

# Les Glaneurs

## Les feuilles rouges se ramassent...



Ce matin -une belle journée de fin d'automne- une vieille fourgonnette blanche arrive sur le domaine de Clairac à Cazouls-lès-Béziers. A son bord, Jean-Louis Rey, sa compagne Caro et Silène sa fille. Depuis une vingtaine d'années, Jean-Louis cueille des fleurs, des bourgeons, des feuilles... Il en vit. Son métier : cueilleur de plantes aromatiques et médicinales.

C'est la dernière récolte de la saison. Celle des feuilles de vigne sur une parcelle de cépage alicante\*. La petite famille ne vient pas de loin, seulement des hauts cantons héraultais. Pendant des années l'homme était itinérant, parcourait la région avec son séchoir mobile, au

gré des récoltes. Aujourd'hui il possède une ferme "C'est notre camp de base. Entre mars et novembre, nous nous déplaçons à la journée, quelquefois sur deux jours. En juin, nous passons deux semaines chez un producteur de tilleul des Baronnie... En me sédentarisant, je suis passé du stade de la cueillette à celui de l'agriculture. J'ai, d'une certaine façon, accompli le chemin de l'humanité..." Il parle lentement, Jean-Louis, ce n'est pas un "agité". La cueillette, cette "méditation, qui occupe les mains et laisse l'esprit libre" lui va bien.

"Mon impératif c'était d'être dehors" explique l'agriculteur originaire de Millau qui a découvert la nature grâce à son grand-père, viticulteur

dans le Minervois. Puis c'est l'apprentissage de la botanique en autodidacte", les rencontres, l'entrée dans le réseau bio et à la coopérative et l'otopie des montagnes de Soudougues dans l'Hérault, qui regroupe une quinzaine de producteurs de plantes de la région.

Le métier est rude. On ne roule pas sur le dor. En matière d'herboristerie la concurrence internationale sévit aussi et de surcroît, la législation française n'est pas favorable au réseau alternatif... "Je récolte une quarantaine d'espèces ce qui correspond à environ deux tonnes de plantes sèches par an. La cueillette sauvage représente 80 % de mon activité. Le reste est cultivé à la ferme, où l'on a éprivoisé quelques espèces difficiles à

trouver ou en voie de disparition : lavande fine, sarriette, sauge ... On fabrique aussi sur place teintures mères, élixirs floraux, macérations de bourgeons et quelques huiles essentielles... Récemment, le restaurateur Michel Bras m'a commandé quelques macérations de plantes de l'Aubrac pour des huiles de table."

Retour à Cazouls-lès-Béziers. La commande porte sur 100 kg de feuilles rouges, cultivées en agriculture biologique, qui seront séchées à la ferme pendant une dizaine de jours, grâce à un séchoir solaire. Les 25 kg ainsi obtenus, partiront en Bretagne, dans les Pyrénées et en Suisse. *Vitis vinifera*, riche en anthocyanes, est traditionnellement consommée sous

forme de tisane pour améliorer la circulation du sang.

"Les parcelles de cépage alicante se font rares...", remarque Jean-Louis qui, d'années en années, voit son champ d'action grignoté par les activités humaines. C'est ainsi, qu'avec la construction du viaduc de Millau, il a perdu deux belles stations de thym linalol.

G.G.

\*Tous les cépages rouges ont le feuillage qui fougite, de façon plus ou moins marquée avant les premières gelées. L'alicante bouquet, un croisement obtenu vers 1850 dans les environs de Mauguio, est celui qui synthétise le plus d'anthocyanes dans les feuilles. Il est toujours utilisé pour ajuster la couleur des vins.

Jean-Louis Rey, La ferme du Salvat, St-Etienne-d'Albagnan, 34390 Olargues. 04 67 97 08 47.