

A la rencontre du jasmin, de la tubéreuse ... et de quelques autres belles odorantes

En ce 1^{er} septembre 2018, nous sommes une vingtaine d'amateurs-botanistes, Amis de la Villa Thuret et Amis du jardin du Val Rahmeh venus découvrir sous la conduite de Constant Viale son exploitation biologique de *jasmin grandiflora* et de *tubéreuse poliantes* sur les hauteurs de Grasse.

- Les quatre ramasseurs tziganes (dont trois femmes) terminent la cueillette des fleurs de jasmin (*Jasminum Gandiflorum*) à 9h ; ils ont commencé au lever du jour. La récolte est de 3,5kg (35 000 fleurs) aujourd'hui contre 6 kg (60 000 fleurs) habituellement car ils ont arrêté plus tôt que d'habitude ; chaque ramasseur parvient à récolter 500 gr de fleurs par heure (jusqu'à 1kg de fleurs/heure pour les plus performants). De notre côté (participants) la cueillette sera de 671 grammes en 20 minutes. Les fleurs partent à l'état brut (entreprise Robertet) : 80 euros pour 1 kg de fleurs payés par les parfumeurs (Chanel-Mul, Dior et Mane). 700 Kg de fleurs de jasmin donnent 1 kg d'absolue.
- La parcelle complantée de pieds de jasmin est de 800 m² ; la cueillette s'étale sur 3 mois, de fin juillet à fin octobre ou aux premières gelées. L'établissement Mul totalise 4 ha et emploie 80 à 100 cueilleurs.
- La culture du jasmin a été introduite assez tardivement à Grasse puisque les premiers pieds de *Jasmin Officinalis* ont été plantés au jardin botanique de Montpellier en 1550. La variété *Jasmin Grandiflora* est arrivée en France entre 1630 et 1650 en provenance d'Inde. La culture s'est développée à Grasse quand les parfumeurs Fargeon de Montpellier se sont installés à Grasse. Le canal de la Siagne, construit en 1865, a permis d'assurer l'irrigation des parcelles. En 1930 la production atteignait 1800 tonnes, elle est aujourd'hui de 3,5 tonnes.
- Le biotope de Grasse est excellent et permet une production de qualité exceptionnelle car il se situe en limite d'aire géographique : entre 200 et 400 m d'altitude, une hygrométrie assez élevée avec un fort écart de température entre le jour et la nuit et des sols argileux qui conviennent bien. Le principal risque est le gel ainsi que le *pourridium* des racines qu'un travail du sol mécanisé peut provoquer (rotavator).
- L'année de culture démarre en janvier où des engrais sont épandus sur les buttes qui recouvrent complètement les pieds ; mi-avril, les buttes sont déchaussées d'un seul côté le plus exposé au soleil ; mi-mai, l'autre côté de la butte est déchaussé et on rabat toutes les tiges pour laisser partir les pousses de fleurs de l'année ; à partir de juin, on attache les brindilles sans faire de gros paquets ; les cueilleuses tziganes s'en chargent. Un détrempeage de fumier est effectué en août pour donner un coup de fouet à la végétation ; la plantation est arrosée une fois par semaine ; le sol est biné étant plus facile à travailler avec l'arrosage. En cas de menace de grêle des filets sont déployés sur la plantation ; mi-octobre, juste avant les pluies, les buttes sont remontées et les branches fanées sont éliminées.



- Avec le réchauffement climatique, les techniques de culture ont évolué ; historiquement, on plantait des pieds de *Jasmin Officinalis* en mars qui étaient greffés le printemps suivant avec des tiges de *Jasmin Grandiflora*, pour les rendre plus résistants au froid. Ils ne produisaient qu'au bout de six ans. Les plantations pouvaient atteindre jusqu'à 120 000 pieds à l'hectare. Aujourd'hui on plante directement des boutures de *Grandiflora* qui peuvent produire des fleurs dès l'année suivante. Un pied de jasmin peut produire pendant 50 ans, mais seulement s'il est travaillé à la main.



- Le jasmin n'est pas distillé car il perdrait toutes ses propriétés ; historiquement, l'extraction se faisait par enfleurage : les fleurs étaient pressées sur des châssis enduits de graisses de bœuf ou de porc ; jusqu'à 10 000 personnes travaillant sur 80 000 châssis étaient employées à cette tâche à Grasse. Les bains de benzène ont remplacé l'effleurage mais cette matière étant dangereuse et cancérigène, elle a été remplacée par de l'hexane (les chimistes mettent au point actuellement un substitut bio). Après ce bain, les fleurs sont lavées trois fois et pressées, ce qui donne la « concrète ». Celle-ci est travaillée à l'alcool et par le froid ; on sépare un liquide rougeâtre, l'absolue. **700 kg de fleurs donnent 1 kg d'absolue** (pour un prix de revient de 112 000 euros dont 50% de matière première/fleurs). L'absolue est soluble dans l'alcool et n'est pas huileuse (pas une huile essentielle issue d'une distillation). Un kg d'huile essentielle de lavande vaut à Grasse 50 000 euros/kg contre 10 000 euros en Bulgarie.
- La tubéreuse dans sa variété *Poliantes Tuberosa* (et non l'hybride stérile La Perle datant des années 1920) avait presque disparu de Grasse et l'on doit sa renaissance à M. Viale qui y a consacré 15 ans de sa vie. C'est la fleur la plus parfumée du règne végétal dont le parfum exhale la nuit. Elle revient heureusement en vogue. Cette variété appelée « Jacinthe orangère » était cultivée sous serre à Versailles. Il s'agit d'une variété à bulbes qui nécessitent d'être déterrés chaque année en hiver (février) pour être replantés à la fin du printemps (avril-mai). La reproduction se fait à partir de bulbes ou de graines. Il faut toutefois quatre ans pour qu'une graine donne une plante productive. Une tonne de fleurs donne 80 gr d'absolue (pour un prix de revient de 100 000 euros).

- Historiquement, la superficie consacrée à cette culture a pu atteindre 65 ha pour une production de 200 t de fleurs. L'entreprise Mul en cultive 2,5 ha, tous les bulbes provenant de l'exploitation de M. Viale. La floraison dure 40 jours ce qui est très peu comparé à l'Inde où elle s'étale sur 6 mois et au Salvador où elle peut couvrir toute l'année. Un kg d'absolue vaut 1,8 million d'euros. Les fleurs sont entreposées dans un congélateur mis à la disposition de M. Viale par l'entreprise MANE.



- La variété d'iris cultivé à Grasse était le *Florentina* Blanc ; à Florence c'était un hybride de *Germanica* bleu. Pour obtenir un parfum, on récolte les racines au bout de 7 ans ; elles sont pelées et séchées. M. Viale en produit un peu. Il est également intéressé par la relance de la culture du narcisse (15 à 20 ans pour arriver à retrouver les plants).