

## Les gestes du travail pour la cueillette du tilleul dans les Baronnies provençales

		
<p><i>Tailler le tilleul pour la cueillette</i> ©PNRBP</p>	<p><i>Cueillir : le geste de la poignée</i> ©PNRBP</p>	<p><i>Retourner les fleurs au séchage</i> ©PNRBP</p>

### Description sommaire

Les gestes du travail pour la cueillette du tilleul s'inscrivent dans une histoire longue d'un siècle et demi et sur un territoire spécifique, les Baronnies provençales. La cueillette du tilleul débute à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, à la faveur du développement d'un commerce à destination de la parfumerie et de l'herboristerie. Production internationalement reconnue pour sa qualité, le tilleul des Baronnies doit cette reconnaissance aux savoir-faire développés par les cueilleurs pour lier les critères de qualification du commerce aux singularités de l'arbre et de la fleur du tilleul.

Depuis la plantation jusqu'au séchage, en passant par la greffe, la taille et la cueillette, les gestes du travail inventés, transmis et réadaptés tout au long du 20<sup>ème</sup> siècle, témoignent de la créativité des cueilleurs. Leur attachement passionné à cette cueillette est ancré dans une expérience collective singulière, celle de semaines passées dans le parfum des fleurs qui rassemblent les générations, les genres et toutes les professions. A la lisière des autres productions agricoles, les gestes de la cueillette révèlent un art de faire et de vivre avec ces arbres. Ils ont façonné un paysage et donné lieu à un patrimoine vivant de gestes de travail que les anciens et nouveaux cueilleurs souhaitent transmettre et qui représente un potentiel de développement pour l'avenir.

## **I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT**

### **I.1. Nom**

[150 caractères (espaces compris) maximum]

*En français*

Les gestes du travail pour la cueillette du tilleul dans les Baronnies provençales

*En langue régionale*

*L'ativeta gestualo dóu ramassage dóu tihòu dins li Barounié prouvençalo*

### **I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO**

Connaissances et pratique concernant la nature et l'univers

### **I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique**

La communauté de pratique concernée par la cueillette du tilleul rassemble une grande diversité de personnes. La spécificité du tilleul dans les Baronnies est d'avoir été ramassé par des cueilleurs aux statuts très divers : agriculteurs, salariés agricoles, salariés d'autres secteurs d'activité (comme les fonctionnaires par exemple), retraités, chômeurs. La cueillette a concerné aussi bien les hommes que les femmes, les personnes âgées, les actifs et les enfants. Aujourd'hui, s'ajoutent à cette diversité les cueilleurs de plantes sauvages.

La communauté actuelle est constituée des cueilleurs anciens ou plus jeunes qui restent très attachés à cette pratique. Ils se mobilisent facilement pour assister un membre de leur famille qui souhaite récolter le tilleul ou l'association locale qui cherche, avec cette récolte, quelque ressource complémentaire. Ils évoquent aussi volontiers leurs souvenirs et partagent leurs savoirs, tant en ce qui concerne les arbres que les gestes de la récolte et du séchage. Parfois propriétaires d'arbres, ils peuvent les mettre à disposition de nouveaux cueilleurs qui souhaitent récolter la fleur de tilleul, en veillant souvent au respect d'un certain nombre de règles qu'ils cherchent d'ailleurs à leur transmettre (concernant la taille notamment).

Les cueilleurs actifs appartiennent à deux catégories : ils peuvent être des héritiers, attachés à cette cueillette et qui y restent intéressés dans le cadre du fonctionnement de leur exploitation agricole ou de leur économie personnelle. Ils peuvent aussi ne pas être originaires du territoire. Il s'agit alors souvent de personnes qui se sont spécialisées dans la cueillette tout au long de l'année.

La cueillette du tilleul a donné lieu à des formes d'organisation collective, professionnelles, patrimoniales ou commerciales qui ont vocation à rendre visible l'activité et les groupes qui y sont associés :

- Le « Syndicat des producteurs de Tilleul officinal des Baronnies » est un acteur historique de la filière de production. Il a été créé dans les années 1980, mais on trouve un Syndicat de producteurs dès la fin des années 1930, au moment d'une baisse des prix de vente. Depuis, plusieurs syndicats se sont succédé et ont œuvré à la reconnaissance de la spécificité de la production, notamment en termes de qualité. A différentes époques, il a rassemblé les cueilleurs par des actions de promotion de la production.

- A la fin des années 1970, la Confrérie des Chevaliers du Tilleul a été fondée à Buis-les-Baronnies. Elle se réunit au moins une fois par an à l'occasion de la foire ou de la fête du tilleul de Buis-les-

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Baronnies, en juillet de chaque année. Elle intronise, à cette occasion, de nouveaux chevaliers, cueilleurs, négociants, élus et notables locaux. La confrérie a participé à des actions visant à promouvoir le tilleul des Baronnies (voyages, projet de verger conservatoire, etc.).

- La cueillette du tilleul est aussi liée à une pratique de commercialisation qui se base sur le travail de négociants en plantes aromatiques, pour la plupart implantés dans la région (Vaucluse, Drôme, Alpes-de-Haute-Provence). A partir de l'entre-deux-guerres, le commerce a progressivement conduit à la création de 7 foires annuelles locales dédiées au tilleul. Ces foires, où se vendaient plusieurs centaines de tonnes de tilleul, tout fraîchement cueilli et séché, ont fortement marqué les mémoires, participé de la reconnaissance internationale du tilleul des Baronnies et tissé des liens entre les cueilleurs.

Si les foires furent longtemps un temps de confrontation entre cueilleurs et négociants, qui se mesurait lors de la détermination du prix d'achat, leur disparition a modifié les relations entre acheteurs et négociants d'une part et cueilleurs d'autre part. La diminution des quantités produites a également modifié ces relations, au profit des producteurs, notamment pour la production en tilleul en culture biologique. Les acheteurs cherchent désormais à fidéliser leurs cueilleurs par la mise en place de contrat d'achat exclusif qui présente l'originalité de proposer des prix qui augmentent avec les quantités fournies. Ils peuvent aussi proposer de prendre à leur charge la certification biologique des arbres récoltés, afin de fidéliser les cueilleurs. Les achats se font donc souvent avant même la récolte et les prix de la production augmentent régulièrement depuis une dizaine d'années.

Les acteurs de la cueillette du tilleul peuvent se retrouver au sein du Syndicat des producteurs de tilleul. La confrérie des chevaliers du tilleul continue aussi à animer chaque année la fête du tilleul à Buis-les-Baronnies, en distinguant des acteurs de la filière et de la promotion du tilleul.

Les arbres, leurs caractéristiques, leur préservation ou leur disparition font aussi l'objet d'un attachement de la part des membres de la communauté. La qualité des arbres (variétés greffées) est sujet de connaissance et d'échanges. La forme des arbres, taillés ou pas, abandonnés ou cultivés, est perçue comme un témoin d'un état de l'activité agricole et rurale contemporaine. Le diagnostic portant sur la taille menée par les cueilleurs lors de la récolte témoigne d'une surveillance par la communauté et sert à qualifier le cueilleur. Les coupes d'arbres de bords de route, au nom de la sécurité ou de l'élargissement des chaussées, suscitent aussi une réprobation partagée entre habitants et élus et peuvent provoquer des articles dans la presse locale.

La reconnaissance du tilleul va au-delà du groupe des cueilleurs, des négociants et plus largement des habitants de la région. Elle peut concerner également les acheteurs et les transformateurs, comme le montre l'expérience avec l'entreprise SCOPTI. Cette SCOP a été créée à la suite de la menace, fin 2010, de fermeture de l'usine de la marque « Thé L'Eléphant » à Géménos (Bouches-du-Rhône) par la multinationale UNILEVER. Afin d'éviter le déménagement des machines de leur usine, en vue de les racheter, les salariés ont occupé leur usine pendant 1336 jours. A cette occasion, le syndicat des producteurs de tilleul des Baronnies et les salariés se sont retrouvés pour valoriser le tilleul des Baronnies en organisant une cueillette et une production solidaires, destinées à alimenter la caisse de grève. Cette démarche commune était aussi destinée à illustrer leur ambition collective de promouvoir la relocalisation de la production de plantes aromatiques et à parfum. A la suite de la reprise de l'usine par les salariés en 2015, la SCOPTI a créé un conditionnement spécifique « tilleul des Baronnies » et millésimé, issu de la cueillette solidaire avec le syndicat des producteurs de tilleul des Baronnies. A Buis-les-Baronnies, d'autres transformateurs, comme les entreprises « Le Dauphin » ou la « Maison Laget » ou des transformateurs mettent aussi en avant le tilleul des Baronnies, tant vendu en infusette ou en vrac ou transformé sous forme de savons ou de produits cosmétiques souvent associés au bien-être.

### I.4. Localisation physique

*Lieu(x) de la pratique en France*

Le cœur historique de la cueillette se trouve dans les Baronnies, notamment les anciens cantons de

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

de Buis-les-Baronnies et Séderon où se retrouvent le plus grand nombre d'arbres cultivés et de variétés multipliées, ainsi que l'ensemble des pratiques liées à la cueillette, la taille et au séchage. Malgré son appellation historique « *Tilleul des Baronnies* », cette pratique de cueillette ne se limite pas au territoire administratif du Parc naturel régional des Baronnies provençales. Elle s'étend encore aujourd'hui du Nord du Vaucluse jusqu'au Diois et au Royans (Drôme), ainsi que dans le sud des Hautes-Alpes et le département des Alpes-de-Haute-Provence.

### *Pratique similaire en France et/ou à l'étranger*

Le tilleul est un arbre fréquent dans une grande partie du territoire français et il n'est pas rare qu'il soit cueilli pour l'autoconsommation. La cueillette du tilleul pour la commercialisation est cependant localisée, en France, dans les territoires situés dans la région des Baronnies ou aux alentours. Aucune autre région française n'est productrice de tilleul à si grande échelle pour le commerce. Cette concentration économique s'est faite progressivement entre les années 1880 et 1940. Elle concerne exclusivement le tilleul de l'espèce *Tilia Platyphyllos*. De nos jours, du tilleul (essentiellement *Tilia Cordata* (ou à petites feuilles) et *Tilia Tomentosa* dit « argenté ») est importé depuis les pays de l'est de l'Europe (comme la Bulgarie) ou de la Chine, avec, pour cette dernière localisation, des procédés de cueillette beaucoup plus industrialisés.

### **I.5. Description détaillée de la pratique**

La cueillette du tilleul repose sur un ensemble de gestes de travail qui comprennent ceux associés à la plantation des tilleuls, à la greffe des plants, à la taille des arbres, à la cueillette et au séchage des fleurs.

Ce sont des gestes qui mettent en cohérence plusieurs phénomènes : les critères de qualité commerciale (un « *beau tilleul* » en bractées entières, sans brisure et sans tache et dont les fleurs sont en pleine maturité), les caractéristiques sociodémographiques des foyers et des activités de travail et, enfin, la spécificité de la plante elle-même. En effet, le tilleul est un arbre à la floraison très rapide (2 à 3 jours), dont la maturité est vulnérable aux excès de vent, de chaleur et de pluie (le tilleul « *boule* » très rapidement). Ses bractées, une fois séchées, sont très sensibles aux manipulations.

C'est donc l'ensemble de ces gestes qui participe de la formation d'un savoir-faire spécifique, d'une certaine qualité commerciale de tilleul, d'un paysage singulier, d'une mémoire locale et d'un attachement fort, partagés par plusieurs générations.

#### La plantation

Les gestes de la plantation ont participé à la formation d'une culture singulière. Nombre de plants choisis sont issus des forêts de tilleuls sauvages de la région. Ces forêts sont situées à l'ubac des montagnes des Baronnies au pied de falaises et dans des chaos de gros blocs de rochers. Elles sont toutes de la même espèce (*Tilia Platyphyllos*) et sont relictuelles de l'ère glaciaire. Ces peuplements sont particulièrement importants dans les Baronnies du fait de l'orientation est-ouest des reliefs du massif qui ont donc tous des versants orientés au nord.

Les plantations de tilleuls pour la cueillette commencent à partir des années 1860. Les plants sont repérés et progressivement sélectionnés. Le choix des tilleuls répond aux critères du commerce de tilleul et aux gestes du travail. Ils sont repiqués en pépinières avant d'être replantés. Les tilleuls sont massivement plantés en bordure des autres productions : bord de route, bord de chemin, bord de champ, terres peu productives, cour des fermes et d'école, place des villages... Il existe donc peu de vergers de tilleuls.

Cette omniprésence, disséminée dans l'ensemble du territoire, forme un paysage singulier qui témoigne de l'ancien parcellaire, antérieur aux remembrements ou à la mécanisation de l'agriculture. En 1990, la thèse de Lionel Gervasoni recensait 30 000 tilleuls plantés dans les Baronnies.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



[Plantations de tilleuls dans une cour de ferme]©PnrBp



[Alignements de bord de route au col de Perty] ©PnrBp

### La greffe

Ce geste de plantation est suivi par celui de la greffe. Les plants sauvages replantés sont greffés avec des greffons, de la même espèce *Tilia Platyphyllos*, sélectionnés à partir des critères recherchés par le cueilleur. Ces gestes de greffe commencent au tout début du 20<sup>ème</sup> siècle, au moment où se développe la culture du tilleul pour le commerce. Ils donnent lieu à la formation de plusieurs dizaines de variétés.



[Bourrelet de greffe au démarrage du tronc]©PnrBp

La variété la plus connue, et la plus anciennement mentionnée, est celle nommée « *Tilleul de Bénivay* » ou « *Bénivay* », du nom du village de son premier greffeur, M. Couillet. Parfois, elle porte son nom, « *le Couillet* ». Sa « découverte » et sa multiplication datent du tout début du 20<sup>ème</sup> siècle et ses circonstances font l'objet d'un récit partagé à l'échelle du massif : une cueilleuse de Montbrun-les-Bains serait venue vendre au Buis, sur le marché, un lot de fleurs de tilleul aux bractées remarquables par leur dimension. L'ayant admiré, M. Couillet serait allé chercher des greffons de ce tilleul le long du cours d'eau où il aurait été ramassé et l'aurait ramené chez lui, à Bénivay.

Cette variété est dite « *la plus jolie* » car elle correspond aux critères du commerce alors en vigueur : une bractée longue, jaune, sans tâche ni brisure et aux fleurs en pleine maturité.

A côté du « *Bénivay* » ont été développées et multipliées des variétés qui prennent également en compte les critères du travail de cueillette et de séchage. Leurs noms révèlent une multitude de critères de distinction liés aux gestes de travail : caractéristiques visuelles des bractées (le *Petit*, le *Gros*, le *Verdal*), caractéristiques temporelles de sa floraison (le *Précoce*, le *Tardif*), caractéristiques « mécaniques » de ses inflorescences, qui évoquent les gestes et les étapes de transformation de la cueillette et du séchage. On trouve alors le *Rouget* (qui rougit au séchage), le *Fil de fer* (qui entaille le doigt), le *Poignée* (qui fait de grosses poignées à la cueillette). D'autres dénominations renvoient à la géographie et à la localisation comme *l'Alambic*, le *Château*, le *Cabanon* (son emplacement) le

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

*St Vallier* (sa provenance), le *Bénivay* (le village des greffeurs d'origine), le *Boeuf*, le *Bonifacy*, le *Bompard*, le *Maurice* ou le *Gédéon* (du nom d'une famille ou d'un greffeur).



[Le « Beau tilleul » pour le commerce]©PnrBp

À ces qualifications, s'ajoute une série de critères agronomiques qui singularisent les qualités les unes par rapport aux autres : l'intensité, la durée et la temporalité de la floraison (une chronologie précise), la solidité des branches de l'arbre, la couleur (blanc, jaune, vert) des fleurs, le nombre de bractées (de 2 à 7) et leur longueur des bractées (de 2 à 20 cm), la facilité à être cueilli, l'organisation des fleurs et des feuilles (s'il est mêlé ou non), l'odeur à la floraison et au séchage, le goût de la tisane, la réaction des bractées au séchage (le volume d'eau qu'elles perdent), le changement de couleur (gris, jaune, rouge), leur fragilité ou leur souplesse (si elles se brisent ou si elles résistent à l'ensachage).



[Variété « petite » non greffée]©PnrBp



[Le « Géant »]©PnrBp



[Tableau de différentes variétés mises en herbier]©CBNA/PnrBp

Le geste de la greffe s'est déployé sur toute la zone de cueillette, mais avec différentes intensités. La diversité et la quantité de greffons sont donc très variables selon les vallées, et même selon les villages ou les cueilleurs. On peut facilement dénombrer plus de 10 variétés dans un village de la vallée de l'Ouvèze où la greffe s'est le plus développée. A l'inverse, dans un autre plus éloigné, on compte seulement 2 variétés partagées par les familles du village. La connaissance des variétés n'est donc pas homogène. Aujourd'hui, ce savoir est surtout mobilisé par les anciens cueilleurs et certains de leurs enfants qui ont repris la cueillette. Il a tendance à se perdre.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

### La préparation de la cueillette

La cueillette se déroulant sur quelques jours, les responsables surveillent attentivement la maturité des arbres. Ils peuvent renoncer à cueillir certains tilleuls, sujets à la « rouille » du fait de précipitations abondantes en avril-mai et dont la production sera moins bien rémunérée du fait des tavelures sur les bractées.

Ils procèdent aussi au nettoyage des greniers et galetas dans lesquels les fleurs seront séchées après la cueillette.

Ils veillent à mobiliser amis et famille dans le cadre d'une cueillette familiale ou des salariés dans le cadre d'une cueillette professionnelle. Le prix de la main d'œuvre est variable selon l'expérience et la dextérité des cueilleurs. La rémunération fut longtemps fixée en fonction du poids de fleurs fraîches, mais la réglementation exige que les cueilleurs soient désormais rémunérés en fonction du temps.

### La taille

Les gestes de la taille sont associés au moment de la cueillette car la taille s'effectue au moment de la cueillette des fleurs. La taille des arbres est évoquée par les ingénieurs agronomes dans l'entre-deux-guerres, mais elle semble se développer après la deuxième guerre mondiale, et dans certains secteurs seulement. Auparavant les tilleuls n'étaient taillés que pour faciliter l'accès à l'arbre et l'accrochage des échelles.

Pour cueillir les fleurs, les cueilleurs utilisent des échelles et/ou construisent des paliers dans les arbres. L'émergence d'un nouveau geste, celui de la taille, soulève plusieurs hypothèses.

Il est possible que le développement de la culture d'arbres fruitiers après 1945 ait favorisé le développement de ce geste qui se fait sans coordination et qui devient un geste partagé par tous les cueilleurs de la région selon des principes similaires.

La taille a pour but de « former » l'arbre pour en faciliter la cueillette l'année suivante. Il permet aussi d'étendre le collectif de cueillette aux jeunes enfants et aux personnes âgées qui ne peuvent pas monter cueillir en hauteur dans l'arbre.



[Tailler en hauteur dans l'arbre]©PnrBp



[Un tilleul taillé « en boule »]©PnrBp

Les gestes de la taille forment un arbre « rond » (forme « boule »), parfois un peu aplati sur le dessus (forme « fromage ») ou légèrement creusé au centre (forme « donuts »). La hauteur du tronc permet le passage sous l'arbre des humains, des bêtes et des tracteurs. Les branches qui montent à la verticale sont coupées pour privilégier les branches qui partent à l'horizontale. Celles-ci vont permettre de « rabattre » les branches fleuries en direction du sol. Les branches extérieures en hauteur sont coupées afin de former des fourches qui permettent de poser et de fixer les échelles nécessaires pour la taille et la cueillette tout autour de l'arbre. Une fois cette forme générale atteinte,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

la taille annuelle est une taille d'entretien au cours de laquelle sont coupés les rejets annuels à l'intérieur de l'arbre afin de maintenir un ensoleillement des bractées, de ceux qui montent à la verticale et de ceux qui sont en périphérie afin que l'arbre garde ses proportions.

### La cueillette

La cueillette comprend une série de gestes de travail.

### *La pose des échelles*

Avant la taille, le premier geste est celui de la pose des échelles. Les échelles pour le tilleul mesurent entre 6 mètres et 12 mètres de hauteur. Ce sont généralement des échelles spécifiques pour la cueillette du tilleul (voire description *infra*). Très hautes et très lourdes, elles nécessitent des manutentions spécifiques pour être « *enlevées* » (mises à la verticale). Une personne tient le côté qui va rester en bas, tandis qu'une autre lève l'échelle barre par barre.



*Attaches de l'échelle*  
©PnrBp

Ce sont souvent les hommes qui sont chargés de cette tâche, même si bien des femmes ont en eu aussi la charge.

Une fois levée, l'échelle est positionnée dans l'arbre et attachée aux 2 branches d'une fourche avec de la corde.



*Echelle posée sur les fourches d'un tilleul*©PnrBp

La pose des échelles est un poste spécifique qui est souvent dédié à une seule personne, même si celle-ci peut être aidée ponctuellement. Cette tâche spécialisée permet aux autres cueilleurs d'être entièrement disponibles pour la cueillette. Elle peut aussi être associée à la pose de planches entre charpentiers, afin de faciliter les déplacements en toute sécurité dans l'arbre.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

### *Le geste de cueillette*

La cueillette des fleurs se fait directement dans l'arbre ou au sol sur les branches coupées. Le tilleul est cueilli « *poignées* » par « *poignées* ». Sur les branches, les feuilles sont au-dessus des bractées fleuries qui pendent. La main passe entre les feuilles et les bractées afin de saisir toute la rangée de fleurs. C'est la « *poignée* ». Le geste se répète sur chaque branche, produisant le son caractéristique de la cueillette : « *crac !* ». Le rythme soutenu de ce son indique un.e bon.ne cueilleur.se. Quand la main déborde de fleurs, la poignée est jetée dans une saquette ou sur le bourras (voir description *infra*).



Les bractées « bien triées » pour la poignée ©PnrBp



La poignée ©PnrBp



La saquette ©PnrBp

Le savoir-faire de ce geste repose sur plusieurs critères. Tout d'abord sa rapidité, car cela demande beaucoup de temps pour cueillir plusieurs dizaines ou centaines de kilos de fleurs. Un.e bon.ne cueilleur.se cueille ainsi entre 30 et 50 kilos de fleurs fraîches par jour, ce qui donne entre 10 et 15 kilos de fleurs sèches.

Le savoir-faire repose aussi sur la dextérité du cueilleur : il faut passer la main entre les feuilles sans les attraper, la main doit rester souple pour ne pas écraser les fleurs. De plus, les différentes variétés de tilleul présentent certaines caractéristiques à la cueillette et le geste doit s'adapter (comme la dureté des bractées, le mélange des feuilles aux fleurs, etc.). Le geste de la poignée relève d'un savoir-faire dont l'efficacité repose à la fois sur la sensibilité et sur son adéquation à l'ensemble des autres gestes qui préparent ce geste de la poignée (la greffe et la taille notamment).

### Le séchage

Les bractées cueillies sont posées en tas, durant la journée, sur des « *bourras* » (ou « *bourrassées* »). Ce sont des carrés de toile de jute. Ils sont posés au sol à l'ombre car les fleurs fraîches noircissent au soleil.

Une ou plusieurs fois par jour, en fonction de l'éloignement des lieux de séchage, les bourras sont fermés en nouant les coins ensemble et emmenés au grenier pour que les fleurs sèchent. Au grenier, les bractées sont étalées sur le plancher en une couche d'une vingtaine de centimètres. Certains cueilleurs les disposent sur des grillages suspendus en hauteur ou sur des claies (des cadres en bois grillagés de 1 mètre de large par 3 ou 4 mètres de long).

Dans l'ombre et la chaleur des greniers, les fleurs sèchent en 3 à 4 jours selon l'hygrométrie. Les fleurs sont retournées tous les jours pour qu'elles ne noircissent pas. Le retournement se fait à la fourche en bois ou à la main en prenant soin de ne pas trop remuer les fleurs qui sont très fragiles dès qu'elles commencent à sécher : on les « *fait danser* ». Elles peuvent perdre leurs fleurs et les bractées peuvent se briser.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL



*Un « bourras » installé à l'ombre d'un tilleul  
©PnrBp*



*Retourner le tilleul pour le faire sécher ©PnrBp*

Quand les fleurs sont séchées, elles sont amassées en tas pour libérer la place pour les autres fleurs. Les lieux de séchage doivent être très spacieux selon le volume de fleurs cueillies.

Après le séchage, les fleurs sont remises dans les « *bourras* » afin d'être transportées à la foire ou chez le négociant. Cette opération est délicate car les fleurs et les bractées séchées peuvent se briser facilement. Il est donc recommandé de les mettre en « *bourras* » à la suite d'une pluie estivale qui accroît temporairement l'humidité de l'air et des bractées, qui deviennent alors moins cassantes.

### Les équipes et les déplacements

La cueillette est une pratique collective. Elle rassemble les générations, les genres, mais aussi les professions les plus diverses, comme indiqué précédemment. Des salariés prennent leurs congés annuels pour la cueillette ; les enfants cueillent les tilleuls des cours d'école. La floraison étant très rapide (elle dure 2 à 3 jours pour un arbre), le temps de la cueillette est un moment collectif où des villages et des vallées entières se mettent à cueillir en même temps. Comme le rappellent certains, « *on entendait la radio qui diffusait le tour de France d'un arbre à l'autre* ». Ce sont donc des moments de grande sociabilité.

La cueillette mobilise les membres de la famille étendue (grands-parents, cousins...) et les amis. Même si l'embauche de salariés a existé, elle a largement reposé sur une main d'œuvre nombreuse et souvent non rémunérée.

Malgré le nombre de cueilleurs, la cueillette nécessite de longues journées de travail dues à la rapidité

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

de la floraison et à la nécessité de rendement. Elles commencent souvent au lever du jour et se terminent à la nuit, lorsque les bourras sont emmenés à sécher dans les greniers.



*Chantier de cueillette en famille*  
©PnrBp

Le choix de plusieurs variétés greffées, en fonction de leur période de floraison, permet de pallier la rapidité de la floraison en profitant de variétés plus ou moins précoces ou tardives. L'organisation de « transhumances » permet aussi de répondre à cette concentration de la floraison sur quelques jours, en commençant par les zones aux climats les plus chauds et aux floraisons les plus précoces et en terminant par les zones en altitude avec les floraisons les plus tardives. Ainsi la cueillette du tilleul peut s'étendre, quand les conditions climatiques sont propices, sur presque 2 mois, depuis la fin du mois de mai jusqu'à la fin du mois de juillet.

C'est l'ensemble de ces gestes, depuis la plantation jusqu'au séchage, qui a permis de singulariser le tilleul des Baronnies, du point de vue de la forme de ses arbres, de ses bractées, des paysages associés, de sa qualification commerciale et de sa place singulière dans la vie quotidienne et la mémoire locale.

Cette organisation du travail, associée à des gestes spécifiques, a connu des évolutions depuis une vingtaine d'années (cf. III.2). Elles résultent d'une adaptation des pratiques plus anciennes à de nouvelles conditions liées à l'abandon d'arbres pendant plusieurs décennies et à la mise en place de règles de sécurité interdisant aux cueilleurs de monter dans les arbres. L'arrivée de nouveaux cueilleurs qui disposent rarement de lieux de séchage a exigé de leur part une capacité à négocier avec des propriétaires en place pour trouver des lieux de séchage adaptés. Elle a souvent requis de densifier l'installation des séchoirs à l'aide de claies de séchage superposées, voire de mécaniser le séchage par le recours à la ventilation électrique. La lutte contre les parasites (mites) a aussi exigé de disposer de congélateurs susceptibles de les éliminer sans altérer le goût ni compromettre la qualification « biologique » de la récolte. Ces innovations comme la reprise de règles anciennes liées à la cueillette ou au séchage, tout comme le partage de connaissances sur les variétés de tilleuls, est toutefois le témoin d'échanges importants et nourris entre les différents membres de la communauté.

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

Le français et la langue d'oc.

Le texte suivant, de Vally Laget (Mollans, Nyons) en langue d'oc, évoque les activités liées au tilleul et les mots qui peuvent y être associés :

« On ne faisait pas "la cueillette du tilleul" mais *Se ramassavo lou tihòu* (on ramassait le tilleul), *se mountavo sus d'escalo*, (échelle), *se pendoulavo lou cro* (crochet) *de la saqueto* (sac large) *à un escaloun* (échelon) *e se derabavo à poungado li bratèio* (bractées).

*Dins li Barounié e subre-tout dins li pendis* (terrain pentu) *i'avié d'eschalassou* (échelle à un seul montant traversé par les échelons et au pied orientable). *Quand la saqueto èro pleno la falie vueja sus un bourras* (carré d'étoffe grossière). *En meme tèms que se ramassavo li flour, se rebroundavo*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

(on taillait) l'aubre. *Se coupavo de branco que li grand e lis enfant ramassavon d'assetta* (assis). Après *aquéli branco servien pèr apastura* (nourrir) *li cabro*. *S'esparpaiavo la bourrassado de flour sus lou sòu dóu granié o sus de canisso*. *De tèms en tèms se bouroulavo lou tihòu à la man pèr que seque bèn*. *Se pourtavo à la fiero dins li bourras*.

*Lo telhòt*, désigne l'arbre, mais aussi les fleurs (ou bractées) récoltées.

*La saqueta* : un sac souvent de jute monté sur un cercle de fer pour que le sac soit toujours ouvert et muni d'un crocher en bois pour la suspendre, à l'échelon ou à une branche.

*Lo crochier de bòsc* : crochet

*Una punhaa* : le tilleul se récolte par « poignée ».

*Un borras* : grand toile souvent de jute servant à vider les saquettes au sol, puis au transport du tilleul d'abord sur un « plan, grenier où il séchera, puis sera remis en bourrassées pour être vendu.

*Una borrasèia* : contenu d'un bourras. Certains bourras pouvaient contenir 20 à 30 kilos de tilleul sec !

*Una banasta* : une corbeille.

*Un eschalon* : sorte d'échelle faite d'un seul mât avec des échelons pour poser les pieds. Un peu instable mais pointus, les échelons sont plus faciles à « poser » entre deux branches. Ils sont aussi moins lourds à manier.

*Una eissara* : échelle en bois, classique, plus stable que l'échelon, on peut mieux s'y adosser aussi.

*Pausar leis eissaras* : poser, installer les échelles. Changer les échelles ou les poser revenait souvent aux hommes car les échelles sont lourdes et difficiles à « pointer ». On les changeaient (de place) mais touchant la partie déjà cueillie pour tourner autour de l'arbre et récolter la totalité des fleurs.

*Una bara* : barre de bois servant à créer un support dans l'arbre entre deux branches, pour cueillir une branche isolée, plus difficile à atteindre. On attache la barre avec des cordes de chaque côté pour l'assurer.

*Poar* : tailler. La taille du tilleul se fait en même temps que la cueillette, au sécateur le plus souvent, parfois au resset. Cela permet de régénérer le tilleul mais aussi de couper les branches qu'on ne pourrait atteindre. De cette façon on structure l'arbre, en l'empêchant de monter et de former une pyramide. Certains tailleurs très doués maintiennent les tilleuls plats sur le dessus.

*Resset* : petite scie à main pour la teille

### I.7. Éléments matériels liés à la pratique

#### *Patrimoine bâti*

Le séchage des fleurs nécessite des espaces grands, aérés, à l'abri de la lumière. Ce sont les anciens « *galletas* » qui servent généralement de lieux de séchage. Ce sont les greniers, qui ont pu servir auparavant de pièces pour dormir ou de lieux « d'élevage » des vers à soie. Ces greniers se trouvent dans les fermes et dans les maisons de ville et de village. Une poulie est souvent accrochée à la façade pour monter les « *bourras* » de tilleul.

En sus des lieux de séchage, le développement de la cueillette par les plantations a donné lieu à un véritable paysage du tilleul, plus fortement visible au moment de la floraison : plantations de bords de routes, de chemins ou de champs, en cours de ferme, sur les places des villages. Sans relever du bâti, les tilleuls s'inscrivent dans un patrimoine bâti (comme les fermes) et marquent certaines infrastructures (comme les routes).

#### *Objets, outils, matériaux supports*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Plusieurs objets de travail sont spécifiquement liés à la cueillette.

Les échelles sont spécifiquement fabriquées pour la cueillette du tilleul. Elles sont beaucoup plus grandes que les échelles destinées aux oliviers ou aux cerisiers. Les plus petites sont de six mètres de long, les plus grandes de douze mètres. Les échelles de plus de six mètres sont adaptées aux arbres plantés en bord de talus ou sur des terrains en pente. Les barreaux sont généralement en bois de saule noir (« *vège* »). Elles sont faites selon 3 modèles différents :

- un seul montant avec un pied pivotant
- deux montants qui se rejoignent en pointe
- deux montants légèrement obliques

Ces 3 modèles permettent de positionner plus facilement l'échelle dans les branches en forme de fourches. Le premier modèle, plus facile à stabiliser sur les terrains accidentés, est cependant moins stable en hauteur. Les deux autres modèles permettent de fixer l'échelle aux branches sur lesquelles elle repose afin d'éviter qu'elle ne « tourne » sur elle-même.

Au moment de la cueillette, les cueilleurs utilisent des petites scies ou des échenilloirs pour couper les branches qui sont ramassées au sol et données aux cueilleurs. Pour la coupe de branches de gros diamètre, ils peuvent utiliser la tronçonneuse.

Lorsque les fleurs sont cueillies dans l'arbre, elles sont mises dans une « *saquette* ». C'est un sac en toile de jute de forme oblongue, tenu ouvert par un anneau fait d'un fil de fer tressé ou d'une branche de bois. Il est fabriqué spécialement pour la cueillette du tilleul et il est accroché par deux cordelettes et un crochet aux branches de l'arbre à portée des cueilleurs.

Les cueilleurs qui ramassent au sol, à partir de branches coupées par un.e d'entre eux, posent les fleurs sur les « *bourras* » (qui sont de grands rectangles de toiles de jute d'environ 3 m<sup>2</sup>), étalés au sol et à l'ombre. Les « *bourras* » servent aussi au transport des fleurs fraîches, puis des fleurs séchées. Ils sont, pour cela repliés et noués par les lanières qui prolongent les quatre coins de la toile, enserrant ainsi les fleurs qui sont amenées jusqu'aux greniers puis sur les foires.

La pesée des « *bourras* », au moment des foires, se faisait traditionnellement à l'aide d'une balance romaine, accrochée à une barre métallique elle-même portée à bout de bras par deux hommes, alors qu'un troisième constatait le poids de chaque « *bourras* » qui pouvait varier entre 7 et 10 kgs. Ce mode de pesage a quasiment disparu avec la fin des foires traditionnelles.

## **II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT**

### **II.1. Modes d'apprentissage et de transmission**

La transmission se fait généralement oralement, sans rite particulier. Il s'agit le plus souvent d'une transmission intergénérationnelle, au sein de la famille, par la participation à la cueillette. Elle se fait progressivement en fonction du statut de la personne dans le cycle de la cueillette. Avec le novice, le premier geste partagé est celui de la « poignée » qui permet d'arracher la bractée de la branche. L'apprentissage de ce geste se fait au moment même de la cueillette. On convient communément qu'un novice met une semaine environ de travail continu avant de devenir un cueilleur correct. L'apprentissage des autres gestes est associé à une intégration progressive dans le processus de production. Après la maîtrise du geste premier de la cueillette, l'apprentissage des règles associées au séchage est second. Elles requièrent une technicité minimale qui peut se complexifier avec le recours à la ventilation électrique.

L'apprentissage des gestes de la taille est plus long et souvent associé au statut spécifique de responsable de récolte. Leur apprentissage passe par différentes étapes de démonstration et par le partage de connaissances agronomiques concernant l'arbre et ses caractéristiques productives. Cette

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

transmission est importante puisque de la taille d'une année dépend la récolte des années suivantes. Les gestes associés à la taille exigent aussi une certaine force physique (maniement des échelles, des planches installées dans l'arbre, des échenilloirs). Cette transmission peut se faire dans le cadre familial ou dans le cadre du travail au bout de plusieurs années de récolte.

Le partage des gestes associés à la greffe est réservé à un petit groupe de personnes qui parfois mettent en place, sur leurs propriétés, des pépinières à finalité commerciale ou de conservatoire. Cet apprentissage exige une connaissance générale des techniques de la greffe et aussi une maîtrise des caractéristiques des différentes variétés de tilleuls. L'approvisionnement en greffons nécessite aussi la mise en place d'un réseau spécifique.

En dehors de ces temps de transmission sur le lieu de travail et pendant le temps de taille et du séchage, la transmission peut se faire dans le cadre de journées de sensibilisation. Des actions de valorisation ont été mises en œuvre depuis quelques années par des acteurs de la filière et du territoire. Elles ont notamment donné lieu à des journées de formation aux gestes de la cueillette. La mise en place de « cueillettes solidaires » a aussi été l'occasion de partager les gestes le plus simples de la cueillette du tilleul avec des novices. Une première formation, de deux semaines, consacrée à la cueillette arbustive et en particulier à celle du tilleul, a été proposée en 2022 par un organisme certifié. Elle a été renouvelée en 2023 et 2024. Sa mise en place s'est notamment appuyée sur la participation d'un certain nombre de membres de la communauté, cueilleurs confirmés.

### II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

Historiquement, ce sont les parents et grands-parents qui transmettaient les gestes de la cueillette.

Des acteurs de la filière et des territoires se sont mobilisés pour organiser la transmission ces 10 dernières années : des producteurs de manière individuelle, des entreprises grossistes en herboristerie fédérées et accompagnées par AgribioDrôme (association de promotion de l'agriculture biologique dans la Drôme), le Parc naturel régional des Baronnies provençales, le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) de Nyons.

## III. HISTORIQUE

### III.1. Repères historiques

La connaissance et les usages du tilleul sont attestés depuis le néolithique au moins. Ils sont liés à la présence même des tilleuls qu'on retrouve entre les 40° et 50° degré de latitude nord sur les trois continents concernés (Amérique du Nord, Europe et Asie). En Europe de l'Ouest, on retrouve à l'état sauvage deux espèces, le tilleul à petites feuilles (*tilia cordata Mill.*) présent en Europe continentale et de l'ouest et le tilleul à grandes feuilles (*tilia platyphyllos Scop.*) plus méridional. Dans les zones de rencontres entre les deux espèces, on peut trouver à l'état sauvage un hybride, le tilleul européen, parfois appelé tilleul de Hollande car les Hollandais en maîtrisèrent l'hybridation et le multiplièrent en pépinière aux XVIIe et XVIIIe siècles afin d'en faire un arbre d'ornement des parcs et jardins. On retrouve ainsi, au début du XVIIIe siècle, à Buis-les-Baronnies, des mentions de tilleuls, provenant des ubacs des montagnes environnantes, plantés sur les places de la cité. Certains servent aussi à stabiliser les berges des cours d'eau des environs. On retrouve au XVIIIe siècle des mentions « d'allées de tilleuls » à Saint-Sauveur-Gouvernet (Drôme) et à Montbrun-les-Bains (Drôme), associées à des châteaux de plaisance des XVIe et XVIIe siècles.

Arbre familial des humains, ils en ont d'abord utilisé le liber, situé entre l'écorce et l'aubier, parfois appelé « tille », comme une fibre textile. On retrouve des utilisations dès le néolithique, pour la confection de cordes, la vannerie et parfois les textiles. Ces usages sont certainement les plus

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

répandus à travers le monde.

Les mythologies font de l'arbre un symbole de fertilité, mais aussi d'amitié, de fidélité et d'amour conjugal. Le mythe de Philémon et Baucis, transformés par Zeus, et à leur demande, en un chêne et un tilleul à l'entrée d'un temple du maître de l'Olympe, en est un témoignage parmi d'autres. Sa répartition sur le continent européen a aussi laissé de nombreuses traces dans la toponymie à partir de variations autour de son nom comme *til, tilh, tillet, teil, teillet, tiliet, tillot*, etc.

Les usages médicaux sont connus en Europe depuis l'antiquité mais c'est à partir du XVI<sup>e</sup> siècle, et plus encore du XIX<sup>e</sup> siècle, qu'ils se répandent, à commencer par l'infusion des efflorescences. A la faveur de l'épidémie de choléra de 1832 en Europe, on redécouvre les propriétés antispasmodiques, diaphorétiques, anticonvulsivantes de l'infusion de tilleul. A l'instar d'autres boissons, l'infusion de tilleul entre alors dans la pharmacopée commune. Elle est associée au bien-être et est promue comme « boisson hygiénique ».

Dans les Baronnies, provençales, la culture commerciale du tilleul émerge à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, aux alentours des années 1880. C'est à ce moment que se rencontrent trois phénomènes qui vont donner faciliter la cueillette des fleurs du tilleul pour le commerce.

Le premier phénomène qui concourt à l'émergence de la cueillette est l'existence d'une ressource locale. A partir des années 1840, à la suite de la réalisation de nouvelles routes départementales ou de chemins vicinaux, les plantations de tilleuls en bordure des routes se multiplient. La plantation de ces arbres était destinée à assurer l'ombrage et à tenir les sols des bords de route. Les muriers, qui étaient majoritaires jusque dans les années 1850, sont progressivement remplacés par d'autres essences d'arbres, dont les tilleuls. Cet abandon du mûrier correspond à une crise de la production de vers à soie, touchés par une maladie, la pébrine, et auxquels on donnait les feuilles de murier en nourriture. Les plants de tilleuls choisis peuvent être issus des forêts de tilleuls sauvages des Baronnies, de l'espèce *Tilia Platyphyllos Scop.* Les plantations de la route du Col de Perty sont significatives à cet égard.

Le deuxième phénomène est le développement d'un commerce de plantes destinées à la parfumerie et qui accompagne l'émergence du pôle de transformation grassois au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Le tilleul apparaît alors comme une plante du bien-être. Par ailleurs, l'infusion de tilleul devient une boisson « hygiénique ». En effet, à l'occasion des différentes crises sanitaires liées au choléra, à partir de 1832, l'infusion de tilleul apparaît comme une boisson calmante et hydratante. Sa consommation se développe au cours du XIX<sup>e</sup> siècle pour devenir très importante. Associé à ces nouveaux marchés se crée un réseau de négociants en fleurs de lavande et de tilleul dans la région des Baronnies. D'abord collecteurs, coquetiers et épiciers, ces négociants vont prendre progressivement de l'envergure et n'être plus qu'une dizaine d'entreprises grossistes en plantes aromatiques, implantées dans les Baronnies. Dans l'entre-deux-guerres, le tilleul est vendu majoritairement à destination des pharmacies et des hôpitaux. Dans un premier temps, une bonne partie du négoce se dirige vers Carpentras et le tilleul produit dans la région porte l'appellation « tilleul de Carpentras ». Mais, à partir des années 1950, des négociants et acheteurs plus régionaux, comme Ducros à Buis-les-Baronnies, émergent face aux anciens négociants.

Le troisième phénomène est une crise agricole de grande ampleur qui, dans les années 1850-1900, aboutit à la disparition de plusieurs cultures de rapport (qui rapportent un revenu) : la vigne, la sériculture et la remise en cause de l'élevage ovin avec la chute des ventes de la laine. Durant cette période, la polyculture paysanne doit s'adapter. C'est dans ce contexte qu'émerge la filière de production des plantes aromatiques et à parfum.

Dans un premier temps, ce sont les négociants qui vont embaucher les paysans pour cueillir les tilleuls qu'ils ont loués en adjudication aux communes. Progressivement, la cueillette va être assurée par les paysans qui vont prendre directement les arbres en adjudication et planter des tilleuls sur leurs terrains. La cueillette va s'étendre à tous les secteurs d'activité (et pas uniquement au monde agricole). Elle s'intègre dans la polyactivité de la région.

Le commerce de tilleul prend de l'ampleur dans la région qui finit par devenir la principale zone de production française à vocation commerciale. Les volumes cueillis ou vendus dans les Baronnies

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

atteignent 400 tonnes de fleurs séchées en 1956. A cette date, cela peut représenter 90% de la consommation française. Durant cette phase d'expansion, les foires agricoles dédiées au tilleul se multiplient. Il y aura 7 foires annuelles pour le tilleul (Vaison-la-Romaine, Nyons, Mollans-sur-Ouvèze, Buis-les-Baronnies, Villefranche-le-Château, La Charce, Luc-en-Diois). Sur ces foires, les négociants achètent directement les fleurs de tilleul séchées aux cueilleurs qui y amènent leurs lots. On peut compter jusqu'à 100 tonnes de fleurs séchées vendues en une seule journée sur la foire de Buis-les-Baronnies. L'argent du tilleul est considéré comme une manne dans une région où le travail agricole est dur. C'est alors le « premier argent frais » de l'année, à la sortie de l'hiver.

A cette phase d'expansion succède une longue crise qui va se traduire par une baisse, par à-coups, des prix d'achat sur les foires, entre les années 1960 et 1990. Les foires disparaissent les unes après les autres jusqu'à la suppression de celle de Buis-les-Baronnies en 2003. A partir de ce moment-là, la cueillette est largement abandonnée par les cueilleurs.

Cette crise peut se comprendre comme l'expression d'une série de phénomènes qui vont amener cueilleurs et négociants à changer leurs gestes de travail. Du côté des négociants, les faits marquants sont l'arrivée de l'infusette dans les années 1960, le développement des tisanes aromatisées, le remplacement des tisanes à l'hôpital par des bouteilles d'eau minérale ou l'arrêt des achats par le plus gros fournisseur de tilleul pour les pharmacies et les hôpitaux en France (La Coopérative de Melun, alias la COOPER). L'infusette va révolutionner les gestes de travail des négociants qui auparavant conditionnaient le tilleul dans des cartons de 5 à 10 kilos. L'infusette nécessite de broyer le tilleul qui, alors, n'est plus qualifié visuellement par la beauté de ses bractées. Ceci facilite et renforce l'importation de tilleul étranger à plus bas coût.

Du côté des cueilleurs, la diminution de la main d'œuvre avec l'exode rural, l'expansion des cultures d'arbres fruitiers (dont la maturation rentre en concurrence avec celle du tilleul, comme le cerisier ou l'abricotier précoce), la promulgation des lois interdisant le travail en hauteur, ajoutés à la baisse des cours, vont amener un grand nombre d'agriculteurs à abandonner la cueillette.

La cueillette du tilleul est donc intrinsèquement liée au développement du commerce. Une partie des fleurs cueillies est gardée pour l'autoconsommation sous forme de tisanes, dont les cueilleurs font mention lorsqu'ils évoquent les souvenirs des veillées. Même si son goût est moins prononcé que d'autres tisanes, les cueilleurs apprécient son goût très floral. Quelques usages en soin sont mentionnés, comme les bains avec infusions de tilleul pour apaiser les enfants et les tisanes pour favoriser l'endormissement.

A la fin des années 1930, puis au milieu des années 1950, un syndicat des producteurs de tilleul est créé ou récréé. Mais ce syndicat retrouve un regain d'intérêt à la fin des années 1970. Dans les années 1980, ce Syndicat obtient la dénomination « Tilleul des Baronnies » pour remplacer l'ancienne dénomination commerciale « Tilleul de Carpentras ». Une « Confrérie des chevaliers du tilleul des Baronnies » est également fondée dans les années 1970 afin de fédérer les acteurs de la filière et de mobiliser les élus et édiles locaux autour du tilleul et de sa défense.

Cependant, à partir du milieu des années 1990, un autre marché émerge avec de nouvelles entreprises grossistes en plantes aromatiques, qui se fondent sur de critères de qualité, à commencer par la certification biologique. Ce marché va prendre de l'ampleur. A partir de ces nouveaux critères de qualité, on assiste alors à une reprise du marché et à un réinvestissement de la cueillette, tant par les anciens cueilleurs que par de nouveaux cueilleurs et habitants de la région.

### III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Plusieurs évolutions des gestes de la cueillette ont marqué l'histoire de la pratique. Le geste de la taille est significatif à cet égard, qui a modifié l'organisation des chantiers de cueillette et la forme des arbres.

Aujourd'hui, beaucoup de gestes sont créés par les cueilleurs pour adapter des arbres souvent abandonnés à des nouveaux environnements de travail et de nouveaux critères de qualité de la production. Ainsi des cueilleurs développent de nouvelles manières de « reprendre » des tilleuls qui

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

n'ont pas été taillés depuis une dizaine d'années.

On voit apparaître deux stratégies : une plus sévère et une plus douce. La technique sévère repose sur un élagage important, réalisé à la tronçonneuse pour « *rabattre* » l'arbre à ses anciennes charpentières et le reformer à partir de cette forme initiale. La technique douce consiste à tailler progressivement les branches de l'arbre pour le ramener à une taille plus réduite en plusieurs années (entre 6 à 10 ans). C'est une taille qui se fait surtout au sécateur, parfois avec une scie.

Pour répondre aux enjeux de sécurité liés à la cueillette, certains agriculteurs ont pu recourir à des nacelles afin de mener leur cueillette en hauteur en toute sécurité. Ces nacelles ne sont toutefois utilisables que sur des terrains plats, ce qui limite le recours à cette technique.

D'autres expérimentations de « verger piéton » sont également menées afin de disposer d'arbres de hauteur convenable pour les cueilleurs. Mais elle requiert des surfaces importantes et pose la question de l'intérêt économique de la récolte.

Du côté du séchage, des solutions sont expérimentées pour prendre en compte les critères de certification biologique qui disqualifient une partie de la production (en raison des lieux de séchage inadaptés). L'usage des claies s'est fortement développé et le Syndicat des Producteurs a mis en place un séchoir collectif sur claies avec système de ventilation électrique.

En l'absence de foires, le tilleul est aujourd'hui en partie commercialisé par les entreprises grossistes et par les cueilleurs en vente directe. Certains développent des transformations après la cueillette. Du côté de la gastronomie, on trouve une limonade au tilleul et du sirop. Une poudre de feuilles de tilleul est développée depuis 2021. Du côté de la cosmétique, ce sont des hydrolats, des crèmes cosmétiques et des savons qui diversifient les usages, au-delà de l'herboristerie. Le tilleul perd progressivement son image de tisane « *pisse-mémé* ». Il prend une place dans la gamme des produits « santé et bien-être », avec une valorisation de sa qualité biologique et de son origine locale.

## **IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE**

### **IV.1. Viabilité**

#### *Vitalité*

La cueillette du tilleul connaît un réinvestissement depuis une quinzaine d'années. Les tilleuls, plantés en bordure des champs et des chemins, ont été rarement arrachés au cours des trente dernières années. Encore présents, ils intéressent les nouveaux arrivants qui veulent s'intégrer au territoire et faire du lien avec l'histoire locale.

Les anciens cueilleurs le réinvestissent aussi. Ils y sont très attachés car cet arbre est lié aux souvenirs d'un territoire vivant, de familles étendues et de nombreux amis, au travail intergénérationnel et à la convivialité de la cueillette, au caractère providentiel de cet argent qui venait équilibrer des systèmes de polyactivité fragiles. Le tilleul évoque toujours la festivité des foires, le plaisir des journées passées dans le parfum des fleurs. Le travail du tilleul a transcendé les séparations entre les genres, les professions, les générations et les vallées. C'est une des raisons pour lesquelles cet attachement est souvent décrit avec les termes de la passion et pourquoi il reste très vivace.

Aujourd'hui, les demandes des habitants pour l'entretien des tilleuls des bords de route et pour la taille des tilleuls de production sont récurrentes car, pour eux, ces arbres qui ne sont plus entretenus sont souvent un crève-cœur. Les propriétaires de tilleuls recherchent des cueilleurs susceptibles

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

d'entretenir leurs arbres et offrent la cueillette de ceux-ci en échange du service de la taille. Compte-tenu des installations de nouveaux habitants (qu'il s'agisse de cueilleurs de plantes ou de résidents secondaires), l'entretien de l'arbre par la cueillette représente un levier important de mobilisation pour répondre à cet attachement.

La diversité des profils professionnels des habitants des Baronnie et la perpétuation de système de polyactivité (et pas seulement de polyculture) font du travail du tilleul une ressource pertinente pour le développement de la vie sur le territoire en permettant un ancrage dans son histoire.

Du côté du commerce, les entreprises grossistes déclarent être en manque de production, notamment en culture biologique, par rapport à la demande. En 2016, on estimait à 10 tonnes les besoins de fleurs de tilleul en culture biologique pour une production alors estimée à 11 tonnes environ, ce qui représentait un doublement potentiel du marché. Il s'avère que la demande pour un tilleul de qualité biologique, d'origine française et spécifiquement des Baronnie, augmente. Pour les acheteurs, l'intérêt d'une production locale est sa traçabilité et la connaissance que les acheteurs peuvent avoir de leurs fournisseurs. La renommée du tilleul des Baronnie et de ses foires est encore vivante au niveau international. Les prix d'achat sont en augmentation constante (le prix a doublé depuis 10 ans).

### *Menaces et risques*

Le premier risque est celui de l'abandon de la cueillette et des pratiques associées. Ce risque est corrélé à celui de la concurrence étrangère qui permet d'importer du tilleul de moindre qualité à des prix beaucoup plus bas.

D'autres phénomènes ralentissent cette dynamique de réinvestissement du travail du tilleul :

- L'amertume liée à la crise des prix et des foires de la fin du 20ème siècle a fortement marqué les esprits. Cette crise a signé pour beaucoup la « mort » du tilleul. Par conséquent, la diffusion des informations sur les nouvelles données du marché (par les entreprises) et des potentialités de la cueillette peinent à changer les représentations sur l'avenir de la cueillette. Un travail de médiation est nécessaire.

- Le prix d'achat du tilleul par les entreprises grossistes est encore insuffisant pour que les cueilleurs puissent embaucher de la main d'œuvre pour la cueillette. Pour beaucoup, la cueillette ne peut que reposer sur une entraide familiale ou amicale. Toutefois, cette cueillette familiale, encore présente, se réduit avec le vieillissement et la disparition des anciens cueilleurs.

- l'éclatement du marché, en l'absence de foire fédératrice, aboutit à des négociations directes entre acheteurs et cueilleurs. Il peut offrir des opportunités de prix rémunérateurs pour certains. Mais il ne permet pas de porter un discours collectif concernant la rémunération des cueilleurs et la valorisation d'ensemble de la production (au bénéfice des cueilleurs, mais aussi des acheteurs et des metteurs en marché).

- La certification biologique disqualifie une partie de la production qui n'est pas en culture biologique (avec des arbres qui se trouvent en fait au milieu de parcelles traitées pour d'autres cultures). Avec ses nouveaux critères de qualité, elle nécessite des ajustements, des précautions et des investissements nouveaux par rapport aux gestes de travail traditionnels de la cueillette.

- La majeure partie des arbres a été abandonnée depuis plus de vingt ans. Les cueilleurs intéressés, souvent nouveaux, se trouvent donc souvent démunis pour reprendre ces arbres qui ont repoussé et qui ont perdu la forme qui facilitait la cueillette. Des formations sont nécessaires pour transmettre et développer les nouvelles pratiques et approches.

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

### *Modes de sauvegarde et de valorisation*

La sauvegarde des gestes de la cueillette et leur valorisation prennent plusieurs formes. Elles sont

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

portées par différents acteurs à leur échelle.

On peut repérer des actions de communication et de promotion du Syndicat des Producteurs de tilleul officinal des Baronnies, celles des entreprises grossistes et acheteurs qui, pendant plusieurs années, se sont regroupés pour mobiliser les cueilleurs, mais aussi des actions individuelles des cueilleurs les plus investis qui organisent la transmission des gestes de la cueillette et valorisent leur production. Le Syndicat des Producteurs a créé un séchoir collectif afin de répondre aux problématiques des lieux de séchage conformes aux normes de certification biologique.

Des actions de transmission plus formelles ont été initiées pour fournir à de nouveaux cueilleurs des renseignements concernant l'organisation de la cueillette et de la taille.

Un événement promotionnel a pris la suite des foires à Buis-les-Baronnies, porté par la Maison des Plantes jusqu'en 2019. Il est aujourd'hui porté par la commune de Buis-les-Baronnies après l'avoir été par l'Office de tourisme des Baronnies en Drôme provençale, en coopération avec des producteurs et la mairie de Buis-les-Baronnies.

A la demande des acteurs du territoire, le Parc naturel régional des Baronnies provençales s'est investi dans la valorisation de cette filière en s'inscrivant dans un ensemble d'actions existantes et en soutenant, en fonction des opportunités, la dimension économique, écologique ou patrimoniale de la cueillette.

### *Actions de valorisation à signaler*

Pour la reconnaissance de la spécificité du tilleul des Baronnies, d'un point de vue écologique et culturel, le Parc naturel régional des Baronnies provençales a réalisé :

- En lien avec le Conservatoire Botanique National-Alpin de Gap-Charance, une étude botanique sur les forêts de tilleuls sauvages (2016) et une étude sur l'identification des variétés de tilleuls domestiques (2021-2022) avec la publication d'un catalogue des variétés de tilleuls domestiques.

- En lien avec le laboratoire Environnement, Ville, Société (UMR CNRS 5600), une étude anthropologique sur la cueillette (2017) investiguant sur les éléments mémoriaux et sur les pratiques actuelles.

- En lien avec le laboratoire Environnement, Ville, Société (UMR CNRS 5600), un projet de valorisation menant des expérimentations basées sur les coopérations des acteurs de la filière et du territoire (2020-2021) et financé par l'Europe et l'Etat dans le cadre du programme Leader. Ce projet a spécifiquement mis en place :

- Des actions de transmission mettant en lien les entreprises, les cueilleurs expérimentés et nouvellement intéressés, avec des journées axées spécifiquement sur les nouveaux gestes de la taille pour la restauration des tilleuls pour la cueillette. Une première formation professionnelle à la cueillette du tilleul a été programmée en 2022 par le CFPPA de Nyons.

- Des actions de valorisation en retissant les liens entre les acteurs du territoire, les entreprises et les cueilleurs autour de la reprise d'un événement promotionnel annuel (fête du tilleul à Buis-les-Baronnies) et d'une journée de restitution des acquis du projet.

- Des actions à visée expérimentale pour développer des ressources pour les cueilleurs. Elles ont notamment porté sur l'expérimentation de la production et de la valorisation d'une poudre de feuilles de tilleul séchées pour la gastronomie et la cosmétique. Les feuilles sont coupées au moment de la cueillette. Leur transformation permet une valorisation du geste de taille qui devient un geste productif. Une cartographie en ligne de recensement des tilleuls a été mise en place afin de mettre en lien des propriétaires d'arbres qui souhaitent donner leur tilleul pour la cueillette en échange de la taille et des cueilleurs qui cherchent des arbres pour la cueillette.

- un projet de création de deux vergers à graines, destinés à renforcer le capital génétique des tilleuls des Baronnies (face notamment aux enjeux de réchauffement climatique), est conduit par le Parc naturel régional des Baronnies provençales en lien avec le Conservatoire Botanique National Alpin, en partenariat avec les communes concernées. Ces vergers à graines regrouperont une

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

centaine d'arbres issus de collectes de graines de tilleuls sauvages, situés dans les montagnes des Baronnies et mises en germination par l'Office National des Forêts. Les plants doivent être plantés sur des terrains communaux, accessibles aux particuliers ou aux pépiniéristes qui souhaiteront récolter les graines issues de ces arbres. Ils permettront de rassembler, sur deux lieux différents, un dans la Drôme et un dans les Hautes-Alpes, des arbres issus de peuplements de tilleuls qui n'avaient plus eu de contacts génétiques depuis plusieurs milliers d'années.

### *Modes de reconnaissance publique*

- relance de la Fête du tilleul, le deuxième dimanche du mois de juillet à Buis-les-Baronnies qui correspond à la volonté de redéfinir une « fête » dédiée au tilleul qui puisse devenir un temps de rencontre entre les acteurs de la filière et de diffusion des connaissances auprès du grand public.
- création d'une signature visuelle « Tilleul des Baronnies » portée par l'Office de Tourisme des Baronnies Provençales en lien avec les producteurs et entreprises locales.
- mise en place d'une « marque valeur Parc » pour les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, qui concerne aussi la production de fleurs de tilleuls.

### **IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées**

La demande de reconnaissance des gestes de la cueillette comme Patrimoine Culturel Immatériel s'inscrit dans un ensemble d'actions portées par les acteurs de la filière (Syndicat des Producteurs, Confrérie, entreprises et producteurs) et du territoire (élus, Office du Tourisme, mairies, CFPPA, Chambre d'agriculture, Pnr des Baronnies provençales).

La transmission des gestes de la cueillette est un enjeu majeur pour soutenir la demande et permettre aux nouveaux cueilleurs de s'investir dans la cueillette, non seulement en apprenant les anciens gestes mais aussi en les adaptant à leurs conditions de travail actuelles. Entre transmission et réinterprétation, les actions de sensibilisation, qui sont à venir via les projets de la filière et du territoire, sont un véritable repère pour la vitalité du patrimoine lié à la cueillette du tilleul (actions de formation, diffusion des connaissances par des publications en ligne ou papier).

Les actions aujourd'hui portées par les acteurs de la filière et du territoire sont en continuité avec les mesures initiées ces 5 dernières années et qui ont porté leurs fruits. Elles ont au moins trois enjeux :

(1) Diffuser les connaissances liées au tilleul et à son histoire à la fois naturelle et culturelle :

- dans le cadre de formations annuelles régulières aux gestes de la cueillette et de la taille de restauration des arbres pour la cueillette pour différents publics (notamment aux non-agriculteurs). Ces formations pourront avoir un contour plus professionnel notamment dans le cadre de la formation certifiante portée par le CFPPA de Nyons.
- par le biais de publications qui porteront sur les variétés de tilleul domestiques, sur les nouveaux usages du tilleul, sur l'histoire et les enjeux sociaux de cette production

(2) soutenir la réactivation de la filière qui associe la dimension patrimoniale et des approches renouvelées de la production :

- reprise d'un événement fédérateur autour du tilleul. La fête du tilleul est destinée à valoriser la production au moment de la saison touristique et à montrer son dynamisme actuel (nouveaux produits transformés, vente directe, connaissances patrimoniales, écologiques et scientifiques).
- mise en place d'un « plan filière » susceptible de conforter la production, la reprise d'arbres anciens, l'adaptation des lieux de séchage aux normes biologiques, la mise en place d'itinéraires de cueillette grâce à la mise en lien des propriétaires d'arbres et des cueilleurs, la mise en place des équipes de cueillette (cadre législatif et formation)
- valorisation des nouveaux usages du tilleul, notamment via la poudre de feuilles, en lien avec les artisans du territoire (pâtisseries, confiseurs, chocolatiers...) ou via l'aubier de tilleul
- La création d'une certification de qualité (type IGP/AOP) pourrait être envisagée mais elle requiert une entente préalable entre tous les acteurs de la filière sur des enjeux communs.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

(3) intégrer la cueillette du tilleul dans une démarche plus globale de préservation de la cueillette comme élément emblématique du « patrimoine alimentaire alpin ».

### IV.4. Documentation à l'appui

#### *Récits liés à la pratique et à la tradition*

Barjavel, H. (2012), Le tilleul, dans Chassaing, M.-E., & Ramel, J.-L. (2012). *Récits du pays de Rémuzat*. Nyons : Culture & langue d'oc, 64-66.

Bernard, C. (1956). *Histoire du Buis-les-Baronnies*. Buis-les-Baronnies : Caisse des Ecoles

Bourdelon, P. (2016). Le Buis : Une enfance turbulente et dorée au quartier des Aires. Nîmes : Nombre 7.

Bourdon F. (2011). *Le Mas des tilleuls*. Paris : Calmann Levy.

Breton, F. (1975), Du côté de Buis-les-Baronnies : La foire au tilleul. *Le Monde*, 18 juillet 1975.

Chappon, F. (2001), Li tihò, les tilleuls, dans Ramel, J.-L. (2001), *Récits des Baronnies*. Nyons : Bibliothèque pédagogique, 106-107.

Cornillac, R. (2012), Le tilleul, dans Chassaing, M.-E., & Ramel, J.-L. (2012). *Récits du pays de Rémuzat*. Nyons : Culture & langue d'oc, 212.

Couston, H. (2001), Les tilleuls, dans Ramel, J.-L. (2001), *Récits des Baronnies*. Nyons : Bibliothèque pédagogique, 162-163.

Girousse, h. (2001), La fabrication des échelles, dans Ramel, J.-L. (2001), *Récits des Baronnies*. Nyons : Bibliothèque pédagogique, 41-42.

Jourdan, G. (2001), Les tilleuls, dans Ramel, J.-L. (2001), *Récits des Baronnies*. Nyons : Bibliothèque pédagogique, 24.

Martel, L. (2012), La création du syndicat du tilleul, dans Chassaing, M.-E., & Ramel, J.-L. (2012). *Récits du pays de Rémuzat*. Nyons : Culture & langue d'oc, 58-60.

Quarlin, R. (2012), Le tilleul, dans Chassaing, M.-E., & Ramel, J.-L. (2012). *Récits du pays de Rémuzat*. Nyons : Culture & langue d'oc, 199-201.

#### *Inventaires réalisés liés à la pratique*

Une étude des variétés cultivées est en cours de rédaction par le CBNA de Gap-Charance. 20 variétés seront décrites du point de vue botanique et du point de vue culturel (la manière dont la variété réagit aux gestes de la cueillette).

#### *Bibliographie sommaire*

Astier, E., Bertrand, B. (2018). *Le Tilleul, l'arbre qui tisse des liens*. Escalquens : Terran.

Bourny, M., & Ruegg, J.-C. (2012). *Vercoiran, la mémoire d'un village des Baronnies provençales*. Buis-les-Baronnies : Histoire, Patrimoine et Culture des Baronnies.

Bontoux, R. (1980). La lavande, les plantes aromatiques et leur commercialisation. *Bulletin de l'association « Les Amis du Buis et des Baronnies »*, 34, 20-24.

Bourny, E. (s. d.). *Les Baronnies Provençales et la Phytothérapie La guérison par les plantes*. Buis-les-Baronnies : Maison des Plantes.

Bourny, E. (2014). *Étude de la teneur et de la composition en mucilage de la fleur de tilleul (Tilia platyphyllos Scop) d'origine française*. Buis-les-Baronnies : Phytoreviews, 1, 1-12.

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Bouvard, A. (1946a). Le Bassin du Buis-les-Baronnies. Etude de géographie humaine. *Revue de géographie alpine*, 34(2), 103-169.

Bouvard, A. (1946b). Le Bassin du Buis-les-Baronnies. Etude de géographie humaine (Suite et fin). *Revue de Géographie Alpine*, 34(3), 381-446.

Buix, A. (1975). Une production des Baronnies : la fleur de tilleul. *Bulletin de l'association « Les Amis du Buis et des Baronnies »*, 19, 10-14.

De Poumeyrol (1930). Le tilleul de France, dit de Carpentras. *Bulletin des sciences pharmacologiques*, 661-665.

Dumont, T. (1925). Le tilleul, dans Desmoulin, A. *L'Agriculture du département de la Drôme. Concours des Primes d'honneur, prix culturels et de spécialités du département de la Drôme (1923-1924)*. Valence : Granger et Legrand, 63-65.

Frogerais, A. (2018). *Les Tisanes pharmaceutiques Histoire de la production industrielle*. Consulté le 16/05/2020 à l'adresse <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01952315>

Garraud, L. (2018, non publié). Les tilleuls non sauvages.

Garraud, L., Robert, J., Ronzani, C., & Vernin, A. (2019). Cohabiter en Ethnobotanique ? Entre sauvage et cultivé, l'hybridation des savoirs de la tillaie sauvage au tilleul de culture des Baronnies, *Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon, année 2017*. Mane, Forcalquier : musée de Salagon, Éditions C'est-à-dire, 62-76.

Gervasoni, L. (1999). *La fleur de tilleul, richesse des Baronnies* (Thèse en Sciences pharmaceutiques.). Université Joseph Fourier, Grenoble.

Harel, Z. (2020a). *Élaboration d'un protocole de recensement des tilleuls domestiques sur le territoire des Baronnies provençales*. Sahune : Parc naturel régional des Baronnies provençales.

ISARA. (2002). *Diagnostic de la filière Tilleul*. ESE - ISARA Lyon.

Jean, A.-K. (2016). *Le tilleul sauvage Tilia platyphyllos Scop. Sur le territoire du Parc Naturel Régional des Baronnies provençales* (Rapport de stage M2). Université Jean Monet de Saint-Etienne, Faculté des Sciences et Techniques de Saint Etienne.

Liautaud, J. (1959). *Contribution à l'étude du Tilleul : Le Tilleul de Carpentras et des Baronnies* (Thèse). Université de Montpellier, Faculté de Médecine de Montpellier.

Mourier, J. (1997). *Visages du Tilleul. Buis-les-Baronnies*. Buis-les-Baronnies : Office de tourisme du Buis-les-Baronnies.

Robert, J.-M. (2021). *Faire avec, faire milieu*. Contribution à une anthropologie de la vie à partir de l'ethnographie du travail du tilleul dans les Baronnies provençales. Thèse de doctorat de l'Université Lumière Lyon2, 2021, 2 tomes.

Susplugas, J., Lalaurie, M., & Privat, G. (1961). Actualité du Tilleul. *Bulletin de la Société Botanique de France*, 108, 72-77.

Vernin, A. (2021), En descendant la montagne, éléments pour une histoire des tilleuls les Baronnies, *Les pages de liaison du Luminaires*, 38, 4-13.

### Filmographie

*Et la montagne fleurira* (adaptation télévisuelle du roman de Françoise Bourdon, *Le Mas des tilleuls*), mini-série de 6 épisodes de 49 minutes, scénariste/réalisatrice : Eléonore Faucher (2022), série en partie tournée dans les Baronnies.

Chroniques d'en Haut, reportage sur les Baronnies provençales (2022)

Publicités pour le tilleul de la marque l'Eléphant en 1981 (<https://www.ina.fr/ina-eclairer>)

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

[actu/publicite/pub3249411021/elephant-tilleul](https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/publicite/pub3249411021/elephant-tilleul)), en 1986 (<https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/publicite/pub3784055013/elephant-infusiontilleul>)

Publicité pour les infusions la Tisanière, marque du groupe Ducros en 1989 :

<https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/publicite/pub3784121078/ducros-la-tisaniere-infusion-tilleul-sachet>

Site de l'Office de tourisme des Baronnies en Drôme provençale, présentation de la fête du tilleul à Buis-les-Baronnies (2023) : <https://www.youtube.com/watch?v=HlD3dgoRMCY>

Olivier Jacquemart (réal.), Au pays de la Verveine, Auvergne 1977 (1977) : <https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/video/lxco4063166/au-pays-de-la-verveine>

Actualités Méditerranée, (17 décembre 1974), *Développement de l'herboristerie*, ORTF Marseille (<https://www.ina.fr/ina-eclaire-actu/video/rafo1006629/developpement-de-l-herboristerie>)

TF1Info (JT 13 heures, 29 juin 2018) par Yanis Matisse et Frédéric Marchand, « Le tilleul des Baronnies représente 70% de la production française » (<https://www.tf1info.fr/societe/le-tilleul-des-baronnies-represente-70-de-la-production-francaise-2091889.html>)

TF1Info (JT 13 heures, 17 juin 2020) par C. Blampain, B. Gereys, *La cueillette des fleurs de tilleul, une tradition centenaire dans la Drôme provençale* (<https://www.tf1info.fr/regions/video-la-cueillette-des-fleurs-de-tilleul-une-tradition-centenaire-dans-la-drome-provencale-2156849.html>)

France Télévision, (19/20 France 3, 9 juin 2022) par H. Chapelon, S. Hyvon, W. Vadon ([https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/drome-la-cueillette-du-tilleul-a-debute-dans-le-departement\\_5187796.html](https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/metiers/agriculture/drome-la-cueillette-du-tilleul-a-debute-dans-le-departement_5187796.html))

### Sitographie

Page consacrée au tilleul des Baronnies sur le site de l'office de tourisme des Baronnies en Drôme provençale : <https://www.baronnies-tourisme.com/2023/06/02/tilleul-baronnies/>

Page consacrée au projet de valorisation du tilleul sur le site du parc naturel régional des Baronnies provençales, avec les actualités qui y sont attachées : <https://www.baronnies-provencales.fr/projet/le-tilleul-des-baronnies-provencales/>

Pierre Isnard-Dupuy, Pascal Hennequin, « Quand une coopérative ouvrière relance la culture locale du tilleul », 27 juillet 2019, site de Reporterre (<https://reporterre.net/Quand-une-cooperative-ouvriere-relance-la-culture-locale-du-tilleul>)

## V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

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

#### Nom

BLANCHARD Jean-Claude

#### Fonctions

Producteur et trésorier du Syndicat des Producteurs de Tilleul Officiel des Baronnies

#### Coordonnées

486 chemin des Grandes Vignes  
26170 Bénévay-Ollon

#### Nom

DONZET Adrien et LABUSSIÈRE Florent

#### Fonctions

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Producteur

**Coordonnées**

Ferma Perdicus  
Le Village 26510 Villeperdrix

**Nom**

DONZET Jacky

**Fonctions**

Ancien producteur

**Coordonnées**

Le Village 26510 Villeperdrix

**Nom**

JEAN Gérard

**Fonctions**

Producteur

**Coordonnées**

26170 Buis-les-Baronnies

**Nom**

RICARD

**Fonctions**

Ancien producteur

**Coordonnées**

26170 Montauban-sur-l'Ouvèze

**Nom**

THILLET RICARD Jolaine

**Fonctions**

Ancienne productrice

**Coordonnées**

26170 Montauban-sur-l'Ouvèze

**Nom**

QUERUEL Natacha

**Fonctions**

Productrice

**Coordonnées**

486 chemin des Grandes Vignes  
26170 La Roche-sur-le-Buis

### V.2. Soutiens et consentements reçus

#### *Soutiens*

Marie-Pierre Monier, sénatrice de la Drôme, présidente de la section d'étude « cultures traditionnelles et spécialisées » au Sénat, Vinsobres (Drôme)

Jacques Nivon, maire de Villeperdrix (Drôme)

#### *Consentements*

Jean-Claude Blanchard, producteur, trésorier du Syndicat des producteurs de tilleul Officinal des

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Baronnies, Bénévay-Ollon (Drôme)

Jean-Jacques Cornand, producteur, secrétaire, Syndicat des producteurs de tilleul Officinal des Baronnies, Beauvoisin (Drôme)

Jean-Verlaine Delaye, ancien producteur, ancien président du Syndicat des producteurs de tilleul Officinal des Baronnies, animateur retraité de la Maison des Plantes de Buis-les-Baronnies, La Roche-sur-le-Buis (Drôme)

Adrien Donzet, Florent Labussière, producteurs, agriculteurs et transformateurs à Villeperdrix (Drôme)

Guy Leclerc, ancien producteur, acheteur de plantes aromatiques et notamment de fleur de tilleul à la retraite, Arpavon (Drôme)

Laurent Prax, dirigeant, SAS Compagnie des Arômes et Cosmétiques « Maison Laget », Buis-les-Baronnies (Drôme)

Nasha Queruel, productrice, formatrice, La Roche-sur-le-Buis (Drôme)

Charles Selic, producteur, adhérent, Syndicat des producteurs de tilleul Officinal des Baronnies, Buis-les-Baronnies (Drôme)

Stéphanie Solérieu, cueilleuse et fabricante, Bellis Nobilis.Plaisians (Drôme)

## VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

### **VI.1. Rédacteur(s) de la fiche**

#### **Nom**

ROBERT Jeanne-Martine

#### **Fonctions**

Anthropologue - Chargée d'études « Tilleul des Baronnies, coopérer pour mieux valoriser »

#### **Coordonnées**

jeanne.robert@univ-lyon2.fr

### **VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré**

Sans objet

#### **Lieux(x) et date/période de l'enquête**

Lieux : Arpavon, Bénévay-Ollon, Buis-les-Baronnies, St Auban-sur-l'Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Verclause, Villeperdrix,

Juin 2021 : entretiens ethnographiques

Juillet 2021 : observations ethnographiques appuyés de photographies

Octobre 2021 : mise en dessin des gestes de la taille pour transmission

Novembre et décembre 2021 : journées de transmission des gestes de la taille de restauration des tilleuls pour la cueillette et groupes intergénérationnels d'échanges sur les gestes de la cueillette du tilleul.

### VI.3. Données d'enregistrement

**Date de remise de la fiche**

Juillet 2024

**Année d'inclusion à l'inventaire**

2024

**N° de la fiche**

2024\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00543

**Identifiant ARKH**

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvksrj</uri>