

Les pratiques de culture des lavandes dans les Alpes-de-Haute-Provence



Récolte de lavandin, coopérative des moulins, plateau de Valensole.
© Chloé Rosati-Marzetti, juillet 2018.



Récolte de lavandin, famille Angelvin, plateau de Valensole.
© Chloé Rosati-Marzetti, juillet 2018.



Récolte de lavande fine, famille Blanc, Argens. © Chloé Rosati-Marzetti, août 2018.

Description sommaire

Dans le département des Alpes-de-Haute-Provence, et en particulier sur le plateau de Valensole, dans le Moyen- et Haut-Verdon et la vallée d'Asse (La Mure-Argens, Barrême, Castellane), où les enquêtes à l'appui de cette fiche d'inventaire ont été menées, la récolte de la lavande englobe aussi bien celle du lavandin et de la lavande fine que celle de la lavande aspic.

Dans les lieux étudiés, la culture et plus particulièrement la récolte de la lavande et du lavandin englobent la coupe et ses différentes machines utilisées. La récolte, ou ramassage automatisé, concerne les cultures déployées sur plusieurs hectares et génère des revenus économiques. La pratique de cueillette, ou ramassage manuel, ici moins développée, s'effectue, en appoint, sur de petits espaces cultivés ou sauvages.

La plantation, la culture et la récolte de la lavande fine et du lavandin englobent aussi les modes de récupération des lavandes coupées, la distillation et la mise en œuvre des grains récoltés et traités dans des produits à vocation commerciale.

Outre la chaîne opératoire liée à la culture et la distillation, il existe plusieurs usages des lavandes, y compris symboliques, à évoquer, sans oublier l'évolution des pratiques associées, les modes de transmission de la culture des lavandes (transmission verticale, sur le terrain, à travers les musées, les ouvrages, etc.). Après un essoufflement est sensible de nos jours un renouveau de la culture des lavandes françaises, notamment en raison de leur qualité. Les pratiques ont singulièrement évolué depuis les années 1970, période de l'automatisation de la culture, qui a permis l'intensification de l'exploitation des lavandes, notamment à Valensole, où elle a remplacé peu à peu les autres types d'agriculture. Enfin, des solutions sont proposées pour valoriser ou améliorer la pratique, si nécessaire (irrigation, revalorisation des déchets issus de la distillation, etc.).

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

Les pratiques de la culture des lavandes dans les Alpes-de-Haute-Provence

I.2. Domaine(s) de classification

Connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers

I.3. Communauté(s), groupe(s) associé(s)

Pour la récolte, ou ramassage automatisé, les producteurs vendent leur lavande en coopérative, à des courtiers ou des parfumeurs, ou l'utilisent pour une transformation directe.

En 2018, dans les Alpes-de-Haute-Provence, il existe 9 coopératives agricoles et de plantes à parfum liées à la récolte de la lavande et du lavandin. Pour les secteurs étudiés, seule la coopérative Les Moulins, à Valensole, se consacre exclusivement à la culture et la récolte du lavandin.

Ces sociétés coopératives agricoles, régies par la loi du 10 septembre 1947 [publication en ligne : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000684004>], sont nommées « coopératives » par les praticiens. De statut *sui generis*, elles rassemblent des agriculteurs, qui mettent en commun leurs connaissances, leurs équipements, leur main d'œuvre, etc. Ces coopératives sont administrées par des mandataires, nommés pour six ans au plus par l'assemblée générale des membres et révocables par elle [art. II.6 de la loi du 10 septembre 1947].

I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

Les coopératives liées à la récolte de la lavande et du lavandin sont essentiellement situées dans le sud du département des Alpes-de-Haute-Provence, au sud de Digne-les-Bains. La pratique a été observée sur le plateau de Valensole, le Moyen- et le Haut-Verdon et dans plusieurs communes de la vallée d'Asse (Barrême, Castellane et La Mure-Argens), dans les Alpes-de-Haute-Provence.

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

La cueillette des lavandes se pratique aussi, en France, dans les départements des Alpes-Maritimes, de la Drôme et de Vaucluse, et, à l'étranger, en Espagne, en Bulgarie, en Turquie, en Roumanie et en Ukraine, parmi d'autres pays. À l'état sauvage, plus de quarante espèces différentes de lavandes existent dans le monde et notamment dans le bassin méditerranéen, surtout dans sa partie occidentale, les Canaries, l'Afrique orientale, la péninsule arabique et l'Inde.

I.5. Description détaillée

Caractéristiques et propriétés des espèces concernées

La cueillette et la récolte des lavandes se rapporte à plusieurs espèces et sous-espèces. Poussent sous un climat méditerranéen sur un milieu dégradé et sur l'adret (face sud), les lavandes sont issues de la famille botanique des lamiacées (comme la sauge, le thym, la sarriette, l'origan, la menthe et l'hysope). Ces plantes aromatiques sont comestibles et non-toxiques. Les lavandes sont dicotylédones, c'est-à-dire à tiges carrées et feuilles opposées et décussées. Leurs fleurs sont bilabiées et groupées au sommet de la tige en épi, grappes ou glomérules : les fleurs sont fixées sur la tige (inflorescence de fleurs sessiles). Quatre graines se trouvent au fond du calice après fécondation.

Le terme « lavande » est utilisé dans la présente fiche de manière générique, sauf lorsqu'il s'agit de

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

distinguer les différentes lavandes lors de leurs traitements ou pour évoquer leurs propriétés : la lavande officinale, appelée aussi lavande vraie ou lavande fine, la lavande aspic et le lavandin, cultivées ou poussant à l'état sauvage dans le département des Alpes-de-Haute-Provence.

- La *lavande fine* (*Lavandula angustifolia* Mill.) pousse à une altitude comprise entre 600 et 1700 m d'altitude sur un sol calcaire. Ses fleurs sont gris-bleutées en épis lâches non surmontés par des bractées. Les rameaux sont longuement nus sous les épis, les feuilles étroites et linéaires [Musset, 1989, p. 37]. C'est surtout la lavande de population qui est utilisée pour les cultures, lorsque les plants sont issus de semis et non de clonage ou bouturage. La meilleure essence est produite entre la 4^e et la 6^e année de la plante. Elle « pousse spontanément sur les terrains arides, calcaires et caillouteux de Haute-Provence, entre 600 et 1700 m d'altitude. La touffe de lavande fine mesure entre 20 et 60 cm de diamètre, et les tiges dépassent rarement les 50 cm » [Couplan & Lazarin, 2010, p. 9].

La *lavande fine* a des propriétés sédatives, désinfectantes, anti-inflammatoires, analgésiques et diurétiques. En infusion, elle est calmante et digestive. En huile essentielle, elle purifie et calme les brûlures, piqûres d'insectes et migraines. Elle a des vertus contre les poux, acariens et mites. Elle favorise la repousse des cheveux et nettoie le cuir chevelu. Elle assainit l'air. Elle est aussi utilisée dans les bains relaxants.

- La *lavande aspic* (*Lavandula latifolia* Medik.) pousse à une altitude comprise entre 200 et 700 m d'altitude. Ces fleurs sont plus foncées que celles de la lavande fine ; elles sont bleues-violettes. « Chaque glomérule de fleurs est muni de deux bractées linéaires, vertes, feuilles blanchâtres, en spatule, odeur forte, camphrée » [Musset, 1989, p. 37]. Les épis sont peu fournis et sur plusieurs étages. Un plan mesure entre 30 et 80 cm. Elle est peu cultivée dans les Alpes-de-Haute-Provence, où on lui préfère la lavande fine en altitude ou le lavandin en plaine. Selon les dires, la lavande aspic soignerait les morsures de vipère, d'où son nom d'aspic. Elle craint le froid en-deçà de -15° C.

La *lavande aspic* a des propriétés sédatives, expectorantes. Elle serait efficace contre les morsures de vipère et les piqûres d'insectes, de méduses et de scorpions. Elle a un pouvoir cicatrisant (les cueilleurs l'utilisaient pour soigner les coupures de faucille). Elle soulage les brûlures et est détoxifiante.

- La *lavandin* (*Lavandula angustifolia x intermedia* Emeric ex Loisel) est l'hybride naturel entre la lavande fine et l'aspic dans leurs zones de contact. Comme tout hybride, le lavandin est stérile. Il est reproduit par bouturage. Il pousse entre 500 et 700 m d'altitude. Ses épis sont réguliers et très fournis. Le plant peut mesurer jusqu'à 1 m de hauteur, dont 20 cm de tige. Si l'on compare avec la lavande fine, son huile essentielle est de moins bonne qualité, car elle est très camphrée. Quant à la plante, elle est beaucoup plus résistante aux maladies et au climat. Elle offre également un meilleur rendement. Le lavandin donne quasiment trois fois plus d'huile essentielle que la lavande fine. Tout ceci en fait un produit très prisé par l'industrie. La plante se retrouve aussi dans les jardins pour ses qualités décoratives.

Le *lavandin* est calmant, sédatif, anti-inflammatoire. Il soulage les problèmes respiratoires et est un décontractant musculaire. Il a aussi des propriétés anti-moustiques et est efficace contre les poux.

Les pratiques de culture, de récolte et de distillation

Dans les Alpes-de-Haute-Provence, la culture et la cueillette se font en montagne, dans des champs plantés ou dans des espaces sauvages.

• *Le cas d'Argens*

Les pratiques de culture. — La lavande fine est cultivée en altitude, au-dessus de 800 m dans le périmètre de l'AOC créée en 1981. Dans le village d'Argens, la lavande fine est cultivée sur les coteaux, à 1400 m d'altitude, sur un sol très calcaire et pierreux. Une dizaine d'hectares seulement sont cultivés de lavandes, alors qu'il était environ sept fois plus au milieu du XX^e siècle. D'après les témoignages, la lavande fine considérée comme de qualité supérieure proviendrait de Barrême

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

(Alpes-de-Haute-Provence) et de ses environs ainsi que de Sault (Vaucluse). Les plants sont espacés d'1 m les uns les autres. Les pieds sont petits, ils mesurent environ 70 cm de hauteur. La plantation de nouveaux plants se fait à l'aide d'une planteuse. Les pieds durent plus longtemps et sont changés moins souvent. Le travail s'effectue en famille et avec l'aide de stagiaires en école d'agronomie ou d'aromathérapie, qui peuvent ainsi « apprendre le métier ».

Pendant l'été 2017, les lavandes ont souffert de la sécheresse. En revanche, en 2018, la neige était présente jusqu'au mois de mai dans les montagnes des Alpes-de-Haute-Provence. Cela a permis de maintenir de la fraîcheur au printemps, au moment où les plantes en ont le plus besoin. Lorsqu'elles ont été ainsi arrosées, elles génèrent plus d'huile essentielle une fois distillées. Toutefois, dans ce contexte, il est plus difficile d'entretenir les champs et de désherber. On fait alors appel aux moutons : comme ils ne mangent pas la lavande, ils débarrassent les plantations des mauvaises herbes en laissant ainsi les nutriments du sol.

Les pratiques de cueillette et de récolte. — En altitude, comme à Argens ou Castellane (Alpes-de-Haute-Provence) ou à Grasse (Alpes-Maritimes), la lavande est récoltée sur une période plus longue, du mois de juillet jusqu'à la mi-août. Une machine récolte les lavandes pendant que des ouvriers s'occupent de la distillation. Les machines passent entre les rangées. Il s'agit d'une sorte de tracteur avec un caisson à l'arrière auxquels s'ajoutent des cisailles et un tapis roulant. L'avant est constitué de deux griffes qui passent de chaque côté des plants de lavande. Ils sont enserrés par deux rubans caoutchoutés en forme de vagues qui les font remonter sur la rampe (ill. 1). Celle-ci conduit la lavande coupée jusque dans le caisson (ill. 2). Les cisailles coupent la plante au ras des tiges, avant les feuilles. Une fois le caisson rempli, le conducteur de l'engin vient le vider aux abords du champ (ill.3). Les rangs sont récoltés uns par uns. La lavande est laissée à pré-faner environ trois jours. Elle sèche pour se débarrasser un peu de l'eau qu'elle a emmagasinée. Elle ne doit pas trop sécher pour que les grains ne se désolidarisent pas des tiges. Elle est aussi mise à pré-faner afin d'obtenir une huile essentielle moins riche en alpha-terpinéol, et donc de meilleure qualité. Le pré-fanage améliore la qualité de l'huile essentielle.



Ill. 1. Coupe de la lavande à Argens. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.



Ill. 2. Lavande remontant par un tapis roulant dans le caisson. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.



Ill. 3. Décharge de la lavande dans un champ le temps du préfanage. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

Les pratiques de distillation. — Les lavandes pré-fanées sont apportées à la distillerie dans une remorque attelée à un tracteur. Elles sont chargées dans la remorque par une pince à griffes. Les tiges fleuries sont déversées au pied des cuves de distillation (ill. 4) pour y être enfournées à l'aide de fourches. La lavande est ensuite tassée par deux ou trois personnes qui montent dans les cuves et écrasent les tiges avec leurs pieds (ill. 5), sans trop les tasser pour que la distillation puisse se faire correctement. Cette étape dure environ une heure. Il faut ensuite « extraire le jus », c'est-à-dire séparer l'huile de l'eau, puis vider les cuves.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 4. Lavande fine prête à être déposée dans les cuves de distillation. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.



Ill. 5. Les ouvriers tassent les lavandes à l'aide de leur poids. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

Dans le fond de la cuve, la lavande est tassée sur une grille en métal avec des chaînes. Cette grille laisse passer la vapeur d'eau, qui se condense et passe par le col de cygne. Elle est refroidie par un serpentin rempli d'eau froide. Puis l'eau florale (ou hydrolat) et l'huile essentielle sont récupérées dans un récipient en sortie (l'essencier). L'huile, plus légère que l'eau, flotte en surface. Elle est recueillie à l'aide de pipettes et ainsi séparée de l'eau. Ensuite, à l'aide d'une pince mécanique, la grille est sortie, tirée par les chaînes, entraînant ainsi la lavande distillée. Les déchets sont récupérés pour servir de combustible pour la distillation (ill. 6). À Argens, chaque cuve contient environ 500 kg de lavande et produit environ 1 litre d'huile essentielle. On recueille également l'eau de lavande produite par ce procédé (ill. 7).



Ill. 6. Paille et lavande sont mises dans le four en briques qui chauffe la cuve. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.



Ill. 7. L'huile essentielle de lavande plus légère que l'eau de lavande flotte à la surface. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

• *Le cas de Valensole*

Les pratiques de culture. — Sur le plateau de Valensole est surtout cultivé le lavandin. Situé à une altitude d'environ 580 m, ce plateau convient davantage à la culture du lavandin qu'à celle des lavandes. La lavande fine y représente 20 % et le lavandin, 80 %, de la culture totale de lavande. Le lavandin doit être planté en plein soleil. Ancien lit de la Durance, le plateau de Valensole est doté d'un sol argileux avec des galets et est donc bien drainé. Une fois le terrain préparé, les plants de lavande fine ou de lavandin sont mis en terre à l'aide d'une planteuse [voir : <https://www.youtube.com/watch?v=8NaCpsFGNVY>], fixée sur un tracteur, pour planter trois rangées en même temps. Les plants sont produits par un pépiniériste local spécialisé dans les boutures de lavandin et la production de lavande. La lavande est plus capricieuse et plus difficile à faire pousser et à récolter.

L'espacement entre les rangs est réglable sur les machines selon les souhaits. Les plants sont espacés d'1,80 à 2 m selon les cultivateurs afin qu'ils ne s'étouffent pas. Des rangs espacés d'1,80 m les uns des autres permettent de planter environ 8000 pieds par ha, réduits à 7200 pieds lorsque les rangs sont espacés de 2 m. Les plants de lavandin sont disposés à 70 cm d'intervalle, pour ne pas s'étouffer réciproquement ; ceux de lavande sont à 50 cm, ce qui permet d'avoir environ

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

10 000 pieds par ha. Il faut ensuite biner le champ, pour enlever les mauvaises herbes, aérer le sol pour une meilleure pénétration de l'eau et renforcer la plante. Le désherbage mécanique se fait à l'aide d'une bineuse, qui passe dans les rangées ; à l'avant de la machine, un dispositif bine entre les plants ; à l'arrière, une étrille « peigne » le champ biné. Quelques mois plus tard, il faut vérifier si tous les plants ont pris et, sinon, repiquer. Les deux premières années, les fleurs sont coupées afin de renforcer la plante, mais ne sont pas distillées car de piètre qualité. La plante n'est pas encore prête.

Les cultures n'ont besoin que de l'eau de pluie, habituellement présente au mois de mai. Aucun arrosage artificiel n'est apporté sur le plateau, mais un projet d'irrigation est étudié par les cultivateurs pour pallier le manque d'eau des dernières années. La sécheresse actuelle, notamment l'épisode aride de l'été 2017, a décimé plusieurs pieds de lavandin, compromettant les récoltes et faisant constater un dépérissement des plants. Il faut alors enlever les plants morts, en les repiquant à la pioche par de nouveaux. Les producteurs s'inquiètent pour le long terme, si les étés continuent d'être de plus en plus chauds. Le lavandin est plus robuste que la lavande, mais souffre tout de même de la chaleur.

À Valensole même, le lavandin remplace progressivement le blé. Il y a une plus forte demande depuis une dizaine d'années. Les lavandes se vendent beaucoup plus cher et les cours des céréales ont nettement baissé. Le plateau de Valensole tend peu à peu à la monoculture, même s'il reste cependant toujours une part de culture de céréales. En effet, après dix ans de culture de lavandin, la plante meurt et il faut la remplacer. Sauf en cas de sécheresse, le plant meurt prématurément par manque d'eau. En général, les céréales, plus particulièrement le blé, prennent la suite pour quatre à cinq ans, afin de ne pas appauvrir et de régénérer les sols. Le blé se récolte juste avant la lavande fine et le lavandin, ce qui permet aux activités de se succéder dans le temps et non de se cumuler. Il est important de changer de culture, sinon les anciennes racines « empestent » les autres. La lavande est remplacée tous les 6 à 8 ans et le lavandin tous les 8 à 10 ans.

Les pratiques de cueillette et de récolte. — À Valensole, la lavande, plus précoce que le lavandin, est récoltée de la mi-juin au début juillet ; le lavandin, lui, est ramassé du 10 juillet environ et jusqu'à la fin du mois de juillet. La récolte est possible à partir de la 3^e année de la plante. Les champs de lavande fine sont récoltés en premier puis ceux de lavandin. La récolte du lavandin et des lavandes fines se fait en fonction de la maturité de la plante, en général 3 semaines après les premières fleurs. La récolte s'effectue lorsque la plante a les fleurs fanées aux trois quarts. Les lavandes ne doivent pas être récoltées trop tôt, quand l'huile essentielle n'est pas encore « montée ». Mais il ne faut pas procéder à la récolte trop tardivement, lorsque la plante est fanée : elle s'égrène alors et peut être soumise aux intempéries, au vent et à la grêle. Elle doit être coupée quand il fait chaud : elle sécrète alors le plus d'huile essentielle, mécanisme de défense de la plante face à la chaleur. Il ne faut pas commencer trop tôt le matin à cause de la rosée sur les plantes.

Les plus belles coupes sont celles comprises entre la 3^e et la 7^e année, lorsque la fleur est dans la force de l'âge. Alors que la cueillette est faite à la faucille par les professionnels et au sécateur ou aux ciseaux par les particuliers, la récolte se fait à l'aide d'engins agricoles, appelés ensileuses, qui récoltent et hachent les fleurs et les tiges. Deux types de récolte mécanique existent à Valensole :

- *Le système de vert broyé* : ce système de récolte, utilisé notamment par les cultivateurs de la société coopérative agricole des Moulins, permet de mutualiser les forces et les machines achetées en commun. Il baisse les coûts liés à la possession d'une machine. Dans ce système, dit « sans main-d'œuvre » par les exploitants qui travaillent en groupement, ceux-ci exploitent les champs les uns des autres en fonction de la maturité des plantes et s'entraident pour la récolte. Ils doivent couper environ 400 ha de lavandin pour rentabiliser l'achat des machines, l'essence, le gaz utilisé pour distiller. 1 kg de lavandin coupé coûte environ 3,50 € entre la coupe et la distillation. Le gaz pour la distillation coûte le plus cher.

La lavande est coupée par l'ensileuse, puis remonte au milieu de l'engin, où elle est broyée et digérée, puis rejetée à l'extérieur de la machine par une goulotte. Les morceaux font entre 3 et 5 cm de long. Un caisson de stockage est installé sur un tracteur qui roule à côté de la machine, au-dessus des plants, et récupère le vert broyé, ensuite directement distillé. Cela minimise les étapes

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

de la chaîne opératoire et la manutention. Le broyat du caisson est passé à l'autoclave, qui produit ainsi directement l'huile essentielle. Comme tout est broyé, l'huile essentielle est plus verte. Une fois l'eau de lavande et l'huile essentielle extraites, le broyat est poussé dans les champs.

• *Le système du ballot* : ce système est employé par la famille Angelvin, qui produit 15 % de lavande « clonale », obtenue par bouturage de lavande fine et sélectionnée pour la régularité de sa production. La récolte se fait juste après celle des blés et juste avant celle du lavandin. La machine utilisée est un mélange d'ensileuse et de presse à ballot. Elle nécessite uniquement deux personnes, l'une pour conduire, l'autre pour guider et seconder. En revanche, elle est assez difficile d'utilisation. Cette machine a été fabriquée par la famille Angelvin pour répondre à ses besoins, en particulier par rapport à la qualité et à la pureté de l'huile essentielle. L'ensileuse a été débarrassée de sa partie broyeuse pour être remplacée par une presse à ballot. Ainsi, les herbes une fois coupées sont enroulées en balles (ill.8), disposées aux abords des champs, récupérées à la fin de la coupe du champ et apportées à la distillerie. L'alambic peut contenir 2 balles par cuve (entre 1000 et 1200 kg de lavandin coupé) par distillation. Une certaine quantité de fleurs est coupée une fois la plante fanée et sèche. Dans ce cas, elles sont passées à la moissonneuse-batteuse-trieuse afin de séparer les grains des tiges, par exemple pour produire les sacs et les coussins de lavandin. Durant les pauses, la machine est nettoyée des pierres qui s'accumulent entre les griffes (ill. 9). La machine coupe les tiges et les fleurs entières et s'arrête au ras des feuilles, sans « taper dans le bois », c'est-à-dire sans attaquer le pied.



Ill. 8. Balles de lavandin. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.



Ill. 9. Détail des ciseaux de l'ensileuse. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

Quel que soit le système utilisé, la coupe proprement dite se fait de la même manière, une fois l'espacement des machines réglé. Une fois la récolte des lavandes terminée, l'entretien des champs débute à nouveau. L'hiver est consacré à la préparation du terrain et à la plantation (en mars). Au printemps, il faut enlever les plants morts ou qui n'ont pas pris en installant de nouveaux plants. On repique. Plus tard dans la saison, il faut désherber, selon trois méthodes : chimique, mécanique et manuelle. Le désherbage permet aux lavandes de profiter des nutriments des sols. Les champs demandent de l'entretien de la période de plantation, en mars, jusqu'au mois de juin. Ensuite, la récolte dure à peu près un mois en fonction de la quantité de lavande à ramasser, du matin au soir (soit plus ou moins 12 heures de travail par jour). Enfin, il n'y a plus besoin de s'occuper des champs jusqu'au mois de décembre avec l'arrachage des plants morts.

Les pratiques de distillation et de récupération. — Entre les systèmes du vert broyé et du ballot utilisés à Valensole, seule la récupération de la plante varie. La famille Angelvin distille par alambic ou conditionne sa récolte pour la vente en boutique sur place. Une partie est donc gardée et l'autre revendue. La coopérative des Moulins distille également, mais par système d'autoclave et revend l'intégralité de sa production. L'huile essentielle est revendue à des courtiers qui travaillent avec des coopératives ou de grandes entreprises de parfumerie qui utilisent la lavande notamment dans la fabrication de lessives, cosmétiques ou savons.

Les résidus de distillation sont stockés sur champ. Certains sont utilisés pour engraisser les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

champs. Dans ce cas, il faut enrichir le broyat de crottin car une fois autoclavé ou distillé, les résidus sont trop appauvris. Un essai a été fait par un berger d'utiliser le broyat en sous-paillage de litière pour assainir le sol grâce aux propriétés antiparasitaires de la lavande. L'ESAT de Digne-les-Bains (établissement et service d'aide par le travail) a fait des essais en le broyant et le mélangeant à des copeaux puis en le compressant pour en faire des bûchettes pour les poêles et les inserts.

Le broyat met environ deux ans à se composteur. En revanche, les balles doivent être cassées au préalable et comme les tiges ne sont pas broyées elles ont besoin d'une année de plus pour être compostables. En général, les déchets sont brûlés en décembre lorsqu'il n'y a plus de risque d'incendie. L'autre alternative serait de les utiliser dans une chaudière biomasse, mais le coût à l'achat est beaucoup trop important. La question de l'évacuation des déchets est donc problématique, les cultivateurs n'ayant pour l'instant pas de débouchés (ill. 10).



Ill. 10. Broyat stocké dans un champ. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

Les usages des lavandes

La lavande est moins productive que le lavandin, mais son essence est de meilleure qualité et plus stable. La lavande est très appréciée en parfumerie mais elle donne beaucoup moins d'huile essentielle que le lavandin à quantité égale de plante : il faut environ trois fois plus de lavande pour produire la même quantité d'huile essentielle que le lavandin. Ces huiles ont des vertus médicinales différentes en fonction des variétés de lavandes.

Les lavandes sont utilisées en parfumerie, en phytothérapie et aromathérapie. La lavande fine est en général vendue pour la production de parfum, du fait de sa stabilité (moléculaire et odorante) quelles que soient les conditions climatiques. Le lavandin, utilisé pour ses vertus odorantes, sert à produire de l'huile essentielle, aussi appelée « H.E. » par les professionnels. Lavande fine et aspic sont aussi utilisées en aromathérapie, même si les productions des Alpes-de-Haute-Provence sont surtout destinées à être incorporées dans des parfums. L'eau de lavande (hydrolat) apaise la peau. La cueillette peut aussi avoir pour but une distillation domestique, pour fabriquer des parfums à petite échelle, ou encore à usage vétérinaire, pour soigner les animaux des élevages (ill. 11). La cueillette et la distillation peuvent enfin se faire dans un but patrimonial, en démonstration.

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 11. Cueillette de la lavande aspic. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

La lavande distillée à Argens est conditionnée et sert d'eau de toilette. Quant à l'huile essentielle, elle est utilisée en aromathérapie pour intégrer des préparations cosmétiques, des baumes, des savons ou des parfums. La production d'Argens est vendue à la boutique de la distillerie et sur internet, dans d'autres boutiques en France mais aussi au Japon. L'huile essentielle n'étant pas achetée suffisamment cher par les parfumeurs, il est plus rentable de la transformer directement pour la vendre sur place aux visiteurs. En revanche, elle n'est pas transformée et conditionnée à Argens.

Lorsqu'ils ne sont pas distillés, les brins de lavande ou de lavandin sont utilisés pour la décoration ou pour faire des objets odorants, tels des fuseaux ou des coussins pour parfumer et assainir les placards (antimites). Les grains très odorants du lavandin sont récupérés comme contenu de désodorisants d'armoire, sachets de tissu remplis de grains. Outre l'odeur libérée lorsqu'ils sont légèrement écrasés, ces sacs diffusent un parfum qui repousse certains insectes (mites, acariens). Les sachets sont remplis de grains manuellement à l'aide d'un entonnoir et d'un pilon, qui permet de faire glisser les grains dans le col de l'ustensile (ill. 12). Pour libérer l'odeur des grains, il faut régulièrement écraser ces sacs, qui doivent être renouvelés environ tous les deux ans.

À Valensole, la culture de la lavande tire profit de la fréquentation touristique, qui encourage la production de produits dérivés, vendus aux touristes dans des boutiques-souvenir (eau de toilette, sachets de lavandin en tissu, torchons et serviettes de toilette brodés de brins de lavande, diffuseurs de parfum, en terre ou en plâtre, sur lesquels on verse quelques gouttes d'huile essentielle, savons avec ou sans grains de la fleur, diffuseurs de voiture...).

Des produits alimentaires sont aussi tirés de la lavande : miel de lavande, nougat, pâté de porc avec un ajout de 3 % de lavande... La lavande dite « culinaire » est la lavande fine, et non la lavande aspic et le lavandin, dont l'odeur camphrée donne un goût amer et désagréable. Autour de Valensole, les apiculteurs locaux, voire des départements voisins, pratiquent la transhumance des abeilles, installant les ruches dans les champs en fleurs, avant la récolte, pour que les abeilles butinent le lavandin et en produisent du miel (ill. 13).

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



Ill. 12. Remplissage de sachets de lavandin. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.



Ill. 13. Transhumance des abeilles. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

La signification culturelle de la lavande

• *Le symbole de la Provence.* — Pour Jean Giono, la lavande était « l'âme de la Haute-Provence. Qu'on l'aborde par la Drôme, par le Dauphiné ou par le Var, cette terre offre des étendues désertes, couvertes de violet et de parfums... » [cité dans Musset, 1989, p. 15]. Pourtant, si la lavande et le cabanon au milieu des champs (ill. 14) sont aujourd'hui de forts symboles de la Provence, il apparaît qu'avant l'essor du lavandin dans les années 1970, la fleur d'oranger représentait le territoire régional. La lavande est considérée aujourd'hui comme une « partie de l'identité locale des villages de Haute-Provence » [Couplan et Lazarin, 2010, p. 78].



Ill. 14. Cabanon au milieu des lavandins. © Chloé Rosati-Marzetti, 2018.

• *L'attractivité touristique.* — À Valensole, les touristes viennent du monde entier admirer les champs et acheter des produits locaux. Les Français, Italiens, Suisses et Allemands, pourtant nombreux, ont été détrônés ces dix dernières années par les touristes chinois. Les commerçants locaux se sont adaptés à ce tourisme en employant des personnes sinophones et en traduisant les cartels et autres écriteaux en chinois.

La série « Rêves derrière un rideau de cristal » (*Yòu jiàn yī lián yōu mèng. Dreams link*) (ill. 15), écrite par Qiong Yao en 46 épisodes, est à l'origine de cet engouement chinois pour les champs de lavande et le plateau de Valensole. Diffusée en 2007, ce feuilleton romantique et dramatique a pour

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

décor des champs de lavande, qui apparaissent dans certaines prises de vues. Leur apparition a suffi à provoquer un afflux massif de touristes. La lavande est particulièrement appréciée des Chinois, qui la tiennent pour un symbole de bonheur, d'amour et de romantisme.

À Argens, où la culture et la récolte sont moins intensives et importantes, les touristes sont moins nombreux. Des visites sont toutefois organisées, afin d'expliquer les méthodes de distillation.



Ill. 15. Affiche de la série chinoise « Rêves derrière un rideau de cristal »
(*Yòu jiàn yī lián yōu mèng. Dreams link*), 2007.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

- Hangar de stockage
- Distillerie, lorsque les lavandes sont transformées sur place

Objets, outils, matériaux supports

- Pour la récolte : ensileuse, caisson, tracteur, moissonneuse-batteuse, récolteuse
- Pour la cueillette : faucille, parfois un « bourras » (grand drap enveloppant les lavandes lors de la récolte et dans lequel elles sont mises à sécher)
- Pour la plantation et l'entretien : une planteuse et une bineuse
- Pour la distillation : alambic ou autoclave, tracteur pour charger et caisson pour stocker, remorque

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

L'apprentissage peut se faire par transmission verticale, de père en fils. Dès qu'ils ont environ une dizaine d'années, les enfants accompagnent leurs parents dans les champs. Ils apprennent ainsi sur le tas, exécutant au départ les travaux simples.

Certains d'entre eux suivent un parcours dans des écoles d'agriculture ou des formations accélérées pour adultes, mais qui demeurent peu nombreuses. Au sein des écoles d'agriculture, il n'existe

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

aucune formation spécialisée autour des plantes à parfums, aromatiques ou médicinales. Il s'agit d'un marché de niche. Les agriculteurs apprennent sur le terrain.

II.2. Personnes/organisations impliquées

- Les familles qui récoltent et distillent la lavande ;
- Les employés en renfort (stagiaires, saisonniers, apprentis), formés dans des écoles d'agriculture sur le territoire national, qui travaillent avec elles, pour certaines ;
- Le Centre de formation professionnelle et de promotion agricole des Alpes-de-Haute-Provence, près de Digne-les-Bains, qui délivre un Brevet professionnel Responsable Entreprise agricole.

Il n'existe pas de formation spécifique sur les plantes aromatiques. Les savoir-faire généraux relatifs aux plantes sont transposés aux plantes aromatiques comme le lavandin. La plupart du temps, les écoles dont sont issues les personnes rencontrées se trouvent en région parisienne. À Gap (Alpes-de-Haute-Provence) se trouve également l'Association départementale pour la formation et le perfectionnement des agriculteurs des Hautes-Alpes (centre de formations pour adultes du monde agricole et rural), qui forme des adultes aux secteurs de l'agriculture ou des espaces verts.

D'autres employés ou stagiaires suivent des formations d'aromathérapie afin de développer plus de connaissances sur ces plantes. En revanche, ils n'ont pas de formation en agriculture. Le plus souvent, les informateurs nous ont dit avoir appris « sur le tas », « avec les stages ».

II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Avant les années 2000, le plateau de Valensole était surtout complanté en céréales et amandiers. Aujourd'hui, il se couvre, peu à peu, entièrement de lavande et surtout de lavandin pour répondre à la demande et en compensation du faible cours de vente du grain.

La récolte s'est mécanisée pour répondre à la demande grandissante. La cueillette manuelle ne représente plus qu'une activité d'appoint.

La culture et la récolte de la lavande dans les Alpes-de-Haute-Provence se font de nos jours dans un contexte de concurrence économique. Les concurrents directs des cultivateurs de lavandin de Valensole sont espagnols, roumains, turcs, bulgares, ukrainiens et chinois. La Bulgarie est aujourd'hui le premier producteur mondial, notamment parce que la main-d'œuvre y est peu onéreuse. La qualité de la lavande est moindre, souvent mélangée avec de la lavande française de meilleure qualité. En revanche, la France est toujours le *leader* mondial sur le marché du lavandin. En 2017, « les cours du lavandin sont stables, de 23 à 44 €/kg d'essence selon les variétés. À l'inverse, le marché de la lavande est plus difficile avec des cours hauts qui entraînent un report des opérateurs vers l'origine bulgare » [DRAAF PACA, bilan de campagne 2017].

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

Originaire de Perse et des Canaries [Moirenc, 1998, p. 12], la lavande fut utilisée dès l'Antiquité par les Égyptiens, Assyriens, Grecs et Romains. Ces deux derniers peuples la nommaient « nard ». Les Romains s'en servaient pour laver le linge et pour les bains : le nom « lavande » est dérivé du mot latin *lavare* (laver à l'eau, nettoyer).

Au Moyen-Âge, la lavande était utilisée pour guérir plusieurs maux : problèmes respiratoires (asthme), maux de tête ou d'intestin, ... Lors des épisodes de peste, on s'en servait pour assainir les

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

maisons des malades et désinfecter. Elle fut ensuite aussi employée pour soigner les bêtes comme vermifuge ou encore pour soigner les plaies. Dans les Alpes-de-Haute-Provence, la lavande aurait été distillée dès le XVI^e siècle [Buffa, 2015, p. 6].

Avec l'installation du chemin de fer dans les Alpes-de-Haute-Provence, la lavande ou l'huile essentielle sont convoyées directement à Grasse (Alpes-Maritimes), à une centaine de kilomètres de là : la parfumerie grasse, industrialisée durant les années 1850, a exploité de manière intensive cette plante, permettant son essor. Dès la fin du XIX^e siècle, Barrême (Alpes-de-Haute-Provence) accueillait plusieurs distilleries de lavande (ill. 16.). Au début du XX^e siècle, de plus en plus d'entreprises de parfums s'y installent pour ouvrir des distilleries, souvent situées entre la rivière (l'eau est nécessaire à la distillation) et le chemin de fer (pour expédier et recevoir les marchandises). Parfois, pour gagner du temps, les alambics sont installés à même les champs. De grands parfumeurs du bassin grassois, comme les entreprises Mane, Chiris et Robertet, construisent des annexes de leurs usines, afin de traiter la lavande sur place. Ainsi, la lavande est traitée fraîche, l'huile essentielle envoyée à Grasse est de meilleure qualité, avec moins de frais de transport et de problèmes de stockage. Ceci permet également de supprimer les intermédiaires. Certains particuliers effectuent une « cueillette à temps perdu » qui permet d'améliorer les revenus [Couplan & Lazard, 2010, p. 37].



Ill. 16. Musée de la distillerie de la lavande à Barrême, propriété de l'usine de parfum Mane dans les années 1930.

© Chloé Rosati-Marzetti, juillet 2018.

Deux premières crises de la lavande ont eu lieu vers 1920, du fait des ravages de la teigne de la lavande, et vers 1950, en raison des trop fortes spéculations face à la quantité récoltée. La situation perdura jusque dans les années 1970, où la troisième crise de la lavande poussa les cultivateurs à changer leur mode de culture et à se tourner vers la mécanisation et la culture intensive. Dans cette première moitié du XX^e siècle aussi, la concurrence du lavandin devint trop importante. Les champs de lavande des environs de la Vallée d'Allos et de l'arrière-pays grassois disparurent peu à peu. À partir des années 1930, la production de lavande fut en mutation et le lavandin était cultivé de manière intensive, passant à une culture industrielle à partir des années 1950. Les lavandes deviennent un « or bleu ». Le lavandin produit en grande quantité était beaucoup plus rentable : il faut environ trois fois moins de lavandin que de lavande pour faire un litre d'huile essentielle et environ 40 kg de lavandin pour obtenir un litre, alors qu'il en faut 140 pour extraire la même quantité d'huile essentielle de lavande fine. En revanche, sa qualité est moindre.

La cueillette du lavandin se faisait à la faucille jusque dans les années 1970, période de l'apparition systématique de la mécanisation de la récolte à Valensole. Beaucoup de personnel était nécessaire pour la coupe à la faucille, où les tiges fleuries étaient installées dans des « bourras », de grands draps où l'on enveloppait les lavandes lors de la récolte et dans lequel elles étaient mises à sécher étendues sur le sol. À partir des années 1970, les faucheuses-lieuses apparaissent sur le marché,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

couplant et regroupant les tiges en gerbes, déposées dans les champs puis ramassées ensuite lors d'un second passage ; les gerbes étaient ensuite mises à sécher la tête en bas. À Valensole, ces machines ont été utilisées jusqu'à la fin du XX^e siècle, jusqu'à ce qu'il devienne difficile de trouver de la main-d'œuvre pour manipuler les gerbes. Aujourd'hui, à Valensole, les plantations sont beaucoup plus importantes, la culture des lavandes étant passée de 50 à 100 ha.

Dans les années 1980, les cultivateurs de lavande fine se regroupèrent et créèrent une AOC « Lavande de Haute Provence », en 1981, afin de se démarquer et de faire reconnaître les propriétés de leurs produits. Ce label permet de relancer la culture de la lavande fine. Sur les petites surfaces, la lavande est encore cueillie à la faucille ; sur les exploitations plus grandes (au-dessus d'1 ha), les exploitants utilisent des machines.

Les lavandes ont toujours été très appréciées en parfumerie, mais depuis les années 2000, avec l'essor des médecines naturelles et l'utilisation des huiles essentielles, elles acquièrent un second souffle et trouvent de nouveaux débouchés auprès des particuliers et plus uniquement auprès des professionnels de la parfumerie. C'est à cette même époque que les pays d'Asses, du Verdon, de Vaire et du Var ont développé à nouveau la culture de la lavande dans un but patrimonial. Un Centre d'interprétation et d'animation du patrimoine (CIAP) a été créé à Barrême autour de la lavande [Buffa, 2015, p. 66].

III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

Aucune référence à des récits liés à la pratique et à la tradition n'a été mentionnée lors des divers entretiens.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Menaces sur la viabilité

La concurrence étrangère livre une production de lavandes de moindre qualité, nettement moins onéreuse, puisque les machines et la main d'œuvre coûtent moins cher aux exploitants.

Deux risques naturels mettent par ailleurs en péril les plantations et provoquent un remplacement précoce des plants : la sécheresse et les cicadelles blanches (*metcalfa pruinoso*), qui entraînent une grosse mortalité des plants.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

- Sauvegarde : le projet d'irrigation instauré à Valensole vise à maintenir les cultures face à la sécheresse de plus en plus fréquente et non à produire plus.
- Valorisation : à La Mure-Argens et Valensole, la valorisation auprès du public se fait à travers la vente directe par les producteurs en bord de route, avec de petits étals et un camion de réapprovisionnement. À Valensole, il existe également un petit musée de la lavande. À Barrême (Alpes-de-Haute-Provence), un musée de la Distillerie montre les étapes succédant à la récolte. Deux musées de la Lavande sont proposés à Digne-les-Bains (Alpes-de-Haute-Provence) et à Coustellet (Vaucluse). La littérature grise explicative et la documentation touristique complètent ces actions de valorisation.

Actions de valorisation à signaler

- Regroupement des producteurs en coopératives

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Musées, distilleries-musées et expositions : le musée de Salagon conserve plusieurs objets liés à ces pratiques ; exposition sur la cueillette de la lavande et sa distillation à l'Ethnôpole-Musée de Salagon jusqu'en 2014 ; exposition temporaire consacrée à la lavande à l'usine Molinard de Grasse (Alpes-Maritimes) en 2018 ; en 2019, l'entreprise Fragonard, qui célèbre tous les ans une nouvelle plante, met la lavande à l'honneur.
- Fêtes de la lavande : à Barrême, Digne-les-Bains, Esparron sur Verdon, Riez, Thorame-Haute et Valensole (Alpes-de-Haute-Provence) et à Sault et Valréas (Vaucluse)

Modes de reconnaissance publique

- *Routes de la Lavande* : ces itinéraires touristiques ont été créés en 1987, à Crest ou Montélimar (Drôme) et à Grasse (Alpes-Maritimes).
- *Appellation d'origine contrôlée* : l'AOC « Lavande de Haute-Provence » sur l'huile essentielle de lavande fine (lavande vraie ou officinale) certifie une altitude minimum de 800 m et une provenance exclusive de quatre départements : Alpes-de-Haute-Provence, Hautes Alpes, Drôme et Vaucluse (*Journal officiel*, 14 décembre 1981). L'AOC valorise la qualité de la production des Alpes-de-Haute-Provence. La zone géographique, l'altitude, la qualité des produits, leur odeur, leur production sont contrôlées de manière stricte et l'AOC est remise à jour tous les ans.
- *Appellation d'origine protégée* : une demande d'AOP est en cours pour la culture du lavandin et de la lavande du plateau de Valensole, afin d'opérer une distinction avec les lavandes d'importation. Cette demande de reconnaissance veut asseoir une pratique jugée qualitative, valorisant des savoir-faire autour des plantes, en particulier des parties de plantes sélectionnées pour la récolte. L'argumentaire met en avant la « pureté » et la qualité de la lavande et du lavandin récoltés à Valensole, triés en fonction de l'âge de la plante, de sa taille, etc. L'AOP est aussi conçue comme un outil valorisant l'image de marque du territoire.

IV.3. Documentation à l'appui

Inventaires réalisés liés à la pratique

Le service de l'Inventaire général du patrimoine culturel de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur a réalisé un inventaire relatif à l'histoire des distilleries de Barrême (Alpes-de-Haute-Provence), publié par Géraud Buffa [*Distiller la lavande à Barrême : Alpes-de-Haute-Provence*, voir *infra*].

Bibliographie sommaire

[classement alphabétique]

Blache (Jean-Marc) et Cossalter (Élisabeth), *Lavande, brin de Provence*, Paris, Éditions Didier Richard (coll. « Nouveaux territoires »), 2004.

Bouvier (Jean), *Célébration de la lavande*, Forcalquier, Éditions Robert Morel, 1966.

Buffa (Géraud), *Distiller la lavande à Barrême : Alpes-de-Haute-Provence*, Saint-Just-la-Pendue, Éditions Lieux-Dits (coll. « Parcours du patrimoine »), 2015.

Chalendar (Pierrette), *La Lavande*, Croissy-sur-Seine, Anagramme éditions (coll. « Nature gourmande et bio »), 2012.

Coll., *Congrès de la lavande tenu au théâtre municipal de Digne le 26 septembre 1931*, Digne-les-Bains, Imprimerie moderne des Alpes, 1931.

Cornand (Monique) et Brisbois (Corine), *Fuseaux et figurines de lavande*, Rennes, Éditions Ouest-France (coll. « Loisirs créatifs »), 2013.

Cuisin (Michel), Kapp (Édouard) et Husson (Roger), *Guide du promeneur dans la nature*,

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Fribourg, Hatier, 1978.

Derbesy (Michel), Ellena (Jean-Claude) et Peyron (Louis), *Lavande et lavandin*, Grasse, Musée international de la Parfumerie (coll. « Un jour, une plante »), 2013.

Dubus (Franck), *La Lavande. Fleur de reine*, Bats, Utovie (coll. « L'encyclopédie d'Utovie »), 2009.

Duffaud-Prévost (Marie-Laure), « Construire un ancrage territorial : le cas des entreprises de produits cosmétiques et de phytothérapie dans la vallée de la Drôme », *Pour*, vol. 229, n° 1, 2016, p. 149-157.

Dupin (Catherine) et Festy (Danièle), *La Lavande*, Paris, Leduc.S éditions (coll. « C'est malin »), 2012.

Lamothe (Léopold), *Lavande et spic, variétés, culture, engrais, production, etc. ; lavanderaies artificielles, mise en rapport des terrains abandonnés, association de la lavande au chêne truffier, à l'amandier, etc. ; appareils à distiller, essence, qualités et valeur commerciale, usages, marchés, fraudes, avenir de la lavande dans les montagnes du Sud-Est, les Cévennes et le littoral méditerranéen*, Le Grand-Serre, Lamothe, 1908.

Lazarin (Aymeric) et Couplan (François), *Lavande : arômes et bienfaits*, Paris, Éditions Sang de la terre (coll. « Les vertus des plantes »), 2010.

Lemonnier (Philippe), *Les Routes de la lavande*, Rennes, Éditions Ouest-France (coll. « Itinéraires de découvertes »), 2011.

Liardet-Couttolenc (Catherine), *Lavandes et paysages de lavandes. Guide pratique du jardinage des lavandes*, tome I : *Repères botaniques, les différentes variétés, les bases du jardinage des lavandes*, Sault, Éditions Jardin-Conservatoire de la lavande (coll. « Histoire naturelle et mémoire de lavande »), 2005.

Lis-Balchin (Maria), *Lavender. The genus Lavandula*, Londres, Taylor & Francis (coll. « Medicinal and aromatic plants, Industrial profiles »), 2002.

Loubinou (Catherine), *La Lavande. Saveurs et vertus*, Escalquens, Grancher (coll. « Grancher dépôt »), 2011.

Meunier (Christiane), *Lavande et lavandins*, Aix-en-Provence, Edisud, 1985.

Musset (Danielle), *Lavandes et plantes aromatiques : un itinéraire de découverte en Haute-Provence*, Mane, Les Alpes de lumière, 1989.

Nicol (Gloria), *Lavande : livèche et citronnelle*, Courbevoie, Éditions Soline, 1998.

Rabassa (Valérie), « Le traité CETA et les produits d'indications géographiques », *Outre-Terre*, 2017/1, n° 50, p. 80-90.

Réparaz (G.-A. de), *Lavande et lavandin. Leur culture et leur économie en France*, Aix-en-Provence, Éditions Ophrys (« Annales de la faculté des lettres », n° 46), 1965.

Ricciardi-Bartoli (Félicienne), *Lavandes : l'or bleu*, Aix-en-Provence, Edisud, 2014.

Roux (Carole), *Les Racines de la lavande*, Château-Arnoux, Éditions Bernard Vial, 2005.

Simonet-Avril (Anne) et Boussahba (Sophie), *Lavande. La lavande aux champs, au jardin, dans la maison et dans l'assiette*, Paris, Kubik éditions, 2008.

Sheen (Joanna), *Lavande*, Paris, Solar, 1993.

Tisserand (Maggie) et Jünemann (Monika), *Secrets et pouvoirs de la lavande. Histoire, tradition et vertus des diverses sortes de lavande et leurs huiles essentielles*, Paris, Médicis entrelacs/Librairie de Médicis (coll. « Santé Médecine »), 1997.

Valéry (Marie-Françoise), *Lavandes*, Paris, Éditions du Collectionneur, 2000.

Veyan (Robert), *Lavandes lavandins. Parfums d'histoire*, Digne-les-Bains, Association pour la

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

promotion des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, 2000.

• **Livres pour enfants**

Moirenc (Sandrine), *La Lavande*, Barbentane, Equinoxe (coll. « Carnet du petit Provençal »), 1998.
Pédagogie Freinet, *La Lavande*, Jouac, PEMF et Cie, 2003.

• **Romans**

Bourdon (Françoise), *La Grange de Rochebrune*, Versailles, Feryane, 2013.

Filmographie sommaire

[classement chronologique]

• **Documentaires**

Vidéo de la récolte en 1970, réal. Maurice Mesmay, prod. Cinémathèque d'images de montagne, 1970, 11 min 39 [en ligne : <https://www.cimalpes.fr/Films-de-montagne-752-544-0-0.html>].

Voyage au pays des lavandes, réal. Jean-Jacques Dubois et Pierre Boutillier, prod. Images d'ici, 2004, 52 min.

Le Génie des plantes en Provence (épisode 1), réal. Ilka Franzmann, prod. Arte, 2016, 43 min 10.

Tous les parfums du monde, lavande fine de Provence, réal. Bruno Victor-Pujebet, prod. ZED production et Arte, 2017, 52 min.

Sauvez la lavande, réal. Xenuis, prod. Arte, 2016, 25 min 53.

Présentation du musée de la Lavande, réal. Musée de la Lavande de Coustellet, Luberon (Vaucluse), prod. Mediadreams, 2012, 3 min 48 [en ligne : <https://vimeo.com/123205704>]

La Lavande fine de Provence, réal. Bruno Victor-Pujebet, prod. ZED-Arte, 2017, 49 min [en ligne : <https://www.filmsdocumentaires.com/films/5281-la-lavande-fine-de-provence>]

• **Vidéos amateurs sur la récolte à Valensole**

<https://www.youtube.com/watch?v=5NFbiBEzxVo> (2013)

<https://www.youtube.com/watch?v=RYZipGpP8tU> (2014)

<https://www.youtube.com/watch?v=npuQ6OgTt2A> (2016)

<https://www.dailymotion.com/video/x5slpw8> (2018)

<https://www.dailymotion.com/video/xf08d4> (2010)

<https://www.dailymotion.com/video/x6pvr8v> (2018)

Sitographie sommaire

Sur les plantes

• Magazine *Rustica*, article « Cultiver la lavande »

<https://www.rustica.fr/articles-jardin/cultiver-lavande,521.html>

• Encyclopédie en ligne Wikipédia, notice « Lavande »

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Lavande>

• Magazine *Jardiner-malin*, fiche « Lavande »

<https://www.jardiner-malin.fr/fiche/lavande.html>

• ICEM Pédagogie Freinet

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

<https://www.icem-pedagogie-freinet.org/sites/default/files/lavande.pdf>

- Futura-science, notice « Découverte de la lavande en région PACA »

<https://www.futura-sciences.com/planete/dossiers/geographie-region-paca-decouverte-lavande-261/page/3/>

Sur les musées

- Musée de la Lavande, à Coustellet (Vaucluse)

<http://www.museedelalavande.com/fr/>

- La ferme aux Lavandes, à Sault (Vaucluse)

<https://www.provenceguide.com/producteurs/mont-ventoux/la-ferme-aux-lavandes-et-son-jardin-conservatoire-de-la-lavande/provence-4599045-1.html>

Sur l'utilisation médicinale

- Encyclopédie Doctissimo, notice « Lavande »

<http://www.doctissimo.fr/html/sante/phytotherapie/plante-medicinale/lavande.htm>

- Passeport santé, fiche « Lavande »

https://www.passeportsante.net/fr/Solutions/PlantesSupplements/Fiche.aspx?doc=lavande_ps

Sur l'économie du secteur

- Journal *La Provence*, article « Passion asiatique et aubaine touristique »

<https://www.laprovence.com/article/edition-alpes/4012817/passion-asiatique-et-aubaine-touristique.html>

- Chaîne LCI, article « La lavande, une passion asiatique »

<https://www.lci.fr/societe/la-lavande-une-passion-asiatique-2056876.html>

- Chaîne France 3, article « Les Chinois, amoureux de la Provence »

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/2013/06/22/les-chinois-amoureux-de-la-provence-275433.html>

- Provence web

<https://www.provencweb.fr/f/mag/terroir/lavande.htm>

- Censo

<http://www.censo-lavande.fr/une-filiere-essentielle/une-filiere-essentielle-112.html>

- Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Provence-Alpes-Côte d'Azur

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Lavande-Lavandin-Sauge-sclaree>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

Les exemples développés dans cet inventaire proviennent d'une recherche collaborative qui a mobilisé plusieurs acteurs, notamment des exploitations agricoles familiales : pour le lavandin, la famille Angelvin et leurs employés, mais aussi des membres de la coopérative des Moulins à Valensole ; pour la lavande, la famille Blanc et leurs employés à Argens.

Praticiens rencontrés

FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- les membres de la société coopérative agricole Les Moulins, à Valensole (Alpes-de-Haute-Provence) ;
- des familles de récoltants et producteurs de parfums à Valensole (notamment la famille Angelvin) et à La Mure-Argens (Alpes-de-Haute-Provence) ;
- la famille Isnard, récoltants et producteurs de parfums, et la société Robertet dans le quartier Saint-Christophe à Grasse (Alpes-Maritimes).

V.2. Soutiens et consentements reçus

Sans objet

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Enquêteur et rédacteur de la fiche

ROSATI-MARZETTI (Chloé), anthropologue, chloe.rosati@gmail.com

Lieux(x) et date/période de l'enquête

Barrême, Castellane et plateau de Valensole (Alpes-de-Haute-Provence) et Grasse (Alpes-Maritimes), de février à août 2018

VI.2. Chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé

BAIN (Élise), ethnologue, coordinatrice du séminaire d'ethnobotanique du musée de Salagon

CHABERT (Antonin), responsable de l'unité scientifique du musée de Salagon

FOURNIER (Laurent-Sébastien), maître de conférences en ethnologie, IDEMEC, CNRS/Université d'Aix-Marseille

ISNART (Cyril), ethnologue, chargé de recherches au CNRS, IDEMEC, CNRS/Université d'Aix-Marseille

LIEUTAGHI (Pierre), ethnobotaniste, écrivain, attaché au Muséum national d'histoire naturelle

MAYER (Pauline), ethnologue

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

12 décembre 2018

Année d'inclusion à l'inventaire

2018

N° de la fiche

2018_67717_INV_PCI_FRANCE_00418

Identifiant ARKH

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2ml</uri>