

**LA CULTURE DE LA ROSE A
ANTIBES ENTRE TRADITION ET
MODERNITE**

**par Florence CIAIS avec la collaboration de
Frédéric BOSSARD**

Le choix de la campagne antiboise comme terrain d'enquête n'est pas fortuit. La ville d'Antibes a longtemps été qualifiée de capitale de la Rose et d'aucuns souhaitent qu'elle le demeure. De nombreuses propriétés horticoles parsèment encore le territoire communal, pour nous rappeler cet âge d'or de la fleur coupée ou "on allait à la criée le matin, et à midi avec la recette, on pouvait s'acheter une voiture"(1)

Aujourd'hui le commerce est moins prospère pour des raisons que nous évoquerons plus loin dans notre exposé.

Afin de poser un regard ethnographique sur la culture de la fleur coupée, nous avons réalisé une monographie(2) sur une exploitation familiale antiboise. Nous pouvons qualifier cette propriété de traditionnelle, dans le sens où les techniques de plantation, de culture et d'emballage n'ont pas suivi les nombreuses innovations techniques et technologiques aujourd'hui appliquées à la culture des fleurs. Nous évoquerons toutefois ces nouvelles cultures qui font partie intégrante du continuum technique de l'industrie florale. Notre enquête a été réalisée à l'aide de l'observation participante et de l'entretien auprès du propriétaire de l'exploitation horticole. Pour des raisons pratiques, nous avons résumé l'ensemble de nos données, dans un plan que l'on peut qualifier de chronologique, de la culture de la rose.

Il est possible de diviser l'exploitation horticole familiale en 5 espaces, à la fois distincts et complémentaires :

-L'habitation : il s'agit d'une ancienne ferme, occupée par trois générations de la même famille : Les grands-parents qui ont commencé les cultures et sont retraités, les parents qui poursuivent l'exploitation et les enfants qui ont abandonné l'horticulture, mais continuent à vivre dans la maison familiale. Chaque génération possède son propre appartement. Contrairement au passé, il n'y a plus lieu de parler de groupe domestique pour qualifier cette famille. En effet, elle n'est pas rassemblée en vue de la participation à une production commune.

-Le potager et le poulailler sources des productions destinées à l'auto-consommation (3). Les productions familiales comprennent aussi bien des produits d'origine végétale (le potager, les plantations fruitières dont la vigne, l'olivier), qu'animale (le poulailler et un porc). Peu de ces produits étaient commercialisés. Il s'agissait surtout de cultiver un peu de chaque chose, de façon à assurer les besoins journaliers en nourriture, tout en ne délaissant pas la production principale destinée à la vente. Aujourd'hui, il ne reste de ces productions qu'un jardin potager.

- La "campagne", c'est-à-dire les serres. Elles font face à la maison et sont disposées de part et d'autre d'un chemin. C'est le lieu du travail de la terre et des soins apportés aux cultures. C'est aussi dans la campagne que sont généralement disposées les cuves à mazout servant au chauffage des serres.

- "L'emballage", construit dans d'anciennes dépendances, ce local est nécessaire au conditionnement des fleurs pour la vente. Elle présente de grandes tables où les roses sont triées, égalisées et emballées. Il contient également les frigos nécessaires à la conservation des fleurs avant la vente.

- Le château d'eau ou "bassin" qui contient l'eau nécessaire à l'arrosage et auquel est accolé un lavoir, aujourd'hui inutilisé, mais autrefois lieu de la lessive familiale.

LA PLANTATION

Les plantations étaient faites, en plein air, avant même la construction des serres. Nous allons voir que plusieurs professions, aujourd'hui disparues, participaient à leur création.

Avant même de penser à planter, il s'agissait de préparer la terre. Pour ce faire, les horticulteurs faisaient appel à un "bêcheur". Il lui fallait approximativement une semaine pour retourner 300 m² de terre, c'est-à-dire la surface d'une serre moyenne.

"Il faisait le tour des campagnes. On disait qu'il venait taper du magaou. Et on le payait. Il retournait la terre sur au moins 70 à 80 cm de profondeur. Il n'enlevait pas les pierres qui servent à oxygéner la terre (...) Il y avait les bons et les mauvais bêcheurs. Un bon bêcheur, il laissait un terrain plat, nivelé". (1)

Par la suite, l'évolution des techniques a conduit les horticulteurs vers la mécanisation. Ainsi, lorsque la charrue a remplacé le "bécu", la profession de bêcheur s'est éteinte. Plus tard encore, le sol a été retourné à l'aide des bulldozers. (4)

"Après on engraisait. On mettait du fumier de vache qu'on faisait venir des fermes de la montagne. Et là on rappelait le bêcheur pour qu'il enterre le fumier. Il faisait ça en une journée". (1)

"Après une semaine, on commençait à planter. On plantait les boutures sauvages. Ça s'appelle aussi les indica ou les porte-greffe. Ça fait à peu près 30 cm de haut. Quand ils sont enracinés, on les greffe" (1)

Cette opération nécessite à nouveau l'intervention d'une profession aujourd'hui disparue en tant que telle, il s'agit du "greffeur".

Le greffage se fait généralement en avril-mai, quand les rosiers sont en sève.

"Avec un greffoir il découpait une forme de T sur le pied du rosier. Il faisait ça avec la partie tranchante du greffoir, qui était en acier coupant. Après, avec le manche du greffoir, qui était en os, très dur, il écartait le T pour pouvoir y mettre l'œil. Et l'œil est mis au contact de la sève du sauvage. C'est ça la greffe. Et moi je passais derrière lui pour entourer le pied de raphia (5), comme pour un pansement, pour que la greffe tienne. (...) Ca peut arriver que le rosier avorte. Dans ce cas-là on fait une nouvelle greffe" (1)

L'œil sort après 15 jours. Il faut un mois pour faire une pousse et un an pour faire un pied de rosier. Et dans l'été, on pinçait pour former le pied. C'est-à-dire qu'on le coupait au sécateur. Quand la greffe est effectuée au mois d'avril, les premières fleurs peuvent être récoltées pour la Noël. Toutefois, l'optimum de la récolte ne sera qu'au printemps suivant.

Aujourd'hui on peut acheter les pieds déjà greffés mais certains horticulteurs, pour des raisons d'économie, continuent à greffer eux-mêmes. En effet, le pied greffé se vend plus cher que la bouture sauvage.

"Au début c'était un travail de fou, qui a duré des années et des années. Dans une serre qui faisait quand même 9 mètres de large, y'avait trois banquettes, deux sur les côtés, et une grande au milieu. Celle du milieu, elle devait faire 2m 50 au moins de large (...). Mais les pieds étaient disposés de façon différente, une raie pour arroser et un talus, ainsi de suite. Je crois qu'y avait 50 cm entre les raies. Y'avait 9 à 10 pieds au m2 (...). Deux fois par an, on changeait les raies de place, pour remuer la terre (...). Des ficelles les entouraient, mais y'avait pas grand chose, sinon on pouvait pas rentrer dedans. Et les tiges de roses étaient beaucoup plus rigides à l'époque. (1)

Il fallait, pour ramasser les roses, entrer dans la banquette. De plus, l'espace était mal rempli. Le fait de vouloir planter le plus de rosiers possible dans une serre pour récolter un maximum de fleurs, s'est avéré être une erreur fondamentale. En effet, les pieds qui étaient au milieu des banquettes, étaient étouffés, la production était donc moindre. Ce type de plantation a été rapidement abandonné.

"Après, en 1965, on a recommencé avec les doubles lignes. A mesure les techniques évoluent. C'est venu de Hollande. Entre chaque piquet y'avait deux pieds de rosiers espacés de 25 sur 20, sur les longueurs des serres, en quinconce.

(...) Puis on a planté en ligne simple. Tu mets un cordeau, comme ça et tu plantes un rosier tous les 12 cm jusqu'au bout. Quand il est planté comme ça, il est aéré de tous les côtés le rosier. Et ses racines pouvaient s'étaler dans les chemins.

(...) Il y avait une production meilleure, le coût de plantation revenait moins cher. Plutôt que de mettre 9 à 10 pieds au m2 on a planté plus que 6 pieds au m2"(1)

Ce type de culture est celui qui est actuellement pratiqué dans l'exploitation de Monsieur Ciais.

Il convient toutefois de ne pas omettre de citer la culture dite en hors-sol, qui n'est pas pratiquée dans la propriété où nous avons enquêté, mais pour laquelle de nombreux horticulteurs ont opté. Les roses ne poussent plus dans la terre, mais dans des bacs ou elles sont nourries par un goutte-à-goutte d'eau et d'engrais.

"Moi j'en ai qui ont 15 ans des rosiers. Les dernières Baccara que j'ai arraché quand on a démonté les serres, elles avaient 30 ans d'âge. Y'a des horticulteurs qui ont encore des plantations qui datent de 20-25 ans." (1)

Comme nous l'avons vu, c'est seulement après la préparation du sol et les plantations effectuées, que l'on construisait les serres. On ne faisait pas appel à des professionnels de la construction, comme il en existe aujourd'hui. Il s'agissait d'un travail familial et artisanal.

"J'aidais le grand-père à construire les serres. On construisait tout en bois. Structure en bois, châssis en bois, tout. Les piquets étaient enfoncés dans la terre au départ.

(...) Y'avait des mesures à respecter. On avait un châssis standard déjà, qui faisait 1 m 55 de large, je crois, ou 1 m 60 à tout casser. Si on voulait pas qu'il passe dedans il fallait planter un piquet tous les 1 m 50, en largeur et après en longueur, on plantait un piquet tous les 2 mètres. On avait des lambourdes en bois, qui faisaient 4 mètres de long.

(...) Quand on montait une serre, on faisait pas de plan. On partait d'une tête de serre. T'avais les côtés d'une serre, t'avais le centre de serre. Voilà, nous on partait d'une base comme ça. Sur 6 mètres par exemple, on mettait 4 piquets, après on tendait des cordeaux d'un piquet à l'autre piquet en bout. On plantait tous les piquets.

Une ficelle, nous on disait cordeau. On alignait les lambourdes de 4 mètres de long, et on replantait des piquets toute la longueur de la serre" (1)

Après la construction des structures en bois, il fallait disposer le verre, matériau caractéristique des serres. Les carreaux de verre étaient fixés sur les châssis en bois, puis ces derniers placés sur les lambourdes et les piquets, afin de former la serre.

"Les châssis, au départ ils les ont achetés chez un menuisier à Antibes. (...) Le verre c'était le petit carreau. Le verre jardinier ça s'appelle. On l'achetait dans les coopératives à dimension et on se le mettait nous. (...) Moi j'en ai fait des milliers. Avec du mastic. Tout pointé, pour pas que les vitres tombent à mesure, avec des petites pointes comme ça. Au départ du mastic et après on a mis du goudron. On avait des pistolets comme ça, on pompait le goudron, comme ça, et clac, on mastiquait la bande" (1)

LES SOINS

Le château-d'eau ou bassin est l'élément indispensable de toute exploitation horticole. Il permet de recueillir l'eau qui sert à arroser les plantations. Aujourd'hui, il n'est pas rare d'apercevoir des bassins qui semblent incongrus dans des paysages d'immeubles et de constructions modernes. Ils sont le signe irréfutable de la présence ancienne d'une exploitation horticole. Il en existe de différentes proportions et contenances généralement construits en pierre de taille renforcés de ciment. Certains sont hauts et étroits, d'autres bas et larges, carrés ou circulaires, selon les configurations du terrain et la surface au sol disponible. Ils peuvent être indifféremment fermés ou à ciel ouvert. Une échelle leur est accolée et permet à l'horticulteur de monter vérifier le niveau d'eau ou bien de nettoyer l'intérieur qui se couvre rapidement de mousse. Afin d'ôter cette mousse, certains horticulteurs mettent des anguilles ou autres poissons qui se nourrissent de tous les parasites de l'eau stockée.

Le bassin de la propriété horticole enquêtée est haut et cylindrique, à ciel ouvert. Une échelle fixée sur sa longueur permet d'accéder au sommet où se trouvait anciennement une cuve destinée au recueil de l'eau potable. Elle était disposée sur une structure en fer implantée sur la partie haute du bassin. Par la suite elle a servi à contenir les produits de traitement ajoutés à l'eau d'arrosage. Puis, devenue sans utilité, elle a été retirée. Il demeure par contre, en contrebas du bassin, un lavoir qui lui est accolé. Il a servi pendant longtemps de lavoir familial où la grand-mère allait régulièrement faire sa lessive et celle de la maisonnée. Puis, devenu sans utilité pratique, il a subi un détournement d'utilisation et n'a plus aujourd'hui d'autre fonction qu'esthétique.

Le bassin contient 90 m³ d'eau, soit 90 000 litres. Alors que la surface d'exploitation était de 4 000 m² (8), une semaine d'arrosage nécessitait un bassin entier.

Aujourd'hui il est équipé d'une pompe qui facilite l'arrosage.

"La grand-mère arrosait tous les jours. Sauf peut-être le dimanche. Toute la journée. Elle passait son temps à arroser à la manche. On n'avait pas de moteur, de pression. Y'avait que le bassin. Le bassin y donnait pas une pression terrible. Elle faisait un tour d'arrosage, elle commençait d'un côté, et elle remontait, et quand c'était fini, deux-trois jours après, elle reprenait ou elle avait fini, etc, etc. elle arrosait au moins une demi journée par jour. Au moins quatre heures par jour. (...) Elle remplissait la raie. On faisait les arrondis, pour que l'eau ne sorte pas, ni au bout, ni devant, qu'il n'y ait pas le bout de la raie qui prenne toute l'eau et le devant pas assez. On le voyait à vue d'œil ça. (...) En plus elle mettait un chiffon au bout de la manche. Parce-que quand le bassin était plein, y'avait un peu de pression, ça faisait des trous dans la terre. Et avec un chiffon, l'eau se diffusait bien". (1)

"Les premières rampes d'arrosage c'était dans les lignes doubles, dans les Lara. Comme c'était une nouvelle technique, on a fait un essai dans une serre. Sans moteur on ne pouvait faire marcher qu'une rampe à la fois. Comme le test a été concluant, on a mis une pompe au bassin et on a arrosé l'ensemble de la serre. Dans les six mois qui sont venus, on a tout équipé, de partout. (...) Les rampes suivent les rosiers. Une rampe par ligne de rose. On la laisse 10-12 minutes". (1)

"Le bassinage c'est mouiller la verdure du dessus à l'aide d'une pomme. C'est un genre de vapeur d'eau que tu envoies. Des fois je le faisais avec la manche du moteur. (...) On bassine surtout quand on taille à l'automne, mettons en septembre. On ferme les serres pendant 15 jours, le temps que les pieds démarrent pour faire de nouvelles roses. C'est une chaleur très humide qui permet de ramollir les yeux et de les faire démarrer mieux, plus vite, et en même temps. C'est une méthode qui s'abandonne maintenant. (...) On bassine une fois par jour, quand y fait chaud, aux heures les plus chaudes". (1)

Le chauffage est un autre élément indispensable à la culture de la rose. Il permet notamment de maintenir une température suffisante dans les mois d'hiver pour permettre la continuité de la production. Mais le chauffage intervient aussi comme protection contre les parasites.

"On a décidé de chauffer parce qu'on s'est aperçu que si on amenait des roses au mois de février, on les vendait le mieux de toute l'année. On a commencé à chauffer, on payait 12 centimes le litre. Des fois y'avait des portes ouvertes, les carreaux cassés dessus, on chauffait à tout berzingue, on s'en foutait". (1)

"Avant les chauffages, avant les îlots, on mettait des paillassons sur les serres et sur les côtés. C'était pour empêcher le froid de rentrer. Parce qu'une serre peut être aussi chaude que ce qu'elle peut être froide. Ils faisaient 2 m 50 de long. Ils s'envolaient à chaque coup de vent. En été on les enlevait et on les trempait toute une journée dans un bassin rempli de sulfate, pour qu'ils ne pourrissent pas. Quand ils étaient secs, on les entassait dans un hangar sous les oliviers.

(...) Les premières cultures d'asperagus étaient sous paillassons de bruyère. Pas sous châssis, c'était des grandes claies de bruyère, qui mesuraient 3 m de long et 1 m 50, 2 m de large. (...) Avant même ces paillassons, on disposait directement sur l'asperagus, du papier journal". (1)

"Après, pour chauffer les banquettes on a eu des îlots. C'était des genres de gros bidons de mazout de 40 litres. Des grosses cuves à mazout qui étaient au milieu d'une serre avec des tuyaux qui courraient tout le long de la serre, et une cheminée qui sortait à travers les châssis. (...) C'était avant les années 60 ça. On s'en servait que pour le gel. C'était un anti-gel. Le soir on surveillait la température. Quand elle approchait les 2-3*, je partais allumer. Je faisais le tour des serres et j'allumais tous les îlots. J'allumais carrément le mazout dans le bidon. (...) C'était le dégagement de chaleur du corps de l'appareil et du tuyau qui chauffait un peu la serre. On pouvait régler la chaleur, mais il n'y avait pas de thermostat, ils brûlaient sans arrêt. (...) Des fois ils s'encrassaient. Quand on allumait en hiver tous les jours, le matin moi je passais trois heures à les remplir. 40 litres par appareil ! Je les remplissais avec deux bidons de 20 litres. On n'avait qu'une cuve de stockage, d'à peu près 2000 litres". (1)

Les chauffages actuels sont à air puisé. Des brûleurs automatiques injectent le mazout et régulent la température par des thermostats.

Si une bonne production nécessite de chauffer les serres, il convient également de ne pas risquer de brûler les roses. Il s'agit alors de les protéger des rayons directs du soleil.

"En été pour protéger les plantations du soleil il y a toujours eu la chaux. C'est pour faire un ombrage pour que les rayons de soleil ne brûlent pas les feuilles qui sont tendres à cette époque, au mois de mars. Sinon un rayon de soleil à travers les carreaux nus, y va te brûler les feuilles. (...) On commence à la mettre au mois de mars en principe. Je la passe à la main avec le pistolet. On l'enlève à partir du 15-20 septembre, à l'aide d'un balai brosse entouré d'une serpillière, ou avec des grattoirs aussi. Pour la passer comme pour l'enlever on monte sur les passerelles qui relient les serres entre elles dans le sens de la longueur". (1)

"On met l'air toute l'année, tous les jours. En hiver on ouvre les serres le matin à 10 heures, on les ferme à 2 heures l'après-midi. Tandis qu'en été on laisse aérer toute la nuit aussi. (...) On met l'air selon la température plus ou moins chaude, et selon l'avancement des récoltes. (...) Selon les installations, on relève chaque châssis manuellement et on le fixe à l'ouverture voulue à l'aide de crochets. Ou bien une manivelle permet de relever l'ensemble des châssis d'une ligne".(1)

"Si tu veux amener des roses à Noël, 4-5* ça suffit. Moi je les taille à partir du 20 septembre, on est encore en été, il fait chaud. A la Toussaint elle vont être longues comme ça, elles ont pratiquement déjà le bouton en formation, elles n'ont pas besoin de chauffage pratiquement pas, ou alors elles ont besoin d'un peu de chauffage, un peu maintenant, les matinées un peu froides. Pour pas qu'elles s'abîment, pour pas qu'elles prennent un coup de froid. Pour qu'elles continuent leur végétation.

(...) Si tu veux amener des roses à la Saint-Valentin, tu vas les tailler après la Toussaint, en hiver, dans les journées froides. Si tu les chauffe pas, ils partiront jamais. Ils vont te faire des pousses minables, et y vont avorter. Donc c'est là qu'il faut 14-15*, jusqu'à la formation du bouton. Quand on s'aperçoit qu'il y a un petit bouton, là on peut commencer à descendre.

(...) Tu fais la Toussaint et Saint-Valentin, voilà. Moi je suis toujours en continu, un peu comme ça. Je fais la Noël, mais plus la Saint-Valentin" (1).

"le mildiou c'est le plus grave. Fin de récolte, tu peux repartir à zéro. Ca tue pas le pied mais tu perds la récolte. C'est l'hygrométrie de l'air qui fait ça, une forte humidité. C'est un genre de champignon. Les feuilles commencent à se tâcher, de marron ou de noir et après elles tombent. Il reste la tige, le bouton en haut, et il fleuri jamais, il reste petit. Puis y'a plus de feuilles, c'est invendable.

Le blanc aussi est un champignon. Il apparaît par temps chaud et humide. C'est au mois de mai, qu'il travaille fort. Les courants d'air aussi, dans les serres.

l'araignée rouge, c'est une petite araignée. Mais y'a des produits maintenant.

Le plus emmerdant à l'heure actuelle c'est le thrips. C'est une calamité, c'est une bestiole, toute fine, qui se faufile à travers le pétale, le cloque et en change la couleur. Le bouton est invendable. Ca peut faire un rond dans une serre, une tâche à un endroit, et pas le reste.

La rouille. Des tâches de rouille sur les feuilles". (1)

Lorsque l'horticulteur va traiter, il est préférable qu'il se protège des émanations toxiques des produits à l'aide d'un masque, de gants et d'une combinaison. Cependant, selon les traitements effectués, toutes les précautions ne sont pas toujours prises.

"Avant on traitait avec le soufre, les lampes à soufre. C'est une installation électrique, et le soufre est répandu par la chaleur donnée par l'électricité. Mais ça ne se fait plus, c'est trop cher. (...) Maintenant il y a des produits chimiques qu'on passe avec un masque. Y'a des bombes qui existent pour le thrips. T'enlèves le capuchon puis y'a un système, tu le tournes et ça dégage un gaz. Tu le passes par dessus. Tu descends vite et tu remontes". (1)

"La grande grêle c'était en juin 1971. Le 10 juin. Je suis descendu et la première chose que j'ai fait, j'ai pris une pierre et j'ai cassé un carreau. (...) Il a fallu tout refaire. Ca a pris deux mois. Tous les horticulteurs qui n'avaient pas été touchés sont venus. On a eu plein de monde. Ils nous ont mis l'armée aussi, l'armée, la Ville, tout. La Légion on avait, nous. On avait six légionnaires, ils sont restés une semaine. Ils ont fait un travail de fou, de romain. Y'avait un plan d'urgence, zone sinistrée. Des fois, y'a des jours on était trente à travailler là-dessus. (...) C'était pas nécessaire de replanter, mais on a profité pour remonter cinq à six serres et les moderniser. (...) Tout Antibes a été touché et trois ou quatre ans plus tard, c'était Biot, en plein après-midi, au mois de septembre.

Ca avait duré un rien de temps. Le temps de réagir, d'ouvrir la fenêtre et tout, c'était tout cassé. On a entendu un grand bruit, comme un machin qui s'abattait comme ça, moi j'ai vite ouvert la fenêtre, on avait les carreaux, y'avait le clair de lune même après, et j'ai vu un trou noir" (1)

Cet événement grave dans l'histoire de l'horticulture antiboise, a permis le rapprochement des hommes dans la nécessité de reconstruire, bien au-delà des serres, une identité locale et professionnelle. Mais la grêle a aussi été un événement traumatisant, qui reste profondément ancré dans les mémoires, au point parfois de provoquer une véritable hantise des conditions climatiques extrêmes.

"Après la grêle, on a toujours eu peur du temps. Sinon on n'en avait jamais connu des temps comme ça. La dernière fois je suis allé fermer l'air, à minuit. Le temps c'est un gros problème pour l'horticulture". (1)

LE RAMASSAGE ET LE CONDITIONNEMENT DES FLEURS

Le ramassage s'effectue selon l'avancement des rosiers. L'horticulteur longe les lignes des serres et vérifie s'il y a des roses prêtes à être ramassées. Lorsque c'est le cas, il les coupe à l'aide d'un sécateur, toujours un peu au-dessus de l'œil. Il est généralement vêtu d'un vêtement de travail qui ne craint pas les accrocs provoqués par les épines des roses.

Il commence au début de la ligne, puis progresse vers le fond de la serre. Il pose sur son bras gauche replié les roses qu'il ramasse. Lorsque le nombre de roses devient trop important pour être porté sur le bras, il pose la brassée par terre sur le chemin. Il recommence son cheminement en procédant de la même façon, jusqu'au fond de la serre et l'arrêt de la ligne de rosiers. Quand il a terminé son ramassage, il récupère chacune des brassées, les rassemble et les porte à l'emballage.

Les roses ramassées sont disposées sur de grandes tables en bois qui meublent l'emballage. Elles sont triées par longueurs. Il faut vérifier également si les roses ne sont pas piquées, c'est-à-dire parasitées, si le feuillage est beau, si les boutons ne sont pas trop ouverts. Le cas échéant, les roses sont jetées.

Après le triage, il s'agit de faire les bottes destinées à la vente.

"Quand on vend en bas (7) c'est par dizaine de fleurs, c'est 10 fleurs à la fois et en criée c'est 60 fleurs à la fois. Toutes les longueurs sont permises. Tu peux partir de 20 cm à 1 m de long. Moi le plus que j'ai long en ce moment c'est 70-80 cm". (1)

Afin de parfaire la botte ou le bouquet ainsi formé, les roses sont disposées dans une caisse en bois, fabriquée artisanalement et qui permet d'égaliser la position de chaque bouton. Les tiges sont ensuite régularisées, à l'aide du sécateur.

Puis il faut attacher la botte, à l'aide d'un raphia. Selon la longueur des tiges, deux attaches sont nécessaires.

Ensuite les bottes sont empaquetées avec du papier transparent. Il en existe de plusieurs qualités. Il peut être en plastique lisse ou présenter des trous d'aération qui permettent une meilleure conservation des roses.

Une fois les roses empaquetées, elles sont placées dans le frigo. Lorsque la quantité est importante, elles sont mises à tremper directement dans les bassins remplis d'eau, dans des seaux d'eau.

"Moi je suis à 5°. Normalement, ça dépend les saisons. En été ça varie entre 2 et 5°, et en hivers 5-6° c'est bon. Normalement il faut les laisser maximum 48 heures. Celui qui fait que la criée, il ramasse ses fleurs le vendredi matin, il les porte le lundi matin, c'est déjà au quatrième jour, ça fait plus de 48 heures. Mais normalement c'est 24, 48 heures, pas plus. (1)

LES TECHNIQUES DE VENTE

Aujourd'hui, on ne peut parler de la culture de la rose à Antibes, sans évoquer la criée florale antiboise, gérée par le Groupement floral antibois, composé d'horticulteurs de la région. Mais autrefois, il y avait deux criées "une criée Falsini et une criée Mauriès. C'était deux criées privées à 300 mètres de distance". (1)

Les producteurs amènent leurs marchandises dans de grandes caisses, en osier ou en bois, dans lesquelles ils disposent plusieurs bottes de fleurs. Dans un premier temps, les caisses sont stockées sur des étagères afin de respecter les numéros d'ordre de vente. Chaque lot de roses est déposé sur un tapis roulant qui amène les fleurs devant les acheteurs potentiels.

Il s'agit d'une vente aux enchères dirigée par un crieur (8). Les prix varient selon la taille, la qualité, la variété des roses, la période de vente. Les roses se vendent mieux en période de fête, tout particulièrement pour la Fête des mères, ou encore la Saint-Valentin.

A l'heure actuelle la criée d'Antibes est ouverte les lundi, mercredi et vendredi matin. En période de fête, elle est également ouverte le mardi.

Certains producteurs antibois choisissent de vendre leur production au Marché d'Intérêt National de Nice (M.I.N.). La vente se fait au cadran ou au carreau.

La vente au cadran présente à peu près les mêmes principes que la criée. Les marchandises défilent sur un tapis roulant et leurs prix sont simultanément affichés sur un cadran qui les surplombe. Les acheteurs, principalement des fleuristes, sont installés sur des gradins qui font face au tapis et au cadran. Ils disposent d'un micro et d'un bouton qui leur permet de signaler les marchandises qu'ils souhaitent acheter.

La vente au carreau ou au gré-à-gré se pratique aussi au M.I.N. Les horticulteurs possèdent alors un étal où ils viennent vendre leur marchandise comme sur un marché traditionnel.

Une autre solution est offerte aux horticulteurs pour vendre leur marchandise. Il s'agit de la vente au stand sur le bord des routes. Les horticulteurs dont la propriété est située sur une voie de communication importante, installent des étals présentant leurs fleurs au bas de leur propriété.

Ce type de vente alimente une polémique entre les horticulteurs dont la situation géographique de la propriété permet ce type de vente, et les autres moins favorisés. Les fleuristes également se plaignent de cette concurrence.

LE FACTEUR HUMAIN

La transmission du savoir est héréditaire. Elle se fait entre les anciens et les jeunes. Avant qu'il n'y ait l'intervention de techniciens et d'ingénieurs comme à l'heure actuelle, les techniques étaient apprises sur le terrain, en observant les parents ou les grands-parents, puis en les aidant.

De même, les techniques de plantation, de construction des serres, de traitement, de taille, étaient discutées entre les horticulteurs, lors notamment des ventes à la criée.

Aujourd'hui, un diplôme est nécessaire pour exercer la profession d'horticulteur et avoir sa propre exploitation horticole.

"On pouvait être horticulteur sans diplôme, sans rien. Maintenant ça n'existe plus. Il te faut un diplôme. Faut que tu passes un BEP ou je sais pas quoi, ou un CAP, pour pouvoir t'installer à ton compte et vendre ta production". (1)

Le cas le plus fréquent est celui où le couple travaille ensemble à l'exploitation de la campagne. Les hommes se chargent des travaux nécessitant une force physique ou encore du traitement des rosiers à l'aide de produits toxiques. Les tâches dévolues aux femmes sont davantage celles qui se déroulent au sein de l'emballage, c'est-à-dire le tri, la composition des bouquets et l'emballage des bottes. Toutefois, il arrive aussi que les femmes ramassent les roses dans les serres.

"Les femmes faisaient plutôt l'emballage. La grand-mère elle s'occupait surtout de l'arrosage et de l'asparagus. Les roses elle s'en occupait pas beaucoup. Elle coupait l'asparagus et puis elle triait et elle emballait l'asparagus, toute la journée".(1)

Les hommes construisaient les serres, préparaient les sols et s'occupaient des soins".

Après l'âge d'or des années 60, le nombre d'horticulteurs n'a cessé de diminuer. Cette étude a été réalisée selon les règles de la méthode ethnographique et plus particulièrement de la monographie. Cela revient à dire que le sujet est loin d'être clos et mérite des approfondissements, notamment d'ordre socio-économiques. Une telle étude est d'ailleurs en cours de réalisation et fera l'objet d'une prochaine publication.

Nous souhaitons terminer notre exposé en exprimant un regret, celui de ne pas voir figurer la culture de la rose au sein du Musée de la Tour (9), qui est un musée d'histoire locale. Faut-il parler d'un espace d'amnésie dans la reconstitution mémorielle de l'histoire de notre ville ? Cette question se pose pour l'ensemble des nombreux musées dits de société, qui éclosent un peu partout dans nos villes et villages. Elle mérite une attention particulière au sein de la problématique ethno-muséale, et sera débattue notamment dans notre thèse.

NOTES

- 1) Monsieur Francis CIAIS, horticulteur, entretien novembre 1995.
- 2) "...La monographie saisit son objet non seulement dans sa forme la plus manifeste mais aussi et surtout dans l'ensemble de ses relations de tous ordres avec le contexte... ". MAGET (Marcel), Ethnologie générale, p. 1317.
- 3) RAYBAUT (Paul), Autoconsommation et société traditionnelle - Modèles culturels et dynamique sociale dans une vallée du pays niçois, 1981.
- 4) Cf. MARCHANDIAU (Jean-Noël), Outillage agricole de la Provence d'autrefois, 1984.
- 5) Il s'agissait de fibres de palmiers que l'on achetait sous forme de grandes tresses. Pour les assouplir afin qu'elles puissent servir de liens, les horticulteurs les mettaient à tremper dans des bassines d'eau. Aujourd'hui les liens sont en matière synthétique, mais le terme de "raphia" est toujours utilisé pour les désigner.
- 6) Par la suite, une partie de la campagne a été vendue par la famille. Il s'agit là d'une caractéristique de la situation horticole antiboise. Beaucoup de propriétés ont été mises en vente, eu égard notamment à la hausse des prix du terrain, mais aussi à la forte concurrence étrangère. Comme nous le dit Monsieur Ciais, "il y a 10 ans en arrière, il ne se passait pas un jour sans qu'un promoteur vienne nous demander de vendre notre terrain".
- 7) Vente au stand sur le bord de la route.
- 8) Il n'y a à l'heure actuelle qu'un seul véritable crieur à Antibes, qui se charge de l'ensemble des ventes effectuées à la criée d'Antibes.
- 9) Cf. CIAIS (Florence), Le maintien des traditions populaires vu à travers l'étude du musée de la Tour à Antibes, 1990.

Bibliographie indicative

- LEROI-GOURHAN (A).- Milieu et techniques, Paris, Albin Michel, 1945- 511 p.
- POIRIER (Jean), (Dir.).- Ethnologie générale.- Encyclopédie de la Pléiade, Gallimard, 1962.- 1903 p.
- RAYBAUT (Paul).- Autoconsommation et société traditionnelle : modèles culturels et dynamique sociale dans une vallée du Pays Niçois, Doctorat d'Etat, 1981. - 643 p.