



## La vie autrefois

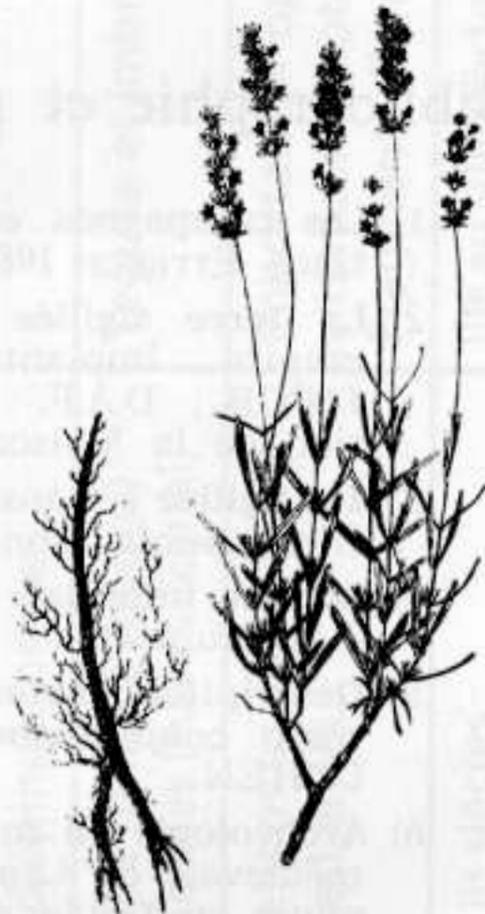
# Lavande et lavandiculture

par Pierrette VARIN

Lavande vraie, femelle  
*Lavandula officinalis*  
Famille des labiées.

**Habitat** : Europe méditerranéenne.  
Terrains et côteaux arides, calcaires, ensoleillés jusqu'à 1.800 mètres.

**Identification** : 0,30 à 0,60 m. Sous arbrisseau, feuilles à la base des rameaux nus, touffus, dressés simples ; feuilles gris-vert, étroites, lancéolées, à bord roulé ; fleurs bleu-violet, en épi de verticilles terminal, bractées brunes, larges, calice à 5 dents, corolle à 5 lobes en 2 lèvres, 4 étamines incluses, 4 corolles ; akène à 1 gaine noire, lisse. Odeur pénétrante, aromatique, saveur chaude amère.



**Constituants** : principe amer, essence, couramine (1).

**Propriétés** : antiseptique, antispasmodique, carminative (2), cholagogue (3), cicatrisante, diurétique, insecticide, stimulante, sudorifique.

---

(1) Couramine : composé employé en parfumerie, extrait de la fève tonka et de quelques autres substances végétales.

(2) Carminative : se dit des remèdes qui ont la propriété d'expulser les vents des intestins.

(3) Cholagogue : se dit des médicaments ou remèdes qui excitent la sécrétion biliaire.

La lavande est une des plantes les plus insolites et les plus envoûtantes de notre flore ; on se demande comment elle résiste au soleil incendiaire et à l'aridité de la caillasse. Utilisée pour parfumer le linge d'où son nom, dérivé du verbe latin « lavare ».

Elle apparaît dans le bassin méditerranéen vers le II<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Parure de jardins des palais d'Asie Mineure à Sardes et à Pergame sous le règne du roi Attale III. Au 1<sup>er</sup> siècle avant J.-C., les informateurs du géographe grec Strabon cueillent la lavande à toupet « *Lavandula stoechas* » dans les îles d'Hyères. Plus tard, en Gaule, on parle également du « nard celtique », autre sorte de lavande. Il existe une vingtaine de variétés répertoriées.

Les parfums sont connus depuis la nuit des temps, les traces les plus anciennes de lavande remontent au troisième millénaire en Egypte.

En France, la parfumerie au stade artisanal existe depuis le XVII<sup>e</sup> siècle à Grasse. Antoine Chéris sera le précurseur de cette future industrie ; il créera sa propre fabrique.

Depuis le début du siècle, l'industrie du parfum est surtout connue du grand public par ses grandes marques : Chanel, Roger Gallet, Guerlain, Yardley, etc...

Toutefois, derrière cette industrie de luxe, se cache une activité moins connue, l'herboristerie, secteur bien particulier de l'agriculture.

A la fin du siècle dernier on voyait fleurir les premières lavanderaies en Provence ; jusqu'alors cette plante xérophile y était cueillie sur les collines sèches et rocailleuses. La récolte des « baïasses » (1) s'effectuait à la faucille et la distillation dans des alambics ambulants. L'essence était expédiée dans des « estagnons » (2) à Grasse, centre national de la parfumerie.

Dans le Tarn-et-Garonne, cette culture apparaît vers les années 30, dans la région de Montaigu-de-Quercy. En 1934, sur le causse de Lavaurette, un instituteur retraité, Clavel, introduit la lavandiculture et construit le premier alambic du secteur. Il travaillera longtemps pour la Société A.R.C.O. de Grasse.

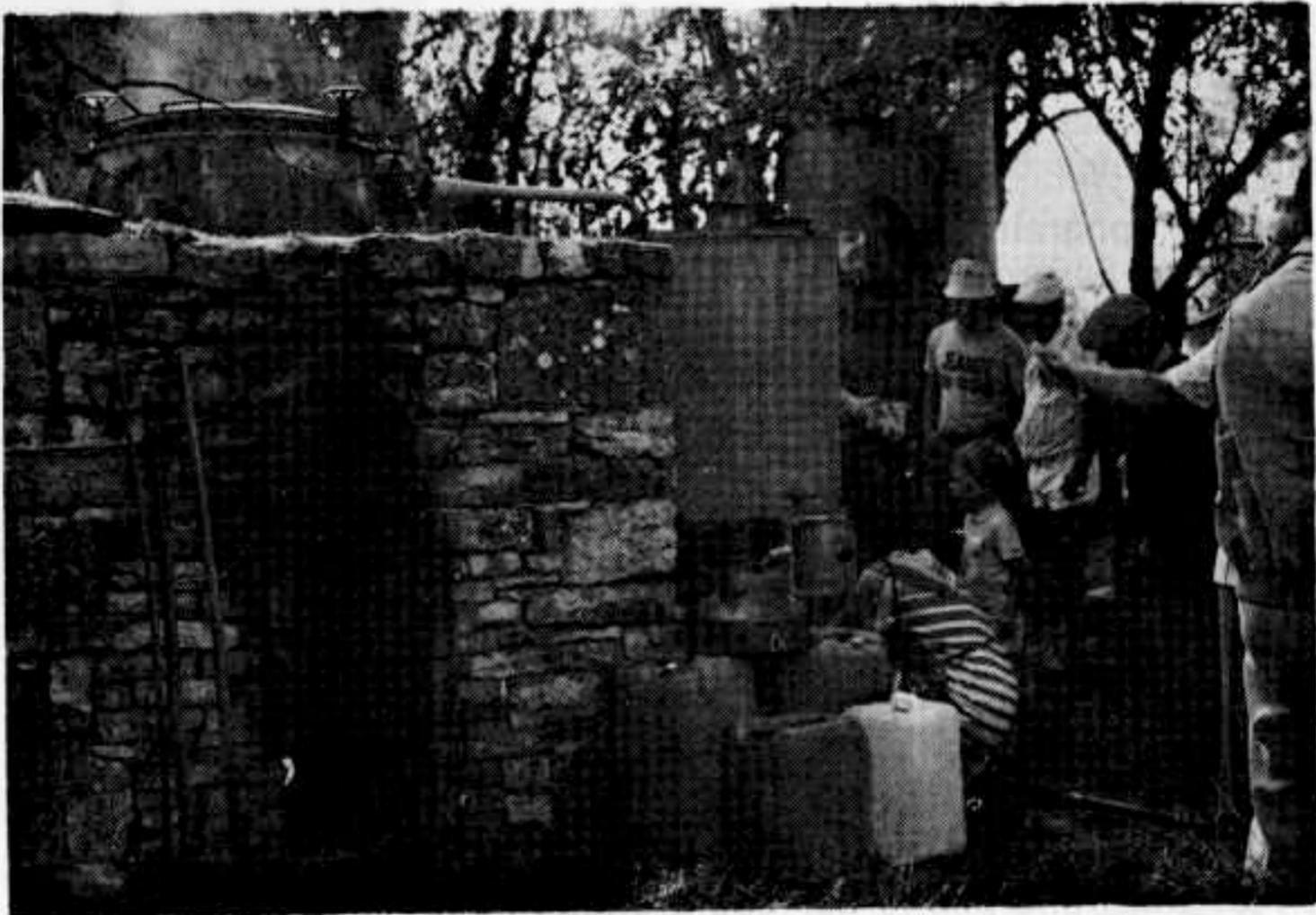
L'alambic sera vendu au Syndicat des Lavandiculteurs du secteur, constitué en 1961.

A Lavaurette, durant quelques jours, l'eau du puits avait un parfum de lavande !

---

(1) Baïsses ou bayasses : fleurs de la lavande que l'on distille afin d'obtenir l'huile r'aspic.

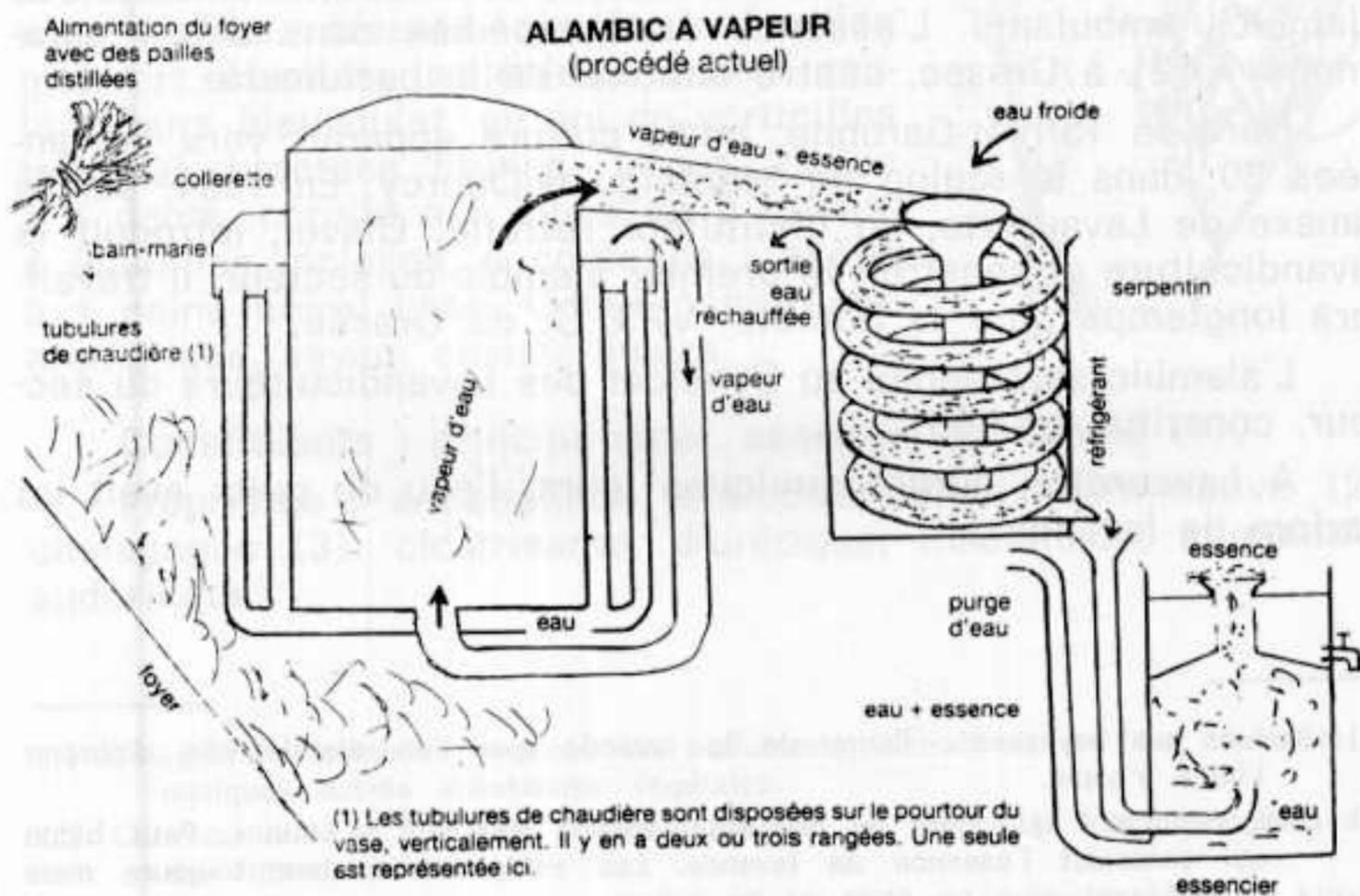
(2) Estagnon : mot qui vient du provençal estanh signifiant « étain ». Petit bidon qui contenait l'essence de lavande. Les estagnons existent toujours mais ils ne sont plus en étain ni en cuivre.



## ALAMBICS A VAPEUR

« Aujourd'hui, on utilise surtout la distillation à la vapeur toutes les fois que cela est possible économiquement. La vapeur agit moins brutalement, il y a simplement entraînement de l'essence, alors que dans la distillation à feu nu, il y a souvent décomposition à cause de la température élevée et irrégulière ».

Les lavandes, J. FAURE et B. VERCIER, 1954.



L'expérience fait tache d'huile. Une coopérative agricole des planteurs de lavande est créée : elle produira, à partir de 1945, 300 kg d'essence de lavande.

L'on verra sur le causse entre Septfonds, Bourdoncle et Saint-Antonin de magnifiques lavanderaies à Vézy, Valade, Pougnyhol, Audubert, Cap Nauts et à Gouvern.

De 1936 à 1956 : 20 producteurs - Superficie cultivée : 70 ha.  
1976 : 8 producteurs - Superficie cultivée : 15 ha.

Il faut citer parmi eux, les pionniers Clavel, Roussennac, Barthe et Messieurs Delrieu, Gaillard, Méric, Nonorgues, Pratbernou, Ramond et Seura.

— Production du Groupement des Producteurs du Quercy : 4 tonnes environ.

— Production du secteur : 300 kg.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de la distillation, il fallait un site où l'on pouvait s'approvisionner en eau pour refroidir le serpentin de l'alambic ; M. Ramond envisageait d'installer un appareil d'une capacité de 1.000 litres sur un terrain en bordure de la Bonnette, près de Ponnet. Le projet sera abandonné. Il vendra l'appareil à M. Germain Delrieu en 1960.

Que ce soit au Groupement des Producteurs de lavande ou chez le lavandiculteur, la distillation s'effectuait d'une manière artisanale.

En 1964, le coût d'investissement d'un alambic moderne se chiffrait 100.000 N.F. La plupart d'entre eux étaient fabriqués à Nyons dans la Drôme.

En outre, le Ministère de l'Agriculture octroyait en 1956 une aide financière aux producteurs afin de développer cette culture.

La production et les cours atteignaient alors des chiffres records qui ne seront jamais plus égalés.

1956 : 150 Frs le kg.

1961 : le cours varie entre 40 Frs et 152 Frs.

1963 : 28 Frs le kg.

1977 : 185 Frs le kg.

1980 : 150 Frs le kg.

Après une stabilisation passagère, la production subit à nouveau des fluctuations malgré les interventions du Syndicat des Lavandiculteurs.

Pour pallier cette crise, le lavandin fait son apparition dans les champs quercynois. Cet hybride de lavande découvert entre « les deux guerres » offre la particularité d'avoir un rendement de production trois fois supérieur à celui de la lavande traditionnelle.

L'essence de lavandin, de qualité et de prix de revient inférieurs, n'est pas destinée à la parfumerie de luxe mais à parfumer un support quelconque, (pâte à savon, détergent, cosmétique). Néanmoins sa production se situe dans des proportions relativement faibles et les lavandiculteurs du secteur sont surtout attachés à la qualité qui dépend de la teneur en esters (1).

En 1973, 1974, à la suite du choc pétrolier, les produits de synthèse arrivent des pays de l'Est, de Russie, de Hongrie et de Bulgarie (1<sup>er</sup> producteur mondial de fleurs). Ils concurrencent la production locale. De plus, la récolte de 1974 est excédentaire ; la mévente s'installe et la culture va être abandonnée progressivement. Le coup de grâce sera donné par la Commission de Bruxelles qui considère la lavande comme un produit industriel en non comme un produit agricole.

Les champs de céréales ou les friches succéderont aux lavanderaies. C'est ainsi que les lavandiculteurs et les distillateurs ont disparu. Seul, M. Gaillard persévère dans la culture du lavandin sur 1 ha environ ; la distillation s'effectue à Montaignu-de-Quercy.

« Par voie de conséquence, le Syndicat de la Lavande s'est mis en sommeil le 26 avril 1984, dans l'attente de jours meilleurs. Cette plante qui nous manque à beaucoup de points de vue devrait revivre en Quercy au cours d'un examen approfondi de la part de la C.E.E., de la Région et du Département car elle a un intérêt économique et social évident. Il serait tout de même plus attrayant de revoir nos lavanderaies plutôt que des cultures de remplacement qui aillent grossir des cultures excédentaires et plutôt que de recourir à la friche ou à la jachère ».

\* Propos recueillis de Monsieur Maurice Onfroy, Président du Syndicat des lavandiculteurs du Quercy du 3 juin 1961 au 26 avril 1984.

Face à ce déclin évident de la culture lavandière, il reste à se demander ce que sera « Le Devenir de la lavande ? » Ce sujet fera l'objet d'un second article.



Bibliographie : Guide des Plantes Médicinales « Sélection du Reader's Digest ». Lavandes et lavandins - de Christine Meusier - Edi-Sud.

Je tiens à remercier Monsieur Fernand Pratbernou, Président de la section de Saist-Antonin, ainsi que Monsieur Germain Delrieu qui m'ont fourni une partie de la documentation nécessaire.

---

(1) Ester : corps résultant de l'action d'un acide carboxylé sur un alcool avec élimination d'eau.