



Chronique de juillet 2023

Plantes industrielles à Cairanne (1)

Safran

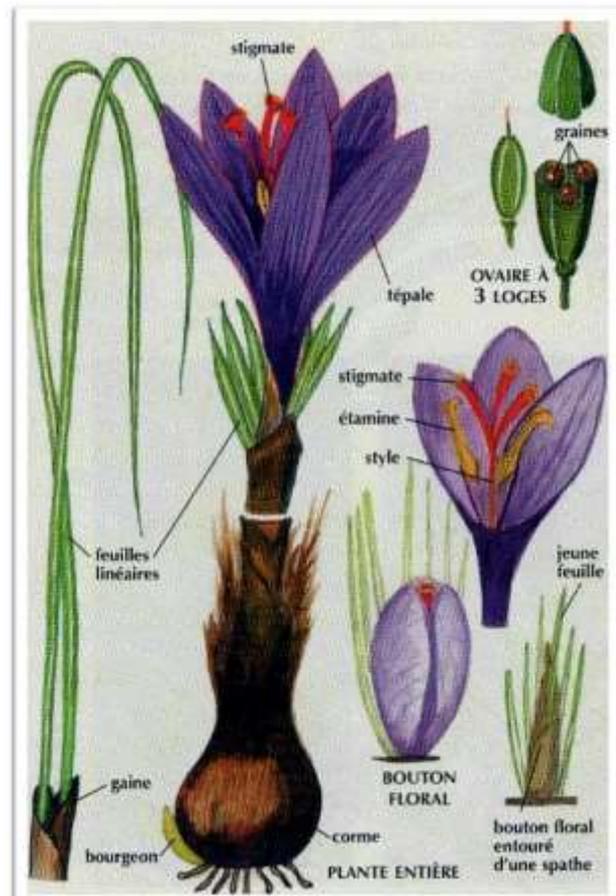
Le safran est cultivé dans le Royaume de France depuis le XIII^e siècle importé du Moyen Orient. Autrefois ses stigmates étaient utilisés pour ses propriétés médicinales et colorantes et accessoirement comme ingrédient culinaire. Les stigmates contiennent une teinture jaune soluble dans l'eau et à très fort pouvoir colorant. La couleur obtenue est un jaune orangé éclatant.

La première mention de la culture du safran trouvée à Cairanne date de 1685, il est écrit dans les statuts de la communauté à l'article 1 : *Damage causés par les animaux pour les vignes, blés, safranières, vergers d'oliviers.*

La plante se multiplie uniquement par bulbes qui devaient avoir une certaine valeur puisque plusieurs achats de bulbes se font devant les notaires de Cairanne tout au long du XVIII^e siècle.

Les grands froids de la fin du siècle vont anéantir la culture, les bulbes gelant à moins 10°.

En 1715, une transaction est signée entre la chambre apostolique et la communauté de Cairanne au sujet du montant de la dime sur le safran¹. On apprend que :



Source : référence 6

Aspect général de *crocus sativus*

¹ ACC, B605.

...la communauté dit que son terroir est presque tout maigre, coupé par l'Egues qui grossit en automne au moment de la récolte du safran et les terres à safran sont presque toutes situées au-delà de la rivière sur laquelle il n'y a pas de pont...

En 1780, les comptes du château de Gallifet² donnent des recettes de safran à Caffin, au château, à Chantale et à la Présidente, tous ces lieux-dits situés de l'autre côté de l'Aygues.

Vers 1796, Marguerit³, maire de Cairanne répond à une demande du préfet en ces termes : *Sur le safran, il n'est perçu aujourd'hui ans la commune que dix à onze livres (5 kg) de safran, auparavant il en était perçu jusqu'à cent cinquante livres (75 Kg). Les rigueurs des hivers, les grandes sècheresses en été ont occasionné de décimer les bulbes et la misère qui siège depuis plusieurs années dans cette commune a forcé la grande partie qui était adonné à cette branche de commerce à ne plus en faire faute d'avoir les moyens d'acheter des bulbes.*

En 1802, le sous-préfet de Carpentras fournit au Préfet des renseignements sur le safran⁴ : *Mazan est le plus grand centre de production avec un rendement de 20 quintaux pour 100 salmées (70 hectares). L'unique débouché que l'on aye ici pour cette denrée c'est le marché de Carpentras où les marchands d'Orange (protestants) ont des commissionnaires qui l'enlèvent en très grande quantité. On sait seulement qu'il est exporté vers le Nord.*

1836 les choses vont mieux : le comte Adrien de Gasparin, célèbre agronome et homme politique d'Orange, propriétaire du Plaisir à Cairanne, écrit⁵ : *cette culture du safran est cependant beaucoup étendue à Cairanne, Camaret et Sainte-Cécile ; le safran réussit très bien à Cairanne (2 lieux d'Orange) sur des terres douces à apparence sableuse, un peu rougeâtres (?). Il donne des chiffres pour la production de Sainte-Cécile : 3 quintaux/jours pour un total de 30 quintaux soit 1500 Kg. Il fait un calcul de rentabilité sur une hypothèse de 1000 m² de crocus cultivés produisent 8 livres (4kg) de stigmates sèches ou 40 Kg à l'hectare. Tous ces chiffres apparaissent irréalistes, le rendement se situe plutôt entre 2 kg et 8 kg/hectare.*

À partir de 1850, les surfaces régressent rapidement, avec pour causes : l'introduction des teintures et des colorants chimiques, les maladies cryptogamiques, la hausse du coût de la main d'œuvre, l'exode rural, la diminution de l'emploi du safran en pharmacie⁶.

En 1873, Denis Alary écrit que *depuis longtemps à Cairanne on avait abandonné la culture du chanvre et du safran*⁷.

Aujourd'hui 90% de la production de safran est assurée par l'Iran et son usage en Occident est essentiellement culinaire. Une molécule de synthèse, la safraline a été mis au point récemment.

² AN 107 AP27.

³ ADV 4Z237.

⁴ ADV 7M88.

⁵ De Gasparin, *Recueil de mémoires d'Agriculture et d'économie rurale*, 1836, sous Gallica

⁶ C.Palomares, *Le safran précieuse épice ou précieux médicament*, thèse, université de Lorraine, 2018

⁷ Denis Alary, Extraits, *Depuis plus de cent ans en Provence : un village, une famille*, rapport dactylographié, Centre d'étude des techniques agricoles, 1972, BMA, 4° 19989.

Pyrèthre

Le pyrèthre est une plante qui ressemble à une marguerite. Elle pousse naturellement en Perse, en Dalmatie où ses propriétés insecticides étaient connues depuis longtemps. Introduit au début du XIX^e siècle en France, transformée sous forme de poudre de pyrethène, elle est utilisée à partir de 1850 pour la destruction des insectes d'appartement. Ses propriétés font que tous les insectes à sang froid sont tués s'ils sont en contact avec la poudre y compris les abeilles et les poissons. Peu soluble dans l'eau, mais soluble dans des hydrocarbures, cette propriété va être exploitée commercialement sous forme d'aérosol sous le nom *de fly-tox*. C'est le célèbre pulvérisateur de nos grand-mères.

Entre les deux guerres, une usine d'extraction de pyrethène est construite dans le Gard à partir de pyrèthre locale dont une partie est produite sur le Plan-de-Dieu incluant une zone de Cairanne après la Bousquette, sur des terres peu fertiles. Les fleurs sont récoltées avec une faucille.

La pyrethène est aussi proposé comme médicament destiné à tuer les hôtes indésirables du transit intestinal.

La presse en parle (Le Ventoux, octobre 1942)⁸

Notre collaborateur et ami André Mévil⁹, chef de notre délégation spéciale, vient d'être élu Président à l'unanimité par l'assemblée générale des producteurs français de pyrèthre...

Dans notre région Cairanne-Violés, il existe de multiples plantations de pyrèthre parmi les plus considérables



Cultures de la Société « Le Fly-Tox », à VIOLÈS (Vaucluse)

Source : association
Cultures de la Société « Le Fly-Tox » à VIOLÈS (Vaucluse)



Source : association
Marguerite Pyrèthre

⁸ ADV 10PER82.

⁹ Voir chronique de juin 2019.

même existant en France. Toutes donnent d'excellents résultats et les prix rémunérateurs attirent de nouveau l'attention sur cette intéressante culture.

Aujourd'hui cette poudre est considérée comme un insecticide bio qu'il faut manipuler avec précaution. Ses propriétés d'insecticide se dégradent avec la lumière et il faut renouveler le traitement. Le pyrèthre naturel est la seule substance active homologuée en agriculture biologique dans la lutte contre la flavescence dorée. Il agit sur les larves par contact, il est donc important de contrôler la qualité de pulvérisation afin que le produit arrive là où sont localisées les cicadelles (insecte qui propage la bactérie tueuse de ceps de vigne).

Aujourd'hui, le principal centre de production de fleurs est en Afrique : Kenya, Rwanda,...

Summary : Two cultivations from Cairanne for industrial uses are presented. Saffron, which has been cultivated for a very long time (16th century) for its coloring and medicinal properties. Pyrethrum small white daisy from which powerful insecticide pyrethene powder is extracted.



Source : association

**Célèbre pulvérisateur de pyrethène
des temps anciens**



Source : association

**Parcelle de Pyrèthres sauvages proche
de Gallifet**

Association « **Cairanne et son vieux village** »

260 Chemin du Pourtour

84290 Cairanne

www.cairannevieuxvillage.eu