

UN AGRICULTEUR RETRAITE DU QUARTIER SAINT MARC DU PLAN DE GRASSE.

Le témoignage de Monsieur Jean BOUIS, accompagné d'une de ses filles, est une illustration parfaite des transformations profondes qui ont affecté l'agriculture du pays de Grasse au cours du XX^{ème} siècle.

« En trois générations, faites de travail et de sacrifices, tout a été bouleversé et je n'ai même plus le sentiment de me trouver chez moi... Je m'explique :

Mon grand père, le fondateur du patrimoine, au retour de la guerre de 1914, était fermier dans une exploitation du quartier St Marc, au Plan de Grasse. Il me racontait que les terres de tout le quartier étaient auparavant couvertes d'oliviers, la seule culture qui s'adaptait à la sécheresse. La construction du canal de la Siagne et la possibilité d'utiliser son eau pour irriguer les sols ont tout changé ; profitant de la demande croissante des parfumeries grassoises, les agriculteurs du secteur se sont lancés à fond dans les cultures florales, dans les années 20 : jasmin, rose, tubéreuse essentiellement. Mon grand-père qui était un gros travailleur et un homme avisé a acheté, grâce aux bénéfices de son travail, les terres qui étaient en vente dans le quartier : successivement 2ha et demi, là où a été implantée la maison familiale, et 3ha et demi, de l'autre côté de la route.

Les producteurs, toutefois, ne se satisfaisaient pas des prix que leur proposaient les parfumeurs ; aussi, un groupe d'entre eux ont décidé de créer une coopérative qui non seulement recevrait toute la production des sociétaires mais la transformerait en concrète. Ainsi est née COOPARFUM, dont mon grand-père a été le président. Son fonctionnement a connu rapidement des difficultés, car le paiement des producteurs ne pouvait intervenir qu'après la vente de la concrète ; celle-ci ne se faisait pas facilement ni rapidement, les parfumeurs n'étant pas disposés à faciliter la vie à un concurrent. De ce fait, certains producteurs préférèrent démissionner et confier leurs fleurs aux parfumeurs qui les payaient tout de suite. La coopérative périclita et l'usine de transformation disparut ; les producteurs furent répartis auprès des différentes parfumeries mais continuèrent à être payés par la coopérative. C'est ainsi que COOPARFUM a survécu et a fusionné récemment avec la coopérative agricole de la Marigarde.

Jusqu'à la retraite, depuis l'âge de quinze ans, j'ai travaillé sur mes terres et me suis consacré, tant que cela a été possible aux cultures florales. Celles-ci demandent beaucoup de soins, en particulier la culture du jasmin :

Il y a d'abord la plantation que l'on pratique chaque année, sur des espaces limités, pour assurer le renouvellement des plantes ; on commence par défoncer le terrain, sur 50 cms de profondeur, pour que le sol soit bien drainé ; si ce n'était pas le cas, l'humidité persistante serait la source de moisissures qui sont l'ennemi juré de la plante. A l'automne, on a préparé des boutures sauvages, les « cavillons », de 20cms de longueur en moyenne, qu'on est allé chercher à Entrecasteaux dans le Var, ou à Roure ou Roubion dans les Alpes Maritimes ; on en faisait des paquets de cinquante qu'on ligaturait, puis qu'on entourait de papier kraft et qu'on recouvrait de sable fin, à l'abri dans un entrepôt..

Au mois de mars, on nivelait le terrain avec un grand soin et on plantait 11 cavillons par mètre en utilisant une pointe en fer et en tendant un cordeau en fil de fer d'un bout à l'autre de l'espallier, et on soignait normalement tout l'été : fumure et arrosage.

Pour le greffage qui intervenait l'année d'après, en mas-avril, il fallait avoir préparé des greffons : à l'automne précédent, avant le froid, on avait constitué une réserve de tiges des jasmins de la plantation ou on était allé chercher des tiges de jasmin à Bar sur Loup ou à Vallauris, on les avait mises en paquets, enroulées dans du papier kraft, enterrées dans du sable. Venait alors le greffage proprement dit, un travail de spécialiste, bien payé parce que très méticuleux : en fait, trois personnes étaient nécessaires, deux hommes et une femme ;

dans un premier temps, avec un sécateur on coupait un certain nombre de greffons, chaque bourgeon faisant un greffon, puis avec un tranchet très aiguë on époutait la base du greffon ; intervenait alors l'homme qui coupait en biais la tige du porte-greffe ; puis, il la fendait en son milieu, verticalement, avec un couteau à lame mince, la tige, toujours à la même hauteur, et pas trop profondément ; ensuite le greffeur, assis sur une chaise, dont les pieds avaient été raccourcis, introduisait le greffon, en sorte que la peau du greffon soit au même niveau que celle du porte-greffe ; la femme ligaturait alors les deux avec du raphia, tandis que celui qui avait coupé et qui travaillait beaucoup plus vite que l'autre devait ensuite couvrir la plante de terre fine en faisant une pyramide. Il fallait qu'à la première pluie le greffon paraisse et il valait mieux aussi qu'il ne pleuve pas trop pour éviter le pourrissement du point de greffage. Auquel cas, l'année suivante, il fallait renouveler l'opération. On l'appelait : « le repassage ».

Ainsi, dans le meilleur des cas, une nouvelle plantation donne une demi récolte la deuxième année et une récolte entière la troisième. En revanche, à la condition qu'il n'y ait pas de moisissure et qu'on la protège du froid hivernal, la plantation peut produire très longtemps.

Encore faut-il lui apporter tous les soins nécessaires, avec des travaux qui se font tous à la main et pour certains à la bêche : à l'automne, avant l'arrivée du froid, on butte soigneusement la plante ; au printemps, on enlève d'abord la terre du côté du soleil et, le 25 avril, après avoir dégagé la terre des deux côtés, on commence à tailler les anciens rameaux, le plus bas possible, à ras. Ensuite, la deuxième année, on installe un fil de fer bien tendu d'un bout à l'autre de l'espalier, on arrose, on fume et, au mois de juin, il faut attacher les rameaux de part et d'autre du fil de fer avec du raphia. C'est un travail de femme qui exige un savoir faire particulier.

Puis vient le temps de la cueillette, de juillet à octobre, qui demande beaucoup de main d'œuvre. Après une époque, où on allait chercher les cueilleuses au Cannet, à Nice et parfois même en Italie, avec, dans ce cas la nécessité de les loger sur place avec leur famille, j'ai pu organiser la cueillette avec les gitanes installées dans le hameau des gitans du Plan de Grasse. L'une d'entre elles jouait le rôle de contremaître et s'assurait que les fleurs soient cueillies du premier jour jusqu'à la fin de la saison. Je n'ai eu qu'à me féliciter de leur travail et de leur présence sur place. Ce travail est particulièrement pénible et n'est pas d'un grand rapport quand on sait qu'il faut 8.000 fleurs pour 1 kilo au mois d'août et 10.000 en octobre !

Les quantités de fleurs demandées par les parfumeurs n'ont cessé de diminuer, en même temps que le prix payé baissait : la convergence de ces deux facteurs a entraîné une diminution progressive des terres consacrées aux cultures florales et à leur remplacement par les cultures maraîchères : j'ai arraché les derniers jasmins dans les années 80.

Les légumes produits trouvaient preneurs chez des petits commerçants ou des revendeurs qui installaient leurs bancs sur des marchés occasionnels ; les uns et les autres, devant la concurrence des grandes surfaces, n'ont pas pu résister et ont progressivement disparu.

Cette évolution a provoqué la disparition de toute culture sur mes terres qui sont maintenant plantées essentiellement de luzerne, destinée à l'alimentation de moutons.

Pour couronner le tout, le quartier est passé en « réserve foncière » dans le cadre d'une Zone d'Aménagement Différé (ZAD) qui doit bientôt laisser la place à une Zone d'Aménagement Concerté (ZAC)

Vous comprenez pourquoi je n'ai plus le sentiment d'être maître chez moi et pourquoi je suis sceptique sur les projets éventuels de recherche sur les plantes à parfum : le savoir faire s'est perdu et la main d'œuvre n'existe plus. Une de mes filles qui a la fibre terrienne est plus optimiste ; elle a réussi à maintenir quelques cultures florales et veut espérer dans leur devenir ».

Ce témoignage a été enregistré au quartier Saint Marc, le 10 novembre 2005 et validé le 17 novembre 2005.