
Hier, dans les montagnes...

Si la lavande a toujours poussé naturellement en Haute-Provence, jadis appelée Basses-Alpes, et en particulier dans la région de Thorame/Barrême, c'est notamment parce que le sol argileux calcaire, l'exposition, le climat et l'altitude entre 900 et 1500m étaient particulièrement favorables à la lavande fine ou *Lavandula Angustifolia* ou Vera. Les dames de Provence utilisaient depuis la nuit des temps la lavande, en raison de ses vertus antiseptiques et désinfectantes, pour le linge.

Juste avant la Deuxième Guerre Mondiale de 1939 un seul champ de lavande était cultivé. C'était le champ de Chaillan. Alors que les cours de la lavande montaient peu à peu après la guerre, quatre autres champs l'ont été dont l'estayère et la graou.

L'exode rural avait déjà frappé le village et de nombreuses personnes étaient parties tenter leur chance à la ville. Le village, qui devait compter plus de 150 personnes au début du 20^{ème} siècle, n'en recensait plus dans les années 50/60, qu'une cinquantaine au village. L'école a fermé en 1961 quand elle n'a plus eu qu'un seul élève. Argens, comme nombre de villages disséminés dans la montagne « sèche » de Haute-Provence vit alors encore presque en autarcie : tout le monde travaille, petits et grands.

La cueillette de la lavande se fait «à temps perdu» par les grand-mères et les enfants, souvent pour un usage domestique et personnel. Les terres qui avaient été déboisées et cultivées pendant des siècles sont peu à peu laissées à l'abandon. L'érosion les détériore rapidement et laisse souvent la roche à nu. Seules les plantes peu exigeantes comme la lavande vont y prospérer et rapidement recouvrir les collines abandonnées.

A la conquête de l'Or Bleu...

Cette période d'après guerre marque aussi le début de la consommation de parfums et cosmétiques grâce au développement d'une mode plus accessible aux classes moyennes et à l'augmentation des populations citadines.

La corporation des gantiers, devenue celle des gantiers parfumeurs au 18^{ème} siècle, va alors faire de Grasse sa capitale, faisant appel non seulement à des produits exotiques mais aussi à la production locale de l'arrière-pays puisque l'intérêt des industriels grassois se porte alors sur les lavanderaies sauvages : plusieurs maisons grassoises partent alors en campagne en installant tout l'été leurs propres alambics dans les zones de cueillette.

La fin des cultures, essentiellement vivrières, sonne : la lavande, « l'or bleu », apporte un revenu « en argent » sur des terres généralement inexploitable, la vente est facilitée par les courtiers ou représentants des maisons Grassoises qui viennent au devant des cueilleurs. L'huile essentielle est stockable pour faire face aux coups durs ou occasions exceptionnelles laissant place aux prémices de la spéculation qui aura lieu quelques années plus tard.

Les routes n'existaient pas. Les communications entre les vallées étaient difficiles passant par des cols ou des chemins de montagne peu praticables, surtout l'hiver. D'Argens, on descendait la lavande sur un chemin qui ne laissait que le passage de la charrette que chacun suivait.

La lavande s'est vendue une première année à 8 000 F le kg, une deuxième année à 10 000 F le kg, une troisième année à 12 000 F pour atteindre enfin 15 000 F le kg. Sur une moyenne de 25 kg d'HE de lavande fine/ha, cela représentait 375 000 F/ha alors que les charges, essentiellement celle des coupeurs, étaient relativement faibles, de l'ordre de moins de 5 000 F/kg soit 125 000 F/ha, laissant une marge avoisinant les 250 000 F/ha. Par comparaison, une 4 CV neuve valait 490 000 F, une Traction Avant 700 000 F.

Les courtiers de l'époque : Monsieur Blanc et Monsieur Coulet de Moriez, Paul Louis et Monsieur Honnorat de Hyèges, achetaient et revendaient pour le compte des «Maisons grassoises». Chaque producteur Argensois avait presque son propre courtier tant le sujet était sensible.

La lavande, jadis prisée pour ses vertus thérapeutiques dans les campagnes, ne fut alors plus utilisée dans les villages : l'huile essentielle, transformée en or bleu était devenue trop précieuse !

Il faut dire que la qualité n'était pas en reste et qu'elle était justement rétribuée puisque la qualité de l'essence du Haut Verdon était non seulement méritée mais également reconnue. Tous les villages alentour en profitaient : Barrême, Moriez, Hyèges, Thorame, Lambuisse, Argens, St-André et La Mure connurent tous une reconnaissance qui dépassait Grasse. L'AOC de lavande fine de Haute Provence ne vit le jour qu'en 1981 mais les négociants grassois de l'époque ne s'étaient guère trompés... Emile Blanc et son frère Joseph avaient même négocié que le prix soit fixé non pas au cours du jour (ou de l'heure) où se faisait la négociation mais au cours le plus haut de la campagne !

Tous les propriétaires de terrains d'Argens ont alors planté, à la main, de la lavande. Toutes les parcelles furent alors libérées et remises en état pour y planter la fleur bleue. Les principaux producteurs étaient Marcel Blanc (de 6ha), Raymond Audemard (de 5 à 6ha), Auguste Gérard (5ha) Rosin Simon(5ha), Emile Blanc (3 à 4ha) Robert Blanc (4ha), Léon Blanc, André Blanc (3ha), Joseph Blanc, Jules Fournier et sa femme, Auguste Monge (2ha). Il y avait aussi Henri Sauvan, Frédéric Cocordano, Gabriel Domenge, Joseph Garon...

A Argens, on a ainsi compté jusqu'à 200 champs de lavande, cultivés pour moitié, représentant environ 40ha. En comprenant les terres communales sur le Fonduas, le Prariou, sur le Ricou à Coulanges, le Salvat, le Clos d'Angilly, le trou des Marmottes. Pour ne pas replanter, on « recépait » les lavandes, c'est-à-dire qu'on les coupait au ras du sol. Rosin Simon a gardé les mêmes lavandes 40 ans ; Emile Blanc, aux Cartons, plus de 30 ans.

Les plus belles lavandes étaient récoltées dans le terrain communal des Cartons. Une tige de 69cm a été mesurée, plus longue que celle du lavandin. On remplissait un drap sans quitter sa place.

Avant 1968, Jean Bérau de Vaucluse a acheté un tracteur pour entretenir ses lavandes. Rosin Simon n'utilisait que son cheval ainsi que les frères Blanc Robert et Léon qui se partageaient leur jument.

Les lavandes étaient plantées «au carré» tous les mètres, avec 1 m de largeur. Emile Blanc entretenait ses lavandes et celles de son beau-frère, Raymond Audemard, et de Rosin Simon à la pioche. Rosin Simon passait après avec son cheval dans l'autre sens pour croiser le travail d'Emile Blanc. Aucun herbicide n'était utilisé pas plus que des engrais. Les plants étaient récoltés dans la montagne. Tout était bleu. Les brebis ne pouvaient pâturer que sur les terres communales.

Les hivers étaient rudes. Il tombait beaucoup de neige et cela préservait sans doute mieux qu'aujourd'hui les lavandes du gel et des températures extrêmes : Le 22 avril 1963, Emile Blanc avait pu descendre à ski du relais de télévision au sommet de l'haillon, jusqu'à l'entrée du village d'Argens !

Les lavandes étaient coupées à la main et c'est tout le village qui était réquisitionné : André-Luc Blanc a commencé à couper ses premières lavandes à la faucille à 6 ans. Dans les années de grosses productions, il y a eu jusqu'à 200 coupeurs, principalement des Espagnols et un peu d'Italiens pour pallier le manque de main-d'œuvre locale. Les coupeurs gagnaient bien leur vie. Ils étaient payés selon la production journalière qui était pesée chaque jour. Un bon coupeur ramassait entre 600 et 700 kg par jour et gagnait 4 500 à 5 000 F par jour (moins de 10€). Les journaliers travaillaient très tôt le matin, s'arrêtaient quelques heures pour le déjeuner apporté dans les champs et reprenaient le travail vers 16 h – 17 h jusqu'à la tombée de la nuit. Quand les Espagnols arrivaient à Argens vers la mi-Août, ils passaient environ une semaine chez Marcel Blanc puis allaient chez Gérard pour finir chez Audemard avant de se diriger vers Lambuisse, Couchon. André-Luc Blanc, âgé d'une dizaine d'années à l'époque, se rappelle l'arrivée de ces 6 ou 8 tâcherons qui dormaient chez les propriétaires.

Il y avait plusieurs façons de couper les lavandes. Raymond Audemard était l'un des meilleurs coupeurs avec une belle économie de gestes. Emile Blanc coupait à main reverse. Rosin Simon coupait à l'envers.

Par ailleurs, la lavande était ramassée par tout le village sur les terres communales, qui étaient toutes bleues. Emile Blanc partait avec un drap, un petit drap, le « *gain* », un couteau-scie et sa brouette dans la montagne et sur les terres communales. Il montait jusqu'au sommet de Cordeuil. Il coupait une branche puis faisait un fagot qu'il plaçait sur la brouette. C'est avec l'argent gagné avec la lavande qu'Emile Blanc s'est acheté son premier poste de radio (14 500 F), arrivé en gare de La Fleur (Thorame Gare) et qu'il était allé chercher à pied (3 h aller et retour) avec l'aide de l'instituteur, M. Reboul car l'appareil était volumineux et lourd et qu'il fallait le porter avec l'aide d'un bâton, sur les

épaules. Une fois, il a apporté à Saint-André 104kg de fleurs. Gabriel Domenge plaçait 100kg sur son âne. Une récolte, Emile Blanc a gagné avec la lavande de quoi se payer un beau fusil de chasse qui valait 50 000 F.

En plus de la lavande, Raymond Audemard cultivait des pommes de terre et du fourrage ; Rosin Simon produisait du fourrage et élevait un cheval et une vache ; Robert Blanc élevait deux mules, un peu de chèvres et des moutons.

Les alambics itinérants se sont assez vite sédentarisés. La distillerie de St-André-les-Alpes était installée à l'entrée de la ville. Elle fonctionnait en 1947 puis la chaudière a explosé, vraisemblablement à la suite d'une erreur humaine, faisant un mort. Vers 1953, c'est une distillerie à La Mure, sans même un hangar pour abriter l'alambic, qui prenait la lavande d'Argens. Le hangar a été construit plus tard. En 1955, la distillerie de Thorame voyait le jour. Emile Blanc, entraîné par son frère Joseph qui exploitait des lavandes sur la ferme de St-Antoine, était le seul producteur argençois à distiller à Thorame, les autres faisaient la queue à La Mure...

En pleine saison, plusieurs alambics fonctionnaient : d'abord un à Thorame Haute, puis un à Hyèges, un à Moriez, un à Allons et un à Branchaille. Les alambics fonctionnaient jusqu'au 20 septembre. A Moriez, il ne fallait pas s'absenter pour déjeuner : il valait mieux surveiller la production d'essence car quelques flacons pouvaient disparaître ! Avant l'alambic de La Mure, il y a eu un petit alambic à Argens qui absorbait 150kg de fleurs. Il était chauffé au bois et se situait près de la source de la Fontgrosse. Cet alambic avait été acheté par Léon et Robert Blanc, en association avec Rosin Simon. Il avait une fermeture étanche originale avec... de l'eau. Une deuxième cuve s'emboîtait sur la première sur 20cm. La rigole de 2cm de large était remplie d'eau et le couvercle était simplement fixé par deux crochets. Le chapeau flottait. L'étanchéité était parfaitement et simplement assurée. Un câble de fortune avait été tiré depuis le village pour permettre à ces producteurs de distiller la nuit. L'augmentation de la production argennoise a néanmoins rendu cette installation vite obsolète.

On distillait également à Mézel, Barrême (une distillerie Mane comportant plusieurs alambics) et à Lambruisse qui comptait au moins 5 distilleries. A Moriez, Monsieur Blanc « tant brave et tant maleroux », disposait également de 2 alambics tandis qu'un autre était installé dans le village.

A Thorame comme ailleurs, les alambics fonctionnaient sans discontinuer. Deux distillateurs se relayaient, MM. Paleni et Margaillan. Il fallait s'inscrire pour prendre son tour une semaine à l'avance. Il y avait une grande rivalité entre les distilleries même si elles marchaient nuit et jour (lorsque les cours étaient au plus haut). La bouillie coûtait 5 ou 6 F. Les résidus de distillation, les « pailles » produites étaient alors très importantes (environ 1000 bouillies par an) et constituaient une masse telle qu'elles étaient brûlées non plus dans le four mais à côté grâce à la passerelle roulante que l'on trouve toujours à côté de l'alambic. Un des distillateurs, M. Paleni, était tombé dans ce feu en vidant un panier de paille et avait été bien brûlé.

Certains gros producteurs disposaient de leur propre alambic : Roger Galliano dans le quartier St Joseph à Thorame, Charles Rolland de Lambruisse, etc...

A la distillerie, Emile Blanc a dû attendre 15 jours une année : la lavande avait pourri mais le rendement a été formidable. A La Mure, Emile Blanc s'est fait aider par le jeune Pisani. Il avait fait le pari d'une bouteille de champagne que la bouillie ne dépasserait pas 6 litres car la moyenne des bouillies était de 5 l. Emile Blanc a perdu 7 bouteilles car les bouillies ont produit plus de 6 l à chaque fois. Une d'elles a même atteint 7 l ! La lavande à distiller était stockée à proximité de l'alambic.

Il s'agissait de coopératives au départ. On achetait des parts (à 600 F la part). Les communes aidaient les coopératives en fournissant généralement le terrain. Un alambic coûtait environ 2 500 000 F à l'époque.

Après que le prix du kg de lavande ait atteint un sommet (à 15 000 F le kg) il s'est produit une chute terrible des cours : à cause de la surproduction, tant locale que celle des Pays de l'Est, elle ne s'est plus vendue qu'à 4 000 F le kg. Le montant des frais atteignait 5 000 F le kg. Tout le monde a espéré que les cours allaient remonter mais cela n'a pas été le cas. Lorsque la production n'a plus été rentable, les producteurs ont commencé à arracher les lavandes pour faire du fourrage.

La première machine à couper les lavandes a été achetée par M. Blanc de Moriez car il avait un champ de 3 ou 4 ha, sans doute suivie par celle du père de Thierry Chaillan, de Lambruisse dans la fin des années 60. Aux plantations traditionnelles « au carré », ont alors succédé les plantations en ligne, avec une plus forte densité de plants formant une « haie » ininterrompue. Les machines avaient déjà commencé à remplacer les gros producteurs sur le plateau de Valensole dès le milieu des années 50 mais c'est surtout la chute des cours qui a mis fin à l'exode des coupeurs saisonniers vers les montagnes bleues du Verdon et de la Drôme.

Parallèlement à la flambée de la Lavande, le village d'Argens connut l'époque faste des champignons qui se ramassaient juste après. En 1958, les champignons, uniquement des sanguins, poussèrent en très grandes quantités. La récolte durait un mois et demi. M. Anfossi les achetait. Il les descendait à la gare de Thorame Haute pour leur expédition vers Nice. Emile Blanc et deux associés en ont expédié cette année-là 20 tonnes. Un autre acheteur, de Lurs, venait acheter les sanguins. Emile Blanc a pu vendre une fois 36 cageots de 24 litres représentant la récolte d'une seule journée et c'est 85 cageots qui ont pu partir par le train des Pignes. Jojo Gibert passait avec un GMC pour prendre la récolte et l'amener à Blacas. Emile Blanc a pu lui donner sa production d'une seule matinée, 120 kg ! On peut raconter aussi la récolte de Raymond Audemard, à l'Haillon : sur 2 m², protégés par des genévriers, il avait trouvé des champignons poussés si serrés, qu'il avait pu remplir une caisse de 1 m x 1,50 m sur 80 cm de haut. Le problème restait de faire redescendre au village ce champignon. Il fallait une heure de marche pour se rendre à l'Haillon. Un autre acheteur, surnommé le «papa des champignons» venait prendre les récoltes pour les amener directement à la conserverie.

Grâce aux lavandes et aux champignons, Emile Blanc a acheté un tracteur Renault en 1968 au prix de 1 600 000 F avec un moteur diesel MWM, préféré à un moteur Peugeot avec un supplément de 100 000 F (soit 100 h de travail). Ce tracteur n'est jamais tombé en panne et fonctionne toujours. Emile Blanc entretenait les lavandes pour tout le monde.

La période de l'Or bleu fût pour Argens comme pour nombre de villages de montagne isolés le début de l'ère moderne : l'électricité en 1947 puis le téléphone en 1955 firent leur apparition dans quelques maisons privilégiées puis ce fut le raccordement à l'eau potable de la plupart des maisons en 1954. Au début des années 50, le chemin-route est recouvert sur toute sa surface et toute sa longueur d'une bonne couche de gravier et ce n'est qu'en 1956 que la route est recouverte pour la première fois de goudron, permettant le désenclavement relatif du village

La fin d'une époque...

Dans les années 70, seuls Raymond Audemard, Joseph et Emile Blanc avaient gardé leurs lavandes. Les autres lavanderaies furent peu à peu abandonnées.

De 1968 à 1978, les Espagnols et les Italiens ne faisaient plus le déplacement et la coupe, toujours manuelle, se faisait par les gens du coin. Parmi les champions de la vallée : Yves Giraud de Thorame Haute, René Graillon de la Mure, Amick Pellegrin de Moriez pellaient plus de 600 kg par jour...

La fin des années 80 marqua le début d'une retraite bien méritée pour bon nombre d'agriculteurs et de producteurs de lavande. En 2003, seul Emile Blanc cultivait encore 3ha de lavande fine, pour la beauté des paysages...

C'est « Fortune » (Margailan ?) et François Vaccarezza dit « Choi » qui distillaient dans les années 75 et qui ont peu à peu transmis leur savoir faire à André-Luc Blanc, le fils d'Emile d'Argens. Cela fait presque 30 ans qu'André tournait autour de l'Alambic de Thorame avant de le refaire fonctionner en 1999, une histoire d'amour entre la machine et l'homme...

Sur les flancs des montagnes de Cordeuil et de Maurel, le randonneur trouvera encore les raies au carré des anciens champs de lavande... Les pins ont aujourd'hui pris le dessus mais ils n'ont pas encore tué les lavandes d'Argens.