

**VIVRE
MATCH**

TENDANCE



SAUVONS LA FLEUR FRANÇAISE!

Par **Charlotte Leloup**

[@Charlotteloup](#)

Création de Louis-Géraud

Castor. Les pivoines

viennent d'Angers

et la fleur de nénuphar,

d'Ile-de-France.

Elles viennent des Pays-Bas, du Kenya, d'Équateur, de Colombie...

Dans l'Hexagone, 80 % des fleurs sont importées. Pour faire repartir la filière et soutenir nos horticulteurs, plusieurs belles initiatives voient le jour.

Audrey Venant et
Mathilde Bignon de chez
Désirée rendent visite
à Masami Charlotte
Lavault dans son jardin
du XX^e arrondissement,
Plein air.



Son trésor se cache derrière une petite porte verte, au fond du cimetière parisien de Belleville. Masami Charlotte Lavault vient tous les jours de 8 heures à 17 heures cultiver ses fleurs. Bientôt, elle récoltera roses, cosmos, digitales, calendulas, dahlias. Ils seront unis ou panachés, fuchsia, jaunes ou orangés. L'horticultrice trentenaire est née à Paris. Elle s'est d'abord lancée dans le design, avant de choisir les fleurs parce qu'elle voulait une vie proche de la nature. Masami Charlotte apprend le métier en parcourant les fermes du monde. Au Japon, à Okinawa, elle découvre les engrais naturels pour nourrir la terre sans produits phytosanitaires. Aujourd'hui, c'est avec cette potion marron qu'elle enrichit son sol. Il y a deux ans, elle a gagné le concours Parisculteurs lancé par la Ville de Paris. A la clé : ce jardin de 1 200 mètres carrés baptisé « Plein air ». Il a fallu le désherber puis planter 120 variétés de fleurs. Dans les allées, on repère les futures achillées. La légende raconte qu'Achille, le héros de Troie, les utilisait pour cicatriser les blessures de ses soldats. Masami Charlotte les emploie pour ses bouquets, qu'elle livre à vélo à une poignée de fleuristes.

Parmi ses clients, Mathilde Bignon et Audrey Venant ont ouvert un café-fleurs, Désirée. Leurs créations sont sur mesure. On trouve des giroflées, des muflers et du mimosa en janvier. Comme Masami Charlotte, elles veulent sensibiliser sur la fleur française dans le sillage du slow flowers. Ce mouvement s'est structuré dans les années 2010 aux Etats-Unis et au Royaume-Uni, afin de réhabiliter la filière horticole abîmée par l'industrie de masse. « Les fleurs importées des Pays-Bas, du Kenya, de l'Equateur, de Colombie, du Mexique sont bombardées de pesticides et de désherbants, explique Masami (Suite page 98)



Bouquet comestible
de chez Fleurivore. Œillet, tulipe,
bourrache, fleur d'aubépine, fleur
de carotte sauvage, myrte
sauvage et eucalyptus globulus.



La cueillette d'Hélène Taquet, créatrice de Popfleurs : Hesperis, euphorbe et heuchère.

ORIGINE CONTRÔLÉE

Plusieurs initiatives, plateformes, associations, labels, collectifs permettent d'identifier les fleurs françaises. Leur objectif : soutenir les horticulteurs, les pépiniéristes, les fleuristes et leur donner une visibilité. Ces logos attestent de fleurs locales et de saison.



Charlotte. Dans les champs, les ouvriers, les femmes et les enfants sont exploités pour un meilleur rendement.» En France, depuis environ vingt ans, le nombre d'horticulteurs décline. «Si les gens ne se réveillent pas, on ne pourra plus faire notre métier», martèle Mathilde de chez Désirée. Avec son bar chic, elle veut prendre le temps d'expliquer les saisons des fleurs : «Il faut arrêter de penser que les roses fleurissent toute l'année. Comme pour un bon fromage ou un légume, il faut s'interroger sur la provenance, le mode de culture. Derrière, il y a un artisan, une main et un sécateur.» Mathilde et Audrey ont sillonné la France pour dénicher les meilleures graines. Elles travaillent avec une quarantaine de producteurs. De mars à octobre, leur production vient d'Ile-de-France ; l'été, de Bretagne ; l'hiver, du Var.

Avant d'être fleuriste, Louis-Géraud Castor était marchand d'art. Il sait reconnaître le beau et chiner l'excellence. Dans sa boutique, il privilégie la fleur française : «Elle se repère à sa couleur, et elle a de la tenue. Elle n'est pas clonée mais unique. Enfin, elle tiendra plus de dix jours dans votre vase.» Comme un peintre, il harmonise sa palette. «Je n'aime pas lorsqu'il y a trop de couleurs. Je préfère le minimalisme car le regard peut plonger à l'intérieur de la fleur», explique le fleuriste du III^e arrondissement de Paris. Ses préférées ? Les dahlias pour leurs couleurs

«A Rungis, il ne reste plus qu'une petite allée de producteurs nationaux. Ils sont une vingtaine, contre plus de 300 il y a vingt ans»

Hélène Taquet

qui ensorcellent, du rouge au «jaune iceberg» en passant par le bleu océan. «J'aime ne pas les avoir toutes à disposition, car cela signifie que les saisons existent encore», conclut-il.

Sixtine Dubly et Hélène Taquet veulent encourager les producteurs et les acheteurs respectueux de l'environnement. Leur Collectif de la fleur française recense les horticulteurs et les fleuristes. Toutes les deux ont grandi sur des tapis de marguerites, de pâquerettes et de bleuets. La première est journaliste et auteure de plusieurs ouvrages, dont «La tentation des fleurs». La seconde est agricultrice. Elles veulent faire éclore des villes aux bouquets arc-en-ciel et soutenir les producteurs des campagnes. Avec ses livres et ses expositions, Sixtine Dubly crée des ponts entre la fleur et l'art. «Peu à peu, la fleur revient dans nos vies, explique-t-elle. D'ailleurs, les artistes redécouvrent ses pouvoirs.» Avec Popfleurs, Hélène Taquet a développé des ateliers au sein d'entreprises. Elle est confiante : «Je sens que les choses

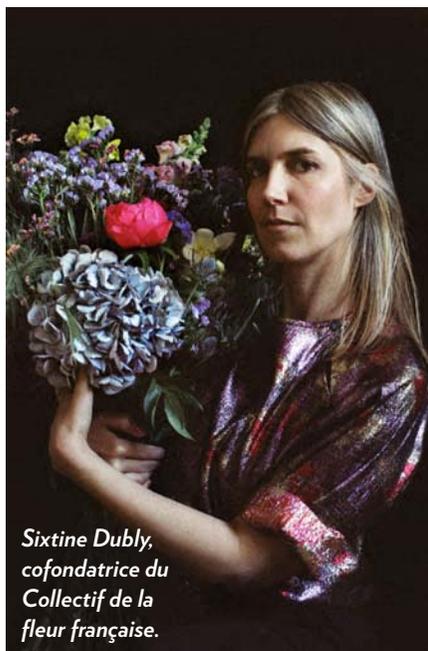


En Aveyron, au Jardin de Veillac, Camille Singla-Jalibert est maraîchère et hortultrice.

bougent. La filière s'est effondrée avec l'arrivée des Hollandais qui ont acheté d'immenses fermes en Afrique et ont mis en place, en France, un système de logistique exceptionnel. Peu à peu, les Français se sont tournés vers eux pour les livraisons et parce qu'ils offrent des variétés toute l'année.» Et de poursuivre : «Lorsque vous allez à Rungis, il ne reste plus qu'une toute petite allée de producteurs français. Ils sont environ une vingtaine, contre plus de 300 il y a vingt ans. Ils étaient tellement nombreux qu'ils envahissaient les allées; les bouquets étaient déstructurés et inspirants. Puis est arrivé le bouquet rond lancé par les Hollandais.» Une fleur française coûte-t-elle plus cher? «Non. A Rungis, par exemple, une tulipe française n'est pas plus chère qu'une tulipe hollandaise.» Aujourd'hui, Hélène s'est lancée dans les confettis de fleurs séchées. Roses, bleus, blancs, jaunes... Ses pétales de delphinium, centaurée et calendula sont confectionnés dans la ferme de son enfance, à Blécourt. En Aveyron, au Jardin de Veillac, Camille Singla-Jalibert note également l'engouement pour les «fleurettes».

«Les jeunes mariés veulent de plus en plus des compositions sauvages, naturelles et locales», explique cette maraîchère bio. Elle vend aussi sa production sur le marché, à la tige, à la botte ou au bouquet. Elle cueille à l'aube lorsqu'il fait encore frais.

Désormais, le bouquet est inspiré et les initiatives se développent. Le label Fleurs de France atteste de l'origine des végé-



Sixtine Dubly,
cofondatrice du
Collectif de la
fleur française.

taux et de la démarche écoresponsable. Des plateformes se créent, comme Fleurs d'ici qui livre en circuit court à partir des fermes florales. A Metz, Marcie, dans son atelier Pierres fleurs ciseaux, ne trouve pas de fleurs françaises à proximité. «Dès que je prononce ce mot, on me regarde avec des yeux d'extra-terrestre.» Alors, elle tente de convaincre les collectivités de fournir des terrains pour produire tricolore. Chez Fleurivore, on expérimente et on ose. Les fleurs s'admirent puis se devorent; la bourrache, la fleur d'ail, la capucine... Dans leurs compositions, Amandine Vanhaecke et Blanche Piat glissent des recettes aux notes florales, des schémas botaniques pour comprendre. «Nous voulons raconter des histoires», glissent ces artistes parisiennes. Derrière leurs fourneaux, elles testent et goûtent. «On découvre les richesses gustatives. Certaines ont un goût iodé, d'autres sont acidulées ou très sucrées», dit Amandine. Dans son jardin parisien, l'horticultrice Masami Charlotte en raffole aussi.

Elle expérimente également la teinture. Elle sait que la fleur est un art. Dans son champ, elle s'affaire: «Pour avoir une jolie fleur, j'ai parfois besoin de neuf mois. Si je fais ce métier encore quarante ans, il me reste 40 essais. Les fleurs nous content des histoires intimes. Une vie ne suffit pas pour les raconter.» ■

Charlotte Leloup



TOMY (5 1/2 - 12 1/2)

MEPHISTO

CHAUSSURES D'EXCEPTION

LA TECHNOLOGIE SOFT-AIR DE MEPHISTO:

Pour une marche sans fatigue!



THOMAS



THIBAUT