

GRASSE ET LA CUEILLETTE DES FLEURS

par Valérie BIA

Grasse est une petite ville des Alpes-Maritimes, construite sur un éperon rocheux à 350 mètres d'altitude. Station de résidence pour les riches familles, ou de séjour touristique pour des étrangers, Grasse est également une cité industrielle. En effet, la ville a eu le privilège de voir, au cours de son histoire s'inscrire le développement de l'industrie de la parfumerie. Mais, ainsi que l'écrit Francis de Croisset, "Grasse est la seule ville au monde où le mot "usine" soit poétique". Si l'installation d'industries s'effectue fréquemment aux dépens de l'environnement, ce n'est pas le cas ici. "Vau d'amour, palestino encensié" (val d'amour, terre promise) a chanté F. Mistral dans Calendal. Car les fleurs sont la base de la prospérité économique de la ville. Elles sont l'essence même, les matières premières nécessaires à l'élaboration des parfums.

Avant la crise économique des années 30, les plantes à parfum se récoltaient dans deux types d'exploitation agricole : l'exploitation industrielle et l'exploitation familiale.

L'exploitation industrielle était établie sur de très grands domaines où on cultivait toutes sortes de fleurs. Ces propriétés étaient en petit nombre et quelques-unes appartenaient à des industriels (par exemple Chiris à l'Abadie). Elles étaient 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 : bâtiments spéciaux, crèche et cantine mis en place pour leur accueil. 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'œuvre 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 des olives. Mais l'Italie n'était pas le seul centre de recrutement de la main d'œuvre pour la cueillette.

En France, les villages montagnards des Alpes-Maritimes et les villes (Grasse, Cannes, Cagnes, Nice...) fournissaient également des cueilleuses. Les habitants se rendaient tous les ans dans les exploitations et y restaient le temps de la cueillette les journalières agricoles venant de l'extérieur, étaient logées dans les propriétés où elles travaillaient, dans une sorte de cabanon réservé à leur usage.

Le deuxième type d'exploitation était l'exploitation familiale. De taille beaucoup plus petite, elles cultivaient principalement la rose et le jasmin. Au moment de la récolte, les propriétaires faisaient appel à une main d'œuvre surtout locale, essentiellement féminine et enfantine. Seul ce type d'exploitation persiste de nos jours dans la région.

La cueillette des fleurs était faite surtout par des femmes et des enfants. Peu d'hommes acceptaient ce travail saisonnier pas assez rentable. Les enfants ne rentraient alors en classe qu'au mois d'octobre et, si la cueillette n'était pas terminée, le maire signait une autorisation pour rentrer plus tard.

La cueillette du jasmin s'effectue avec beaucoup de précaution à cause de sa grande fragilité. Les fleurs cueillies sont placées dans un panier attaché à la taille/une ficelle. Le panier peut contenir jusqu'à 100 grammes. Quand le panier est plein, le contenu est vidé dans une grande corbeille placée à l'ombre et recouverte d'un torchon humide pour éviter le dessèchement des fleurs. Une cueilleuse expérimentée parvient à en prendre 25 dans chaque main avant de les vider dans son panier. Cela demande une souplesse des doigts qui ne s'acquiert qu'avec l'habitude. La fleur doit être ôtée par la queue sinon les pétales risquent de tomber. Les fleurs blanches sont prises une à une en travaillant des deux mains. Lorsque les fleurs étaient mouillées, elles étaient étendues sur des draps posés par terre pour les sécher au soleil. Car, les fleurs séchées étaient payées plus cher par les parfumeurs que les fleurs mouillées. Une bonne cueilleuse parvient à ramasser environ un demi kilo à l'heure. Les meilleures parviennent à 800 grammes. Mais il faut savoir qu'il y a à peu près 7 000 fleurs dans 1 kilo. La moyenne pour une bonne cueilleuse est de 6 à 7 kilos par jour si les fleurs sont abondantes.

MATIÈRES PREMIÈRES POUR DISTILLATEURS, CONFISEURS & PARFUMEURS



DISTILLERIE A VAPEUR D'ESSENCES FINES

VICTOR LAURENT

CANNES

ALPES-MARTIMES

Le 21 décembre 1911

36, Rue de Mimont

ESSENCES DE FRUITS
NATURELLES

ESSENCES SOLUBLES
POUR LIMONADES

Eaux Parfumées

IMPORTATION DIRECTE
D'ALBUMINES D'ŒUFS

Telegrammes
VICTOR LAURENT-CANNES

DUPLICATE

Madame Berretta

Distillateur

CANNES

Do

Pour vente et livraison des marchandises après expédition p. et payables à Cannes à 30 jours 3 % Chèque.

AVIS IMPORTANT Déclinent toute responsabilité en cas de perte ou d'avarie pendant le trajet, prière de réclamer au chemin de fer après constatation de manque.

MARQUES & NUMÉROS	QUANTITÉS	BRUT	TAXES	NET			
V.L. du 8				1	lit. eau de cologne V.L.	5 00	5 0
13	0,20			1	dose 25 lit. Tamarin nouv. loi	2 25	2 2
"	0,20			1	dose 50 lit. grenadine	4 25	4 2
				3	Kgr. papier Etain	4 80	14 4
				200	gr. jaune citron végétal	35 00	7 0
				400	gr. jaune citron app. loi	30 00	12 0
				70	filtres 7 B	5 00	1 0
19	0,40			2	doses 50 lit. grenadine	4 25	8 5
	0,20			1	dose 25 lit. Praise	2 50	2 5
	0,20			1	dose 25 lit. Grôseille	2 50	2 5
				1	dose 100 lit. Pongh au Rhum	16 00	16 0
							75 4
					3 % sur 61 Fra		1 8
					A reporter		73 5

Mes traites ne sont pas une dérogation au lieu de paiement qui reste fixé à Cannes

La veille de la récolte de la fleur d'oranger, le sol est ratissé, aplani, pour faciliter l'épandage des draps sur lesquels tomberont les fleurs. Quelques ouvriers grimpent dans les arbres pour dégarnir les rameaux les plus élevés, d'autres se tiennent sur des chevalets autour de la ramure ou dépouillent les basses branches. Quelquefois, les ramasseurs mettent la fleur dans un petit sachet pendu à la ceinture. Une femme peut cueillir de 10 à 12 kilos de fleurs par jour. Une fois la récolte faite, les feuilles et les brindilles sont triées.

Les roses cueillies étaient mises dans les tabliers des femmes dont elles remontaient les bords pour les fixer à la taille et en faire ainsi une poche.

Les violettes, elles, sont cueillies en détachant la corolle avec l'ongle et sont mises dans de petits paniers ou dans le tablier dont on relevait les bords. La tubéreuse se cueille en détachant les fleurs des grappes et en les plaçant dans de petits paniers attachés à la taille ou dans le tablier. La cassie, petite boule jaune, est cueillie à l'aide de chevalets à cause des piquants et des branches trop frêles pour supporter le poids des cueilleuses. Les fleurs sont mises dans les tabliers aux bords relevés.

A la fin de chaque journée, le producteur pèse les corbeilles des cueilleuses et note le poids dans un cahier- Car elles sont payées en fonction du nombre de kilos cueillis.

Chaque soir, le producteur livre ses fleurs à l'usine car, elles doivent être traitées sitôt cueillies. Il porte ses fleurs soit directement aux usines soit aux courtiers ou commissionnaires qui ramassent les fleurs cueillies à la propriété et les revendent aux usines moyennant un prélèvement. Chaque producteur reçoit un carnet où l'on inscrit tous les jours les quantités livrées.

La tenue traditionnelle de la cueilleuse était le panier d'osier carré attaché à la taille, les bas blancs pour éviter les piquûres d'insectes et le chapeau retenu par une épingle planté dans le chignon. Parfois, elle accrochait sous son chapeau, un grand mouchoir pour se protéger la nuque. A cette époque, une jeune fille ne devait pas être bronzée, c'était un déshonneur. La pâleur était un signe de richesse, alors la cueilleuse coupait des bas et les enfilait sur ses bras pour éviter de brunir. Elle portait des bottines.

De nos jours de sérieux problèmes de main d'oeuvre sont apparus car, à présent, même la main d'oeuvre étrangère est rare.

Avant, les champs s'étendaient à perte de vue, aujourd'hui ils se sont réduits en peau de chagrin. Les champs de fleurs ne sont plus que des tâches dans le paysage. Mais, contempler de nos jours la cueillette, c'est se retrouver plongé au début du siècle, dans notre passé.

Société Florale de Cannes

PROPRIÉTÉ DU CAP D'ANTIBES

PROPRIÉTÉ DE LA PÊCHE DE FRANCE

PROPRIÉTÉ À LA CALIFORNIE DE CANNES

GRANDES CULTURES DE FLEURS
PRIMEURS PALMIERS
ETC.

EXPÉDITIONS
EXPOSITION

DÉCORATION ARTISTIQUE
DE FLEURS & PLANTES en tous genres

Pour tous renseignements s'adresser à la Société
à l'adresse ci-dessous

70, Rue d'Antibes, CANNES
TÉLÉPHONE
Bureau Photographique
FLORALE CANNES

NATION DE VENTE, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100

Monsieur Caubin Faïon-Dore Cannes 091

		Boite facture (du 15 mai 1900)	204.50
7901			
Mars	5	2 plantes fougères à 3 ^e	6.-
"	"	azalea	7.-
Avril	20	un arb. fraises	10.-
"	26	deux arb. d.	20.-
		Total	251.50

p. K. adnet
 Chaurand