

Flore d'Aubrac : Une récolte

Entre avril et mai, lorsque le soleil commence à chauffer les pâturages, l'Aubrac devient une mosaïque de couleurs. Sur ces plateaux d'altitude, les dernières neiges font place à un véritable tableau impressionniste. C'est alors que commence la récolte des jonquilles et des narcisses. Une cueillette traditionnelle qui s'effectue toujours au peigne.



Classée zone « Natura 2000 » dans sa partie lozérienne, l'Aubrac demeure un modèle de biodiversité. Sa flore émerveille les touristes et fait le bonheur des botanistes. Dès avril, certains prés se couvrent d'Erythronée « dent de chien », une plante rare en France mais abondante ici. En mai les orchis sureau apparaissent dans les landes à genêts. Puis arrivent les Gentianes jaunes, l'Arnica des montagnes, sans oublier, au mois d'août, le Calament à grandes fleurs, le fameux « thé d'Aubrac ».

Très abondantes aussi, dès les premiers

beaux jours d'avril et mai, jonquilles et narcisses transforment bientôt les pâturages en parterres. Au grand bonheur des promeneurs, mais aussi de la centaine d'exploitants qui récoltent ces fleurs, fort prisées en parfumerie pour leur pouvoir odorant.

Le bonheur des parfumeurs

Une activité économique est née autour de ces fleurs. Son originalité est de recourir à un procédé ancestral de cueillette : le peigne. « C'est un instrument que l'on passe sur le sol et qui coupe les fleurs

au ras de la tête, en laissant la tige. Car ce qui nous intéresse c'est simplement la fleur » explique Christophe Sireyjol responsable depuis 1996 de l'entreprise SADEV-Monique Rémy. Cette société, créée à Aumont Aubrac en 1983, assure la transformation des récoltes en produit de base pour la parfumerie fine. « Si la récolte reste ancestrale, précise Christophe Sireyjol, les peignes manuels ne sont pratiquement plus utilisés. Maintenant le cueilleur pousse un instrument muni de deux roues de vélo ». Cette évolution réduit la pénibilité et accélère la récolte. « La floraison

au peigne fin !



© J.-F. Sallès

“ Une cueillette traditionnelle qui s’effectue toujours au peigne ”

est très courte et pour pouvoir collecter le maximum de fleurs nous avons travaillé sur la mécanisation du matériel. Des prototypes élaborés par nos soins sont dotés d’un moteur thermique, ce qui augmente la productivité ».

La zone de cueillette s’étend de Malbouzon à Nasbinals. « La récolte va de mi-avril à mi-mai pour les jonquilles et s’étale sur mai pour les narcisses, voire mi-juin pour celles qui fleurissent en altitude ». Il convient de faire vite car, bientôt, les vaches vont gagner leurs estives. Et redevenir les « reines de l’Aubrac » ! ■

Extraire le meilleur des végétaux

Intégrée au groupe IFF (International Flavors and Fragrances), dont le siège social est à New York, l’entreprise Aumonaise possède un réel savoir-faire pour la production de matière première à partir de la flore de l’Aubrac. Elle utilise principalement les lichens, le duo jonquilles-narcisses et depuis quelque temps, le genêt.

« Sur l’Aubrac, notre récolte de jonquilles et de narcisses s’élève, selon les années de quelques tonnes à plusieurs centaines, précise Christophe Sireyjol qui ajoute : il faut environ 500 kg de fleurs pour obtenir 1 kg de concrètes. » Il s’agit d’une sorte de cire qui une fois transformée à Grasse donnera un précieux composé appelé « absolu », lequel fera les délices des parfumeurs. De nouveau la réduction est importante : « pour 1 kg d’absolu, nous avons besoin de 1 500 kg de fleurs » !



© J.-F. Sallès