

Ci-contre, Thierry Thévenin à la cueillette des pointes d'épilobes sur le plateau de Millevaches en Creuse.



En infusion et sous de multiples formes, les plantes représentent un bienfait pour la santé de l'être humain et de l'animal. Les herboristes sont depuis des temps fort - lointains les détenteurs de la connaissance des plantes.



Le renouveau de l'herboristerie

Qu'ils soient du bord des étangs de la Brenne, des secs vallons du Languedoc, des vertes montagnes du Pilat ou de la campagne boisée de la Creuse, des femmes et des hommes assurent aujourd'hui le renouveau de l'herboristerie, un métier vieux comme le monde aux connaissances puisées dans la nuit des temps et transmises de génération en génération. L'herboristerie : un métier au naturel.

Par méconnaissance ou par négligence, combien de plantes foulons-nous aux pieds lors d'une promenade en pleine nature ? Pourtant depuis que l'homme sait reconnaître leurs bienfaits pour sa santé ou tout simplement son bien-être, ces richesses végétales de la nature sont l'objet de toutes les attentions des herboristes. Plantes médicinales, nommées simples, plantes culinaires ou plantes aromatiques étaient cueillies dans les milieux naturels, certaines cultivées dans les jardins des monastères. La transmission orale et les écrits ont permis à des générations de femmes et d'hommes de soulager les maux de leurs congénères, parfois aussi de leur nuire, grâce à la connaissance des vertus de ces plantes et de leurs utilisations sous forme de tisanes, d'onguents, de décoctions...

Les deux guerres mondiales et l'exode rural du début du XX^e siècle précipitèrent ces connaissances dans les oubliettes. La transmission, en sautant une génération, perdit une grande partie de sa substance. Et officiellement, depuis le sombre régime de Vichy et l'année 1941, le métier d'herboriste n'existe plus. Cette activité fut balayée au profit de celle des pharmaciens par une interdiction, semble-t-il au départ aménagée pour les industries allemandes. Depuis plus de

soixante ans, elle fait le bonheur de l'industrie pharmaceutique française, sans toutefois, et fort heureusement, décourager de nombreux passionnés du monde végétal de se transmettre la connaissance des plantes.

Paysan-herboriste

Notre voyage dans ce monde trop méconnu et pourtant si riche, débute au cœur du parc naturel régional de la Brenne. Là, Serge Guza se présente comme herboriste et phytologue depuis une dizaine d'années. De la terre colorée de son jardin naissent et croissent des plantes aromatiques et médicinales. « Pour finir mon métier, plaide Serge, je dis d'abord que je suis paysan et après j'ajoute

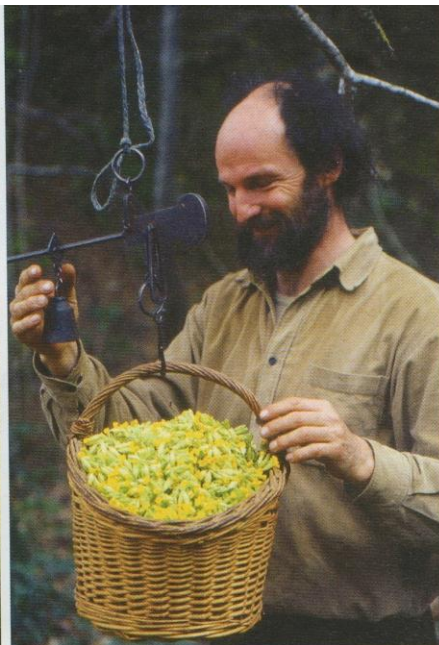
paysan-herboriste. Je suis aussi phytologue. Mais ces mots sont hypocrites et mon envie est d'être reconnu simplement comme herboriste. »

Autrefois citadin, sa passion pour les plantes n'était pas accompagnée d'une grande maîtrise du sujet et le chemin fut long pour l'acquérir. À l'issue d'une formation en botanique et en herboristerie grâce aux cours dispensés par l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie jusqu'en 1996, puis de l'obtention de deux diplômes universitaires, ethnobotanique à la faculté de pharmacie de Lille et phytothérapie (médecine naturelle) à la faculté de Bobigny, Serge s'installa dans la ferme du Bois d'Haut, sur la commune de Mérégnay (Indre). « Faire ce métier est une manière de vivre en phase

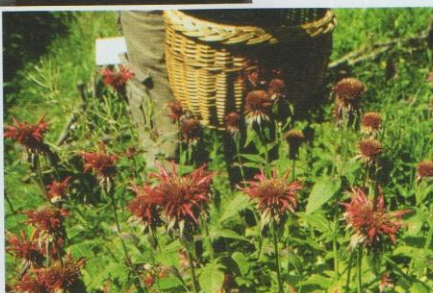
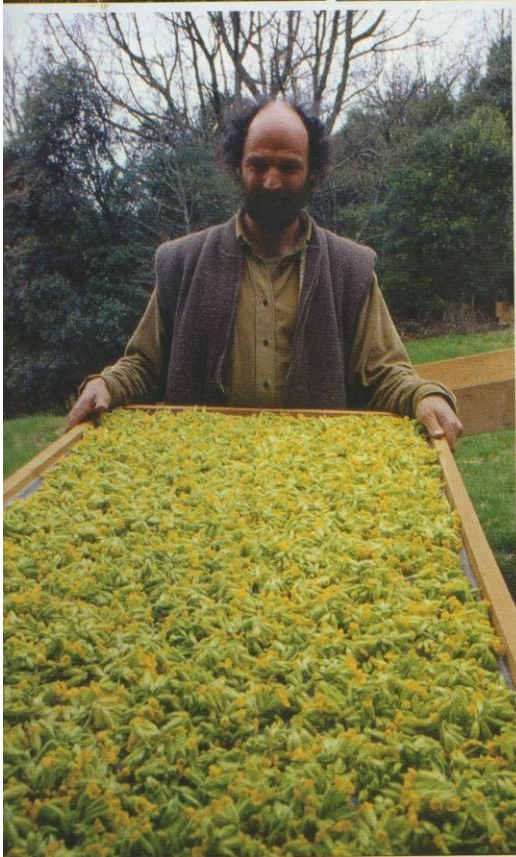
À chaque plante correspondent une période de cueillette et une heure idéale dans la journée. Respecter ces principes garantit les meilleures qualités de la plante.



Vivre sain



Serge Guza dans l'Indre et Jean-Louis Rey dans l'Hérault plaident pour une reconnaissance de leur métier et de leurs savoirs.



La primevère (coucou) et la monarde (bergamotte) sont deux plantes aux vertus salutaires à la santé et au bien-être. La première se cueille dans les prés, la seconde se cultive.

avec le milieu qui m'accueille, poursuit-il. On peut avoir, en tant que cueilleur, une action bénéfique sur la plante, mais il faut de la rigueur et du respect. Je veux vivre avec mon environnement et non de mon environnement. »

Régulièrement, Serge arpente des lieux précis de la Brenne où il sait trouver les plantes dont il a besoin, des plantes de qualité n'ayant pas eu à souffrir d'une quelconque pollution ou autre agression chronique ou accidentelle. « J'ai déterminé avec précision les plantes à cueillir et à cultiver en fonction de mes besoins, assure-t-il. Et celles que je ne trouve pas à l'état naturel, je les cultive. » Ainsi le thym, la lavande et le romarin, des plantes non endémiques en Berry, font l'objet des plus grands soins. Toutefois, elles doivent parfaitement s'adapter à leur nouveau lieu de vie pour livrer intégralement leurs bienfaits et être véritablement efficaces.

Connaître et transmettre

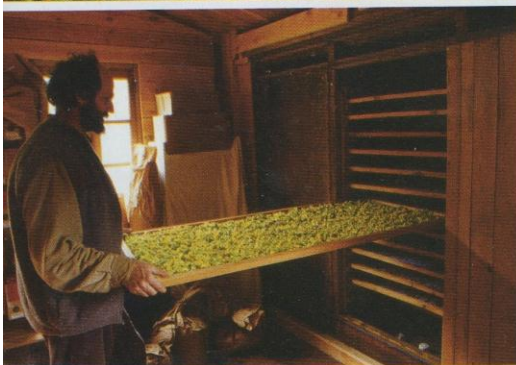
Plus au sud, à Mérinchal (Creuse) à proximité des sources du Cher, Thierry Thévenin revendique avec force une connaissance des savoirs populaires liés aux plantes. Depuis quinze ans, il vit de la cueillette et de la transformation

des plantes en tisanes, huiles ou autres sirops qu'il commercialise chez lui, sur les marchés et les foires. Il ne cultive pas ou très peu, il cueille beaucoup, récoltant ce qu'offre généreusement la nature dans des milieux variés : humide, forestier, lande, et même montagneux puisqu'il gagne quelques fois les pentes volcaniques des montagnes du Sancy. « Ici la pression agricole et urbaine n'est pas trop forte et permet de largement récolter sur des sites non pollués, commence-t-il. C'est une notion très importante à respecter. Je refuse le label bio car ce qu'il véhicule est pour moi tout simplement du bon sens et qu'il me paraît tout simplement impossible de fonctionner autrement. Alors pourquoi l'afficher et en faire un argument commercial ? » Sa campagne de cueillette débute au mois d'avril et s'achève au mois d'octobre.

Il recherche les bourgeons, pleins de vie, au printemps, les fleurs et quelques fruits en été et à l'automne les racines et les écorces. Reine des prés, bourrache, mélisse, origan, achillée : la variété des plantes cueillies est grande, une quarantaine... Mais que serait la connaissance sans la transmission ? Stages, conférences, accueils de stagiaires à domicile, formations au sein de lycées agricoles, voyages à l'étranger pour découvrir et expertiser la flore d'ailleurs, Thierry décline son art comme une fleur étalant largement ses pétales aux rayons du soleil. Il prépare même actuellement un manuel du cueilleur de plantes sauvages. Thierry est avant tout un militant. Son combat, en compagnie de ses amis herboristes, est la reconnaissance de leurs savoirs et la réhabilitation de leur métier face à la toute puissance de l'industrie pharmaceutique. Le pot de terre contre le pot de fer ?

Une lutte inégale

À la ferme du Salvat sur la commune de Saint-Étienne-d'Albagnan (Hérault), Jean-Louis Rey mène le même combat. « Nous subissons d'énormes pressions, car nous marchons sur les plates-bandes de l'industrie pharmaceutique, explique-t-il. Juste un exemple : la vente du millepertuis fut interdite hors des officines pharmaceutiques dès que ses vertus ont été reconnues et que la demande s'est accentuée. Car ce n'est pas la cueillette qui est prohibée, c'est la vente aux particuliers et la délivrance de conseils d'utilisation. » Alors Jean-Louis en tant que cueilleur peut poursuivre la récolte de millepertuis mais il doit la vendre à des personnes habilitées à transformer la plante. C'est ainsi que, de plusieurs milliers d'herboristes en 1941, ils ne sont plus qu'une poignée aujourd'hui. Cueilant en gros, Jean-Louis répond à des commandes qui lui sont passées par des coopératives ou des clients revendeurs français



ou étrangers. Il met un point d'honneur à suivre le soleil pour garantir la qualité de sa récolte.

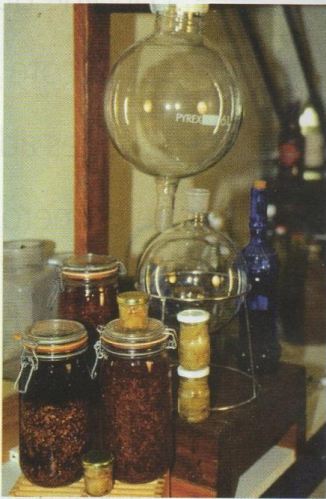
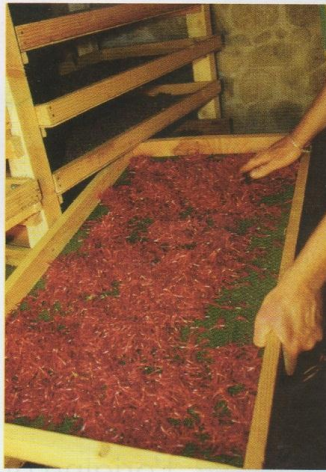
Ainsi il commence plus tard le matin et finit donc plus tard le soir, pour permettre l'évacuation de la rosée au début de la cueillette et éviter les heures les plus chaudes de la journée en été. Bien sûr, il cueille le plus possible autour de chez lui, mais parfois il lui arrive de partir plus loin comme chaque année quand il rejoint le pied du mont Ventoux dans le Vaucluse pour cueillir les fruits du tilleul. « Il existe plusieurs façons de vivre des plantes : les cueillir, les cultiver, les transformer ou les vendre en direct, explique-t-il. Économiquement, l'idéal serait de faire une synthèse de tout cela, mais le plus important est de mener une vie en rapport avec ses envies et ses capacités. C'est pour cela que je me suis spécialisé jusqu'à présent en production de plantes séchées vendues en gros. Mais cela m'impose de beaucoup aller sur le terrain. »

Idéalement placé pour analyser l'avenir du monde rural, Jean-Louis ne se montre pas très optimiste, pour lui-même mais plus largement sur l'environnement qui est le sien. L'absence de pâturage laisse de vastes zones de landes se refermer et les plantes se raréfier. La biodiversité diminue jour après jour. Si cueillir des fleurs permet souvent de renforcer la plante (ainsi toute sa vitalité se concentre dans ses racines puisqu'elle n'a pas à mûrir en produisant des graines), ce qui la met le plus en danger c'est l'abandon des milieux avec le recul de l'agriculture. « La fermeture des paysages va nous poser de réels problèmes à court terme pour la pérennité de notre activité, s'inquiète Jean-Louis. Il y a de quoi être alarmiste. Par nécessité les gens reviendront sans doute à la terre mais je n'en vois pas encore les prémices. »

Transmission et avenir

Parmi les différentes manières de vivre des plantes, il y en a une parfaitement mise en avant par Odile et Michel Cartal, dans leur ferme de Jonzieux (Loire). Ils ont créé la Grange aux Mille Saveurs où les enfants sèment une graine, goûtent des sirops et des sorbets ou encore cherchent l'arbuste dont le fruit est dessiné sur une carte qu'ils tiennent en main. Pour les plus grands, sont proposés la découverte du site et les goûters à la ferme. « Développer le goût, c'est déjà rendre les enfants curieux, insiste Michel. Et c'est tellement plus ludique qu'un cours de botanique. » Juste un exemple : quelques uns grimacent quand le sel des amoureux leur tombe sur la langue. Mais après l'explication livrée par Michel, ils retrouvent le sourire. « Le sel des amoureux, c'est en fait un mélange broyé de livèche, un aphrodisiaque pour les hommes, et de la sarriette, un aphrodisiaque pour les filles. Au Moyen-âge cette dernière plante était même interdite dans les couvents. »

Les pétales de monarde sont délicatement étalés sur des claies et misés à sécher dans un environnement favorable. Cette opération est primordiale pour la bonne conservation des plantes.

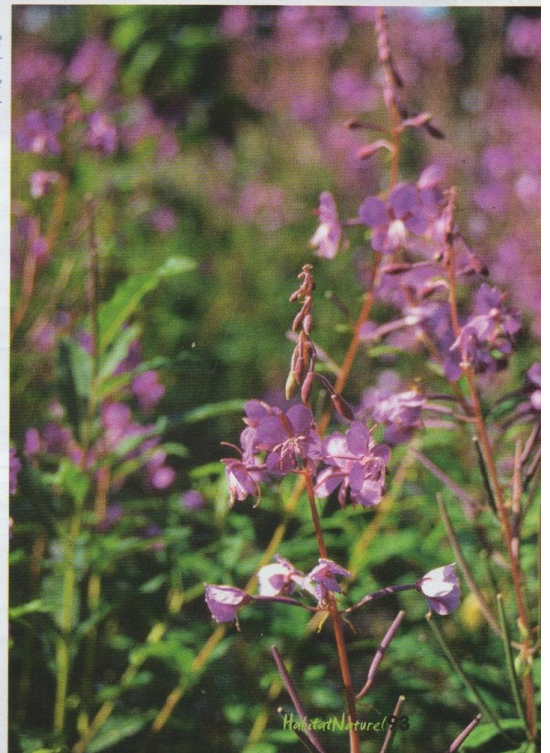


Vivre sain

Face à la beauté des plantes, il faut rester vigilant ; toutes ne cachent pas leurs bienfaits, certaines peuvent se montrer dangereuses. Cette connaissance du monde végétal est longue à acquérir et il n'existe pas d'herboriste ne sachant se montrer humble devant les secrets de la nature.

Comme beaucoup d'autres, Michel a vécu longtemps de la cueillette et des marchés. De peur de complètement s'user physiquement et moralement, il préfère privilégier les contacts humains, porter au plus grand nombre la connaissance des plantes et transmettre son savoir au sein de sa Grange aux Mille Saveurs. La transmission, voilà sans doute le maître mot dont dépend l'avenir d'une profession en quête de reconnaissance. La conclusion revient à Jean-Louis Rey : « De plus en plus de gens nous sollicitent pour apprendre ce métier et finalement bien peu s'installent. Bien sûr il ne faut décourager personne, mais j'ai vraiment l'impression d'être le dernier des mohicans et que l'avenir va être compliqué pour ceux qui désormais voudront vivre des plantes. » ■

Adresses utiles voir carnet d'adresses p.94 à 97



Habitant Nature 73