

Chanel, Mul et Nérolium réimplantent le bigaradier

LA ROQUETTE

Six cents orangers seront plantés au **Bar-sur-Loup** et à **Vallauris** en 2020. Les délicats semis sont actuellement l'objet de soins sous serre. La relance d'une culture ancestrale

L'an prochain, six cents pieds de bigaradiers seront plantés sur des terrains communaux de Bar-sur-Loup et Vallauris. D'autres plants trouveront un espace de vie sur des terrains privés. Pour l'heure, ces futurs arbres ne font que quelques centimètres. Et prennent lentement de la hauteur à l'abri d'une serre à La Roquette-sur-Siagne.

« Nous avons réalisé 5 000 semis issus des pépins d'oranges amères, s'amuse Cécile Mul, présidente de l'entreprise familiale basée à Pégomas/La Roquette et qui travaille en exclusivité pour Chanel. Tous ne se développeront pas. Mais beaucoup seront greffés au cours de l'été. Et 600 pieds seront plantés au printemps 2020. »

Un projet de relance de la culture de bigaradier à grande échelle porté par Mul, Chanel et Nérolium, la coopérative agricole de Vallauris, autour de laquelle s'organisent les quelques producteurs de fleurs d'oranger. « Nous voulons faire passer la production actuelle de 4 à 5 tonnes à 10 tonnes minimum », précise Cécile Mul, alors que la récolte, en cours, doit s'achever cette semaine, et qu'à Mul Aromatiques, les fleurs, distillées sont transformées en néroli (voir ci-dessous).

L'ingrédient du N°5 de Chanel 100 % du pays

Car le néroli est l'un des ingrédients du N°5 de Chanel, l'un des parfums les plus glamours de la marque au double C et la fragrance préférée de Marilyn Monroe. Or, l'huile essentielle utilisée par Chanel est issue des bigaradiers de l'ouest azuréen. Un néroli 100 % de pays privilégié depuis l'origine par le parfumeur. C'est dire s'il est capital de pérenniser la culture de la précieuse



Cécile Mul devant les petits plants de Bigaradiers en attente de greffe. Ils sont l'objet de soins attentifs dans une serre à la distillerie Sotrafleur : 600 d'entre eux seront plantés en 2020. (Photos Clément Tiberghien)

fleurette blanche.

Cette belle synergie autour d'un seul client Chanel, qui défend la qualité de la matière première naturelle depuis 1921, selon Cécile Mul, se mobilise au chevet d'une culture florale traditionnelle comme peut l'être la rose, le jasmin ou encore la tubéreuse.

Mul Aromatiques est le chef d'orchestre et l'expert de cette opération, qu'il finance aux côtés de Chanel.

La dynamique englobe également d'autres partenaires, précise encore la présidente de Mul Aromatiques, qui énumère outre les deux municipalités de Bar-sur-Loup et Vallauris (qui renouent avec leur histoire), le lycée horticole et agri-

cole d'Antibes, « dont les élèves s'occuperont de petits travaux au long de l'année ou encore de restaurer des restanques en pierres sèches », ainsi que l'Esat La Bastide à Châteauneuf dont les publics d'adultes handicapés s'investiront dans la récolte.

Un arbre magique

Les propriétaires privés se montrent eux aussi désireux de revoir le bigaradier sur leurs parcelles. Peu à peu, les vergers existants seront réhabilités avec l'aide des Barois et Vallauriens qui voient aussi d'un très bon œil ce retour à la tradition.

Le bigaradier est un arbre magique qui plaît aux parfumeurs,

énonce Jean-François Vieille, responsable du site d'extraction et distillation de Mul, Sotrafleur : « Avec la fleur, on fait le néroli et l'eau florale. Avec le bois de taille, le petit grain et l'eau de brout. Avec le zeste de l'orange verte l'huile de bigarade, des coulanes avec la peau pelée utilisée en herboristerie comme les feuilles séchées. Et avec la chair, de la confiture, du vin ou des orangettes... »

Le bigaradier offre ainsi une activité toute l'année, insiste Cécile Mul. « Ce projet qui s'inscrit dans l'économie locale, coche toutes les cases : sociale, économique, sociale et environnementale. »

MARIANNE LE MONZE
mlemonze @nicematin.fr

Réponses

■ Comment reconnaît-on un bigaradier ?

« À la base de ses feuilles, il porte ce que j'appelle une autre feuille qui a la forme d'un petit cœur », dit Cécile Mul.

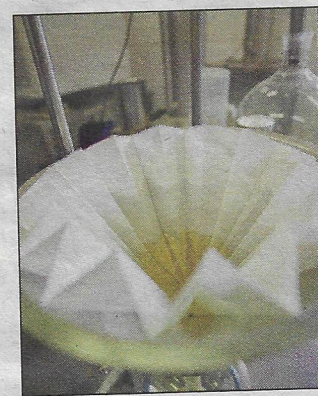


■ Combien de kg de fleurs pour 1 kg de néroli ?

« Il faut 1 000 kg de fleurs d'oranger. Historiquement le bigaradier est une plantation de complément. »

■ Combien de temps entre la plantation et la récolte

« Il faudra attendre 6 ans la première récolte. »



DE LA FLEUR À L'HUILE ESSENTIELLE

Les six sacs en toile de jute, estampillés Nérolium, sont ouverts par les employés du site d'extraction-distillation Sotrafleur de la famille Mul qui travaille en exclusivité pour l'entreprise Chanel depuis 1987. Les sacs, issus de plusieurs petites propriétés autour de la coopérative (de trois arbres à une centaine chacune) sont retournés un à un au-dessus de la

cuve du gros alambic d'acier par Jean François Vieille, Jean-Marie Ghibaud et Jean-Luc Bremond. Les fleurs à la douce teinte de blanc crème tombent en pluie odorante. 200 kilos de fleurs d'oranger cueillies la veille, apportées à la coopérative, aérées et laissées au repos à même le sol, puis apportées le lendemain matin à l'usine pour leur distillation.

Recouvertes d'eau, les fleurs seront ensuite enfermées dans cette



énorme cocotte-minute... Elles y seront bouillies à 100°. Et c'est là, dans la vapeur d'eau parfumée que la précieuse huile essentielle se cache. La vapeur passe dans le col-de-cygne, puis dans les refroidisseurs. Et c'est dans les vases florentins que l'huile, plus légère, reste sur l'eau plus lourde. Le néroli fait ainsi son apparition. Le processus complet prend la journée.