

Monsieur Jean-Paul JOUBERT
Cultivateur de Plantes à Parfum
Le Plan de Grasse
Tel 06 65 79 43 00

À l'attention de Monsieur Jean-Pierre LELEUX
Président de l'Association Patrimoine Vivant du Pays de Grasse
Nadia BEDAR, responsable de la Mission Patrimoine culturel immatériel
Maison des Associations
16 rue de l'Ancien Palais de Justice
06130 GRASSE

Je suis producteur de fleurs à parfum, et jamais je n'aurais choisi un autre métier.



Ma famille ? Mon grand-père, un Joubert venu de l'Isère comme colporteur car le glacier avait mangé ses terres d'estive, avait épousé une Isnard dont la maison de famille figure, au Plan de Grasse, sur le premier cadastre établi sous Napoléon.

Nos ancêtres ont planté au Plan les premiers rosiers (qui venaient de « La Vallée des Roses », en Bulgarie) sur une parcelle dite « La Pièce », dans le Quartier de La Fontaine, parce qu'au Plan, il n'y avait d'eau que là... C'était en 1850 et la culture s'est développée lentement, seulement où s'écoulaient les eaux grasses de la Marigarde et de La Madeleine. L'essor s'est produit après 1872, avec l'irrigation grâce au Canal de la Siagne. À la naissance de mon père Édouard, en 1904, on arrachait les oliviers, l'huile n'étant plus rentable, pour planter à la place des rosiers et des jasmins.

Le grand développement a été réalisé par le groupe Chiris dans le grand domaine du Vignal. Après la guerre de 1914, ce fut l'explosion complète grâce à une fantastique demande, dans les « années folles » et jusqu'à la crise de 1929 ! Quand ça va mal dans le monde, le très haut de gamme a toujours marché, on le voit bien actuellement dans les champagnes, les très grand vins, les parfums...

Mais pour ma part en 1974, l'année où nous nous sommes mariés, Évelyne Jacquemin et moi, les parfumeurs ne nous ont pas payés la récolte. Choc pétrolier de 73. Nous avons déjà commencé à nous reconvertir avec un peu de maraîchage et le tracteur acheté d'occasion à Popov, l'ancien espion reconverti en cultivateur qui avait acheté le domaine de la Grande Bastide, chez moi il a tout arraché, rosiers et jasmins, pour ne plus faire que du maraîchage.

Car les producteurs de fleurs à parfum n'ont aucun pouvoir.

Depuis 1980, j'ai toujours été actif dans les organisations agricoles, Crédit Agricole, la Chambre d'Agriculture, j'allais partout, et quand on discute avec toute la France des paysans il y a une prise de conscience...

Le producteur n'a aucun pouvoir car il reçoit bien des promesses d'achat, mais aucun engagement au-delà de 3 ans, or le rosier il lui faut 5 ans pour être productif et qui investit ? Le paysan. Ça a toujours été ainsi depuis que mes ancêtres ont introduit la rose.

Certains, comme Marius Avico, ont gardé leurs tubéreuses mais produisent aussi des légumes. Quand Marius avait vendu les plus grosses fleurs aux parfumeurs, il faisait avec les hauts de tiges des petits bouquets qu'il vendait en même temps que ses légumes au Marché de la Gare et au Marché Forville. C'est par ça qu'il a pu conserver la tubéreuse.

Ce que cherchaient et cherchent encore les industriels, pour obtenir le label « Grasse », ce sont des factures d'une coopérative, d'un intermédiaire ou d'un producteur de Grasse, ça leur suffit, mais début 1980, le parfumeur de Chanel ayant changé, le nouveau s'est rendu compte que la concrète qu'on leur vendait ne provenait pas de Grasse. Question de prix. Il a réagi : « Ce n'est pas possible. On ne peut pas fournir de n°5 qui n'est pas de Grasse ! » Et ils sont venus trouver la famille Mul, des producteurs conséquents.

Il ne faut pas oublier que la floraison des rosiers de mai correspond avec le Festival de Cannes. Cette image sert Chanel et maintenant le groupe n'utilise que sa propre production de rose et jasmin et ne vend sa concrète à personne.

J'ai recommencé à planter en 1990 parce qu'à la MSA, dont je fais partie, j'ai connu l'un des frères Mul et là, encouragé, j'ai replanté de la rose. Ça a été encore une reconversion ! 5 ans pour que ça produise, puis 8-10 tonnes par an depuis 1995... Et quand est survenu un second choc pétrolier, au lieu de tout arracher comme en 1974, comme je travaillais avec le Groupe Mul je n'ai pas eu de soucis.

Dans le passé, avec mon père, on avait beaucoup travaillé avec Roure. Ils se voyaient un peu avant la récolte avec le Patron... « Ah, tu sais, j'ai des problèmes... » « Bon, paye-moi la moitié, et quand tu auras vendu tu me payeras le reste... » Il n'y avait pas de contrat, c'était familial ou presque, mais c'est là qu'ont commencé à arriver les directeurs financiers et ça a été terminé. Le financier est passé avant le producteur.

Avec certains acheteurs, il n'y a pas de discussion possible : 8,20 €. Chez Mul, la rose c'est 12,19 €, mais on doit certifier sur l'honneur que nos cueilleurs sont déclarés. La rose et le jasmin fleurissent tous les jours, durant 1 mois la rose et 90 jours le jasmin, alors il n'y a ni dimanche ni jour de fête... Mes cueilleurs, la famille Lafleur, les parents s'étaient installés dans la région dans les années 60, quand ils ont fait le « Village de Gitans », une association des Gens de la Route... Chez nous, on a déjà fait travailler trois générations. Ma chef c'est Lilou,

mais on a une fille de Katty, la fille de Nini, leurs cousines et c'est pas un problème, elles sont au RSA. Elles sont sérieuses et même s'il pleut elles ramassent.



Avec le Groupe Mul, on a énormément travaillé sur le développement du rosier, la taille de la rose, le nombre, le rendement, la concrète... Deux petites parcelles de rosiers très âgés, je les garde parce que ça me permet de faire des essais d'engrais et de désherbants... Analyse de sol tous les 2 ans, et tous les ans avant la récolte analyse foliaire, et on arrive à plus avoir de coulure. Certaines années, le bouton avortait « néblait » mais ça n'existe plus. On le sait 3 semaines avant par les analyses et on pulvérise sur les feuilles des engrais qui permettent de récupérer 95% de ce qui aurait pu couler...

Le prélèvement des greffons, quand on fait une nouvelle plantation, c'est primordial. Avec mon père, en passant on plantait un roseau quand un rosier donnait plus de fleurs que les autres et les plants, on les prenait à celui-là. Cette sélection a permis d'évoluer au cours des années. Maintenant, il y a des engrais performants qu'on ajuste en cours de récolte, qui s'assimilent facilement... C'est 30% en plus ou en moins, et ça fait qu'on s'en sort ou qu'on s'en sort pas. De nuit comme de jour, il faut être attentif pour avoir un rosier sain, c'est comme ça qu'on a de belles roses au lieu de petites... Si le rosier est fatigué c'est comme pour nous si on est enrhumé, on n'a pas le même rendement.

La taille, c'est 3 mois à deux, ma femme et moi, pour nos 2 hectares.



J'ai fini mon contrat avec Mul l'année dernière, mais j'ai continué car nous sommes en période de demande et l'année 2014 j'ai vendu à tous, tous les opérateurs de Grasse, à tous ceux qui extraient... Payan Bertrant, Charabot, Mane, Robertet, Firmenich, et Florian pour la confiserie. Actuellement, dans la rose, 80 tonnes suffisent aux industriels et du jasmin, il y en a encore trop ! Il faudrait une demande plus grande.

Pour que puisse s'installer de nouveaux producteurs, le problème du foncier s'impose. Cultiver la rose ou le jasmin entre les oliviers, c'était bon au temps où on travaillait tout à la main, mais maintenant, au tarif de la main d'œuvre il faut mécaniser et donc cultiver des parcelles relativement grandes avec 4 mètres en lisière et 2m 50 entre les raies. Il faut aussi considérer la fatigue du sol et les rosiers, quand on les replante, il faut changer de parcelle, alterner rose, jasmin, vigne, maraîchage et ça en demande, du terrain !

Je crois qu'actuellement aucun parfumeur ne s'engagera à mettre de la concrète de Fleur de Grasse dans la création de parfums nouveaux, mais il y a une tendance à relancer les anciens parfums modifiés légèrement au goût du jour et là, il y a de l'espoir.

Des groupes qui n'utilisaient plus une seule fleur de Grasse et dérivait vers l'aromatique, depuis la venue de nouveaux « nez », qui ont su faire la différence et juger que nos fleurs étaient de plus grande qualité que des importées, suivent Chanel.

Ils prennent à nouveau du « Grasse ».

Donc, oui, la reconnaissance par l'UNESCO de nos savoir-faire, en donnant une image prestigieuse au Pays de Grasse, représente un espoir de plus grande demande pour nous qui sommes déjà producteurs, avons le terrain et sommes bien introduits auprès des parfumeurs qui utilisent nos fleurs. Un espoir d'avenir pour ceux d'entre nous dont les enfants veulent continuer le métier...

Et c'est pour cela que cette demande, oui, je la soutiens.



Propos recueillis et photos : Danielle Baudot Laksine