

## L'ENQUÊTE

## Les plantes qui soignent entre tradition et modernité

## CONTEXTE

→ Tisanes, huiles essentielles, compléments alimentaires... La plante "qui soigne" fait un grand retour. Sur le marché de la phytothérapie, les laboratoires pharmaceutiques présents dans les officines côtoient des circuits plus "artisansaux" de petits producteurs qui alimentent notamment le réseau bio. Dans la région, ils sont une poignée à pratiquer l'activité de cueillette, sur fond de maquis législatif et de concurrence internationale. La fête des simples qui se tiendra ce week-end à Nant dans l'Aveyron, à l'initiative du Syndicat Inter-Massifs pour la Production et l'Economie des Simples (SIMPLES), sera l'occasion de découvrir cette filière.

Textes et photos  
Ghislaïne GUIBAUD



A l'heure de la mondialisation, la cueillette, « véritable méditation » pour Jean-Louis Rey, est soumise aux dures lois du marché.

## REPÈRES

## Filière

30 000 hectares sont consacrés en France à la production de plantes (à parfum, condimentaires, médicinales). Un chiffre auquel il faut ajouter celui des cueillettes sur les différents massifs montagneux, estimé à 6 000 tonnes. Le Sud-Est représente la principale zone productrice de plantes aromatiques et médicinales, notamment pour les exploitations en agriculture biologique. Ces dernières sont en augmentation en raison du développement du marché du bien être (compléments alimentaires, huiles essentielles...). Cependant, 70 % des plantes médicinales proviennent de l'importation (pays de l'Est, Chine...).



« La construction du viaduc de Millau m'a fait perdre deux belles stations de thym linolol. Heureusement, j'ai anticipé, en plantant trois hectares de cette variété sur la ferme », raconte Jean-Louis Rey, cueilleur-producteur de plantes aromatiques et médicinales depuis une vingtaine d'années, et témoin des changements environnementaux.

Originaire de Millau, l'agriculteur a appris la botanique en autodidacte. Après une période de travail en itinérance, il s'est sédentarisé en achetant la ferme du Salvat sur les hauteurs de Saint-Etienne-d'Albagnan dans l'Hérault. Il est un des seuls dans la région à vivre uniquement de cette activité.

Les cueillettes, qu'il pratique au fil des saisons avec sa compagne Caroline, le conduisent sur l'Aubrac pour l'achillée millefeuille, au pied

du Ventoux pour le tilleul ou encore dans le Biterrois pour les feuilles de vigne rouge. 80 % des deux tonnes et demie de plantes sèches (\*) produites chaque année proviennent du milieu naturel. Le reste (calendula, sauge officinale, sarriette, lavande...) est cultivé sur la propriété.

Au total jusqu'à 180 plantes sont transformées. La ferme du Salvat reçoit de nombreux visiteurs. C'est une des rares exploitations en France agréées pour accueillir des agriculteurs qui vont s'installer. « Pour trouver une plante dans une région, savoir où et comment la cueillir, entretenir le site, il faut des années. En France, plus personne n'est habilité à reconnaître les plantes, nous contribuons à faire vivre un savoir. »

La filière n'est pas épargnée par la mondialisation économique. « La foire au

tilleul de Buis-les-Baronnies (Drôme) s'est arrêtée l'an passé en raison de la concurrence chinoise. Le tilleul chinois arrive à 2 € le kilo, alors que la production locale est à 18 € », explique le producteur. « Les laboratoires pharmaceutiques, et les in-

« Le tilleul chinois arrive à deux euros le kilo, alors que la production locale est à 18 euros »



dustries de l'alimentaire pour les plantes aromatiques, mettent en concurrence les cueilleurs qui pratiquent la course au rendement. La tentation est grande de ne pas respecter les cycles des plantes, d'abîmer les sites de cueillette... Au final, la quali-

té s'en ressent ». Autre souci, la législation française (lire ci-contre), qui n'est pas favorable au réseau "alternatif". « Ceux qui s'installent actuellement contournent la loi et choisissent de domicilier le siège social de leur entreprise dans des pays plus libé-

vallais en gros, mais je dois développer la vente directe, pour avoir plus de valeur ajoutée sur les produits ».

Alors que la fée électricité vient tout juste d'arriver au Salvat, des subventions provenant des collectivités locales et de l'Europe ont été débloquées, permettant la construction d'un laboratoire de production de teintures mères, macérations et produits cosmétiques.

Enfin, cerise sur le gâteau, Michel Bray, le restaurateur de Laguirole, a commandé à Jean-Louis Rey des macérations de plantes de l'Aubrac. Des huiles de table, qu'on retrouvera dans quelque temps sur les tables japonaises. ■

(\*) Ce qui correspond à environ 10 tonnes de plantes fraîches.

► Jean-Louis Rey, La ferme du Salvat, Saint-Etienne-d'Albagnan, 34 390 Olargues, 04 67 97 08 47.

L'Office national interprofessionnel des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (Onppam), suit l'évolution et l'aspect réglementaire de ces productions.

## Législation

Une loi datant de 1941, publiée au Journal Officiel a supprimé le diplôme d'herboriste. La délivrance de la vente de plantes sont depuis, réservées au personnel de santé publique. Le code de la santé publique limite à l'usage

pharmaceutique les plantes inscrites à la pharmacopée (1 200 espèces environ). À noter que de nombreuses plantes, ont plusieurs usages (alimentaire, tinctorial...). Dans ce cadre, jusqu'à présent, 34 espèces étaient libérées (bourrache, eucalyptus, queue de ceris autorisées à la vente en dehors des pharmacies mais pas pour un usage médical explicite. Une nouvelle directive vient de porter ce chiffre à 147 plantes. La législation française, particulièrement restrictive complexe, n'est de surcroît pas cohérente avec le reste de l'Europe. Chez nos voisins, le métier d'herboriste existe toujours et plusieurs centaines de plantes sont

## BIOTOPE

## L'affaire de la prêle

C'était en novembre dernier : la Sica (société d'intérêt collectif agricole) Biotope des montagnes de Soudorgues dans le Gard, membre du syndicat Simples, était condamnée par le tribunal correctionnel de Nîmes à une amende de

## Rencontre « Faire renaître une pharmacopée populaire »

## ENTRETIEN

→ Yildiz Thomas est ethnobotaniste, chargée de recherches au CEFE/

quelles sont aujourd'hui les personnes les plus aptes à conseiller les consommateurs. Enfin, en ce qui concerne la commercialisation des plantes, avec le temps, phar-

terdit à ces agriculteurs, détenteurs d'un savoir, de diffuser leurs produits librement et d'un autre côté, elle laisse des magazines féminins publier des recettes de tisanes, ou en-

te va même jusqu'à condamner certains producteurs, profitant des nombreuses ambiguïtés du code de la santé publique.