



# L'épineux printemps

Les producteurs et artisans de l'horticulture se sentent impuissants face à la crise qui terrasse

**H**éliotropisme. Tournés vers le soleil. En attendant des jours meilleurs. Ils sont horticulteurs, ils sont fleuristes. Depuis le début de la crise sanitaire, ils ne peuvent plus faire éclore leur passion de la même manière. Ne pouvant plus œuvrer auprès de sa clientèle, la profession se fane. Petit à petit. Malgré les aides promises, l'orage gronde : l'impact sur les entreprises est annoncé comme catastrophique. De la casse chez les fleurs. Des années de travail piétinées, des heures terrassées, des projets déracinés. Si certains ont pris le parti de baisser le rideau et de revenir quand les nuages auront quitté la partie, d'autres ne peuvent s'y résoudre. Alors, ils poursuivent. Cahin-caha. Coûte que coûte. En ne comprenant pas qu'on ne puisse pas trouver des bouquets et des pots à planter en supermarché, à deux pas d'une brique de lait. Un paradoxe poison. Cigué en ces temps d'apnée.

## Laurent Allavena à Antibes : « Nous ne trouvons plus le sommeil »

Économiquement ? « C'est la catastrophe », souffle Laurent Allavena. L'horticulteur antibois accuse le coup : « Certes, on maintient la production des jeunes plants de jardin. Nos fournisseurs nous ont fournis au début du confinement. Mais quand on voit les choses se profiler comme cela, on ne peut qu'être inquiet. » À la tête de l'entreprise familiale fondée sur la terre de ses grands-parents, il voit la soixante-dixième année de l'exploitation prendre de sombres couleurs : « Si on ne vend pas notre production comme cela était prévu, on ne pourra pas rester longtemps. C'est logique : si rien ne sort, rien ne rentre. Et nous tenons à honorer toutes nos factures. » Les aides de l'État ? « S'endetter sans savoir comment va se passer l'année prochaine... C'est compliqué. » À flux tendu au niveau de la trésorerie comme la grande majorité de ses confrères (lire ci-contre), il laisse entendre sa fatigue nerveuse, son état d'esprit : « On ne trouve plus le sommeil. » Parce qu'il est impossible de savoir de quoi demain sera fait. Encore plus aujourd'hui. Pour autant, pas question de baisser les bras, ça



Laurent Allavena dirige l'entreprise familiale avec sa femme, Vanya. (Photo archives Frantz Bouton)

non. Toujours les pieds sur son terrain, il ne lâche pas, il ne lâche rien. « Si les commandes des clients tiennent toujours et que nous pouvons les leur livrer, nous le ferons. » Mais en attendant d'en savoir davantage à ce sujet, Laurent Allavena se tient prêt à répondre au téléphone, à la moindre demande. « Je prends mon camion et livre quiconque. Malheureusement, les gens ne peuvent plus venir choisir eux-mêmes sur place...

Alors qu'ils ont la possibilité de le faire en grande surface. » Et c'est là tout le paradoxe. Ne jetant pas la pierre au monde de l'hyper et du super, il préfère penser positif : « L'union fait la force. Si on œuvrait tous en ce sens ? » Choisir local. Coûte que coûte. Presque comme une revendication. Un soutien. « Je pense aussi aux municipalités. Peut-être que certaines pourraient aider les horticulteurs en leur

prenant des plantes en pot pour embellir les rues ? Il faut aussi prendre en compte le fait que certaines disposent déjà de leur propre pépinière, c'est vrai. Je dis ça comme cela me vient. Après tout, pourquoi pas ? »

**MARGOT DASQUE**  
mdasque@nicematin.fr

### Savoir +

Pour contacter Laurent Allavena : 06.11.39.94.99.

## Bigaradiers sur le qui-vive à Vallauris-Golfe-Juan

« Le matin où j'ai ouvert mes fenêtres et que j'ai senti ce parfum incroyable... Je me suis dit, elles sont là. J'étais à la fois heureuse et inquiète. Mais bon, on ne peut pas dire aux arbres, s'il vous plaît retenez vos fleurs ! » Renée Pugi, propriétaire de bigaradiers multicentenaires sur sa propriété familiale de Vallauris-Golfe-Juan, résume l'état d'esprit, paradoxal, des producteurs de fleurs d'oranger. Les petites merveilles, blanches et odorantes, sont en avance. Beaucoup sont ouvertes. Et, les boutons bien formés ne vont pas tarder à suivre l'exemple. En avance, comme le printemps. Il a fait chaud et les bigaradiers, ces orangers anciens et robustes aux fruits amers, cultivés depuis des siècles sur les collines de la cité des Potiers, sont en fleurs. C'est le cadeau intemporel du Val d'Or, alias Vallauris. « La floraison est différente selon les endroits mais, oui, il y a de l'avance. » D'où une vigilance extrême de la quarantaine de producteurs regroupés au sein de la coopérative

Le Nérolium, dont le conseil d'administration est présidé par Renée Pugi.

### Cueillettes adaptées

D'habitude, les fleurs, dont une partie, distillée à l'usine de la coopérative de Golfe-Juan, forme le précieux néroli, huile essentielle de renom qui entre dans la composition de très grands parfums, comme le N° 5 de Chanel, sont récoltées fin avril ou début mai. Elles sont cueillies à la main, dans les vergers, pétale par pétale. « Nous sommes en train de nous organiser. Le fait que la cueillette aura peut-être lieu pendant la période de confinement n'est pas vraiment le problème. En moyenne, nous sommes une vingtaine pour bien définir. Nous adopterons toutes les précautions. C'est la manière dont nous allons opérer qui doit être bien définie. Certainement, des cueillettes adaptées et renouvelées au cas par cas, selon l'état de floraison de chaque arbre. Car, bien sûr, il ne faut pas laisser la fleur ouverte se perdre... Et, cette année, cela semble être parti



Comme à « La Bigarade » sur les collines de Golfe-Juan, les odorantes fleurs d'oranger, dont le néroli est issu, s'ouvrent au monde. (DR)

pour une récolte prometteuse. Mais, hélas, les conditions sont bouleversées, comme partout. »

Ainsi, on prévoit des distillations en quantités plus petites et étalées dans le temps. D'ordinaire, ce sont quelque 5 à 6 tonnes de fleurs qui sont distillées pour 5 à 6 litres de néroli. Une petite partie est dédiée aux eaux de Cologne. L'essentiel est

réservé aux grands parfums. Pour l'apport des futures récoltes, à la coopérative, des laissez-passer et des règles strictes, pour respecter les gestes « barrière » face au virus, sont d'ores et déjà prévus.

### Fournisseur de la maison Chanel

Dans l'usine historique du Nérolium, qui a fait l'objet

d'importants travaux, bientôt inaugurés, à Vallauris tout est prêt.

Ce qui est certain, c'est qu'on s'achemine vers l'annulation de la belle et traditionnelle fête de la fleur d'oranger, qui devait se tenir le 10 mai. Organisée par Le Nérolium, elle rassemble au cœur de Vallauris près de 2 000 personnes.

Mais les projets pour faire fructifier la fleur d'oranger, patrimoine vivant distingué l'an dernier par l'Unesco à travers la reconnaissance des parfums de Grasse, se poursuivent. Car, au fil des décennies, urbanisation oblige, les vergers se sont réduits comme peau de chagrin. À Vallauris-Golfe-Juan et Bar-sur-Loup, également terre de tradition de la culture des bigaradiers, des terrains publics et privés sont mis à disposition pour planter de nouveaux arbres. Au Bar-sur-Loup, comme prévu, les spécimens issus des greffons d'espèces historiques ont été récemment plantés. D'autres le seront à la fin de l'année, sur le domaine du Château Robert, à Golfe-

Juan, dont une partie a été acquise par le Conservatoire du littoral. Une initiative portée par la Ville qui a cédé plusieurs hectares au Conservatoire et par Le Nérolium qui a fourni les greffons. « Il y a aussi les délaissés des terrains qui appartiennent à au conseil départemental sur la D6107 [NDLR : des réserves à l'origine destinées à la continuation de la déviation de l'ex-RN 7, à Golfe-Juan]. Les projets futurs étaient de trouver des parcelles à planter, des terrains ont été repérés avec une réorganisation de la ville vers cette activité », rappelle Michelle Salucki, maire sortant.

La cité des Potiers mise beaucoup sur cette spécificité. Par souci de renouer avec un patrimoine unique et d'assurer des débouchés économiques.

Toutes ces opérations sont conduites en partenariat avec l'entreprise Mul aromatiques, fondée en 1865, dans le pays grassois et fournisseur, entre autres, de la maison Chanel.

**M.-C. A.**  
mabalain@nicematin.fr