



6

PATRIMOINE VERT :

La pivoine & Groslay

Cultures :

France, Hollande, Australie,
Amérique du Sud, Maghreb,

Floraisons :

Fin Avril - début Juillet

Famille :

Renonculacées (Clématite, Anémone,
Ancolie, Pae-onacées...)

Variétés :

la pivoine herbacée
et la pivoine arbustive.

Si la pivoine est de nos jours cultivée à de nombreux endroits (Hollande, Australie, Amérique du Sud ou au Maghreb), n'oublions pas que c'est à Groslay que cette dernière s'est avant tout développée dans notre pays.

La culture de cette fleur est arrivée dans les années 1927-1928, alors que les viticulteurs ont été contraints de changer d'activité pour devenir arboriculteurs (notamment à cause de la baisse du prix du vin due à l'épidémie de phylloxera), ils plantèrent durant les saisons creuses des cultures d'appoint. Lys, rhubarbes et pivoines trouvèrent leur place entre les poiriers et les pommiers. Mais aujourd'hui, c'est la pivoine qui subsiste avec actuellement 7 hectares de champs à Groslay et dans les communes voisines telles que Deuil, Montmagny, Attainville ou Saint Brice. On compte en tout une douzaine de producteurs dans la région pour une trentaine d'hectares de culture.

De la culture jusqu'à la vente :

La pivoine nous régale de ses coloris, parfums et formes voluptueuses et c'est pourquoi nous l'attendons chaque mois de Mai. La clef d'une bonne saison se détermine par rapport aux floraisons. Les pivoines ne doivent pas fleurir toutes en même temps. Une saison réussie s'échelonne de fin avril à début juillet. Plusieurs variétés sont ainsi plantées: de la "hâtive" à la "tardive".

La saison de la pivoine est particulièrement courte mais riche en production. Les dernières sont coupées mi-juin. A l'automne, les champs donnent l'impression d'être abandonnés, car tiges et feuilles, une fois séchées sont abandonnées sur place. Puis l'on nettoie ces champs pour faire place aux productions de printemps.

La culture de pivoine est très aléatoire : certaines années sont particulièrement précoces, tout comme l'année dernière à Groslay où les pivoines ont été coupées fin avril.

Chaque pivoine doit être coupée à la main avec une serpette. Il faut toujours couper au dessus de la première feuille en partant du bas. Pour savoir quel est le moment idéal pour cueillir la fleur, sa couleur doit être nette et visible et le bouton ne doit pas être trop vert. La pivoine doit être retardée pour être conservée.

Les fleurs sont coupées en boutons et le rythme de la cueillette dépend des conditions climatiques. Aujourd'hui, chaque producteur est équipé d'une chambre froide pour conserver la pivoine à température avoisinant les 0°C,

producteurs de fleurs parisiennes. On comptait plus de 30 producteurs de pivoines de Groslay il y a 20 ans. Aujourd'hui, elles sont toujours vendues au marché aux fleurs de Rungis qui se tient le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Célébrations et projets :

La pivoine occupe une place très importante dans la vie de la commune de Groslay. Déjà plusieurs événements célèbrent la fleur. Mais la Mairie souhaite développer ce savoir faire et l'étendre, en proposant plusieurs projets...

A Groslay la pivoine est sujet à deux événements. Depuis 15 ans, on a nommé l'ensemble des manifestations qui sont organisées courant mai et juin par les associations, la "Fête de la Pivoine". De plus, le thème de la pivoine est très utilisé et illustré par les enfants de Groslay qui défilent durant la kermesse de l'Amitié depuis 40 ans.

La Mairie souhaite enrichir la lisibilité de la ville pour faire de cette dernière une référence pour la production de pivoine. Plusieurs projets sont ainsi examinés. En plus de l'intention de créer un nouvel événement en l'honneur de la fleur, un projet plus original et ambitieux est actuellement étudié : celui de la construction d'une Halle qui accueillerait un marché aux pivoines. Un verger patrimonial est également en cours d'intégration dans les espaces verts de la ville et accueillera des arbres fruitiers (pommiers, poiriers, abricotiers...) plantés en lignes en alternance avec des rangées de pivoines.



L'étape suivante consiste à "botteler" les pivoines, ou lier les fleurs en bottes. On va ainsi trier les pivoines selon plusieurs caractéristiques du bouton (grosseur, dureté, niveau d'épanouissement...) pour que les bottes soient homogènes. Les pivoines sont actuellement vendues par 20, tout comme les roses.

La vente des pivoines se faisait autrefois directement aux Halles à Paris ou par l'intermédiaire "d'approvisionneurs", qui étaient des habitants de Groslay.

Aux Halles, les producteurs s'installaient sur le "carreau" à l'extérieur du hangar ou à l'intérieur, se mêlant aux

Les avez-vous vus ?

On trouve à Groslay 4 variétés de pivoines :

- la "Pavot" : grenat, cerise et rose pâle,

- la "Pêcher" (ou Noémi Demay) : rose pâle,

- "l'Amabilis" : rose,

- la "Goutte de sang" (ou Festiva) :
blanche et pourpre.

7