LA CUEILLETTE DES FLEURS DANS LA REGION DE GRASSE DE 1900 A NOS JOURS

CONTRIBUTION A L'HISTOIRE DU TRAVAIL DES FEMMES

PAR VALERIE BIA

Résumé de mémoire de maîtrise de l'Université de Provence sous la direction d'Eliane Richard

Grasse est une petite ville des Alpes-Maritimes, construite sur un éperon rocheux à 350 mètres d'altitude.

"Le soleil y a des caresses plus douces qu'en aucun pli de la corniche, à ses pieds scintille le saphir de la mer. L'air y est dépouillé des acuités salines de la plage, le mistral expire avant d'y atteindre. Grasse se cache dans un nid de fleurs et de collines. Les floraisons successives colorent le paysage et parfument l'air. Tout dans ce lieu, chante l'idylle, et dans cette atmosphère embaumée, tout y est léger, délicat comme des Watteau ou des Fragonard".

Ainsi décrivait Grasse, Stephen Liégeard, l'inventeur de l'expression "Côte d'Azur" à la fin des années 1880. Station de résidence pour de riches familles, ou de séjours touristiques 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 au dépend de l'environnement, ce n'est pas le cas ici. "Vau d'amour, palestino encensié" (Val d'amour, terre promise) a chanté Frédéric 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.

Quant à la cueillette des fleurs et leurs traitements dans les usines, ils sont assurés essentiellement par des femmes qui constituent la base de la main d'oeuvre employée par l'industrie de la parfumerie. Si ces deux activités se rattachent à la même industrie, la première est saisonnière et fluctuante, tandis que la seconde est journalière. C'est cette dernière qui a particulièrement suscité l'intérêt et la réalisation d'ouvrages nous révélant de nombreux renseignements: sexe, origine, année de naissance et domicile de chaque salarié. De même, nous possédons quelques informations sur leur salaire grâce à la presse ouvrière qui relate, entre autres, les conflits sociaux.

En revanche, le travail des cueilleuses n'a pas donné lieu à l'élaboration de registres sur cette main d'oeuvre. Jusqu'à ce jour, cette activité n'a pas suscité la rédaction d'ouvrages. Nous allons donc tenter par l'intermédiaire de cette étude de mieux connaître ces femmes dont le travail représente l'étape préliminaire de la naissance des parfums. Notre travail portera sur le XXème siècle qui a vu 1 'apogée de la culture des plantes à parfum puis, son déclin.

Pour traiter le sujet, nous avons eu à notre disposition peu de sources écrites. En effet, mis à part quelques échos dans la presse locale, dans des rapports administratifs ou des enquêtes agricoles, notre documentation écrite est demeurée faible.

Aussi, pour pallier cette absence, nous avons dû rechercher d'autres sources susceptibles de nous apporter des informations. Les sources littéraires, iconographiques et orales ont comblé dans la mesure de leur possibilité cette lacune.

Les sources littéraires reposent principalement sur deux ouvrages : "Le cantique des cantiques" de Pierre Hamp de 1926, et "Dans un grand vent de fleurs" de Janine Montupet de 1991-Ils nous présentent Grasse et l'industrie de la parfumerie mais ont l'avantage également de nous faire revivre à travers les personnages, la vie au début du XXème siècle.

Les photographies restent un témoin de la vie d'autrefois et à ce titre ont une valeur inestimable. Mais, les documents iconographiques sont des images figées, parfois composées volontairement par l'auteur et il est difficile de connaître l'intention du photographe, ce qu'il a voulu nous montrer. Aussi, il faut les utiliser précautionneusement, en les critiquant comme tout document.

Les sources orales ont une place privilégiée dans ce mémoire, car elles suppléent l'absence de documents écrits et constituent la base de notre analyse. Le corpus a été choisi en fonction de plusieurs critères: géographique, sociologique, année de naissance, sexuel... Nous avons retenu des témoins d'origine géographique diverse: une moitié est originaire de la région, l'autre d'Italie. Les deux sexes sont représentés afin d'avoir des visions complémentaires: nous avons seize femmes et six hommes. Le milieu social est divers avec une majorité d'artisans: cordonnier, maçon, brodeuse... et d'agriculteurs au statut de fermier, métayer ou propriétaire. Les personnes interviewées sont nées en majorité au début du siècle et dans les années 1920. Leurs témoignages couvrent les périodes de l'entre deux guerres, de 1'après guerre et jusqu'à nos jours. Ces souvenirs d'enfants et d'adultes concernent principalement la cueillette du jasmin et dans une moindre mesure la rose et l'oranger. La source orale, en remplaçant une documentation écrite faible, rend vivante la reconstitution du passé, de la vie quotidienne. Mais, avec le temps, les difficultés sont oubliées. Pour la plupart, l'âge d'or n'est-il pas dans le passé ?

Il n'est pas question de suspecter la bonne foi des témoignages mais, de ne pas oublier que la mémoire est faillible et subjective, que la "sélection" des souvenirs existe et que nous omettons tous plus ou moins inconsciemment ce qui nous a "dérangé". Aussi, le danger des archives orales est de ne pas en voir ses limites et surtout de manquer d'esprit critique et de méthode à leur égard. Il ne faut donc pas les privilégier par rapport à une autre source, en les considérant comme plus "authentiques", mais de les confronter avec d'autres documents afin d'obtenir toutes les visions d'une même réalité.

C'est à cet effet, que j'ai participé à la cueillette du jasmin dans la campagne grassoise, afin de me mettre dans la peau de ses femmes et de me rendre compte dans la limite du possible de leur travail et d'apporter également mon témoignage.

Tous ces renseignements vont nous permettre de voir si malgré l'évolution de notre siècle, la cueillette reste une activité agricole qui n'a pas connu de transformations majeures au fil des années.

DANS LES CHAMPS DE FLEURS

Dans une première partie, nous allons tenter de répondre aux principales questions que l'on peut se poser sur le travail et la cueillette dans la première moitié du XXème siècle en nous appuyant sur les nombreux témoignages recueillis. Puis, nous essayerons dans une deuxième partie de voir si cette activité s'est modifiée au fil des années, en présentant les éléments de changements et de continuité.

ETABLISSEMENTS ANTOINE CHIRIS



è Direction Générale

Veuillez trouver ci-joint les documents relatifs à l'enquête sur les Lavandes et Lavandins.

Dans la première moitié du XXème siècle

"La cueillette des fleurs était faite surtout par des fermes, des enfants et de très jeunes gens. Peu d'hommes acceptaient ce travail saisonnier pas assez rentable" (1). En effet, "pendant la semaine, il y avait surtout des femmes et des enfants mais le dimanche, les hommes venaient nous donner un coup de main" (2).

Il nous faut présenter les deux types d'exploitation agricole de la région avant la crise économique des années 30 pour comprendre l'origine géographique de la main d'œuvre: l'exploitation industrielle et l'exploitation familiale.

L'exploitation industrielle est établie sur de très grands domaines où sont cultivées toutes sortes de fleurs. Ces propriétés sont en petit nombre et quelques unes appartiennent à des industriels (3).

Elles sont tenues par des fermiers (4) ou des métayers (5). 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 (6). Il n'est pas possible dans l'état actuel des recherches de chiffrer cette main d'oeuvre temporaire. 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'oeuvre 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 de l'olive.

Aucun document à ce jour n'a apporté de renseignements sur ces familles. Les difficultés accumulées par le gouvernement italien pour empêcher les ouvriers agricoles de passer la frontière, rendirent le recrutement de cette main d'oeuvre très difficile à une époque où la croissance des plantations de jasmin rendait les besoins plus importants.

Cette immigration temporaire disparut mais, en revanche, un grand nombre d'Italiens se fixèrent définitivement en France.

A l'époque, la France était pour les Italiens leur "Amérique". L'intégration des Italiens ne s'est pas faite sans quelques frictions... "Les ouvrières grassoises étaient payées 10 sous de l'heure, raconte un fils de parfumeur de l'époque. Les Italiens, eux acceptaient de travailler pour cinq sous. Alors, forcément, cela ne plaisait pas à tout le monde. C'était l'époque où quelques petits groupes "anti-italiens" comme la "Bande noire" sillonnaient la vieille ville avec des nerfs de bœuf et se livraient à ce qu'on appelle maintenant des "ratonnades". Mais cela n'a pas duré longtemps".

"Leurs conditions de vie étaient alors on ne peut plus précaire. Ces gens qui avaient quitté leur pays dans l'espoir de trouver du travail l'avaient fait à pied, souvent avec des enfants en bas âge et la plupart du temps avec pour seul bagage un petit baluchon...". "Le principal souci des italiens était leur travail. Le travail jour et nuit. Pour que mon père puisse terminer les travaux des champs, ma mère l'éclairait des heures entières avec une petite lampe à pétrole".

Pour les plus qualifiés, il y avait le bâtiment et essentiellement la maçonnerie et pour les autres les travaux agrestes. "Loin de leurs racines, contraints de travailler jour et nuit pour nourrir leurs familles, ils avaient le sens des économies. Si aujourd'hui la plupart des descendants d'Italiens qui vivent sur la commune sont propriétaires de leur maison, c'est sans doute grâce à l'esprit de sacrifice de leurs parents et aïeuls".

Après la Grande Guerre, l'Italie est le seul pays à avoir une population accrue. "Au cours de la guerre de 1914-1918, un grand nombre d'habitants du pays de Grasse tombèrent au champ d'honneur, affaiblissant considérablement le potentiel agricole de la région. Il fut donc fait appel à une main d'oeuvre italienne, soit en provenance du haut Piémont, soit d'Ombrie, soit d'autres provinces italiennes".

"Plus de mille ressortissants italiens ont conservé la nationalité italienne et habitent aujourd'hui Grasse, sans compter bien sûr les très nombreux Grassoises et Grassois d'origine italienne dont l'apport a été particulièrement important et positif pour la cité" (7).

Parmi les 22 témoins interrogés, 11 sont nés en Italie ou ont des parents ou grands-parents italiens. Les principales régions d'origine des témoins sont au nord, le Piémont, la Ligurie et la Lombardie, au centre, l'Ombrie et au sud, la Calabre. De toutes les régions italiennes, le Piémont est la plus fortement représentée. A la fin du XIXème siècle, l'immigration italienne est au 3/4 piémontaise. Cette région a bénéficié d'une position géographique voisine de la France, d'une similitude de mœurs, de langue, de climat. Cette vague piémontaise a surmonté les bouleversements causés par la première guerre mondiale. La Ligurie ensuite, malgré sa proximité de la frontière, a une émigration vers la France qui n'a pas le même caractère ancestral que pour le Piémont. Cette immigration a des causes cette fois, économiques. Région industrielle, elle a connu une grande vague de chômage après la première guerre lorsque fermèrent les usines d'armement et les arsenaux ligures. L'immigration en Ombrie concerne principalement la province de Pérouse. Terre inculte, elle offre peu de débouchés et devient une pourvoyeuse de main d'oeuvre à cause de ses faibles ressources agricoles (8).

Mais, l'Italie n'est pas le seul centre de recrutement de la main d'oeuvre 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. Il n'est pas possible avec les connaissances actuelles sur le sujet de chiffrer cette main d'oeuvre.

Ces journalières agricoles venant de l'extérieur, sont logées dans les propriétés où elles travaillent dans une sorte de cabanon réservé à leur usage. Elles se nourrissent à leurs frais mais parfois l'exploitant, s'il en cultive, leur donne des légumes pour la soupe.

Le deuxième type d'exploitation est l'exploitation familiale. Elle est en concurrence avec les exploitations industrielles dont elle diffère non seulement par la taille beaucoup plus petite, mais aussi par la culture, principalement des rosés et du jasmin. Au moment de la récolte, les propriétaires font appel à une main d'oeuvre surtout locale, essentiellement féminine et enfantine. Seul ce type d'exploitation persiste de nos jours dans la région.

La cueillette des fleurs est faite par des femmes et des jeunes gens de tout âge. Le fait est qu'on n'observe aucune limite d'âge à l'exercice de cette activité. "J'ai cueilli dès 3 ans, ma mère m'entait donné une petite boîte dans laquelle je mettais mes quelques petites fleurs" (9). A partir d'un certain âge, les femmes ne peuvent plus cueillir à cause de leur santé. Cette mise à l'écart forcée est souvent ressentie avec nostalgie: "Je regrette de ne plus pouvoir descendre aux champs".

Les femmes étaient aidées par leurs enfants qui ne rentraient alors en classe qu'au mois d'octobre. "A l'époque nous ne rentrions en classe que le 1er octobre, fiais, si la cueillette n'était pas terminée, le maire nous signait une autorisation et nous ne retournions à l'école que le 15" (10). "Enfant, on était dans les champs de fleurs, c'était ainsi, on ne nous demandait pas notre avis".

La taille de l'exploitation joue sur le nombre de cueilleuses employées. Un petit champ aura besoin de 5 à 6 cueilleuses, tandis qu'un grand champ demandera 15 à 20 cueilleuses. La cueillette du jasmin, plus que tout autre récolte, demande un personnel élevé et influe donc sur le nombre de cueilleuses nécessaires. Une récolte de 800 000 kg de jasmin exige pendant toute la durée de la floraison le travail d'environ 3000 personnes. Le tiers seulement de cet effectif est en place dans les exploitations, il faut donc trouver environ 2000 cueilleuses (11). Par contre, la cueillette de la rose utilise principalement la main d'œuvre familiale.

Les cueilleuses de fleurs peuvent avoir plusieurs statuts. Premièrement, elles peuvent être l'épouse ou la fille ou le fils d'un propriétaire de champs de fleurs, d'un fermier, d'un métayer ou être des cueilleuses saisonnières.

Nous n'avons pas trouvé de rapports administratifs, d'enquêtes économiques ou d'articles divers pour nous renseigner sur cette main d'oeuvre saisonnière. Faute de ces indications, un nombre important de données nous échappent: le nombre exact de cueilleuses, leur origine géographique, leur lieu de naissance, leur âge, leur situation familiale, leur lieu d'habitation...

Dans la première moitié du XXème siècle, les champs de fleurs s'étendaient à perte de vue. Pour se rendre sur leur lieu de travail, les femmes allaient à pied et en groupe. "Tout le monde descendait du village à pied jusqu'à Sainte-Basile où M. Camilli avait une énorme propriété qui s'étendait à vue d'œil. En route, vers les champs, on se tenait tous, on s'appelait du bébé aux vieilles personnes" (12).

A cette époque, les cueilleuses de la ville allaient par groupes le matin dans les différents quartiers producteurs. Chaque groupe avait son lieu de réunion, puis, chemin faisant, on appelait les autres cueilleuses (13). Le cri des cueilleurs s'appelant de bon matin pour partir ensemble, animait les vieilles rues de Grasse: "Anèn" disaient les Provençales et "Andiano" les italiens (14).

"Pour faire la cueillette des fleurs, il n'y a pas d'apprentissage, de formation". On ne passait pas de contrat de travail, on s'engageait oralement à faire la cueillette des fleurs. "C'était un engagement oral, verbal. Vous venez à la fleur ? oui ". "Le jour où on était fatigué, on ne venait pas. On ne nous disait rien. On n'était pas enchaîné, on y allait ou on n'y allait pas".

Selon la fleur, la technique de la cueillette est différente. 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 par une ficelle. Le panier peut contenir 1 kilo. Quand le panier est plein, on vide le contenu dans une grande corbeille placée à l'ombre et recouverte d'un torchon humide pour éviter le dessèchement des fleurs.

Chaque cueilleuse avait son panier et sa corbeille. 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. Parfois les femmes mettaient les fleurs dans leur tablier dont elles remontaient les bords pour les fixer à la taille et en faire ainsi une poche. Cette poche pleine de fleurs leur faisait une grossesse de fleurs.

Mais les fleurs se froissaient et prenaient sous l'influence de la chaleur du corps une teinte brune qui les déprécie. Aussi préférait-on le panier pour la cueillette. La fleur doit être ôtée par la queue sinon les pétales risquent de tomber. On prenait les fleurs blanches une à une en travaillant des deux mains. "Elles faisaient un petit bruit en se détachant : hé, oui! Elle se plaint la fleur, dit une vieille cueilleuse" (15). Lorsque les fleurs étaient mouillées, on les étendait sur des draps posés par terre, chacune avait son drap pour les sécher au soleil. C'est que les fleurs séchées étaient payées plus 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 g. Mais il faut savoir qu'il y a à peu près 7000 fleurs dans un kilo (16). La moyenne pour une bonne cueilleuse est de 6 à 8 kg par jour si les fleurs sont abondantes. "Quand il y a beaucoup de fleurs, J'arrive à faire 7 à 8 kg dans une bonne journée" (17).

A la fin de la journée, le producteur pèse les corbeilles des cueilleuses et note le poids dans un carnet. Chaque cueilleuse avait son carnet où figurait le nombre de kilos ramassés et le salaire obtenu. Lorsque des familles entières venaient, on comptait une seule corbeille et un seul carnet pour tous les membres de la famille. La saison de la récolte terminée, le producteur calcule le poids total de jasmin cueilli pour chaque cueilleuse et paie cette dernière.

A la fin de chaque journée, le producteur livre ses fleurs à l'usine car elles doivent être traitées sitôt cueillies. Il porte ses fleurs soit directement aux usines comme c'est le cas pour les producteurs de Grasse, soit aux courtiers ou commissionnaires qui ramassent les fleurs cueillies à la propriété et les revendent aux usines moyennant un prélèvement, soit encore, à la coopérative. Les coopératives de producteurs apparaissent autour de 1920, elles ont des usines coopératives pour la distillation ou le traitement des fleurs.

Chaque producteur recevait un carnet où l'on inscrivait tous les jours, les quantités livrées. Le paiement était effectué à la fin de la récolte. Pour donner le signal de la cueillette, chaque producteur sonnait du graïllé. Ce gros mollusque dans lequel on soufflait, émettait, un son bruyant et profond qui s'entendait de la ville. Chaque producteur avait un graïllé de son différent et de la ville on disait: "té, Saint-Antoine cueille", "ça c'est Saint-Jean" (17). Le graïllé donnait le signal du départ de la cueillette car tout le monde devait commencer en même temps.

Pour la fleur d'oranger, la cueillette s'effectue différemment. La fleur ne pousse pas sur un arbuste mais sur un arbre. La veille de la récolte, on ratisse le sol, on l'aplanit pour faciliter l'épandage des draps sur lesquels tomberont les fleurs. Quelques ouvriers grimpent dans les arbres pour dégarnir les rameaux les plus élevés tandis que les cueilleuses se tiennent sur des chevalets (18) autour de la ramure et d'autres dépouillent les basses branches.

NEROLIU

TÉLÉPHONES.VALLAURIS

Société Coopérative des Propriétaires d'Orangers des Alpes-Maritimes

COMPOSÉS DE LA PRESQUE TOTALITÉ DES PROPRIÉTAIRES D'ORANGERS DU DÉPARTEMENT







ESSENCE DE NÉROLI BIGARADE BIGARADE

VALLAURIS (A.M.) FRANCE

Vallauris le 3 mai 1930

EBBENCE DE PETIT GRAIN DE PAYS

ESSENCE CONCRÊTE D'ORANGE ESSENCE ABSQUIE D'ORANGE ESSENCE D'EAU DE FLEURS D'ORANGER ESSENCE D'EAU DE BROUTS

11.30

Monsieur le Directeur de la Parfumerie MURAOUR Frères Grasse.

Monsieur.

Nous avons l'honneur de venir vous préciser qu'à la suite des divers entretiens entre le Syndicat des Parfumeurs et la Commission de Vente de Mérolium, et à la visite que nous vous avons faite, notre prix de vente minimum, pour fleurs d'eranger rendues aux usines a été arrêté cette année à IO fra.60 le kile, le déchargement des fleurs restant à votre charge.

Ce prix minimum accepté par vous, sera celui auquel nous vous facturerons les SEIZE MILLE kilos environ que nous vous livrerons, si nos prévisions de récolte se réalisent.

Il est bien entendu que notre fleur nous sera payée au prix maximum payé par la Parfumerie aux fleurs non syndiquées soit directement aux propriétaires, soit aux Commissionnaires, quels que soient l'époque et le mode de paiement, ristournes ou tous autres,

En attendant le plaisir de vous lire, avec confirmation des accords ci-dessus, veuillez agréer, Monsieur le Directeur, nos salutations les plus distinguées.

Howwww.

Pour cueillir la fleur d'oranger, il fallait la prendre "avec délicatesse sans l'écraser ni la froisser entre le pouce et l'index comme on se serait saisi d'un papillon en effleurant à peine la poudre de ses ailes" (15). Quelquefois les ramasseurs mettent la fleur dans un petit sachet pendu à la ceinture. Une femme peut cueillir de 10 à 12 kg de fleurs par jour, un peu plus même si les arbres sont très chargés. Une fois la récolte faite, on trie les feuilles et les brindilles que l'on retire. Les fleurs ne doivent pas rester exposées au soleil, une fois triées, on les étale en couche peu épaisse sur les dalles d'un local frais. Au besoin, on les remue au râteau pour les empêcher de s'échauffer.

Le soir venu, on les ramasse à la pelle, on les met dans un sac de jute et on les envoie aux usines, soit directement, soit par l'entremise des commissionnaires ou de la coopérative Nérolium (19) pour les propriétaires en faisant partie.

A la fin de chaque journée, on pèse la récolte de chaque cueilleuse et on note le poids dans un carnet comme pour le jasmin.

Pour la rose, la cueillette se rapproche de celle du jasmin. "Les roses n'emplissaient pas l'air de leur odeur de la même manière que les fleurs d'orangers. On se penchait sur elles, on les écoutait, elles parlaient et leurs paroles étaient du parfum" (15).

Le souci des cueilleuses est d'éviter les épines, cela donne à leur physionomie un air sérieux. Les cueilleuses relevaient à leur ceinture les coins de leur tablier pour faire une poche.

Les fleurs étaient ramenées dans des hangars bien aérés avant d'être rapidement acheminées vers les usines. On vidait la récolte dans de grands sacs de jute. Comme pour les autres plantes à parfum, et pour les mêmes raisons, le transport est immédiat et s'effectue dans les mêmes conditions.

Pour les violettes, les cueilleuses détachent la corolle avec l'ongle. Elles mettent les fleurs dans des petits paniers ou dans leur tablier dont elles ont relevé les bords. La récolte est ensuite mise dans de grandes corbeilles.

Pour cueillir la tubéreuse, les cueilleuses détachent les fleurs sur chaque grappe et les placent ensuite dans de petits paniers attachés à leur taille ou dans leur tablier.

La cueillette de la cassie est difficile en raison des piquants. On se sert de chevalets, car les branches sont trop frêles et cassantes et ne peuvent supporter le poids des cueilleuses. Les cueilleuses mettent les petites boules jaunes dans un tablier dont elles ont relevé les bords.

Lorsque l'on observe les photographies anciennes représentant la cueillette des fleurs, on ne peut s'empêcher de remarquer la tenue de ces femmes. Nos yeux de femmes de la fin du XXème siècle ne sont pas habitués à leur tenue vestimentaire.

"Nous étions habillées autrement". "La tenue traditionnelle de la cueilleuse était le panier d'osier carré attaché à la taille, les bas blancs pour éviter les piqûres d'insectes et le chapeau retenu par une épingle plantée dans le chignon. On portait des bottines. A cette époque, une jeune fille ne devait pas être bronzée. C'était un déshonneur. La pâleur était un signe de richesse. Alors nous coupions des bas et les enfilions sur nos bras pour éviter de brunir". "Parfois, on accrochait sous nos chapeaux un grand mouchoir pour nous protéger la nuque".

La fleur de jasmin se cueille pendant 100 jours, de fin juillet jusqu'à la fin du mois d'octobre. La journée de la cueilleuse de jasmin commence vers les 6 heures du matin et s'achève lorsqu'il n'y a plus de fleurs à ramasser. Il est le plus souvent 2 ou 3 heures de l'après-midi, c'est-à-dire, 8 à 9 heures de travail d'affilée. "Une fois, on était dans un champ de jasmin et il passe un couple de personnes sur la route. Ils nous ont demandé: Est-ce que vous couchez dans le jasmin, parce que on passe tôt le matin vous êtes déjà là et on repasse tard le soir vous êtes toujours là".

La rose se cueille pendant 30 à 35 jours au mois de mai. Les boutons s'épanouissent dès les premiers rayons du soleil. La cueillette a lieu de bonne heure le matin jusque vers 9 heures au plus tard à cause du soleil ou en fin d'après-midi, vers les 17 heures. Le travail ne s'arrêtait que lorsque toutes les roses étaient ramassées.

La fleur d'oranger se cueille de préférence le matin après la rosée, quand les fleurs sont à peine épanouies. Commençant à 5 heures, elle se continue jusqu'à ce que les arbres soient dépouillés de leurs fleurs.

La cueillette de la violette s'effectue 2 fois par semaine. On cueille les fleurs le matin, après la rosée ou le soir. On cueille la tubéreuse chaque matin avant l'ardeur du soleil, les fleurs sont alors à peine écloses. La cueillette de la cassie a lieu généralement 2 fois par semaine.

Il n'y a pas d'horaires fixes, les cueilleuses ne s'arrêtent que lorsque toutes les fleurs ont été cueillies. De ce fait, leur temps de travail est important, de nombreuses heures d'affilée sans repos. Avec cette activité, il n'y a ni dimanche, ni jour férié pour se reposer, c'est tous les jours qu'il faut cueillir.

Les cueilleuses étaient payées en espèces pour leur travail. Leur salaire était calculé en fonction du nombre de kilos cueillis. Ce mode de calcul était valable pour toutes les fleurs. Par exemple, en 1924, le jasmin était payé 5 frs le kilo. Si une cueilleuse avait ramassé 6 kilos de jasmin, elle aurait donc gagné 30 frs pour son travail.

Pour pouvoir faire une comparaison avec notre société actuelle, nous devons convertir la somme exprimée en francs de l'époque, en francs de 1992. Une table de conversion du franc nous permet de trouver que 30 frs de 1924 font 124, 5 frs de 1992.

La cueillette du jasmin est payée à un prix bien supérieur à celui appliqué pour les autres fleurs car la récolte est très pénible et longue.

Les cueilleuses avaient un carnet où, tous les jours, le propriétaire notait le nombre de kilos récoltés par la personne.

Aucun des témoins n'a un souvenir précis de son salaire. "Je ne me rappelle pas bien des prix, on n'avait pas de fiche de paye, de contrat". Les femmes n'étaient pas payées chaque soir, chaque semaine ou chaque mois. "On était payé à la fin de la saison, c'est-à-dire après 3 mois environ. Mais on pouvait demander un acompte. C'était même recommandé à l'approche du mois d'octobre, pour la rentrée des enfants".

Parfois les propriétaires pour encourager leurs meilleures cueilleuses offrait une récompense. "Le propriétaire nous payait un peu plus ou nous donnait des légumes, des fruits. Il faisait un grand banquet avec nous". "Il nous offrait une bouteille de vin blanc".

Ainsi ce travail possède certaines spécificités. Spécificités qui sont liées tout d'abord au lieu même de l'activité. Les femmes ne travaillent pas dans des locaux fermés, mais en plein air, au milieu de fleurs. Si ce cadre semble paradisiaque, il a l'inconvénient de ne pas être à l'abri des intempéries, de la chaleur...

Ensuite, la cueillette ne demande pas de formation particulière: "tout le monde peut cueillir". L'engagement est oral, les femmes ne signaient pas de contrat. Ce travail est saisonnier et demande une présence journalière, sans horaires fixes et sans repos hebdomadaire.

La cueillette de nos jours

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, de sérieux problèmes sont apparus lorsque les grandes familles locales ont cessé, pour la plupart, de participer à la récolte du jasmin. Les producteurs ont continué à utiliser une main d'oeuvre étrangère provenant surtout des régions les plus pauvres de la Méditerranée (par exemple la Calabre), mais à présent même celle-ci est difficilement disponible.

"Aujourd'hui, on ne trouve plus de cueilleuses de la région. A Plascassier, les exploitants vont chercher la main d'oeuvre nécessaire en Italie, entre Vintimille et San-Remo".

"Aujourd'hui, les cueilleuses sont d'avantages originaires des pays du Maghreb, qu'autrefois". "En 1950, la main d'oeuvre était locale, elle venait de Nice et des alentours, on la logeait sur place. A un moment donné, on a atteint la limite zéro de main d'oeuvre locale. Maintenant, on a des difficultés, car les femmes font des ménages et elles gagnent 50 à 55 francs de l'heure. Avec la cueillette, elle ne gagne pas à l'heure mais au kilo. Alors, on s'est retourné vers les Italiens... On fait venir nos cueilleurs à partir du 1er août jusqu'au 30 octobre. Les Italiens viennent en famille à la cueillette des fleurs. Les enfants rentrent en classe en Italie vers le 20-25 septembre et le plus gros de la cueillette se situe du 15 août au 20 septembre. Le propriétaire les loge, il paye le gaz, l'électricité. Il doit payer leur déplacement, les nourrir et cotiser à l'assurance agricole". La main d'oeuvre bénéficie d'une couverture sociale "Les industriels parfumeurs prendront en charge le règlement des cotisations d'assurances sociales des cueilleuses et la couverture du risque - accidents du travail -, le financement étant assuré par le versement à leur syndicat de 1f 95 par kilo de fleurs" (20.

Ces éléments, s'ajoutant aux frais de la cueillette, font des dépenses élevées, que le producteur peut difficilement supporter. Sur les petites exploitations, le producteur fait surtout appel à sa propre famille pour limiter les dépenses et aux femmes régionales, généralement des voisines ou des amies, qui tolèrent encore ce travail.

"Maintenant avec les allocations familiales, la rentrée des classes qui a lieu avant la fin de la récolte et le réajustement des salaires, il y a de moins en moins de gens qui veulent cueillir. Ils ont maintenant un travail qui les intéresse davantage" (11).

La main d'œuvre pour la cueillette est toujours composée en majorité de femmes. Mais les fleurs sont cueillies principalement par des personnes âgées de cinquante, soixante ans et plus.

Contrairement à la première moitié du XXème siècle, le travail des enfants dans la cueillette des fleurs a disparu. Autrefois, les enfants étaient obligés d'accompagner leurs mères aux champs. Les colonies de vacances n'existaient pas encore, et les parents préféraient pouvoir surveiller leurs enfants, que de les savoir livrés à eux-mêmes. "On ne nous demandait pas notre avis à l'époque. Tous les enfants allaient cueillir la fleur. C'était normal. Et puis, on ne connaissait pas les vacances". De plus, la rentrée des classes fixée au début du mois de septembre, ne permettrait plus aux enfants d'aider pendant toute la durée de la cueillette.

La main d'œuvre locale étrangère italienne et maghrébine est généralement plus jeune que la main d'œuvre locale.

Le nombre de cueilleuses employées pour la récolte des fleurs est en nette diminution par rapport à la première moitié du XXème siècle. Cette diminution est liée à la disparition d'un grand nombre de champs de fleurs. En 1989 la récolte de jasmin s'élève à environ 21 t. Si, une récolte de 800 t exige le travail d'environ 3000 personnes (21), une récolte de 21 t correspond au travail d'environ 80 personnes.

La majorité des champs de fleurs encore existants appartiennent à des exploitants agricoles, qui les mettent en valeur eux-mêmes. Les fermiers et métayers ont à peu près disparu de nos jours. Les personnes employées à la cueillette sont principalement des cueilleuses saisonnières.

En 1929, les cultures principales, rose, oranger, jasmin couvraient près de 4000 hectares, en 1988, on ne compte plus que 78 hectares. Les champs de fleurs ne constituent plus que des tâches dans le paysage. Le cadre de travail ne s'est pas modifié, mais il s'est réduit.

Pour se rendre sur leur lieu de travail, les femmes ne vont plus à pied, en groupe, mais elles se déplacent en voiture. "Maintenant, on vient nous chercher en camionnette tous les matins". Grasse n'entend plus résonner dans ses murs, le cri des cueilleuses s'appelant de bon matin pour partir ensemble.

La cueillette du jasmin dure trois mois. En effet, dès que les parfumeurs ont atteint leur quota de fleurs du terroir grassois, ils arrêtent leurs achats et la cueillette cesse. Pour palier le manque de main d'oeuvre sur les grands champs, la cueillette exige plus de temps et les journées de travail sont plus longues. Mais, parfois les champs sont devenus si petits, que la cueillette ne demande que 3 ou 4 heures de travail.

Si les cueilleuses touchent leur gain à la fin de la saison, il n'en est plus de même pour les producteurs. "Maintenant pour la cueillette du Jasmin, on est payé à Noël. Pour la rose, le paiement est échelonné sur l'année".

Il faut être une bonne cueilleuse pour que ce travail soit rentable de nos jours, car une femme de ménage gagne 50 à 55 frs de l'heure. Alors qu'une femme qui récoltera en moyenne 500 g de fleurs en une heure ne gagnera que 30 frs de l'heure en 1993. Le kilo étant payé 70 francs.

Désormais, rares sont les producteurs de fleurs qui portent eux-mêmes leur récolte à l'usine. Ils font appel à un commissionnaire ou courtier qui a pour charge de vendre les fleurs à l'usine.

La cueillette se pratique sans formation. Ayant participé à celle jasmin, je peux témoigner qu'il ne faut aucune connaissance particulière. Je n'avais jamais cueilli la fleur auparavant, et j'ai pu, avec l'aide de trois autres personnes aussi débutantes que moi, récolter 700 g de jasmin en une heure environ.

La main d'œuvre travaille toujours pendant plusieurs jours d'affilée sans repos. Il n'existe ni dimanche, ni jour férié. Les contrats de travail n'existent toujours pas pour la cueillette des fleurs. "Autrefois, les gens s'engageaient pour toute la saison, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Rares sont les personnes qui font la saison entière".

Le procédé de ramassage des fleurs n'a pas changé au fil des ans. La cueillette s'effectue toujours uniquement à la main." C'est qu'aucune machine n'a pour l'instant réussi à soustraire au plant sans l'abîmer, les pétales veloutées du jasmin" (22), de la rose et de la fleur d'oranger. La propriété très morcelée et la culture en terrasses rendent difficile l'adaptation de procédés modernes. Les méthodes demeurent donc traditionnelles et routinières. De plus, la culture des plantes à parfum

dans notre région est en forte régression depuis de nombreuses années. L'avenir est incertain, ce qui n'incite pas à l'investissement dans des travaux de recherche de mécanisation.

La cueillette du jasmin s'effectue toujours selon la même technique. La position des cueilleuses est la même, courbée en deux. Elles portent le même panier d'osier retenu à la taille par une ficelle où elles mettent leurs fleurs cueillies. Une fois leur panier plein, elles versent le contenu dans une grande corbeille qu'elles laissent à l'ombre d'un arbre. Elles couvrent leurs fleurs d'un chiffon humide pour empêcher leur dessèchement. De même, après la cueillette, les propriétaires pèsent les corbeilles et inscrivent leur poids dans un cahier. On utilise toujours la balance romaine.

La cueillette de la fleur d'oranger utilise toujours des chevalets pour permettre de dépouiller les branches hautes. Des draps sont disposés sous les arbres pour recueillir les fleurs détachées. Puis les fleurs sont pesées et emmenées par le courtier.

La cueillette de la rose se fait dans les mêmes conditions qu'autrefois mais les cueilleuses portent parfois des gants pour éviter la piqûre des épines. Les roses cueillies se mettent toujours dans le tablier dont on a relevé les bords pour faire une poche. On pèse ensuite les fleurs et le courtier vient les chercher pour les porter à l'usine.

La cueilleuse n'a pas de feuille de salaire et est rémunérée comme avant, au nombre de kilo.

Même si des changements sont survenus au niveau de la main d'oeuvre, des horaires et des assurances, cette activité se caractérise par la continuité, en particulier dans le procédé de ramassage des fleurs qui n'a pas connu de transformation majeure.

| ANNÉE 19 | | N° |
|-------------|---|----|
| Acheté de M | 5 | - |
| | | |

| DATES | QUANTITÉS | | DATES | | QUANTITÉS | |
|-----------|-------------|-------|------------------------------|----------|-----------|-----|
| | Kg. 44591 0 | Gr. | Report | | Kg. | Gr. |
| icompleto | 683190 | | | | | |
| | | ; ; ; | 22 - 44 22 - 44 2 - 44 | 51. | <u>V</u> | |
| | ľ | hor | i dur. ines de | aga | rd. | |
| olde | 29249.00 | 0 - | | | mesil) | |
| | | 32 | PAR C 14993 14993 | # set 27 | | |
| | 1.1 | | | | | |
| | | | | | | - |
| | | | | | | |
| | | | | | | 94. |
| | | | | | 300 X 8 | |

| ΛN | N | ĖF | 19 | IL | 11 |
|-----|---|----|----|----|----|
| AIT | п | ᄄ | 10 | u | ч |

ANNÉE 1944 N° 21

Acheté de MM. Organd-Bisani Pecini
fleurs de jasmin

au prix de

| DATES | | QUANTITÉS | | DATE | DATES | | QUANTITÉS | |
|----------|---------|-----------|------|--------------|----------|-------------|------------------|--|
| , | | Kg. Gr. | | | - T | | Gr | |
| Juillet | 25 | | 140 | Report | | 20 | 28 | |
| | 27 | 0 | 190 | | 24 | C. | 310 | |
| | 29 | | 240 | | | | | |
| | 31 | | 320 | | | (A | 3/1 | |
| Août | 3 | | 100 | a dedu | | Carlo State | | |
| | 5 | Ó | 480 | | mai | ulleu. | | |
| | 9 5 7 9 | 1 39 | 1550 | 17K22 | . 1 | 160 | 150 | |
| | | | 460 | | | | - | |
| | do | | 310 | | | 20 | AHO | |
| | 11 | | 320 | | | 4 - 4 | | |
| | 13 | 0 | 680 | 4.4). 2 | 1'a | 5 | 100 | |
| | 14 | 0 | 420 | 1 | - | 97 1 17 | _ | |
| 227 | 26 | . 0 | 190 | | | 25 | 540 | |
| Page 1 | 27 | 0 | | | | 100 | _ | |
| | 18 | 0 | 1 | a 105. | 50- | 36 9H | 20 | |
| | 29 | 0 | | acompt | 40, | 0 18 86 | 00 | |
| | 30 | | 620 | | | 40/19 | | |
| Sept. | -1 | 0 | 111 | i . | | | 57150 | |
| | 3 | | 840 | | l'A | | يال! | |
| | 4 | | 500 | 11 | 296 | | | |
| | 5 | | 430 | D. 24 | 11: | AH. | | |
| | 1 | | 180 | | | najo - | 14 | |
| | 8 | | 400 | L | 1 | | | |
| W = = | 10 | | 600 | | | 1 4. 3 | | |
| | 11 | | 380 | . 01 | | 3-5 | | |
| | -13 | | 460 | solde | | 101 | 60 | |
| | 15 | | 190 | | | | | |
| | 16 | | 220 | | | 212 11 41 | | |
| nouillée | -18 | | 100 | - | | | | |
| | 50 | | 690 | 13 - 1 - 1 - | | C:1.25 | .,- | |
| | 22 | | 510 | | P/.1 | 1 | € () | |
| | 25 | | 550 | 11-332 | | | a ried | |
| 2 10 | 21 | | 570 | Du. 3 | | 7 | | |
| | 30 | | 130 | Sur Sur | - ـ انــ | + | | |
| Octobre | 2 | | 440 | L | | 500 | | |
| | 4 | | 100 | | | | | |
| movillie | 4 | | 450 | | | | | |
| | 11 | | 430 | | | man la | | |
| | 14 | | 400 | | | | | |
| . + " | 16 | . 0 | 350 | | | | | |
| | 21 | 0 | 360 | | | | | |
| Bana | ter | 30 | ₹90 | | | | | |

LES JOIES ET LES PEINES

La cueillette du jasmin, la plus longue et la plus pénible est représentative des difficultés que peuvent rencontrer les femmes lors du ramassage.

"Nous ne prenons pas 2 heures à midi pour déjeuner et nous reposer. Nous ne connaissons pas la journée de 8 heures". "C'est très fatiguant comme travail car il faut adopter une position courbée". "On souffrait du dos". D'autres souffraient "du ventre et des cuisses". "Lorsqu'on cessait la cueillette journalière, nous avions tous les reins endoloris" (23).

C'est une activité particulièrement douloureuse pour le dos. Il faut rester de longues heures courbé car les plants de jasmin sont très bas et l'on doit écarter précautionneusement les tiges pour atteindre les fleurs cachées.

"Les fleurs de jasmin ne sont pas des prunes; c'est léger comme du duvet. Il fallait turbiner pour gagner un salaire moyen". "Pour le travail à l'usine, toutes les mains sont propres à la besogne. Pour la cueillette de la fleur, il faut des doigts agiles et délicats". "En 1992, des gens de San Rémo sont venus cueillir pour la première fois. Je ne sais pas s'ils vont revenir, car, ils n'ont peut-être pas trop bien gagné leur vie".

La cueillette nécessitait de se lever très tôt. Les réveils étaient parfois durs et le manque de sommeil se faisait cruellement sentir. "Nous devions nous lever à 3 heures du matin pour être dans les champs de jasmin aux premières lueurs du jour". "Le plus dur pour moi, était de ne pas pouvoir beaucoup dormir. On faisait la sieste, mais ce n'était pas pareil. Les matelas étaient des paillasses en feuilles de maïs qui faisaient beaucoup de bruit. Et puis, il y avait les mouches et les moustiques". "Sur le chemin, à l'aller, je dormais en marchant. Je m'accrochais au bras de ma grand-mère et je n'ouvrais pas les yeux plus de trois fois sur le trajet entre le village et le champ. Et le soir, je m'endormais à nouveau en arrosant, les pieds dans la rigole pour sentir quand l'eau arrivait au bout de la rangée". "Il faisait froid le matin, c'était dur de se tirer du lit, surtout s'il avait plu ou s'il y avait de l'orage" (21). "Le départ pour la cueillette se faisait dans une obscurité que n'éclairait encore aucune lueur d'aube. Le père portait sur ses épaules son fils qui somnolait" (15).

Les femmes devaient "cueillir sous un soleil de plomb". Elles portaient pour se protéger et éviter les coups de chaleur, de larges chapeaux qui leur couvraient pratiquement tout le visage. Pour éviter de brunir, elles s'habillaient avec des vêtements longs qui cachaient leur corps des rayons brûlants du soleil.

"Il fallait recommencer à cueillir maintenant en plein soleil, alors pour s'encourager, un peu l'un, un peu l'autre, on chantait tout ce que l'on savait" (15).

La pluie elle-même n'arrêtait pas la cueillette. "Quand il pleuvait, on se mettait un sac sur le dos car il fallait ramasser quand même". "On se mettait pied nu et on pataugeait alors dans la gadoue". "Quand il pleut ou il a plu, la terre devient très boueuse, on traîne la boue aux pieds et ça nous ralentit, alors on préfère enlever nos souliers" (21). "En pleine floraison, il fallait la nuit guetter le ciel et, appeler dès qu'on voyait des nuages, pour prélever la fleur avant que la lourde eau d'orage ne l'atterre. On cueille au clair de lanternes pendues aux espalières" (24).

Quand le mistral avait soufflé la veille, la récolte était moins importante et la cueilleuse gagnait moins.

"Les jours de pluie ou de mistral en octobre quand la fleur ne pèse plus, son salaire se réduit à presque rien".

"Quand il faisait froid, on faisait du feu sur le chemin; on allait se chauffer un peu et on repartait. On n'avait pas de bottes alors, de cirés et on était trempés avec la rosée. On avait des tabliers mais en toile". "A la fin de la saison, il fait froid le matin. Souvent en octobre, on se fait le feu pour nous réchauffer car avec l'humidité, on a les mains paralysées" (21).

Malgré le mal au dos, le soleil, la pluie, le froid, le sommeil, les cueilleuses gardent de ce travail un excellent souvenir.

"Je souffrais du ventre et des cuisses, mais j'aimais, j'aimais. Je n'ai aimé que ce travail". "Je souffrais du dos mais, pourtant, j'en garde un souvenir formidable".

"Malgré la maigre rentabilité de la récolte et la grande fatigue, l'ambiance était à la bonne humeur et aux rires" (21). "On riait, on chantait, on se retrouvait, on était entre jeunes". "On se racontait des blagues, on chantait, on riait de tout. Un jour, nous parlions linge avec d'autres cueilleuses. Nous avons alors décidé de faire une blague à l'une d'entre nous. Nous avons acheté une culotte, une carotte et deux navets. Nous avons placé tout ça dans la corbeille de fleurs de notre amie. Au moment de peser sa corbeille, le propriétaire et notre amie découvrent la supercherie. Le propriétaire en a laissé tomber sa balance tellement il rigolait. D'autres fois, on s'amusait à danser avec aux pieds des chaussures de couleurs différentes. On riait avec des choses comme ça". "Les femmes nous racontait des histoires: Melle Rancé celle qui cueillait le plus de fleurs et dépassait tout le monde toujours de plus d'un kilo en connaissait de bien belles. Comme elle cueillait plus vite que nous, nous nous dépêchions pour ne pas nous faire trop distancer et bien entendre car à son âge, sa voix était par moment plus faible" (15).

"On chantait des airs de Carmen... On racontait aussi des histoires. Deux cueilleuses, deux sœurs étaient célèbres par leur répertoire: Melle Honorade et Melle Lazarie. Leurs histoires faisaient rire ou pleurer, parce qu'elles parlaient de la ville et de ceux qui y vivent parmi des fleurs magiques, des olives royales et des fruits confits de paradis. On n'applaudissait jamais. Il ne fallait pas distraire les mains de leur occupation" (15).

"Les yeux noirs de la grand-mère riaient, gaie d'humeur. A trois, elles commencèrent la ronde autour de la cueillette voilée de toile. Les fleurs invisibles dans les corbeilles masquées élevaient sur la chanson l'incantation du parfum. Toutes les cueilleuses dansèrent comme au temps où les filles se récompensaient du travail fini par la farandole ancienne" (24).

"On était entre jeunes, on chahutait". "Avec des garçons et des filles de mon âge, nous nous rassemblions le matin pour aller à la fleur. Au départ le matin, c'était encore la nuit, nous tirions les sonnettes à quelques portes en cours de route". "On allait à pied et en route, on marraudait, on chapardait des pommes vertes, du raisin".

"Pendant la semaine, il y avait surtout des femmes et des enfants, mais le dimanche, les hommes venaient donner un coup de main. Aussi, c'était l'occasion pour les filles de rencontrer des jeunes hommes" (21).

Les cueilleuses appréciaient leur travail également car elles partageaient tout.

"Vers 8 heures, on s'arrêtait pour le petit déjeuner. Je me souviens, c'était toujours sur l'herbe, sous des poiriers à gros fruits, on mélangeait ce que nous avions à manger, on bavardait, on riait". "Oui, ça me plaît, car il y a du monde, on parle ensemble, on rit... "(21).

J'ai vécu cette ambiance chaleureuse en cueillant le jasmin chez un propriétaire de la région grassoise. La récolte s'est déroulée dans une atmosphère très agréable. Une fois le travail achevé, le propriétaire nous invita tous à déjeuner à sa table.

A la cueillette des fleurs, des rivalités existaient comme dans tout travail, mais, elles avaient tendance à stimuler la femme et à la faire cueillir plus.

"On aimait cueillir plus que les autres, c'était de l'orgueil". "Vous cueillez la fleur et vous la videz dans votre corbeille à l'ombre. Il y en a qui viennent après vous et vous chipent des poignées de fleurs". "Le propriétaire distribuait les carrés; chaque famille avait son carré. Il y a des jalousies car des fois d'autres avaient de plus beaux carrés avec plus de fleurs. On travaille pour soi et on gagne pour soi. Si on veut travailler plus vite, on peut, si on préfère, on peut ralentir". "A l'époque, le jasmin faisait partie du terroir, les gens cueillaient pour avoir des sous en plus pendant l'hiver. Il n'y avait pas d'allocations familiales alors. Le jasmin était vraiment Un débouché pour la famille". "La cueillette de la fleur, c'est le seul moment dans l'année où on percevait un peu d'argent de quoi faire quelques emplettes". "On se gagnait pour la rentrée des classes, pour s'habiller l'hiver. Nos parents nous achetaient pour l'école (habits, livres, cahiers, cartables...)". Je donnais l'argent à ma mère". "On faisait la cueillette pour se faire de l'argent de poche". "C'est ainsi que j'ai gagné ma

première bicyclette". "Cet argent nous permettait de vivre, on gagnait pas beaucoup à cette époque là. Avant, il n'y en avait pas et on ne dépensait pas". "Tous les jardins se touchaient, ils étaient séparés par un chemin seulement. On se parlait, les nouvelles passaient, tout se savait". "Nous ne fermions jamais nos portes à clé. Tout le monde se connaissait et se faisait confiance". "Les gens étaient amis". "Quand on avait fini, on allait aider les autres propriétaires pour finir à temps, car, il fallait que les fleurs soient livrées avant une certaine heure" (21).

Les hommes et les femmes qui ont cueilli les fleurs gardent la nostalgie de cette époque. "A 83 ans, tous les 15 août je continue à aller cueillir le jasmin. C'est ma fête, je vais au bain de fleurs".

"Avant, tout le monde allait à la fleur; on ne disait pas, on va au jasmin, mais, on va à la fleur; combien as-tu cueilli de la fleur; la fleur n'était pas belle; la fleur était mouillée. Partout, on trouvait des champs de fleurs. C'était quelque chose. Aujourd'hui, on a un peu la nostalgie de cette époque, il faut le reconnaître". "La récolte du jasmin, c'était une merveille. Il y en avait de Grasse à Mouans-Sartoux, les terrains se touchaient, ce n'étaient qu'un immense champ. On passait à côté et ça vous embaumait pour toute la journée" (25).

NOTES

- (1) Janine Montupet, Dans un grand vent de fleurs, Paris, Laffont, 1991"
- (2) Joseph Farnarier, Contribution à la connaissance de la ville de Grasse. Parfumerie, 1983•
- (3) Par exemple, Chiris à l'Abadie.
- (4) Le fermage est un mode de faire valoir où le propriétaire cède l'exploitation à un fermier moyennant une redevance en argent.
- (5)Le métayage est plus fréquent. Le propriétaire et le métayer ont chacun la moitié de la récolte en théorie. En pratique, le métayer en a les 2/3 et le propriétaire le 1/3-
- (6) Mottet, les plantes à parfum dans la région grassoise, Nice, 1968.
- (7) Article de Nice-Matin du 21 juin 1991.
- (8) Pierre Caramagna, les Italiens à Nice dans l'entre deux guerres, Mémoire de maîtrise d'histoire, Nice, Octobre 1974.
- (9) Interview réalisée par Joseph Farnarier, op. cit. p. 3-

- (10) Article de Nice-Matin du 21 septembre 1991.
- (11) Mottet, op. cit. p. 4.
- (12, 13) Joseph Farnarier, op. cit. p. 4.
- (14) Pierre Hamp, le cantique des cantiques, Paris, 1922-1948.
- (15) Janine Montupet, op. cit. p. 3.
- (16) Article de Nice-Matin du 21 septembre 1991.
- (17) Joseph Farnarier, op. cit. p. 3-
- (18) Le chevalet est une échelle à un seul mât.
- (19) Les producteurs de bigarades créent en 1904 à Vallauris, la première usine pour produire le néroli: Nérolium.
- (20) Article de Nice-Matin du 9 juin 1984.
- (21) Joseph Farnarier, op. cit. p. 3-
- (22) Article de Nice-Matin du 22 août 1992.
- (23) Raymond Gatti, Taxi de guerre, Taxi de paix, S. E. D. A. I. N, 1988.
- (24)Pierre Hamp, op. cit. p. 7.
- (25) Interwiew réalisée lors du reportage de FR3 Méditerranée en avril 1993.

BIBLIOGRAPHIE CONCERNANT LA PARFUMERIE

Ouvrages Publiés

Farnarier Joseph, Contribution à la connaissance de la ville de Grasse. La parfumerie, 1983, 149 p.

Fontmichel Hervé De, Histoire de la parfumerie grassoise, dans: Histoire de Grasse et sa région, direction de Paul Gonnet, Roanne, 1984, 214 p.

La parfumerie française et l'art de la présentation, 1925•

Perrin Eliane et la collaboration d'Olivier Buttner, la parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris, Aix-en-Provence, édition Edisud, 1987. 138 p.

Rasse Paul, La cité aromatique. Pour le travail des matières odorantes à Grasse, édition Serre, Nice, 1987, 167 p.

Rolet A., Plantes à parfums et plantes aromatiques. Encyclopédie agricole. Paris, librairie Baillère et fils, 1930.

Roudnitska Edmond, le parfum, Que sais-je? n° 1888, Paris, P. U. F., 1980, 127 p.

Vindry Georges, Aimer Grasse et le parfum, édition Ouest-France, 1992, 61 p.

Ouvrages dactylographiés: Articles, Thèses

Alibert Pascale, Contribution à l'histoire des parfums dans la ville de Grasse. Marseille, thèse pour obtenir le diplôme d'état de docteur en pharmacie, 1990.

Caramagna Pierre, Les Italiens à Nice dans l'entre deux guerres, Mémoire de maîtrise d'histoire, Nice Octobre 1974.

Catalogue de l'exposition: "3000 ans de parfumerie: parfums, savons, fards et cosmétiques de l'Antiquité à nos Jours". 22 juillet - 22 octobre 1980, Grasse, Musée d'art et d'histoire de Provence.

Favitski Dimitri, Le problème du Jasmin de Grasse, école nationale d'administration, section "Affaires extérieures", département des Alpes-Maritimes, 19 décembre 1953•

Galle Geneviève, L'industrie des parfums, Institut régional du travail, U. E. R. Aix-Marseille 2, janvier 1974.

Lerouge Pierre, Grasse, centre mondial de production des matières premières pour la parfumerie, La France et ses parfums, 1957.

Mottet, Les plantes à parfum dans la région grassoise, thèse, Nice, 1968.

Peyron Louis, "Un siècle de production de plantes à parfum dans le sud-est de la France. 1889-1989 "Parfums, cosmétiques, arômes, n* 89, oct. nov. 1989. PP. 97-113.

Wildsmlth Claire, Le jasmin ou la disparition d'une culture régionale noble, Nice, mémoire de licence de sociologie, 1979-1980.

Romans se déroulant en partie à Grasse ou dans le milieu de la parfumerie:

Hamp Pierre, La peine des hommes: Le Cantique des Cantiques, 2 tomes, Paris, Nouvelle revue Française, 1926.

Montupet Janine, Dans un grand vent de fleurs, Paris, Laffont, 1991-Suskind Patrick, Le parfum: histoire d'un meurtrier, Paris, Fayard, 1986.

Périodiques:

Nice-Matin, articles des 21 juin et 21 septembre 1991, 22 et 24 août 1992, 3 mars et 12 mai 1993.