

LES PLANTES AROMATIQUES EN TUNISIE

L'ORANGER

HISTORIQUE

La région de Nabeul et d'Hamamet est l'endroit de la Révence le plus favorisé, de par sa situation géographique, son climat, son hydrographie, pour la culture des plantes aromatiques et des arbres fruitiers, notamment l'oranger.

La célébrité de cet arbre remonte bien au delà des temps préhistoriques; la conquête de ces fruits précieux constitua le onzième des travaux d'Hercule dans le jardin des « hespérides ». D'où le nom d'hespérides ou auriéntacées donné à la famille des agrumes et d'hespéridine, principe glucosé que l'on trouve dans l'écorce de la bigarade.

Les Arabes auraient par la suite introduit l'oranger en Europe; ils dénommèrent le bigaradier « arangea ». Ainsi naquit le nom d'orange qui désigne le fruit le plus répandu de cet arbre.

Vers l'an 980 de l'ère chrétienne, Avicenne, chimiste, médecin et philosophe arabe, Rhages, fameux médecin de Carthage, et Albucasis, médecin arabe, ont été les premiers à décrire les procédés particuliers pour extraire le principe aromatique des fleurs de l'oranger, procédé que les Arabes ont importé avec leurs conquêtes successivement en Italie, en Espagne et dans le Midi de la France.

Suivant les influences du sol et du milieu, la culture de l'arbre importé s'est développée d'une façon rationnelle; pendant que les initiateurs de la première heure conservaient leurs procédés primitifs, les populations méditerranéennes d'Europe, par des méthodes sans cesse perfectionnées de culture, ont donné à cet arbre précieux un essor considérable.

En effet, les côtes orientales d'Espagne se couvraient des fameuses orangeaies productrices de la belle Valence, si renommée.

De même, l'Italie, la Sicile, et plus tard l'Algérie fournissaient de citrons et d'oranges le monde entier.

Par contre, la Côte d'Azur, si pleine de souvenirs de l'occupation musulmane (Région des Maures) pratiquait la culture de l'oranger bigaradier (*citrus bigaradia*) uniquement pour le parfum de sa fleur.

Cependant, un grand distillateur de Golfe Juan, ayant constaté l'altération de la fleur d'oranger française par les gelées de printemps, eut, après de nombreuses recherches l'heureuse fortune de trouver un terrain de prédilection, en l'occurrence, la région de Nabeul, berceau probable de l'industrie primitive.

« Là, en effet, nous dit-il, il a retrouvé le même sol argileux, la même mer bleue, le même horizon limpide, le même soleil plus chaud et plus clair, dont la réputation de salubrité remonte à la plus haute antiquité; les Romains, gens riches et amis du confortable, n'hésitaient pas à affronter sur leurs trirèmes, les tempêtes terribles de la Méditerranée, pour venir à Méapolis se guérir de tous leurs maux ».

Dans cette antique colonie romaine, alors que les splendides résidences d'antan, ne sont plus que ruines, les orangers cultivés avec soin par les Arabes, sont restés en grand nombre.

Tous les ans, les fleurs sont cueillies chaque jour par des procédés minutieux transmis par les traditions familiales.

Des distillateurs, venus de la Métropole, ont installé successivement des usines à vapeur pourvues des derniers perfectionnements où les fleurs traitées par des procédés rationnels et scientifiques donnent des produits de grande qualité.

Pour répondre aux besoins croissants de ces usines, des plantations nouvelles ont été créées sur l'emplacement d'anciens jardins afin de satisfaire les consommateurs toujours plus nombreux.

LA CULTURE DE L'ORANGER A PARFUM

En Tunisie, l'oranger se cultive dans le Cap-Bon, à Nabeul, à Hammamet, sur la côte nord de Soliman, à Korbous, dans les plaines de Menzelbou-Zelfa, dans les environs de Tunis.

Les orangers sont cultivés par les Indigènes et les colons. Les plantations sont surtout orientées sur la production fruitière. A l'exception d'un industriel de Nabeul, qui a tenté la culture en grand de l'oranger à parfum, il n'existe encore aucune tentative importante de plantation. Cependant, dans les jardins indigènes des localités indiquées existent de nombreux pieds d'orangers bigaradiers utilisés uniquement pour la production florale.

La variété de bigaradier dite « Bouquetier de Nice » à grosses fleurs, est celle qui paraît donner les meilleurs résultats.

CREATION D'UNE PEPINIERE

Le bigaradier se cultive en pépinière pendant les trois premières années.

Parmi les différents procédés employés, celui qui est le plus répandu dans la région de Nabeul est le suivant :

— Première année : semis.

En mars-avril, cueillette des bigarades, les fruits sont coupés en deux transversalement. Sur une couche bien abritée, bien irriguée, bien fumée, on pose les moitiés de fruits, les unes à côté des autres, la coupe reposant sur la couche de fumier. On recouvre de fumier puis de terre. La levée est de 40 à 70 jours.

L'arrosage se fait à l'arrosoir.

— Deuxième année : repiquage.

En mars-avril, repiquage des jeunes plants, dans un terrain préparé, à 60 cm. les uns des autres.

— Troisième année : greffage.

Deux procédés :

1°) l'espèce choisie est greffée sur le bigaradier : pour espèces à port dressé : greffe à la base, pour espèces retombante : greffe haute.

2°) La greffe en « sandwich » (expression locale) est de plus en plus pratiquée dans la région de Nabeul.

La troisième année, au lieu de greffer directement l'espèce choisie sur le bigaradier, on greffe un citronnier sur le bigaradier. La quatrième année, on greffe l'oranger sur le citronnier.

Cette dernière méthode a pour but la bonification des fruits. Les anciens agrumiculteurs y sont réticents, car le citronnier est sujet à la gomme.

Dans la région de Nabeul, on procède aussi, par semis de pépins. Ces pépins proviennent de bigarades vertes dont on a enlevé l'écorce pour la préparation du curaçao, et que l'on a laissées pourrir en tas.

La Société Anonyme Tunisienne d'Exploitation Agricole, dirigée à Nabeul par M. Dolard, gendre de M. Vial, un des premiers distillateurs de Nabeul, procède également à la création d'un verger par transplantation d'arbres adultes.

PLANTATION

Généralités

Plantation en lignes espacées de 6 m. avec intervalle de 3 m. sur la ligne. L'intervalle de 3 m. sur les lignes permet d'avoir un rendement de récolte plus élevé les premières années, mais il comporte, après 15 ou 20 ans, le sacrifice d'un arbre sur deux, ce qui donne finalement une plantation adulte de 6 x 6 très convenable pour « le bouquetier de Nice », qui est une variété naine.

En même temps que la plantation de bigaradiers, il convient de planter autour du verger des tamaris et des cyprès pour servir de brise-vents. Après quatre ou six ans de plantation, il faut couper les tamaris, arbres trop gourmands, les cyprès sont alors développés.

Le bigaradier se cultive par la suite, exactement comme l'oranger à fruits. Il demande des terres argilo-siliceuses bien propres, bien débarrassées du chiendent et une irrigation suffisante. Il se contente de soins moins complets que l'oranger à fruits.

Labours

Trois labours suffisent : février, juin, novembre.

Arrosage

Six arrosages : juin (1), juillet (1), août (2), septembre (1), octobre (1 si nécessaire).

L'arrosage d'été permet d'éviter la gelée.

L'arrosage peut être donné en pluie, par conduite souterraine, par submersion et par ruissellement. Dans la région de Nabeul, il se fait surtout par irrigation.

Taille

La taille se fait en juin après la cueillette des fleurs. Elle consiste à couper les « brouts » trop hauts et à débarrasser l'arbre des gourmands. Les feuilles provenant de cette taille seront distillées (Voir distillation).

Cueillette

Le bigaradier fleurit après trois années de greffe. Il fleurit de mars à mai selon les années. La floraison dure de 25 à 30 jours.

La cueillette se fait par beau temps, par équipes de dix (composées de vieilles femmes et d'un chef d'équipe responsable). Ces ouvriers sont payés à la journée et bénéficient d'un supplément selon le rendement de leur travail.

Une ouvrière peut cueillir par jour 7 à 8 kg.

Les cueilleuses étendent par terre un « Harem ». Le Chef d'équipe doit veiller à ce que la cueillette se fasse fleur à fleur, à la main, afin de ne choisir que les fleurs épanouies; mais, en général, les ouvrières les gaulent et y mêlent des boutons et même des feuilles.

A la fin de la journée, vers 17 heures, la cueillette est ensachée et transportée à la distillerie ou sur le marché de Nabeul. Les acheteurs de Sousse et Sfax chargent leurs camions et effectuent leur transport dans la nuit.

Monsieur Dolard, qui distille principalement les fleurs provenant de ses vergers assure le transport lui-même par camionnette des jardins à la distillerie. Les propriétaires apportent aussi leur récolte directement à l'usine dans des couffins ou dans des zembils chargés sur leur bourricot ou leur chameau. Le contenu des sacs et des couffins est vérifié, car les propriétaires ajoutent parfois aux fleurs de bigaradier, des fleurs d'oranger doux.

« Il faut avoir grand soin au moment de la récolte de ne pas mélanger dans les alambics, des fleurs d'oranger doux aux fleurs d'oranger amer pour ne pas altérer la qualité de l'essence ce fournie par ces dernières fleurs ».

(M. L. FLATTER, Ingénieur Chimiste, Carthage).

Les industriels et les ouvriers spécialisés de Nabeul qui sont occupés à ces travaux saisonniers ont un odorat assez exercé pour déceler la présence de fleurs d'oranger doux dans un sac de fleurs de bigaradier. Ils reconnaissent ensuite les deux fleurs à leurs formes :

La fleur du bigaradier est allongée.

La fleur de l'oranger doux est plutôt arrondie.

Enfin, les fleurs écrasées dans la paume de la main exhalent un parfum très différent pour un odorat averti.

Les boutons séchés sont employés en parfumerie (Eau de Cologne).

Les fleurs et les pétales séchés au four pendant 10 heures sont vendues dans les drogueries, pharmacies, herboristeries sous le nom de « Thé d'Oranger ».

D'après certains auteurs, les fleurs blanches sont les plus agréables et les plus parfumées. Dans les pays chauds, l'arôme est plus accentué et plus puissant et l'huile essentielle plus abondante.

Les distillateurs sont donc obligés de faire un tri avant de mettre les fleurs dans l'alambic.

Il faut enlever :

1° les fleurs d'oranger doux;

2° les fleurs non épanouies et les feuilles tombées sur le « Harem » en gaulant.

Un petit marché de fleurs existe à Tunis.

La cueillette des fleurs donne lieu à Nabeul à quelques petites fêtes et réjouissances au jardin même et à la maison.

DISTILLATION DE LA FLEUR D'ORANGER

Le maximum de rendement est obtenu avec les fleurs les plus fraîches possibles et le parfum alors a toute sa délicatesse et toute sa suavité. Le traitement doit se faire immédiatement après la cueillette. Une récolte moisie est une récolte perdue. Si l'on doit attendre, comme c'est le cas pour la fleur d'oranger, étendre dans un lieu bien frais aéré en couches de faible épaisseur (10 cm. au maximum). Remuer à la fourche. Porter à la distillerie le plus tôt possible. (M. L. Flatter, Ingénieur chimiste, Carthage).

En effet, la fleur de bigaradier s'échauffe et fermente énormément et très rapidement. Il arrive que dans le couffin, les fleurs s'échauffent d'une façon sensible pendant le transport.

La distillation a lieu 24 heures après la cueillette.

La Société Anonyme Tunisienne d'Exploitation Agricole, qui transporte elle-même et distille principalement les produits de ses jardins, dispose d'immenses hangars bien aérés, où l'on peut entreposer 15.000 kg. de fleurs.

DISTILLATION FAMILIALE

De tout temps, des familles et petits distillateurs ont employé des alambics rudimentaires de très petite capacité et ont distillé l'eau de fleur d'oranger.

L'alambic arabe se compose d'une marmite en cuivre d'une dizaine de litres sur laquelle on renverse une deuxième marmite. Le joint se fait avec de l'argile que l'on trouve aisément sur place à Nabeul.

A la marmite supérieure est soudé un tube de fer blanc de 1 m. 50 environ de longueur, tronconique, terminé par un bec recourbé et effilé : c'est le serpent.

Ce tuyau traverse une bassine pleine d'eau : c'est le *réfrigérateur*.

Un *canoun* en sera le foyer.

Cet appareil permet la distillation d'environ 2 kg. 500 de fleurs (bigaradier, oranger doux et même rose). On fait bouillir ces fleurs avec 4 ou 5 litres d'eau, jusqu'à ce que l'on ait rempli par condensation une *fiasque* d'eau de fleur d'oranger d'environ deux litres.

La condensation n'est pas parfaite; cependant, à la fin de l'opération, il surnage sur l'eau de fleur d'oranger une couche de 1 ou 2 mm. de « Neroli » ou essence de fleur d'oranger, qui est précieusement conservée et qui atteste de la qualité du produit.

Comme celui-ci est précieux, certains distillateurs peu scrupuleux, le prélèvent et le remplacent par de l'huile d'olive dans laquelle on a fait frire des fleurs. L'huile s'imprègne du parfum de la fleur et trompe facilement le profane.

DISTILLATION INDUSTRIELLE

L'industrie dispose d'alambics en cuivre rouge dont la cuve a une contenance de 3 m³. Le serpent est un tube d'étain ou d'aluminium dont le diamètre va décroissant de haut en bas. Ceci s'explique par le fait que la vapeur est plus chaude à l'arrivée que dans le réfrigérant où baigne le serpent, l'eau chaude se trouve à la partie supérieure. Il aboutit à un « Esancier ».

Dans l'essencier, on recueille en même temps les deux produits de la distillation des fleurs où la séparation se produit par densité. La densité du néroli est environ 0,85.

A l'origine, on recueillait les produits de la distillation dans un vase « florentin » en verre, dans lequel on aspirait le néroli à l'aide d'une pipette.

L'essencier moderne muni à sa partie supérieure d'un petit tube coudé à angle droit fait fonction de robinet que l'on abaisse pour laisser écouler le néroli.

Le chauffage s'effectue de deux façons :

1° à feu nu :

L'usine de Madame Veuve Fighiera installée depuis 1921 à Nabeul chauffe directement la cuve avec du bois d'olivier. Huit heures de chauffage environ pour 800 à 1.000 kg. de fleurs sont nécessaires.

2° à la vapeur :

La cuve comporte un double fond où est logé un serpentín dans lequel circule de la vapeur provenant de chaudières à la pression de 4 kg. Monsieur Dolard emploie comme combustible le charbon (briquettes). L'eau des chaudières est de l'eau de pluie recueillie sur les terrasses de l'usine et emmagasinée dans des citernes de 12.000 à 15.000 litres. Cette réserve importante est précieuse dans une ville où l'eau fait souvent défaut et a l'avantage de ne pas déposer de calcaire dans les serpentins.

Cette installation moderne permet de récupérer l'eau provenant de la condensation de la vapeur dans les alambics à la température de 90°, ce qui représente une économie appréciable de combustible. D'ailleurs, les cuves de la S.A.T.E.A. sont calorifugées avec un enduit siliceux algérien, genre d'amiante.

La distillation ne dure que deux heures : bien qu'un chauffage rapide donne une essence moins fine.

Le chargement se fait par sacs que l'on verse directement dans la cuve de l'alambic.

Pour un alambic :

de 2 m³ : 7 à 800 kg. de fleurs, 1.200 litres d'eau;

de 3 m³ : 1.000 kg. de fleurs, 1.800 litres d'eau.

La quantité d'eau représente une fois et demie le poids des fleurs.

Pour la distillation des feuilles, les proportions sont les mêmes et on met dans l'alambic des branches coupées en menus morceaux.

Le rendement en essence est d'environ 1/1.000.

Un alambic de 3 m³ donne approximativement 1 kg. de néroli et 700 litres d'eau de fleurs d'oranger. On peut pousser la distillation jusqu'à 70 % du poids des fleurs (eau de fleurs d'oranger « Codex »). Toutefois, pour diminuer les frais de transport, on arrête en Tunisie à 40 % afin d'avoir une eau plus concentrée, quitte à ajouter par la suite de l'eau distillée.

L'eau de fleur d'oranger est exportée par fût de 500 litres. Pour la vente au détail, elle est mise en fiasque d'Italie garnie de raphia de 1 ou 2 litres ou dans de petits flacons de verre bleu à pans coupés, hermétiquement fermés à l'aide d'une capsule « Capviscose ». La coloration bleue du verre soustrait l'eau de fleur d'oranger à l'influence de la lumière qui l'altère.

L'essence est expédiée dans des récipients de cuivre étamé ou d'aluminium à fermeture hermétique. Cette essence est exportée jusqu'en Amérique du Sud dans des bonbonnes spéciales appelées « Linigommes » d'une contenance de 24 litres environ (double dame-jeanne). Le verre est protégé par une double enveloppe de toile et de déchets de liège.

Le néroli se vend de 30 à 50.000 fr. le kilog.

Par manque d'eau en Tunisie et à Nabeul en particulier, un inconvénient sérieux pendant la distillation est la question de refroidissement. La ville ne distribue pas suffisamment d'eau pour satisfaire les besoins des distillateurs (100 m³ environ par jour et par usine) d'autant plus que la distillation est continue. Ils y suppléent par l'eau de puits creusés à proximité de l'installation.

La distillation terminée, les fleurs et l'eau qui restent dans la cuve sont évacuées à l'extérieur.

PRODUITS DE LA DISTILLATION

L'industrie traite donc :

1° les fleurs;

2° les feuilles.

La distillation des fleurs donne :

a) l'essence de fleur d'oranger ou Néroli;

b) l'eau de fleur d'oranger;

c) le Néroli d'eau après redistillation de l'eau de fleurs d'oranger.

Les fleurs distillées, complètement décomposées, après avoir séjourné pendant quatre ans en plein air peuvent servir d'engrais pauvre. Utilisées tout de suite, elles seraient acides et jauniraient les cultures.

La distillation des feuilles donne :

a) *l'essence de petit grain*, ainsi dénommée parce qu'au moment de la taille, en juin, il y a toujours avec les feuilles de petits boutons de fleurs de la grosseur d'une petite graine;

b) de l'eau qui, redistillée, donne le *petit grain d'eau*.

Vers septembre, les fleurs oubliées sur l'arbre au moment de la cueillette et les fleurs tardives donnent leurs fruits. Les plus belles oranges loyales et marchandes sont cueillies avant maturité : c'est la *bigarade verte*.

L'épluchage à la main de ces fruits, en un seul ruban, en ayant soin de ne détacher que le zeste, demande une grande habileté et les ouvriers font tourner le fruit sous le couteau immobile. Ces écorces séchées au soleil, sont vendues pour la fabrication des curaçao et des mandarins.

La chair de ces oranges épluchées est le plus souvent jetée à moins que l'on ne les utilise pour les semis après pourrissage.

Les oranges mûres servent à la préparation de la marmelade.

Signalons enfin que le bois d'oranger est très apprécié en marqueterie.

AUTRES PLANTES AROMATIQUES

Les jardins indigènes sont toujours pourvus de fleurs et d'une abondance de plantes à parfum : roses, jasmins voisinent avec verveine et basi-

lic; les géraniums sont particulièrement estimés. Mais ce ne sont pas là des cultures destinées à approvisionner une industrie; elles pourraient cependant le devenir.

Toutefois, dans certaines régions comme à La Marsa, à l'Ariana, à Sfax et à Nabeul, les plantes à parfums sont en groupes plus denses, font l'objet de petits rassemblements où notre attention peut s'arrêter. Là, on cueille et on distille. Travail tout à fait familial le plus souvent; quelquefois, on vend des fleurs à un israélite pourvu d'une rudimentaire installation de distillation.

A cela se borne la culture indigène des plantes à parfum. Seul, le grand nombre de ces jardins arabes donne une ampleur à ce qu'on appelle un peu généralement « Les Cultures de Plantes à Parfum en Tunisie ».

C'est surtout dans la région du littoral entre Hammamet et Korba que les plantes aromatiques ont pris quelque développement et qu'elles semblent appelées à acquérir une réelle importance.

Outre les bigaradiers, les géraniums, rosiers et jasmins font l'objet de cultures plus ou moins étendues, mais qui se généralisent.

Outre ces plants, les diverses régions du Cap-Bon cultivent d'une façon suivie mais très variable quant aux surfaces, les plantes aromatiques condimentaires telles que l'anis, le cumin, la coriandre, le carvi, le piment.

Une certaine quantité de ces produits sert à la cuisine arabe ou juive, à aromatiser le pain et les pâtisseries indigènes.

LE JASMIN

Le jasmin est soigneusement récolté, mais les fleurs servent soit à la fabrication de l'Eau de Jasmin toute domestique, soit à la confection de petits bouquets. Ceux-ci sont faits de fleurs montées une à une sur les fibres d'un même bambou, patiemment isolées les unes des autres, ou piquées sur les feuilles d'un rameau de pin ou sur des brins d'alfa en forme de petite ombrelle.

Le jasmin, cependant, se cultive moins couramment, parce que les industriels indigènes manquent, pour le traitement de cette fleur, de l'outillage nécessaire (éthers de pétrole, hydrocarbures) et peut-être même de compétence.

LA ROSE

La rose est cultivée un peu partout dans le Nord, dans les oasis du Sud, mais sa production ne peut guère atteindre le stade industriel.

Le soleil étant déjà beaucoup trop chaud au moment de la floraison, le rendement en essence devient de ce fait à peu près nul. On ne saurait conseiller d'entreprendre cette culture qui restera l'apanage exclusif de la production indigène.

Les roses sont vendues séchées pour aromatiser certains plats indigènes ou israélites (spécialement les boulettes).

GERANIUM OU PELARGONIUM ROSAT

Le voisinage de l'Algérie qui produit annuellement une moyenne de 90.000 kgs d'essence de géranium, semblait indiquer que cette culture s'adapterait facilement en Tunisie.

Les essais entrepris ont abouti jusqu'à ce jour, à un échec à peu près complet, car notre pluviométrie déficitaire, les dépenses d'irrigation ne permettent plus de produire le géranium à un prix convenable.

Les colons ayant à leur disposition des terres humides, où les gelées ne sont pas à craindre, peuvent encore tenter de s'intéresser au géranium, qui donne à l'hectare 25 kg. d'essence.

En résumé, le géranium rosat n'est cultivé et distillé que pour des usages familiaux en particulier dans le monde musulman pour la toilette des morts.

LA MENTHE POULIOT

On rencontre la menthe Pouliot en peuplements abondants dans la région de Tabarka, et elle y est également l'objet d'un petit trafic de distillation.

L'EGLANTINE BLANCHE

Signalons dans les lits des oueds autour de Nabeul, quelques arbustes d'églantine blanche dont la distillation des fleurs donne une essence appelée « Nesri ».

*Etude faite par Mesdames les Institutrices
et Messieurs les Instituteurs des Ecoles
Françaises de Nabeul, en collaboration
avec leurs élèves.*