilleure eau de fleurs d'oranges et la meilleure essence de citron. »²⁷⁵ Dans les actes du congrès des « Comizi Agrari Liguri » tenu en 1880 on apprend qu'il existait déjà depuis quelque temps dans la zone d'Imperia une fabrique d'extraction des essences et des parfums. Il y est fait une proposition de promotion de la culture des fleurs à parfum, violette et *Rosa centifolia*, en complément des cultures florales existantes.²⁷⁶

En 1920, dans un ouvrage consacré au développement de la floriculture en Italie,²⁷⁷ G. Vagliandasindi consacre un chapitre détaillé à la floriculture pour la parfumerie en France, puis en Italie : « C'est bien peu de chose, comparé à ce que ça pourrait être ou ce que ça devrait être. Il s'agit principalement de fleurs spontanées ou de plantes cultivées pour d'autres buts (...) et sans réelle importance économique. » « Depuis longtemps, on exporte en France, à Nice, Grasse et Cannes, les fleurs d'oranger. » Il cite aussi les violettes, les roses, les feuilles d'eucalyptus et l'acacia, ainsi qu'une tentative de valorisation d'œillets pour la

272 Parfumerie Daphne et Erbolario -Sanremo, entretiens

273 Guido Varaldo

274 Distilleria Cugge - Molini di Triora et Azienda agricola Castellan - Vallebona

275 cité par Quaini, 1979

276 d'après Gianluca Vinci, 1995

277 G. Vagliandasindi, 1920 (p. 83-99)



parfumerie, mais le prix de vente couvrait à peine la main d'œuvre pour la cueillette. Il développe également la distillation de la lavande (essentiellement sauvage) dont il note la présence dans les montagnes proches de la frontière. Une quarantaine d'alambics à feu direct y étaient en fonction au début du 20^{ème} siècle. Le territoire alpin ne faisant pas partie de la présente étude, nous n'aborderons donc pas la lavande. La même année, Guido Rovesti célèbre la création de « La première fabrique italienne de matière première pour la parfumerie, la savonnerie et la pharmacie Giovanelli & C. de Taggia »²⁷⁸ portée par la conviction que la Riviera Ligure était dotée des qualités nécessaires pour s'affranchir un peu des productions de la parfumerie française. La distillation s'y pratiquait déjà, et des essais avaient eu lieu sur la flore spontanée et Taggia était l'un des principaux centres de production florale. « La fabrique était équipée pour l'extraction par solvant (fleurs délicates : violettes, jasmin, genêt), la préparation des absolues et des concrètes par concentration à l'aide de pompes hydropneumatiques, la distillation à la vapeur et alcoolique. La capacité était si grande que la firme pouvait traiter 1000 tonnes de roses sans préjudice aux autres productions. (...) Elle effectuait aussi l'extraction par enfleurage. » Cette initiative n'ayant pas trouvé de débouchés auprès des parfumeurs italiens, il semble que Giovanelli ait dû exporter l'essentiel de sa production, ce qui irrite l'auteur de l'article qui stigmatise l'intrusion des parfums synthétiques et regrette le temps de Catherine de Médicis où la suprématie des parfumeurs italiens était incontestée.

En octobre 1922, la revue *l'Agricoltura Ligure* fait état d'un tel insuccès dû au refus des fabriques d'acheter la rose de mai, que tous les agriculteurs veulent les arracher mais ne savent pas quoi replanter, dans l'ignorance des besoins futurs des parfumeurs. L'auteur rappelle les mesures d'incitation financière et la facilité de mettre en culture des plantes à parfums dans les anciennes oliveraies actuellement en friche.

En 1923, grâce à la pépinière de 6 hectares de la société Italo-Française de Vallecrosia, on produit quantité de plants de plantes à parfum : 345.300 tubéreuse, 15.000 Acacia farnesiana, 130.000 Rose de mai centifolia, 11.500 oranger amer, 85.000 jasmin destinés à la plantations dans les environs de Sanremo. Mais le scepticisme des paysans n'est pas vaincu²⁷⁹. En 1924 on note l'extraction marginale d'essence d'œillet à Vallecrosia. A cette époque, les huiles essentielles d'agrumes venaient surtout de Sicile et un peu de Calabre.²⁸⁰ En 1929, dans une étude consacrée à l'économie florale de la Ligurie²⁸¹, le Dr G. Ruati, note que « l'excédent moyen de la production florale -qui avait soulevé tant d'espoirs- n'apporte aucune contribution spécifique à la branche d'extraction pour la parfumerie et les essences, car les plantes cultivées pour les fleurs coupées ne contiennent que peu d'éléments parfumés ou aromatiques, (à part la rose Brunner et quelques variétés d'œillets). » « Les tentatives industrielles qui ont été faites à Taggia, Sanremo et Vallecrosia ont capoté du fait du manque de matière première à élaborer, et même l'utilisation de la flore indigène spontanée - lavande, thym - en période estivale n'a pas réussi à combler la déficience de la production. »

« Dans les vallées des torrents de l'Argentina, Armèa et Nervia, il y a des zones où la Rose de Mai et l'orange amère peuvent donner des produits excellents. Toutes les zones de

278 *Rivista italiana delle essenze e profumi*, janvier 1921

279 *Rivista italiana delle essenze e dei profumi*, oct. 1923

280 G.Micheletti, *rivista italiana delle essenze e dei profumi*, dec. 1924

281 Dott. G. Ruatti, 1929 (p.81-85)



Sanremo situées en pied de colline sont indiquées pour la culture du jasmin. (...) on pourrait cultiver des plantes aromatiques, médicinales ou pour la liqueur sur des terrains incultes ou abandonnés, ou encore dans les oliveraies. » En tout il n'y avait qu'une petite centaine d'hectares de plantes à parfum dans la province d'Imperia (rose et lavande).

Espèces détaillées : Agrumes (Bigaradier), Hélichryse, Iris, Jasmin, Mimosa, Romarin, Roses, Sarriette, Violette.

Agrumes (Bigaradier)

L'eau de fleur d'oranger est devenue populaire pour la toilette des dames au même titre que l'eau de jasmin ou de rose (dans le Decameron, Bocace, 1313-1375, cite l'usage de l'eau d'orange par les dames du temps, dès la pré-Renaissance). Matthioli fait l'éloge des parfums et dit que les fleurs d'orange dépassent celle des citrons et dit aussi que l'eau d'orange est précieuse comme médicament. L'origine de l'eau de Cologne remonte à la fin des années 1600. La première à utiliser l'eau des fleurs de bergamote a été la princesse Orsini, dame de Néroli dans le nord de Rome. Pendant longtemps le monde aristocratique a appelé cette eau « Essence de Néroli ». En 1690 Paolo Feminis émigre de Calabre à Cologne, en Allemagne, et commence la production d'une eau précieuse qui rencontre le succès dans la boutique de Giovanni Maria Farina en 1704 sous le nom de « Aqua Admirabilis » la célèbre eau de Cologne. Elle se compose d'huile de bergamote, de fleurs d'oranger, de Lavande et d'autres substances aromatiques jalousement tenues secrètes.²⁸² Dans le numéro d'août 1925 de la « Rivista italiana delle essenze e profumi » se trouve un sommaire de protocole d'exploitation d'essence de bergamote, de la récolte en passant par la déterpénisation et aux fraudes, jusqu'aux dispositions fiscales et à l'avenir du bergamotier. La première plante de bergamote aurait été produite en 1750 par un fermier calabrais. La production appartient semble-t-il au passé, si nous en croyons F. Gimelli « Ici nous avons eu pendant des années des grandes quantités de fleurs d'oranger pour l'eau de fleur d'oranger, des quantités « explosives » mais comme chez vous dans les années 1930. »

Hélichryse (*Helichrysum italicum*)

Une étude sur les constituants volatiles met en évidence la différence des composants, entre les deux sous-espèces qui poussent en Corse, en Toscane et en Sardaigne. Après distillation, la première *H. italicum* spp. *italicum* de provenance corse présente une prééminence des composés oxygénés (acétate de néryle, propionate de néryl, nérol...) alors que les huiles toscanes avaient des contenus plus élevés en hydrocarbures (α -pinène, β -caryophyllène, α - et β -selinènes). La deuxième, *H. italicum microphyllum* présentait par contre des caractéristiques similaires en Corse et en Sardaigne (acétate de néryle, nérol, propionate de néryl, linalol...)²⁸³. *Helichrysum italicum* fait partie du catalogue de production des plantes aromatiques et ornementales recensées en 2007 par la chambre de commerce de Savone²⁸⁴. De son côté, le CRA-FSO conduit des recherches et expérimentations variétales sous la supervision du Dott. Claudio Cervelli. Une fiche technique et agronomique réalisée grâce à un projet LEADER II est diffusée par la région

282 d'après F. Calabrese, 2004

283 Flavour and fragrance journal, 2003 ; 18 (p.487-491)

284 collectif, Piante in vaso, 2007



Vénétie, qui se propose de mettre en place une filière Hélichryse.²⁸⁵ Le centre expérimental de la plaine du Pô a identifié et mis en culture plusieurs sous-espèces d'*H. italicum*. En Vénétie, une sélection variétale non odorante et à très grosses fleurs, adaptée au bouquet a été développée (nous n'avons pu en obtenir le nom exact). Il s'agit d'approvisionner en bouquets une industrie cosmétique française. Ces bouquets d'immortelle jouent un rôle d'appel dans les vitrines et les rayons des boutiques de cette marque, qui à travers le monde, propose une gamme cosmétique à l'hélichryse composée à partir d'*Helicrysum italicum* de Corse.

La demande pour cette plante est en forte hausse pour les usages cosmétiques, ce sera abordé dans le chapitre des recommandations. Il existe un usage condimentaire marginal, cité au chapitre des plantes alimentaires.

Iris

La production de rhizomes d'iris (cultivé et spontané) est célèbre dans la région de Florence ou Vérone, où on en récoltait annuellement 1.250 tonnes²⁸⁶, et dont la France importait jusqu'à 350 tonnes (60 tonnes dans les années 1911-13). Nous n'avons pas trouvé de sources attestant l'existence d'une telle production en Ligurie.

Jasmin

Peu d'information pour la Ligurie en ce qui concerne l'usage du jasmin en tant que plante à parfum, en dehors de ce qui est mentionné pour l'extraction à la fabrique Giovanelli et des plants produits par la pépinière de Vallecrosia. Mario Calvino fait un article en 1940 relatant les expérimentations sur l'acclimatation depuis 1937 au centre de floriculture de Sanremo de *Jasminum polyanthum* (provenant du Yunnan et introduit par Lawrence Johnson aux serres de la Madone à Menton) et dont la croissance rapide et la floraison aussi spectaculaire que parfumée lui font recommander la plante, à laquelle il donne le nom de Jasmin chinois, en complément des variétés déjà cultivées de *J. grandiflorum* et *J. azoricum*.

Mimosa

Peu d'information spécifique sur le mimosa en tant que plante à parfum sauf la pépinière de Vallecrosia et la mention d'exportation en direction de Grasse.

Romarin

Dès 1920, le romarin est identifié parmi les plantes Ligures spontanées « à essence » ayant un potentiel en parfumerie. L'Italie en exportait 700-800kg selon le tarif douanier de l'époque, mais ni la variété ni la provenance ne sont spécifiquement mentionnées. En 1922 la revue *L'agricoltura Ligure* en fait l'apologie : « Même si nous ne cultivons cette plante que pour son usage domestique, ses applications très précieuses -encore trop ignorées de nos bons agriculteurs- ne doivent pas s'arrêter simplement à la cuisine, mais devraient s'étendre à l'avenir à l'apiculture, à l'herboristerie et tout spécialement à l'industrie très lucrative des essences de parfum (souligné dans le texte). Puisque la Ligurie est le jardin de toute la flore aromatique et médicinale d'Italie, nous devons faire fructifier ces conditions

285 Dott. G.Voltolina, 2001 (giorgio@erbe.it) www.venetoagricoltura.org

286 idem



environnementales extrêmement favorables en faisant une culture rationnelle de cette plante. Sur les emplacements des anciennes oliveraies où la stérilité et l'aridité du sol ne conviendraient pas à une autre culture, il est conseillé de planter du *romarin*. »²⁸⁷ Près d'Albenga, nous avons observé plusieurs parcelles ensauvagées d'anciennes cultures de romarin qui prospèrent naturellement.

Roses

Au début du 20^{ème} siècle, la Bulgarie avait le quasi monopole (9/10^{ème}) du marché de l'essence de rose, qu'elle extrayait de façon très empirique à partir de roses de Damas. Cette essence étant la plus employée, de nombreuses tentatives d'extraction ont été faites à partir de différentes autres variétés pour prendre des parts de marché.²⁸⁸

Selon Vagliandasini, dès 1909 des premiers essais d'extractions de parfums sont faits avec la production estivale (juin-juillet) des roses cultivées sur la Riviera Ligure pour les fleurs coupées, dont les variétés : Ulrich Brunner, Marie van Houtte et Paul Nabonnand et Mac Arthur, et la Rose de Mai en quantités minimales (Nervi). Le développement de cette pratique nous a été confirmé par une informatrice dont les parents s'étaient installés au milieu des années 1920 comme producteurs de roses et mimosa à Sanremo.²⁸⁹ Quelques alambics ont été également installés directement dans certaines campagnes pour la distillation. Mais l'Italie est surtout importatrice d'huile essentielle ou essence de rose, en provenance d'Allemagne (parfum synthétique !) de France et de Bulgarie où ce sont des parfums naturels (les statistiques ne les différencient pas).

En 1925, la rose Bulgare avait atteint des prix vertigineux et la rose de la Riviera (distillation de rose rouge Brunner) auparavant peu appréciée des parfumeurs finit par retenir leur attention. « Son parfum est plus éthéré et moins chaud, délicat et persistant. Les distillateurs de Grasse viennent la chercher en camion à Ospedaletti. Il est difficile d'évaluer le rendement, car on recueille une grande quantité d'eau distillée, mais on estime qu'il faut 4 à 5 tonnes de fleurs par kilo d'essence. Sa concrète de qualité excellente sert à couper la rose centifolia cultivée sur la Riviera française. »²⁹⁰

Sarriette

Dans un article de 1925, Fayaud Esperis propose une nouvelle application de l'essence de sarriette (*Satureja hortensis*)²⁹¹, en parfumerie : « Pour donner une note sylvestre fraîche aux préparations de type fougère ou foin coupé. A dose modérée, cette essence procure un parfum nouveau et caractéristique. » « La plante est surtout cultivée au Piémont, mais se plaît aussi plus au sud. L'extraction des sommités fleuries à l'aide de solvants donne un parfum plus fin. »

« Le succès d'un nouveau produit dépend aussi de la facilité avec laquelle on se rappelle son nom. Je voudrais proposer au lecteur un néologisme pour ce nouveau-né de la parfumerie : « Sanreale » ce nom indiquerait l'essence obtenue par distillation ou extraction de *Satureja hortensis* (santoreggia) dont le nom latin est trop long pour être pratique et le nom italien

287 l'Agricoltura Ligure, octobre 1922 (p.189)

288 l'Agricoltura Ligure, juin 1911

289 Mme Roverio, Sanremo- entretien

290 Rivista italiana delle essenze e dei profumi, août 1925

291 Rivista italiana delle essenze e dei profumi, mars 1925



trop difficile pour les étrangers. » « Composition à la fougère pour parfum : « Sanreale » à dose de 2 pour 1000 avec sauge sclarée, lavande extra, mousse de chêne, iris, fève tonka, vanille extra. Seulement pour les eaux de Cologne, avec prévalence de bergamote, on prendra une dose de 4 à 5 pour 1000 associée à la sclarée (...) elle s'allie parfaitement à la bergamote, au néroli, au basilic, au cèdre, au géranium, au thym, à la verveine... »

Verveine

Nous avons trouvé un compte-rendu d'essais à la station expérimentale de Reggio de Calabre en 1924, mais rien de spécifique à la Ligurie.

Violette

En avril 1868, on pouvait lire dans la « *Gazetta di Sanremo* »²⁹² « une nouvelle culture bien rétribuée s'est développée depuis quelques années, la violette à parfum. Cette petite fleur semble destinée à opérer une vaste révolution (...) On se rappelle que Nice et Cannes produisent chaque année 25 à 30 tonnes de violettes qui donnent de 12 à 15 tonnes entre l'essence et la pommade. Quand le chemin de fer sera terminé, on pourra envoyer les fleurs à Nice, sans pertes dues au voyage. En 1920 l'industrie rudimentaire de la parfumerie de la violette de Sanremo était alimentée par les productions de Taggia et Villanova d'Albenga. Les grands parfumeurs de Grasse trouvaient également pratique d'acheter à des intermédiaires cette production printanière de violettes (fleurs et feuilles). La confiserie a joué un rôle prépondérant dans le développement de la violette, que nous détaillons dans le chapitre sur les plantes alimentaires.

V COMPARATIF ET PROPOSITIONS

L'analyse du contexte historique et de son évolution jusqu'à aujourd'hui a dressé la toile de fond sur laquelle s'inscrit l'état des lieux et le devenir des diverses filières liées aux plantes d'une part sur la Riviera française des Alpes-Maritimes, d'autre part sur la Riviera Ligure.

292 citée par Gianluca Vinci, 1995



A la suite de cet état des lieux nous évoquerons des propositions au travers des thèmes traités dans le programme AROMA et pour différentes espèces.

A. Synthèse de la situation dans les Alpes-Maritimes françaises

Les aspects difficiles :

Les données communes à l'agriculture en général dans cette région, telle l'urbanisation entraînant la problématique du foncier agricole, le manque de détermination politique à l'accompagnement du maintien des activités agricoles productives et la chute réitérée des prix de vente à la production, créent un contexte défavorable et pesant.

- La question du foncier est fondamentale. Comment alimenter des filières si les agriculteurs, leurs enfants et les nouveaux venus à la terre ne peuvent acquérir ou louer leur outil de travail? Au travers de témoignages nous avons vu que le classement des terrains dans une commune est la première étape. Il est inconcevable de cultiver sur des terres qui sont soit vouées à l'urbanisation à brève échéance soit ne peuvent être louées faute de définition claire de leur devenir. Le rôle et la responsabilité des municipalités est primordial. La mise à disposition auprès d'agriculteurs, de terrains acquis par la commune, est sans conteste une des solutions les plus viables. Nous en avons vu des exemples :

A Menton, terrains inconstructibles, car glissants, loués pour l'implantation de vergers d'agrumes. Avantage environnemental tout autant que social. De plus la mairie renforce ainsi son image de service collectif et celle de son identité culturelle très liée au citron.

Au Bar-sur-Loup, installation d'un maraîcher par la mairie permettant à la fois un approvisionnement sur place en produits frais et l'entretien de terrains sous le village.

A Tourrettes-sur-Loup, avec la Bastide aux violettes, mise en place d'une serre de production et d'un musée, ainsi que d'un atelier collectif pour transformer les fleurs.

A Pégomas, mise à disposition de terrains communaux pour l'implantation d'oliveraie dans un but de préservation des incendies et de production effective permettant une diversification pour un jeune mimosiste.

D'autre part acheter une terre à cultiver au prix du m² à bâtir est proprement impossible où que ce soit et particulièrement sur la Côte d'Azur !!

- Les restrictions de crédit des organismes destinés à soutenir les efforts des agriculteurs, tel le CREAT (Centre d'expérimentation partenaire du projet AROMA) et la Chambre d'Agriculture dont les conseils techniques sont désormais payant et à la charge du producteur, révèlent un manque de conscience politique des nécessités présentes du monde agricole, qui doit pour survivre être toujours plus performant. Ce recul des aides techniques à la production va à l'encontre des nécessités des producteurs qui sont dans l'obligation de produire mieux et de façon plus pointue.

- L'effondrement programmé du MIN de Nice, dont une grande partie des activités liées aux fleurs se reporte sur Hyères, ne permet pas de maintenir des productions locales là où elles étaient encore effectives.

- Les prix instables et à la baisse liés aux importations et au commerce mondialisé sonnent le glas de nombreuses productions qui ont porté la région depuis les années 1870 jusqu'aux années 1960 et à aujourd'hui, tant dans le secteur des fleurs coupées que celui des plantes à parfum.



On notera une évolution sociale intéressante dans le fonctionnement du monde agricole entre producteurs et acheteurs dont plusieurs exemples ont été évoqués.

Dans le domaine des plantes à parfum, la hiérarchisation des différents acteurs a imploré. Le rôle des courtiers, passerelle indispensable autrefois entre paysan et industriel s'est éteint. Ils assuraient souvent le transport des matières végétales entre la ferme et l'usine, ce que l'agriculteur peut aujourd'hui faire lui-même ; le cultivateur n'est plus un illettré et peut négocier en direct avec l'industriel ; la traçabilité, fer de lance des industries qui affichent un souci de transparence et de durabilité implique des contacts plus directs. L'exploitation agricole de fleurs devient une vitrine à ciel ouvert dont certains parfumeurs savent valoriser l'image, contre partie de contrats de productions qui fidélisent l'échange producteur-transformateur.

Les aspects positifs :

Malgré une situation agricole toujours plus difficile les aspects positifs sont présents, le dynamisme de petites structures locales proposant des produits de qualité rencontre actuellement l'engouement des consommateurs qui veulent des productions identifiées, produits localement, sain et personnalisés. Les industriels commencent à reconnaître que le bio est un créneau qui les concerne et qu'ils ne peuvent négliger. Le dynamisme et l'inventivité indispensables sont actifs chez les agriculteurs, néo-paysans ou non. L'éventail des espèces s'ouvre et les recherches pluridisciplinaires à l'exemple de ce programme AROMA sont aujourd'hui reconnues comme nécessaires et fructueuses.

Les produits de terroir, dont certains sont bien mis en exergue, montrent l'intérêt de relier dans l'esprit du consommateur une production à un terroir. Du citron de Menton, à la blette de Nice et aux violettes cristallisées de Tourettes, une plante est associée à un paysage, à un savoir-faire, à une identité locale. Les spécialités ne sont plus seulement régionales mais communales liées à une synergie de facteurs, espèce spécifique, sol, climat, savoir-faire, paysage et innovation dans la promotion. Cette individuation laisse place au dynamisme de chaque terroir qui tente de se faire connaître pour ce qu'il peut offrir sans souffrir de comparaison par rapport à un autre lieu où on produit une autre espèce que l'on transforme différemment. La course aux AOC, IGP et autres labels de qualité participe de la même nécessité.

L'agriculture biologique : Si la France a été en tête de pont dans les années 1980 en élaborant les premiers cahiers des charges, elle est nettement à la traîne ces dernières années quant à l'évolution des surfaces agricoles travaillées en bio en comparaison de ses voisins européens. Malgré tout, en région Paca, la filière bio, depuis longtemps implantée est d'un grand dynamisme. Les groupements d'agriculteurs, Civam, Bio-Provence au niveau régional fédèrent les Agribio départementaux très actifs. Ces associations aident à la reconversion (diagnostics technico économiques) ; proposent des formations ciblées aux agriculteurs ; assurent le lien entre les agriculteurs ; font la promotion de la bio (journées portes ouvertes, salons dédiés à l'environnement) ; effectuent des études techniques pour des collectivités locales (par exemple problèmes de non potabilité de l'eau conséquence de



l'usage d'intrants chimiques) et déclinent des solutions alternatives ; encadrent le développement massif des cantines scolaires bio (par exemple en formant les cuisiniers à l'utilisation des produits bio). Des instances techniques telles le GRAB²⁹³ et l'ITAB²⁹⁴ effectuent des recherches sur les modes culturels et particulièrement en région Paca sur les plantes aromatiques, à parfum et le maraîchage.

La relation producteurs-consommateurs a toujours été active sur les marchés de proximités et particulièrement dans le midi de la France, les emblématiques marchés de Provence attirent aussi de nombreux touristes et représentent une part non négligeable de l'économie locale. Nous pouvons, depuis les années 2000, observer un nouveau mode relationnel qui prend une grande ampleur au travers des A.M.A.P²⁹⁵, il s'agit là d'une coopération, d'un soutien exprimé, d'un engagement de celui qui utilise des produits, qu'il soit un consommateur urbain ou rural, vis à vis de celui qui travaille la terre et propose des produits répondant à un cahier des charges de qualité. Cet engagement mutuel est avant tout une façon de maintenir une agriculture à échelle humaine à proximité. Régulièrement les fermes sont ouvertes aux consommateurs et un lien personnel s'établit. Les avantages tant sociaux qu'environnementaux sont indéniables et en découlent de nombreux autres aspects.

Avantages pour le producteur : soutien malgré les aléas culturels ou climatiques, bonne valorisation par des prix de vente directe, savoir pour qui l'on travaille, débouché stable relativement assuré, livraisons assez locales.

Avantages pour le consommateur : provenance des produits identifiée, relation avec une famille et un lieu, apprentissage des contraintes agricoles aidant à être un consommateur conscient des réalités, introduction des enfants des villes à la réalité de la campagne, acheter peut être un acte militant et responsable, gestion collective des achats, participation à la vie locale, manger local est un choix environnemental.

Le développement très rapide, à travers la France, des A.M.A.P révèle la justesse du propos car ces associations sont une réponse à la mondialisation effrénée dont chacun se sent victime, elles permettent d'être un consommateur actif.

B. Synthèse de la situation en Ligurie du Ponant

En venant de Menton, dès la frontière passée, le changement de paysage saute aux yeux. Toutes les pentes sont couvertes de serres qui laissent deviner d'innombrables terrasses, tout l'espace est occupé, cultivé ou bâti. On ressent immédiatement la présence de l'agriculture, dans le même temps perçue comme délicate, étant donné la conformité des

293GRAB, Groupement de Recherche en Agriculture Biologique

294ITAB, Institut Technique en Agriculture Biologique

295 Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne



terrains incroyablement pentus. L'entrée en Ligurie révèle cette préoccupation encore effective d'une occupation plus rurale de l'espace et non point urbaine ou délaissée, là où il est impossible de construire, comme c'est le cas sur la Riviera française.

Notre secteur d'étude, la Riviera du Ponant (provinces d'Imperia et de Savone) correspond à la zone littorale, bande côtière qui peut être très étroite (3 à 5 km) par endroit. Les notions de « Riviera dei fiori » ou « Riviera delle palme » d'apparition plus récente, correspondent à une démarche de valorisation principalement touristique des différentes zones. Il est intéressant de noter qu'elle se fait à partir d'une différenciation végétale. Les communes de l'Entroterra, vallées et reliefs à proximité immédiate de la mer ne sont pas perçus comme faisant partie de la Riviera, mais les échanges sont très fréquents, et les végétaux cultivés dans l'arrière-pays arrivent sur les marchés du littoral. Il nous a été confirmé à plusieurs reprises que les courants d'échanges étaient nombreux avec la province voisine du Piémont, engendrant une familiarité et une complémentarité parfois plus importante qu'avec les provinces de Gênes et de La Spezia en Ligurie du Levant.

Il ressort des différents entretiens que l'agriculture a évolué très rapidement au cours des quinze dernières années sur toute la zone de la Ligurie du Ponant. Les producteurs semblent pris dans un engrenage du fait de la pression foncière qui a conduit à la nécessité de valoriser le moindre mètre carré agricole grâce à quelques produits fortement identitaires ou typiques, ce qui permet de produire de la valeur ajoutée. On constate la faible production de biomasse et l'abandon d'une grande partie des productions vivrières traditionnelles qui réclament trop de surface et ont été en partie transférées à la région voisine du Piémont. Nous avons bien perçu le dynamisme institutionnel, de la région Ligurie et de la chambre de commerce de Savona qui sont très actives pour valoriser l'image de marque des produits locaux et favoriser les initiatives afin que les visiteurs estivaux reconnaissent et consomment ces produits. Des plantes dont l'identité, la saveur et le parfum rappellent fortement le lieu de leurs vacances répondent à ce besoin. Les plantes aromatiques en pot s'y prêtent particulièrement bien.

Le marché intérieur est perçu comme peu attractif et de faible potentiel de croissance. La tradition de filière longue, l'existence des grossistes et exportateurs, liés au marché de la fleur coupée, continuent d'orienter les productions vers l'export. Cependant l'opportunité de vente au public de vacanciers est peu à peu prise en compte et considérée par les instances citées plus haut, comme une voie d'avenir.

Il y a encore peu de recherche dans le domaine de la valorisation des plantes locales pour la filière cosmétique qui est un marché ignoré mais pas inexistant.

C. Attitudes comparatives des 2 régions face à la situation actuelle du monde agricole et des marchés mondialisés dans les domaines qui nous ont occupé : plantes aromatiques, plantes à parfum et agrumes. Néanmoins, ces secteurs de productions végétales paraissent être le reflet des situations agricoles générales dans les deux régions concernées, toutes deux caractérisées par une forte urbanisation, un recul grave des surfaces agricoles et une population déclinée une partie de l'année.



Il nous apparaît une meilleure prise en considération des questions agricoles, par les institutions régionales concernées, en Ligurie. De nombreux efforts de communication sur les produits de terroirs accompagnent les recherches de mise en valeur des productions typiques (ex. légumes à Albenga).

Cette valorisation existe aussi dans les Alpes-Maritimes mais elle est le fait d'associations locales regroupant des producteurs actifs.

La Ligurie sait aussi mettre à profit les financements européens pour dépasser ses propres frilosités et aller dans la direction d'une valorisation innovante de ses richesses agricoles locales.

Les associations de promotion de produits locaux déposent des dossiers de demande de financement auprès de la Région Paca et du Conseil général 06 (département des Alpes-Maritimes), qui soutiennent ces actions mais réduisent drastiquement les enveloppes financières depuis la crise.

La pratique habituelle des circuits commerciaux longs en Ligurie favorise peu l'attention au marché intérieur. Les producteurs distinguent le marché italien, estimé peu porteur, du marché local s'ouvrant à la clientèle touristique. Les ventes se font donc principalement à l'exportation et un petit peu localement.

Dans les Alpes-Maritimes la vente locale est perçue comme un marché en croissance permanente où se mêlent habitants permanents, saisonniers et touristes. Cet amalgame porte préjudice aux habitants qui voient les prix sans cesse augmenter, car destinés aux passagers des pays du nord de l'Europe réputés plus argentés, alors que le pouvoir d'achat local est en recul. Mais le potentiel de plusieurs millions d'acheteurs sur place favorise une vente de proximité qui a de nombreux avantages tant du point de vue des contacts, de la fidélisation que du point de vue environnemental en limitant les transports.

Sur le plan des marchés et de l'attitude commerciale, les deux régions ont des approches distinctes que l'on perçoit bien comme complémentaires. Chacun aurait à apprendre de l'autre sans pour autant appliquer les mêmes « recettes » car les mentalités sont distinctes. Nous avons juste constaté que l'évolution des pratiques culturales est appuyée sur le plan technique par les instituts avec lesquels nous avons été en contact, CRA de Sanremo, CERSAA d'Albenga. Les recherches sur les variétés, les substrats, les traitements phytosanitaires etc...amènent à des expérimentations nombreuses. Par exemple une productrice de plants, française, déjà évoquée, installée en Ligurie dans un lieu assez isolé, accueille en expérimentation des espèces sélectionnées suivies par le CRA. De plus des recherches plus personnelles et non moins innovantes sont conduites par les producteurs eux mêmes. (par ex. contre le dessèchement du genêt blanc à Ospedaletti).

Du côté Alpes-Maritimes, la Villa Thuret et l'INRA, le CREAT apportent un soutien technique net, recherches variétales, adaptation à la sécheresse, lutte biologique.

L'agriculture biologique nous a paru peu présente en Ligurie et peu mise en avant.

Par contre elle est dynamique dans le 06 et est concernée par toutes les productions locales. Les produits de terroir identitaires en Ligurie, tel le chinotto, sont reliés au Presido Slowfood qui est un mouvement européen.

Dans le 06 ces produits font l'objet d'une promotion plus strictement régionale souvent en lien avec des chefs cuisiniers de restaurants de la Côte d'Azur. On note un ancrage et une valorisation beaucoup plus locaux du côté français.



Les préoccupations environnementales ont été assez peu exprimées de part et d'autre si ce n'est en Ligurie dans les expérimentations du CERSAA et dans le 06 dans la filière d'agriculture biologique et la volonté de circuits courts minimisant les transports dans le cadre des ventes directes par les AMAP.

On a noté que peu d'échanges et de collaborations existent entre les producteurs des deux régions. Outre la grande méfiance des producteurs de citrons mentonnais vis à vis des liguriens, réticence probablement issue de conflits historiques non conscientisés, les italiens apparaissent plus réactifs et adaptables à l'évolution du contexte agricole et des marchés. Par contre il est évident que les programmes européens préexistants à AROMA ont tissé des liens, permis une meilleure connaissance et compréhension de part et d'autre. Le témoignage de SR producteur de plantes à parfum à Grasse explicite bien l'intérêt mutuel ressenti par les participants du projet Alcotra SAUGES, la dynamique qui s'en est suivie et son souhait de poursuivre activement à de tels échanges. On voit là s'exprimer des notions de complémentarité et de partage et non de concurrence.

C. Synthèse et propositions à propos des plantes aromatiques, des plantes à parfum et des agrumes

A la suite de ces mois d'immersion dans les problématiques liées aux plantes sur la Riviera franco-ligure, diverses pistes se sont précisées prêtant à approfondissement. Il convient cependant de tenir compte du fait que les questions culturelles et environnementales ne viennent qu'en arrière plan après les problèmes du marché.

Les fleurs et rameaux à couper

Comme nous l'avons vu le domaine de la fleur qui a connu, de part et d'autre, de grandes heures, vit d'ultimes soubresaut, personne ne pouvant s'aligner sur les tarifs d'importation d'Afrique ou d'Amérique du sud

Si les italiens désabusés persistent du côté des rameaux à couper : genêt, mimosa, ruscus et diverses fleurs, les français se maintiennent dans des marchés de niche : par exemple, lis, violette et à plus grande échelle mimosa et eucalyptus. Sur des espèces différentes les rameaux à couper sont un marché assez porteur à destination des pays du nord de l'Europe et de l'Allemagne. Le mimosa permet encore de vivre de cette production et le dynamisme des mimosistes dans le 06 est d'assez bonne augure.

Dans ces marchés à l'exportation, les néerlandais sont les maîtres du jeu. Malgré les aléas liés à la production agricole, les savoirs-faire des producteurs de genêt blanc ou de mimosa sont patents et la fragilité de leur situation est majoritairement liée aux fluctuations commerciales.

Dans ce domaine nous avons effectué un état des lieux mais avons peu de propositions, si ce n'est pour le genêt blanc, voir plus loin plantes à parfum.

C'est probablement dans le domaine des plantes ornementales que les complémentarités sont le plus à trouver entre les deux côtés de la Riviera.

Plantes aromatiques et alimentaires

- La vente des fleurs comestibles et la transformation des fleurs en confiserie bien



amorçées dans les Alpes-Maritimes se renforce et se démocratise. L'inventivité des bonbons au fleurs de Sanremo est un exemple encourageant. Les initiatives existantes supporteraient sans doute quelques concurrents déclinant d'autres fleurs.

– Le secteur des sirops, vinaigres, liqueurs et vins aux plantes rencontre un certain succès surtout si ces produits sont identifiés en lien avec une micro région et s'il ont été élaboré en conformité avec un cahier des charges labellisé.

Les producteurs français visent principalement la vente locale alors que les producteurs italiens visent quasi exclusivement la vente à l'exportation. Les uns et les autres pourraient compléter leurs approches sur ce plan.

- Les espèces culinaires : basilic, blettes ou bourrache sont fort connus. Nous n'avons pas vu surgir d'autres espèces typiques à mettre en avant si ce n'est quelques usages condimentaires en Ligurie de la rue, de l'armoïse et de l'hélichryse dont les variétés adaptées à la cuisine sont à travailler.

– La mise en avant de certaines espèces culinaires par des chefs cuisiniers, dans le O6, est une démarche fort intéressante, le même rapprochement entre professionnels de l'agriculture et de la restauration en Ligurie ne porterait nullement préjudice aux précurseurs niçois ou mentonnais.

– Notre étude a bien fait apparaître qu'aucune recherche ethnobotanique approfondie sur les usages des plantes sauvages n'a été jusqu'à présent menée sur la Riviera franco-ligure et qu'en fait les pratiques de cueillette qui persisteraient ou dont on a encore la mémoire s'effectuent dans l'arrière pays français ou dans le Piémont italien.

C'est sans doute dans ces arrières-pays que des savoirs culinaires sont à retrouver et à mettre en valeur plus bas. Le mémoire sur les plantes sauvages usitées dans la Roya²⁹⁶ est d'une grande richesse et témoigne de ce qui était existant plus en montagne, ainsi que la recherche sur les plantes alimentaires dans l'arrière pays niçois.²⁹⁷ Il ne nous faut pas oublier qu'une partie importante de la population actuelle du littoral est issue de ces hautes régions et y reconnaît ses racines. Un autre témoignage est celui des enquêtes plus récentes conduites en Haute-Provence et Valle Stura.²⁹⁸

Si des productions sont à développer c'est à partir de recherches effectuées dans ces « entreterres », entre littoral et montagne qu'il faudrait chercher à identifier les espèces .

Les plantes aromatiques en pot

Le marché de la plante aromatique en pot est sans conteste la spécialité de la région d'Albenga, les français ne l'ont pas investi si ce n'est pour un approvisionnement direct, fort à propos, sur la Côte d'Azur. Nous avons vu la fragilité des méthodes intensives d'Albenga en but à la fois aux coûts énergétiques et aux fluctuations des marchés là aussi aux mains des néerlandais. Le créneau d'un bio d'étiquette ne nous paraît qu'un pis aller dans le cas de cultures quasi hors sol. Les italiens sont à la pointe mais risquent de se brûler les ailes s'ils ne parviennent pas à diversifier leurs débouchés en ouvrant le marché intérieur.

Les agrumes

296MUSSET, 1983

297MUSSET, 1996

298MUSSET, DORE, 2006



Il est bien évident que la Ligurie a abandonné la production d'agrumes face aux arrivages de Sicile. Le manque d'espace agricole disponible n'engage guère à redévelopper ces vergers, pourtant dans la région de Finale Ligure la production locale d'oranges douces et de citrons s'écoule facilement sur place, cette éventualité n'est pas à négliger comme production complémentaire.

De même divers exemples de vergers d'agrumes biologiques avec vente locale fonctionnent bien sur la Riviera française et sont à encourager au vu de l'importante population demandeuse sur place.

En Ligurie l'exemple de la réhabilitation du chinotto est fort intéressant compte tenu des produits transformés (chinotto confit, confitures, boisson d'agrumes) et de la démarche globale dans laquelle cette production s'inscrit. C'est parce qu'elle ne deviendra pas une production à grande échelle que cette démarche identitaire ligurienne a un avenir certain. Le citron de Menton est aussi un exemple intéressant par la multiplicité des retombées créées par ce groupe de producteurs passionnés, labellisation, reconquêtes de terrains, nombreuses transformations ; nous avons développé les différents aspects du citron mentonnais. La mandarine de Menton pourrait y être associée.

De même, la valorisation de l'eau de fleur d'oranger et des confitures d'orange amère de Vallauris aurait besoin d'être soutenue par la commune, par les instances agricoles et départementales. En effet la coopérative le Nérolium s'essouffle et malgré ses efforts risque de ne pas survivre. Pourtant son rôle n'est pas que productif, ce lieu de rencontre de Vallauris joue un rôle social non négligeable continuant de rassembler autour de l'oranger l'identité vallaurienne.

Les plantes à parfum

Du côté Ligure les plantes à parfum ne correspondent aujourd'hui à aucune réalité.

Notre connaissance des plantes aromatiques et à parfum en Provence nous a amené à approfondir l'étude dans le pays grassois d'autant plus que nous avons rapidement perçu une évolution récente dont la profession n'est pas encore forcément consciente.

Si l'industrie grassoise, aujourd'hui concentrée dans quelques groupes internationaux, continue de s'appuyer sur l'image des plantes de Grasse, il est bien clair que les matières premières proviennent presque exclusivement de l'importation et sont issues majoritairement de la synthèse chimique, elles sont préparées et distribuées à partir de Grasse.

C'est ce presque qui retient notre attention. Les précieux témoignages recueillis ont montré une nouvelle dynamique chez les producteurs de plantes à parfum en pays grassois. Nous avons évoqué les problèmes de base, foncier et prix d'achat aux producteurs, questions récurrentes dans tous les domaines agricoles abordés, mais nous avons aussi mis le doigt sur de nouvelles pistes.

- Les industriels nous ont dit, on ne produit plus rien ici (c'est à dire plus de fleurs), il est vrai que ce presque rien n'a aucune commune mesure avec les pharamineux tonnages produits à



Grasse dans les années 1920. Cependant, en 2010 : 70 tonnes d' *Acacia dealbata* sauvage ont été récoltées et traitées à Grasse. Aujourd'hui 20 tonnes de rose de mai et 3 tonnes de jasmin sont cueillis autour de Grasse.

- La qualité exceptionnelle des fleurs de Grasse persiste, les parfumeurs ont absolument besoin de disposer de cette qualité d'une part pour assurer la continuité de parfums extrêmement connus qui ne souffrent pas une qualité d'importation (ex. N°5 de Chanel) ce qui entraîne des contrats en direct avec des producteurs, d'autre part pour s'assurer un pourcentage de qualité dans les concrètes fabriquées à l'extérieur.
- Parallèlement les recherches de certains producteurs sur des espèces nouvelles, par exemple au travers du programme Alcotra SAUGES et amorcées au travers du programme AROMA, acacias, cassies, eucalyptus, hélichryses, melaleucca, sauges, ont engendré un nouveau mode de relation direct entre parfumeurs et agriculteurs. Ce dialogue augure d'une collaboration aux multiples facettes où l'intérêt de chacun peut être bien compris. Pérennité de l'approvisionnement, prix stable, champs de fleurs devenus vitrine promotionnelle, expérimentation grandeur nature, recherche et innovation partagées.
- D'autres producteurs, passionnés mettent leur savoir-faire au service d'une recherche pointue dans une démarche de production biologique :

- de la plantation au produit transformé en reprenant des techniques ancestrales, tel l'enfleurage et en utilisant des ingrédients biologiques ce qui ne s'est encore jamais fait. *C'est intéressant ce que fait MC mais c'est encore plus petit que moi, sauf la rose, elle en a quand même 1200 m², elle a ce côté intelligent de pousser le produit jusqu'au bout, elle va être en mesure de sortir un parfum bio, c'est remarquable ce qu'elle fait, elle travaille avec un jeune parfumeur de Grasse. (informateur CV Grasse)*

- sur le plan technique : *Pour le jasmin c'est extraordinaire parce que j'ai une production qui est pratiquement le triple de ce qui se fait, c'est étonnant, le terrain est neuf aussi. L'été il y a une pullulation des papillons qui percent le bouton, moi j'utilise la bactospéine qui est autorisé en agriculture biologique, j'ai pulvérisé deux fois cet été et je m'en sors très bien, peut être que le fait de travailler en bio favorise l'équilibre. Je suis satisfait de ce que je fais parce que ça sert de jardin d'essai. Tant qu'on n'a pas de comparaison entre bio et pas bio, sur le territoire, savoir ce que ça coûte, comment faire ? (informateur CV Grasse)*

- les fleurs cultivées en bio donnent un produit transformé (huile essentielle, concrète, absolue) de plus haute qualité, c'est ce que découvrent les parfumeurs. *Cette année il y a eu du nouveau, une parfumerie grasseoise, m'a acheté 60 kg de fleurs de jasmin bio, parce que je fais en bio, certifié. Ils ont trouvé que c'était un produit extraordinaire, c'est la première fois qu'ils s'intéressent au bio, ils ont fait toutes les analyses, c'est un produit hors norme, c'est impeccable. C'est une entreprise de la Drôme qui achète le produit qui a besoin que le végétal soit labellisé, il y a peut être un petit avenir de ce côté. On voit que ça bouge, même si c'est insignifiant, le bio c'est tendance on parle du bio partout, c'est une ouverture qui existe. (informateur CV Grasse)*



- Il ne s'agit pas là de « solutions » mais de pistes ouvertes, portées par des individus autonomes qui témoignent d'une autre façon d'aborder la plante à parfum tant sur le plan cultural (bio), que sanitaire et technique mais aussi en expérimentant de nouvelles espèces et enfin en instaurant un autre type de collaboration à tous les niveaux de la filière.
- Dans le champ de l'aromathérapie on étudie depuis longtemps les différentes compositions d'huiles essentielles, ce sont les HE chémotypées. Ces compositions sont liées à l'espèce ou à la variété, au terroir, au mode de culture et au mode de distillation ou d'extraction. Cette synergie extraordinaire entre tous ces facteurs fluctuants donne un produit qui peut être répertorié mais reste assez unique dans des conditions de production artisanales.
- Néanmoins on devra tenir compte de l'évolution de la législation toujours plus contraignante sur les huiles essentielles (règlement REACH²⁹⁹) et en fonction de données allergisantes avérées pour certaines espèces.
- Des industriels de la cosmétique sont actuellement confrontés à ces problématiques avec l'hélichryse de Corse. Après des années d'efforts la mise en culture est maintenant maîtrisée mais l'huile essentielle obtenue peut être sensiblement différente suivant les terroirs. Comme nous l'avons signalé, *Helichrysum italicum* est une huile essentielle très demandée ces dernières années, principalement par la filière cosmétique mais aussi par celle de l'aromathérapie. Les hélichryses sont à travailler aussi pour l'aspect ornemental, *Helichrysum stoechas*, *Helichrysum orientale*, leur résistance au sec est un atout non négligeable.
- Les iris, lis et tubéreuses semblent susciter un regain d'intérêt chez les parfumeurs. *Les parfumeurs ont peut être abandonné la cassie parce que c'est une note trop fleurie. Mais il semble qu'on y revient. Récemment des firmes ont envoyé des représentants ici voir comment on cultivait les tubéreuses. Ils achètent leur bulbes en Inde pour faire des plantations dans les terrains du Roi du Maroc et ils plantent de la tubéreuse en Egypte. Ils ont décidé de refaire des parfums de note fleurie donc il leur faut impérativement de la tubéreuse. (informateur CV Grasse)*

La tubéreuse de Grasse n'a probablement pas dit son dernier mot....

- Autour du Musée international de la parfumerie de Grasse, se mêlent les aspects conservation des espèces, histoire des techniques, éducation au parfum, le MIP a un rôle culturel indéniable. Mais il se doit, au travers du Jardin du MIP, d'avoir un rôle conservatoire des espèces de plantes à parfum. La conservation est indispensable si l'on veut préserver les souches d'espèces passées de mode mais qui sont un réservoir pour l'avenir, c'est la responsabilité de Grasse. *Dans le monde entier le nom de Grasse ça résonne encore presque comme la capitale des parfums. Ça survit. (informateur CV Grasse)*

D. Bilan de la partie ethnobotanique du programme AROMA

299Franceagrimer (ancien ONIPPAM)



Comme vous avez pu le constater au fil de ce rapport, l'étude menée par Laurence Chaber et Caroline Carrat de l'association EPI, nous a amené à rencontrer un nombre important de personnes et à rassembler un volume conséquent de documents, au cours de 7 semaines de terrain. La mise en ordre, l'analyse et la mise en forme de ces données a requis un temps considérable bien au delà des 4 mois impartis par l'enveloppe financière allouée dans le cadre d'AROMA à la partie ethnobotanique. Diverses pistes pourraient être suivies dans les zones limitrophes (Piémont et arrière pays des Alpes-Maritimes) pour les plantes alimentaires et les aromatiques destinées à l'herboristerie ou à la distillation. Les plantes dites médicinales constituent un domaine laissé de côté dans le cadre d'AROMA. Un approfondissement serait justifié pour les plantes à huile essentielle utilisées en parfumerie-cosmétique et/ou en aromathérapie.

Les témoignages inédits que nous avons recueillis tant en Ligurie que dans les Alpes-Maritimes ont une valeur de témoignage d'une grande clarté, très denses en informations, ils constituent un état des lieux, en 2010, des différentes filières abordées et pourront servir de référence à l'avenir pour suivre et comprendre l'évolution des pratiques liées aux plantes et à leur place dans l'économie locale. Si les aspects, sociaux, techniques et économiques ont été assez développés c'est qu'ils permettent une appréhension du contexte dans lequel se situe nos informateurs.

Nous tenons à remercier avant tout les personnes qui ont accepté de revisiter leur mémoire et de partager avec nous, et avec vous qui lisez ce compte rendu, leurs connaissances, leurs souvenirs et leur amour des fleurs et de leur région. Merci aussi aux membres du programme AROMA qui, sur la Riviera, de part et d'autre nous ont reçu, renseigné et aiguillé vers des interlocuteurs pertinents.

Nous espérons que cette dense participation ethnobotanique au vaste programme AROMA participera de façon effective à l'intérêt de ce projet franco-ligure et aux retombées locales et transfrontalières qui en découleront.

Laurence Chaber



Ligurie



Entretiens ethnobotaniques : nous remercions tous les informateurs qui ont bien voulu partager leur connaissance et leur analyse de la situation des filières liées aux plantes sur la Riviera, tant dans les Alpes-Maritimes qu'en Ligurie.

