

PAYS DE GRASSE - PATRIMOINE VIVANT

LE SAVOIR-FAIRE DU PAYS DE GRASSE SE PRÉSENTE À L'UNESCO

LE MOT DU MAIRE

Même si le printemps fait ses caprices et que les parfumeurs attendent les premières floraisons de mai, ôde à deux étonnants producteurs de plantes à parfums pour ce numéro d'avril 2013 : Barbara Thaneron, jeune agricultrice et éducatrice technique spécialisée, qui transmet son savoir aux élèves-ouvriers du MAS Saint Antoine fondé il y a plusieurs années par Patrick Bellet et son adjoint Philippe Champion, et pour enrichir le pouvoir des fleurs, notre grand défenseur de la Tubéreuse, Constant VIALE, que la châteauneuve de Versailles nous envie, puisque on est allé lui « voler » quelques plants.... joli et appréciable kidnapping ! Pour ouvrir notre dossier, une virée chez les compagnons du devoir, dont les savoir-faire précieux ont été inscrits au patrimoine de l'Humanité en 2010...

Rappel : Notre projet : préparer un dossier d'inscription au patrimoine culturel de la France et de l'Humanité des : SAVOIR-FAIRE LIÉS AU PARFUM EN PAYS DE GRASSE : LA CONNAISSANCE DES MATIÈRES PREMIÈRES, LA PRODUCTION DE PLANTES À PARFUMS, L'ART DE COMPOSER LES PARFUMS.

LE KIOSQUE... À PCI

Cette rubrique est un décryptage de la convention sur le Patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'UNESCO et de son actualité.

Aux fins de mieux s'imprégner de la convention, découvrons en ce mois d'avril 2013, une page de l'univers exceptionnel du Compagnonnage, patrimoine français inscrit au Patrimoine culturel Immatériel (PCI) de l'Humanité en 2010 par l'UNESCO et qui relève notamment des savoir-faire traditionnels français.

« Le compagnonnage relève de deux domaines reconnus par la Convention de 2003 dans son article 2.2 :

« Pratiques sociales, rituels et événements festifs », en tant qu'il met en œuvre un voyage Initiatique (le tour de France), des rites d'initiation, des fêtes patronales, etc.

« Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel », en tant que les compagnons s'estiment un devoir de « re-transmission » de leurs savoirs, et notamment des techniques et usages des

métiers réputés traditionnels, certains s'étant modernisés (mécanicien), d'autres étant en voie de disparition (luthier, bourelrier parmi d'autres).

La formation dure en moyenne cinq ans pendant lesquels l'apprenti change régulièrement de ville, en France et à l'étranger, pour découvrir divers types de savoirs et diverses méthodes de transmission de ces savoirs. Pour pouvoir transmettre son savoir, l'apprenti doit produire un « chef-d'œuvre » qui est examiné et évalué par les compagnons. Le compagnonnage est généralement perçu comme étant le dernier mouvement à pratiquer et enseigner certaines techniques professionnelles anciennes, à assurer une formation à l'excellence dans le métier, à lier étroitement développement de l'individu et apprentissage du métier et à pratiquer des rites d'initiation propres au métier. »

En savoir plus :

Site de l'Unesco : <http://www.unesco.org>

Site du Ministère de la Culture :

<http://www.culture.gouv.fr/mpe/index-immat.html>

Autre site <http://www.compagnons-du-devoir.com/>



©2009 AOCDF UNESCO – jeunes femmes nouvellement compagnons

LE KIOSQUE... À TRANSMISSION

Cette rubrique traite chaque mois d'une histoire de transmission, autour notamment de la production de plantes à parfum



Jennifer, Barbara et Jean-Claude, entretenant la roseraie

BARBARA THANERON

Productrice de plantes à parfums

Comment est né ce désir de cultiver des plantes à parfums pour une native de Paris ?

En fait, toute mon enfance a baigné dans le parfum. Ma mère a consacré toute sa carrière professionnelle à un grand nom de la cosmétique ce qui ne m'a surement pas laissée indifférente.

Mais je suis aussi très attachée à la terre, à l'agriculture, aux choses simples et originelles.

Lorsque je suis arrivée dans la région de Grasse j'ai été impressionnée par cette culture si particulière, ce savoir-faire autour des plantes à parfum.

J'ai aussi été touchée par la volonté de transmission des agriculteurs surtout pour quelqu'un comme moi qui ne suis pas originaire de la région.

Et moi-même titulaire d'un BTS agricole, je sais qu'on n'apprend pas la culture de la rose Centifolia à l'école, c'est vraiment un savoir-faire transmis de génération en génération...

J'ai travaillé pendant 8 ans dans un établissement qui cultivait la rose centifolia en agriculture raisonnée.

Puis en 2009, j'ai été embauchée à l'ESAT les Restanques, établissement et service d'aide par le travail qui avait fait le choix de réimplanter une roseraie sur une ancienne propriété agricole et celui de cultiver les terres en agriculture biologique.

En 2010 nous avons adhéré à l'association des fleurs d'exceptions au pays de Grasse

Cette rencontre ma donnée un nouvel élan.

L'association est une réelle plateforme d'échange et de solidarité entre jeunes agriculteurs passionnés et convaincus du bien-fondé de l'agriculture biologique.

Elle a permis à notre établissement de créer des liens avec une entreprise de la région qui s'est engagée à acheter notre production, c'est un véritable partenariat qui est né en donnant tout son sens à notre activité.

Mais elle nous engage surtout à s'impliquer dans l'avenir de l'agriculture consacré aux plantes à parfum du bassin Grassois. C'est une belle aventure humaine avant tout.

En quoi consiste votre métier d'éducateur technique spécialisé à L'ESAT les Restanques ?

Le métier d'éducateur technique spécialisé est à double facette. J'ai une spécificité technique en l'occurrence agricultrice à l'ESAT les Restanques.

Nous sommes producteurs en maraîchage, nous faisons de l'oléiculture et de la production en plantes à parfum (rose de mai et lavandin).

Mais, j'ai aussi une spécificité éducative où j'accompagne des personnes en situation de handicap.

Mon rôle consiste à promouvoir la personne, à la guider afin qu'elle acquiert les compétences et le savoir-faire nécessaire de ce métier.

L'ESAT les Restanques a la particularité d'accueillir des adultes avec autisme.

Cultiver la rose de mai avec des personnes avec autisme vous apporte t'il quelque chose de différent ?

Oui, bien sûr !

Les personnes avec autisme ont des sens extrêmement développés, alors imaginez-vous la portée olfactive de la cueillette de la rose, c'est un vrai plaisir pour tout le monde.

Bien sûr, au départ tout n'a pas été aussi facile, il a fallu que tout le monde comprenne que c'est une culture fragile.

Faire attention aux nouvelles pousses et aux racines lorsqu'on bine. Accompagner les gestes de la taille puis répéter encore et encore cette gestuelle si particulière de la récolte de la rose.

Chacun selon ses capacités et points d'intérêts s'est spécialisé dans une technique (la taille, la cueillette, l'entretien...)

Au fur et à mesure on a pu voir une réelle implication de l'équipe pour la culture de la rose.

Les travailleurs sont associés à toutes les étapes de la culture jusqu'à la livraison chez notre partenaire ce qui donne tout son sens à ce qu'ils font au quotidien.

Chaque année, lorsqu'on livre la rose chez notre partenaire, les laborantines nous accueillent et expliquent le travail qu'elles accomplissent avec nos roses.

C'est un moment de réel échange où nous pouvons voir et sentir le produit fini qui en résulte. Mais surtout recueillir leur satisfaction pour la qualité des roses qu'on leur livre : la reconnaissance du travail d'une année écoulée !

Si vous aviez un message à transmettre aux anciennes générations de producteurs de plantes à parfum, lequel serait-il ?

J'aimerais leur dire que c'est la reconnaissance de notre savoir-faire, de ces produits d'exception issus de ce terroir particulier qui tracera l'avenir de la culture des plantes à parfum de Grasse. Il faut être patient : la diminution des surfaces agricoles a été rapide mais les projets de réimplantation de nouveaux agriculteurs prendront du temps.

Un rêve en tant que productrice de plantes à parfum ?

En tant que productrice de plantes à parfum, mon rêve serait avant tout de voir les surfaces agricoles consacrées aux plantes à parfum se multiplier.

Mais aussi pouvoir transmettre un jour à mon tour ce savoir-faire si spécifique à de jeunes agriculteurs qui se lanceront dans cette aventure passionnante.

En tant qu'agricultrice, mon rêve serait que tous les agriculteurs puissent vivre décemment de leur activité.

EN SAVOIR PLUS : ESAT du MAS SAINT ANTOINE

<http://www.apreh.org/les-restanques.php>

FLEURS d'EXCEPTION

<http://www.fleurs-exception-grasse.com>

LE KIOSQUE... PARFUMÉ

Cette rubrique interroge chaque moi un parfumeur lié de près ou de loin au Pays de Grasse.

CONSTANT VIALE



Constant Viale, Poète de fleurs et producteur de plantes à parfums exceptionnel »

Vous souvenez vous du premier jour où vous avez décidé de vous lancer dans la production de plantes à parfums et pourquoi la Tubéreuse ?

J'ai rencontré la Tubéreuse dans les années 70 où il y avait encore 3 personnes qui produisaient cette fleur : Monsieur AVICO Marius, quartier saint Joseph, Madame Jacqueline ALHNNI, et un autre passionné du quartier saint Antoine mais qui demeurait à la Roquette S/Sagne.

Jacqueline me promet de vendre une partie de sa plantation le jour où elle arrêterait cette production, ce qu'elle fit bien sûr. J'ai donc démarré la culture avec seulement quelques cassettes de bulbes dans le but de conserver l'espèce car il n'y avait déjà plus d'espoir de vendre cette fleur aux parfumeurs grassois.

Pourquoi la Tubéreuse ?

(...) Sauvegarder les espèces de plantes à parfums encore existantes en pays grassois, reliques trouvées, miraculeusement rescapées des labours, traitements, de la construction-urbanisation. J'ai été aidé en cela par ma passion des plantes et mon métier d'entrepreneur de territoires agricoles qui m'a permis de sillonner une bonne partie du territoire des Alpes Maritimes et de la partie Est du Var durant 39 années, ce qui m'a permis de repérer les dernières stations de plantes à préserver et d'acheter lorsque c'était possible ces espèces.

Décrivez nous votre relation avec les parfumeurs, comment la qualifiez-vous ?

Pendant toute la durée de ma vie active, je n'ai connu les parfumeurs que par la relation orale avec les producteurs chez lesquels j'effectuais des prestations de services avec mes tracteurs et machines : défonçage, labours, façons superficielles ; on m'a toujours dit que les prix étaient davantage subis que réellement établis sur des prix de revient.

Les agriculteurs ne comptaient que les prix des engrais, traitement, carburants, eau d'arrosage, achats de plants quant ils ne pouvaient en produire eux-mêmes. Jamais un salaire n'était inclus dans leurs coûts, on faisait en sorte de « s'en sortir ». Jamais il n'était question d'amortissement à commencer par la propriété foncière. D'autre part, lorsque tous les travaux ayant été faits, toutes les fournitures mises en place, et la récolte se présentant il a toujours été impossible de résister au prix proposé.

Les coûts réels d'une culture ne sont qu'une manifestation récente, les jeunes n'entretenant pas des investissements sans garantie d'un revenu, les choses se compliquent sérieusement car on réalise qu'il faudrait pratiquement doubler les prix au producteur si on calcule à la manière industrielle ou au coût réel.

Considérerez-vous votre conservatoire de plantes à parfums comme un musée, ou une pépinière ?

Les deux à la fois :

Musée : car il est nécessaire pour des espèces fragilisées d'avoir de nombreux sites de survie pour parer aux risques de toutes sortes : intempéries et incidents climatiques pouvant détruire entièrement une station particulière.

Pépinière : parce que toutes les ressources possibles des plantes sont peu connues et la découverte de certaines de leurs propriétés peuvent provoquer une demande explosive. Il est donc important de disposer de réserves végétales importantes pour lancer en production certains végétaux. (...)

La pépinière est d'autant plus intéressante lorsqu'elle est pratiquée à partir des sujets trouvés sur place, ici dans la campagne grassoise, et qui sont très bien acclimatés au microclimat local et sont donc de surcroît descendants et porteurs d'une partie de l'histoire de nos parfums. Il y a peut-être encore un bel avenir pour les lys, narcisses mariés, œillets giroflées, etc.

Certains estiment la relance de la production de plantes à parfums sur le sol grassois utopique. Que leur répondez-vous ?

UTOPIA signifie « le pays de nulle part » ; ce n'est pas le cas à Grasse, où il existe encore un territoire considérable mais en friche. Ce sont les conditions d'utilisation, de mise à disposition et de restitution qui sont à réinventer car la législation actuelle de location des terres est dissuasive dans nombre de cas.

A noter que Constant VIALE, vient de fournir des plants de Tubéreuses au château de Versailles à l'occasion du 400ème anniversaire du Maître Jardinier André le Nôtre. .

Vous retrouverez l'intégral de cet échange sur notre prochain site internet consacré à notre projet d'inscription des savoir-faire liés au parfum en Pays de Grasse

Le Kiosque... à poésie

Dans le Journal Combat en date du 14 novembre 1958,
on proposait aux lecteurs d'adapter une phrase poétique à un parfum.
A vous de jouer, en les adaptant pourquoi pas à une fleur :

*Vous êtes les sublimes passagères d'un instant
Si silencieuses, si simples, que rien ne trouble ni ne distrait,
Vous laissez en nos sens profonds un sillage insistant
Celui du mystère de ce qui se renouvelant sans cesse rédime le temps*

*Lumière de l'Origine matérialisée en formes et couleurs,
Messagères par l'immobile mouvement du parcours de tout vers la splendeur
Vous vivez déjà en le montrant, ce qu'ignore encore l'humain
La ferveur de l'extrême urgence et de l'infinie patience en mode serein
Invitation délicate à la fragile intuition, qui jamais n'ajoute ni ne soustrait*

Invitation

*Au « regard » des profondeurs vers l'immarcescible Beauté
A « l'écoute » des vibrations du diapason de l'immensité
Au « toucher » subtil qui abolit toute mentale distance
Au « goût » de ce qui rayonne le cœur aimant, en arôme divin
Au « sentir » du parfum de ce qu'offre la Vie, Don sans fin
Vous êtes à tous, offrande sans retour de la Grâce de présence
Vous suggérez la sensitive approche globale instantanée par abolition des fractions
(...)
Merci fleurs de Grâce, fleurs d'Amour, fleurs de traversée du miroir*

Constant VIALE Le 18 février 2013



INCLUDEPICTURE
"http://www.fleurs-exception-grasse.com/wp-content/uploads/fleurs/tubéreuse.jpg" \

MERGEFORMATINET Tubéreuse
photo : Fleurs d'exception



LE KIOSQUE... À CONNAISSANCE

Cette rubrique s'ouvre chaque mois à la diversité des plantes et autres matières à parfums qui naissent ou séjournent en pays grassois.

LE MIMOSA

Nom botanique :
Acacia dealbata
Genre : Mimosaceae
Partie de la plante utilisée :
feuille et fleur
Origine géographique possible :
Inde
Procédé possible :
Ce procédé d'extraction réalisé à

température modérée sur nérolidol naturel permet l'extraction de la fraction florale la plus proche possible du végétal.

Odeur : l'olésence mimosa fleur est un produit parfaitement soluble, d'aspect très fluide et de couleur jaune clair. L'odeur est très fraîche, florale, anisée, moins herbacée que le mimosa absolue traditionnel.

Utilisation :
ce procédé permet une interprétation plus moderne de certains floraux.