

Patrimoine

TEXTE : LAURENT BLANCHON / PHOTOS : VINCENT JOLFRE (SAUF MENTION)

L'enivrant narcisse d'Aubrac

Chaque année, aux mois d'avril et mai, l'Aubrac revit avec la cueillette des jonquilles et des narcisses. On en extrait localement les principes olfactifs pour les destiner, une fois transformés, à l'industrie de la parfumerie. Au printemps dernier, *Massif central* a suivi la cueillette. Reportage.

Patrimoine

Frédéric Brunel cueille les narcisses pour arrondir ses fins de mois. Le voilà dans un petit pré du hameau de Grandval, près de Nasbinals (Lozère). Hier, au chariot, sur la commune de Malbouzon, il a ramassé, avec sa compagne Cyndy, de 7 heures du matin à 8 heures du soir, plus de 300 kilos de fleurs.





■ Pour cueillir les narcisses manuellement, le chariot est plus efficace que le peigne.

■ Le narcissse d'Aubrac est une matière première recherchée des grands parfumeurs.



O n l'appelle la pierre maudite. Elle est calée au fond d'un ruisseau, le Bès, qui déchire l'Aubrac entre Cantal et Lozère, et est gravée d'une inscription : « *Quand tu me verras, tu pleureras* ». Où est la légende, où est la réalité ? Nul ne le sait. Toujours est-il qu'en ce mois de mai 2011, sur les hauts plateaux, on ne parle que d'elle. La pierre maudite serait apparue en 2003, à la faveur d'une incroyable sécheresse, et les paysans redoutent de la voir ressurgir cette année : la précocité des fleurs sauvages est, pour eux, un signe qui ne trompe pas. Jonquilles et narcisses ont deux à trois semaines d'avance et, comme le maugrée un agriculteur rencontré en bord de chemin alors qu'il s'affaire à enfoncer un piquet de clôture, « *elles ne donnent pas* ». Ennuyeux. Là-haut, sur l'Aubrac, à quelque 1 000 mètres d'altitude, l'exploitation des fleurs sauvages destinées à l'industrie de la parfumerie nourrit une petite économie. Pour les cueilleurs et les intermédiaires, moins de fleurs, c'est moins d'argent.

Un parfum à lui tout seul

Au mois de mai, l'Aubrac retrouve le défilé des pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques qui, de villages en hameaux, serpente tel un cortège de fourmis entre les collines et les blocs de granite. Et des *camping-cars* en nombre sur le bord des routes, comme aimantés par la perspective des fêtes de l'estive. La vie, quoi. Après le jaune de la jonquille, les champs se parent de blanc : les narcisses sont là, il ne faut pas les

Patrimoine



■ Épiciers ambulants, Robert Gabrillargues récupère les sacs des cueilleurs pour livrer la Société aumonnaise d'extraction végétale (Sadev). Ce matin, Frédéric et sa compagne Cyndy n'ont « fait » que 18 kilos.



© GREGOIRE MAHLER POUR IFF

■ Sur les grandes parcelles, et pour pallier le manque de cueilleurs, de plus en plus difficiles à trouver, la Société aumonnaise d'extraction végétale a investi dans une machine. Elle est surtout efficace sur les grandes parcelles.

rater. Quatre semaines s'écoulent entre la première fleur des altitudes les plus basses (900 mètres) et les dernières fleurs des altitudes les plus hautes (1 300 mètres), témoigne un restaurateur du coin. 2011 n'est pas une grande année. La faute à la pierre maudite, du moins aux précipitations, inexistantes depuis plusieurs semaines, et qui rejouent — beaucoup le craignent — un scénario à la Jean de Fleurette. Les prairies sont fleuries... mais sans plus. Le narcissse pourrait être un parfum à lui tout seul, « *incroyablement puissant, avec des tonalités vertes et animales, diffusant toutes les facettes de la nature* », dit de lui le parfumeur Jean-Marc Chaillan. L'industrie ne s'y est pas trompée. Elle a exploité d'abord l'arrière-pays niçois, avant de remonter plus au nord et de trouver sur les plateaux d'Aubrac et de Margeride des zones à fort potentiel. C'est pour offrir un point de transformation local qu'un Lozérien a créé, en 1980 à Aumont-Aubrac, la Société aumonnaise d'extraction végétale (Sadev). Rachetée une première fois par le laboratoire Monique-Rémy, implanté à Grasse (Alpes-Maritimes), elle appartient désormais à IFF, International Flavors & Fragrances, un groupe international de cosmétique et d'agroalimentaire dont la filiale française est installée à Neuilly-sur-Seine et qui pèse 2,6 milliards de dollars de chiffre d'affaires. La Sadev, elle, emploie cinq salariés permanents, dix à quinze en saison. Par un savant procédé industriel consistant à plonger, à haute température, les fleurs dans un bain de solvants, la Sadev en extrait le parfum et le fixe dans une sorte de cire appelée « la concrète¹ ».

© GREGOIRE MAHLER POUR IFF



■ À Aumont-Aubrac, la Sadev transforme les principes actifs des fleurs en une cire appelée « concrète ». Ce n'est qu'à Grasse (Alpes-Maritimes) qu'elle est transformée en une solution liquide, « l'absolue ».

Patrimoine

Une fois conditionnée, la « concrète » est alors envoyée à Grasse pour être transformée en une solution liquide, « l'absolue », et vendue à tous les grands parfumeurs. « *La difficulté, souligne le directeur de l'usine Christophe Sireyjol, c'est que le parfum des narcisses doit être extrait moins de 24 heures après sa cueillette.* »

10 heures. Hameau de Grandval, près de Nasbinals. Nous sommes encore en Lozère, mais la croix dite « des Trois-Évêques », point de convergence entre les départements de la Lozère, du Cantal et de l'Aveyron, est à deux pas. L'orage menace. Peut-être de quoi éloigner la pierre maudite de la surface du Bès, qui sait ? Frédéric Brunel et sa compagne Cyndy Bonnet sont à pied d'œuvre dans un champ. Lui (30 ans) est salarié agricole ; elle (28 ans) est employée dans un établissement spécialisé pour handicapés. Si certains cueilleurs sont professionnels, commencent la saison en mars avec les crocus, poursuivent avec les jonquilles, les narcisses, la gentiane... puis les morilles, les cèpes, les mousserons, les mousses de lichens, Frédéric et Cyndy, eux, « *mettent simplement du beurre dans les épinards* ».

1,80 euro le kilo

Ils contactent les propriétaires pour quérir une autorisation de cueillette, négocient une journée avec leurs employeurs respectifs... et se mettent au boulot. Le narcisse est une plante vivace à bulbe « *qui se reconstitue grâce aux nutriments puisés dans le sol*, nous a expliqué Patrick Sireyjol. *On la fauche donc quand les feuilles sont desséchées, et quand les fleurs dépassent juste le niveau de l'herbe.* » Hier, Frédéric et Cyndy ont passé douze heures dans un pré de 18 hectares du côté de Malbouzon, près de Nasbinals, de 7h30 le matin à 8 heures le soir. « *On a terminé sur les genoux*, dit Frédéric, *mais heureux* » : 316 kilos de narcisses en une journée, « *à 1,80 euro le kilo, c'est intéressant* ». Munis de deux chariots qui ont, eux aussi, souffert de la dure journée de la veille et dont ils ont soigneusement réglé la hauteur du peigne, Frédéric et Cyndy arpentent le pré, tranchant les narcisses à hauteur de la fleur qui, elle seule, contient toute la puissance du parfum.



■ Certaines années, le grand plateau de l'Aubrac, aux confins de la Lozère, du Cantal et de l'Aveyron, donne tellement de narcisses qu'on les croirait enneigés en plein cœur du mois de mai. Ce ne fut pas le cas en 2011.

■ Une fois les narcisses cueillis, la Sadev a vingt-quatre heures pour les plonger dans un bain de solvants, afin d'en extraire le parfum.

« *Le chariot, c'est moins épuisant et plus efficace que le peigne*, note Frédéric. *Avec le peigne, tu sais que t'es fatigué quand tu commences à te cueillir le mollet!* » Pour pallier le manque de cueilleurs, la Sadev a mis au point une machine capable de multiplier par trente la vitesse de cueillette. Mais elle est surtout efficace sur les vastes parcelles. Deux heures plus tard, et sans machine, le pré du hameau de Grandval est terminé. L'orage gronde mais ne daigne pas lâcher la moindre goutte d'eau. Le cours du Bès reste dangereusement bas...

L'épicier ambulant

Le rendez-vous est fixé au bistrot de Malbouzon et, quelques minutes après, Robert Gabrillargues est à l'heure. L'homme gare son imposant van bleu sur le parking où l'attendent Cyndy et Frédéric. Il sort la balance. Robert, 61 ans, le cheveu blanc et la chemise à carreau, est épicier ambulant. Toute l'année, depuis plus de trente ans — « *33, soyons précis!* » — il court les villages environnants à bord de son camion. Et, chaque année, interrompt sa tournée au mois de mai pour collecter la récolte des cueilleurs. L'Aubrac, c'est son jardin. Ici, il connaît tout le monde, « *et tout le monde me connaît : c'est pour ça qu'ils me gardent* ». Son boulot :

trouver des champs prolifiques, dénicher leur propriétaire, négocier des contrats de cueillette. Puis trouver des cueilleurs et récupérer leurs sacs de fleurs. « *Pendant la floraison, ce sont des journées de fou*, concède-t-il, avec un accent aveyronnais prononcé, *de 5 heures du matin à minuit, voire 1 heure.* » Robert est payé à la commission. Et ne compte pas ses heures. Verdict de la balance à crochet : 18 kilos. Petite matinée.

On retrouve Robert Gabrillargues le soir même, à 21 h30, à Aumont-Aubrac, où il vient déverser sa cargaison dans les fours de la société aumonnaise d'extraction végétale, point de convergence des narcisses cueillis sur les plateaux de l'Aubrac mais aussi en Haute-Loire, Ardèche, Aveyron, Puy-de-Dôme. La société traite, en fonction des saisons, jusqu'à 200 tonnes de narcisses par saison, Robert Gabrillargues lui en fournit près d'un quart. Mais cette année 2011 ne fut pas un grand cru. Trop peu d'eau, trop peu de fleurs : « *Ça donne pas.* » Maudite pierre. ■

1. Avec le même procédé, la Sadev traite des extraits de bourgeons de cassis, de mimosa, de lavande, de lichens... Au total, une quinzaine de plantes.