

<http://www.essaillon-sederon.net/Sederon-et-son-canton-un-haut-lieu-de-la-production-de-lavande-fine-au-cours-du>

Séderon et son canton, un haut lieu de la production de lavande fine au cours du XXe siècle

- Lou Trepoun - Lou Trepoun 60 à 69 - Lou Trepoun 60, juin 2016 -
Date de mise en ligne : jeudi 30 juin 2016
Date de parution : juin 2016

Copyright © L'Essaillon - Tous droits réservés

Séderon et son canton, un haut lieu de la production de lavande fine au cours du XXe siècle

Le territoire de la commune de Séderon et de son canton fut un « haut lieu » de la production de lavande fine au cours du XXe siècle.

Ainsi en atteste les chiffres publiés par l'Office Régional Agricole du Midi dans un ouvrage intitulé « L'Agriculture du Département de la Drôme » (AM Desmoulin – 1925) sous la plume du Professeur d'Agriculture Th. Dumont, de Nyons :

Importance de la production de la lavande dans la Drôme.

Le département de la Drôme est le plus gros producteur de la lavande en France. On évalue à 16000 hectares la surface des lavanderaies naturelles non cultivées et à 250 hectares celle des lavanderaies artificielles. La production, en bonne année moyenne, est de 30.000 kilos d'essence. Elle a été de 45.000 kilos en 1922 qui fut une année exceptionnelle. Sa répartition est approximativement la suivante :

Arrondissement de Nyons (cantons de Séderon, Rémuzat)	<i>kilos (1)</i>
<i>Buis-les-Baronnies et Nyons, par ordre d'importance décroissante</i>	<i>15 000</i>
<i>Arrondissement de Die (cantons de Luc-en-Diois, La Motte – Chalancon, Bourdeaux, Saillans, Châtillon-en-Diois)</i>	<i>12 500</i>
<i>Arrondissement de Montélimar (cantons de Dieulefit et Grignan)</i>	<i>2 500</i>
Total	30 000

A cette production moyenne d'essence il y a lieu d'ajouter 20.000 kilos de fleurs de lavande sèches (corolles ventilées) récoltées annuellement dans le canton de Buis-les-Baronnies (2) plus particulièrement ».

[Précision faite que les données (1) sont exprimées en quintaux de fleurs et qu'il y a lieu de lire « Séderon » au lieu de « Buis-les-Baronnies (2)]

Ce document est corroboré par les données fournies en 1926 lors de la publication de la brochure « Culture de la lavande » (L. Fondard – E. Autran) de l'Office Agricole du Département des Basses Alpes qui place également le canton de Séderon en tête de la production de lavande fine.

<http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L400xH282/6001-01-ff730.png>

© Essaillon

Avec 10 700 quintaux de fleurs coupées le canton de Séderon est non seulement le canton le plus important de la

Séderon et son canton, un haut lieu de la production de lavande fine au cours du XXe siècle

Drôme mais aussi de tous ceux du Sud-Est de la France.

Après la seconde guerre Séderon s'oriente encore plus vers cette production et au début des années 50 on dénombre trois distilleries à façon pour les producteurs.

Au Sud du village, la distillerie du Plan (celle de Gabriel Estellon) de loin la plus petite avec une seule cuve de 1 500 litres. Il y avait déjà après de 1914-1918 en ce lieu un alambic. Cette distillerie, qui dans les deux dernières années ne traitera que la lavande produite sur l'exploitation, cessera de fonctionner en 1985.

Au Nord du village, quartier du Quatre, la distillerie de Kléber et Marcel (son fils) Espieu dont l'installation remonte à 1950 fut à plusieurs reprises modifiée, pour atteindre une taille maximale de 2 cuves ou « vases » avec rehausse de 8 000 litres. C'est elle qui offrait la plus grande capacité.

Enfin au quartier Saint-Pierre, la distillerie installée par André Plaindoux en 1956 portait l'enseigne « Tombarel » du nom de l'entreprise grasse qui commercialisait la plus grande partie des essences produites par cette distillerie. L'installation se composait de deux cuves de 3 000 litres. A la fin des années 1970 elle fut vendue aux frères Gozzi de Mévouillon (société Senteurs Alpes Provence) qui l'exploiteront pendant 4 ou 5 ans.

Le développement important de ces activités de distillation, Séderon le doit à sa situation géographique, carrefour de vallées et de voies de circulation, mais aussi et surtout à la présence de la rivière « Méouge » qui joue un rôle primordial. Elle est en effet en mesure de fournir les volumes d'eau indispensables au refroidissement et à la liquéfaction des milliers de mètres-cubes de vapeur d'eau et d'huile essentielles générées par ces installations.

C'est ainsi que déferleront sur Séderon pendant plusieurs décennies, chaque année, en juillet, août et début septembre, camions et tracteurs en provenance du Plateau d'Albion (qui souffrait cruellement du manque d'eau ne permettant pas à l'activité de distillation de se développer pleinement à cette époque-là), de la vallée du Jabron, de la Méouge, du Charruis voire même de la Haute Ouvèze, transportant de volumineux chargements de fleurs de lavande ou lavandin... au grand dam des habitants de la Grand Rue qui voyaient quelquefois leurs chenaux descendre sur la route !!!

Cette intense activité de distillation engendre obligatoirement un commerce actif de vente des essences de lavande. Les distillateurs sont souvent aussi commerçants ou courtiers agissant pour leur propre compte ou celui de « maisons » de Grasse telle que Chiris, Tombarel, Roure Bertrand Frère, Pilar, Astier et Cie... ou d'entreprises décentralisées par rapport à l'image de Grasse, capitale mondiale de la parfumerie, telle la maison H. Reynaud et fils à Montbrun les Bains ou voire même à l'étranger (entreprise Givaudan en Suisse...).

Les producteurs ont donc le choix de vendre leur essence au distillateur commerçant, et dans ce cas ils s'acquittent alors au moment de la concrétisation de l'acte de vente des frais de distillation, ou de reprendre sitôt la distillation terminée l'essence pour la vendre à tout autre courtier ou négociant de leur choix.

A Séderon Pierre Jourdan, mon père, exerce cette profession depuis 1930. Il est inscrit au registre du commerce des Basses Alpes à Noyers sur Jabron depuis 1920 en qualité de distillateur et commerçant. Il fera la navette entre Noyers et Séderon pendant quelques années, puis se fixera définitivement en Drôme. Très lié avec un partenaire grassois A. Astier et Cie, il exercera jusqu'à son décès en 1966 ; Marthe Jourdan, son épouse, lui succédera jusqu'en 1974 date de l'arrêt définitif de cette activité, soit plus de quarante ans de relations commerciales entre les deux partenaires.

Des archives précieusement conservées, je me permets d'extraire et de vous présenter une page du cahier de

comptabilité qui relate parfaitement les transactions de lavande et lavandin qui existaient entre Séderon et Grasse.

<http://www.essaillon-sederon.net/sites/essaillon-sederon.net/local/cache-vignettes/L365xH336/6001-02-67bbd.png>

© Essaillon

Vous pouvez notamment constater que la « traçabilité » des produits commercialisés était déjà bien précise (prélude aux signes de qualité qui existent aujourd'hui AOC – AOP – IGP...)

On remarque :

- La date d'expédition : 1er octobre 1962
- Le prix payé au producteur, ici 40 francs le kg
- Le mode de transport « camion » (sous-entendu de l'entreprise, en l'occurrence A. Astier Grasse)
- Lorsque l'envoi était réalisé par transporteur privé ou train, les bidons étaient plombés (fermeture authentifiée par un plomb aux initiales de l'expéditeur « PJ »)
- Le lieu de production : Séderon, Lagarde, Ferrassières...
- Les emballages identifiés :
 - AA 237 signifie Antoine Astier n°237
 - PJ 16 signifie Pierre Jourdan n°16

- Suivent les poids brut, tare et net.

Jean-Pierre JOURDAN