



JEAN-LOUIS REY ET CAROLINE RONDINEAU, au cœur de la récolte de la bruyère.

SAINT-ETIENNE-D'ALBAGNAN

## Vive les plantes sauvages !

**ILS CUEILLEN LES PLANTES** sauvages et fournissent - jusqu'en Suisse - pharmacies, herboristes, coopératives bio ainsi que de grands restaurateurs, comme Michel Bras.

Ici, l'air embaume les fleurs de bruyère. Nous sommes près d'Olargues, sur les premiers contreforts des Cévennes, à 520 m d'altitude. C'est tout au bout d'une petite route grimpant entre chênes verts et châtaigniers qu'on arrive au Salvat, ferme perdue en pleine nature. Jean-Louis Rey et Caroline Rondineau ont installé là leur exploitation agricole, totalement bio, basée sur la récolte de plantes sauvages et la culture d'aromatiques. On y trouve une grande variété de

sols, une météo clémente et une flore méditerranéenne remarquable.

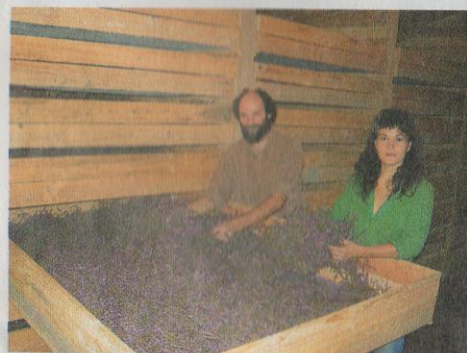
### Trésors de la nature

De ces trésors offerts par une nature intacte et prodigue, Jean-Louis et Caroline fabriquent des produits issus des fleurs et plantes récoltées dans le respect de la biodiversité. Sirops, confitures de fruits sauvages, marrons d'Olargues préparés, essences naturelles, plantes séchées, pesto à l'ail des Ours, sels aux herbes, huiles essentielles ou aromatisées, offrent une gamme de produits de très haute qualité. Ils les vendent dans les boutiques de producteurs, mais aussi sur commande d'herboristes et pharmaciens. Et inspirent même les restaurateurs. Michel Bras, grand chef

installé à Laguiole, leur commande ses huiles bio aromatisées. « Toutes les cueillettes sont faites à la main. Nous voulons offrir le meilleur, faire le mieux possible ». Jean-Louis Rey travaille avec passion et ténacité, entre cueillette et culture. « Nous récoltons une soixantaine de plantes dans l'environnement immédiat, dont 80 % sont sauvages. Nous cultivons le thym citronné, la sarriette, la lavande fine, la sauge officinale, l'origan et la mélisse. Nous allons sur l'Aubrac pour les plantes d'altitude, et jusque dans les Baronnies pour les fleurs de tilleul. »

Il a fallu beaucoup de travail et de courage à ce couple qui a démarré sans eau ni électricité. « Nous nous éclairions à la bougie, et avions cinq litres d'eau par jour pour vivre dans les périodes de sécheresse. Mais grâce à la confiance et à l'aide des collectivités, nous avons pu faire un forage pour l'eau en 2003 et avoir enfin l'électricité en 2006. » Depuis Jean-Louis a pu agrandir son séchoir et améliorer ses installations. Un atelier-laboratoire est en cours et sera achevé au printemps pour permettre à Caroline d'étendre son activité et réaliser ses préparations dans de meilleures conditions. Et poursuivre ainsi leur quête : capter l'essence du sauvage.

PLUS D'INFOS 04 67 97 08 47



UNE QUARANTAINE de plantes et fleurs passent par les séchoirs bien ventilés et à l'abri de la lumière.