

Le Massif central est le terrain d'activités de nombreux herboristes. Passionnés, héritiers de traditions ancestrales, adoués par la science, ces hommes et ces femmes vivent en harmonie avec la nature, au fil des cueillettes et des saisons.

Magiciens des simples

Les herboristes du Massif

TEXTES ET PHOTOS : BRUNO AUBOIRON

Le séchage des primevères, un des nombreux travaux de l'herboriste.

Jusqu'au début du XX^e siècle, l'utilisation et la connaissance des plantes étaient toujours vivaces. Les ravages humains occasionnés par les deux conflits mondiaux, alliés à l'exode rural, à la distension du lien familial et aux progrès de la médecine, ont fait tomber ces pratiques dans l'oubli.

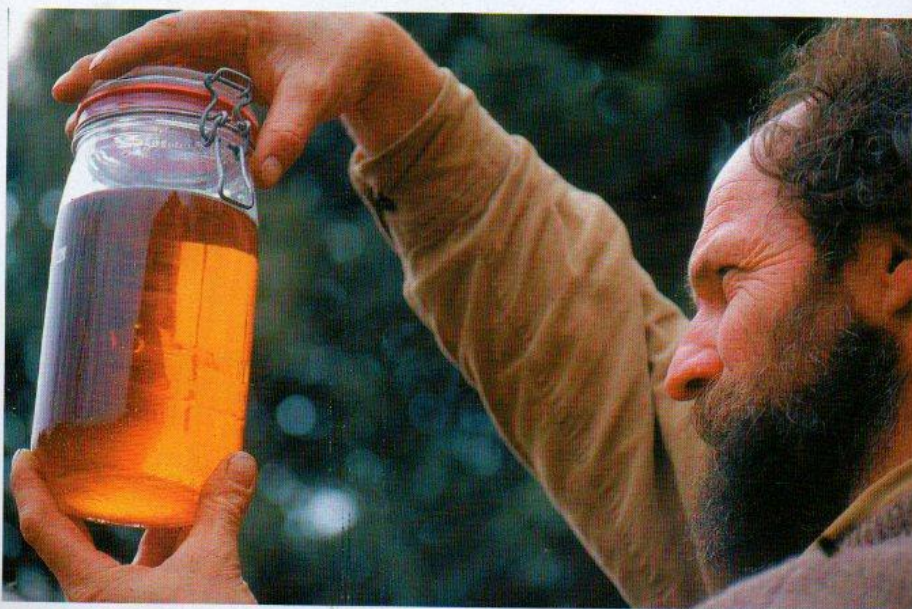
Depuis que l'homme est doué de conscience, il connaît les vertus comme les dangers des plantes, et sait les utiliser pour se soigner, se nourrir, embellir ses vêtements... Ce savoir s'est d'abord transmis oralement, principalement dans le cadre familial, même si, à la suite du célèbre agronome ardéchois Olivier de Serres (cf. *Massif central* n° 15), le moine catalan Miquel Agustí rédigea un ouvrage qui fit référence lors de sa parution en 1617 à Barcelone, puis en 1623 à Perpignan. Ce manuel de techniques agricoles et recueil de recettes et d'observations empiriques, intitulé *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, consacre plusieurs chapitres aux simples, détaillant leurs cueillettes, leurs transformations et leurs utilisations.

Au début du XX^e siècle, l'utilisation et la connaissance des plantes étaient encore vivaces. Après quoi, les ravages humains occasionnés par les deux conflits mondiaux, alliés à l'exode rural, à la distension du lien familial et aux progrès de la médecine, firent tomber ces pratiques dans l'oubli. À tel point qu'une loi imposée par le régime de Vichy, interdisant la pratique libre de l'herboristerie, put s'appliquer dans l'indifférence générale.

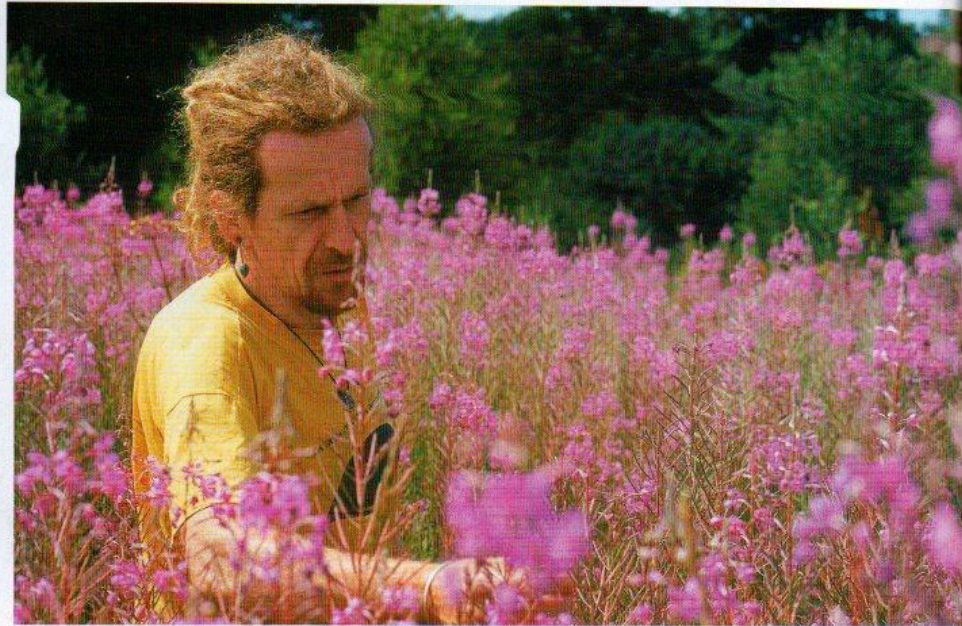
Aujourd'hui, des passionnés se sont emparés des savoirs anciens et les utilisent au quotidien. Odile et Michel Cartal à Jonzieux (42), Caroline Rondineau et Jean-Louis Rey à Saint-Étienne-d'Albagnan (34), Christian Nugier à Saint-Victor-sur-Arlanc (43) ou Thierry Thévenin à Mérinchal (23) exercent tous ce métier d'herboriste qui, officiellement, n'existe plus depuis 1941 (lire encadré). Pourtant, en France six médicaments sur dix contiennent des plantes médicinales, et la demande est énorme. Jean-Louis Rey en sait quelque chose. « Il ne reste plus aujourd'hui que 34 plantes autorisées à la vente sur les milliers que compte notre flore. Attention ! ce n'est pas la cueillette qui est interdite, mais la vente aux particuliers et, bien sûr, la délivrance de conseils. »

PAGE DE DROITE :
Mise sur claie
des reines-des-prés.

CI-DESSOUS :
À Saint-Étienne-d'Albagnan,
Jean-Louis Rey plaide
pour la reconnaissance
de sa profession.



« Il faut connaître certaines règles pour cueillir les plantes au bon moment. Par exemple, il ne faut cueillir ni trop tôt le matin ni trop tard le soir. En fait,



Thierry Thévenin en pleine cueillette d'épilobes.

PAGE DE DROITE :
Pétales de monardes
(bergamote).

DE GAUCHE À DROITE :
Monarde ; bleuet ;
pot de pensées
sauvages.



Du pré à l'université

À Mérichal, dans la Creuse, Thierry Thévenin vit depuis quinze ans de la cueillette et de la transformation des plantes en tisanes, huiles ou sirops, qu'il écoule sur les foires et les marchés du pays. Panier en osier accroché autour de la taille, il arpente une friche recouverte d'épilobes. D'un geste sûr, il cueille les terminaisons des tiges florales avant leur éclosion. C'est à ce stade que cette fleur livre ses bienfaits. « Il faut connaître certaines règles pour cueillir les plantes au bon moment. Par exemple, il ne faut cueillir ni trop tôt le matin ni trop tard le soir. En fait, il suffit souvent de suivre les abeilles : les fleurs qu'elles butinent livrent le meilleur d'elles-mêmes. »

D'avril à octobre, sa principale activité est la cueillette en différents milieux et selon ses besoins. Dans la Creuse, la pression agricole et urbaine est faible, ce qui permet de récolter, sur des sites non pollués, les bourgeons au printemps, les racines et quelques fruits en été, les racines et les écorces à l'automne. Reine-des-prés, bourrache, mélisse, origan, achillée, épilobe...

Thierry récolte une quarantaine de variétés de plantes. Le reste du temps, il dispense son savoir dans un lycée agricole drômois, accueille de nombreux stagiaires à domicile, expertise la richesse de la flore en France et à l'étranger, prépare un manuel du cueilleur de plantes sauvages et fait visiter son jardin (vieux de

il suffit souvent de suivre les abeilles : les fleurs qu'elles butinent livrent le meilleur d'elles-mêmes. »



plus de six siècles) à des étudiants en pharmacie de l'université de Montpellier – l'une des plus anciennes d'Europe.

Suivre le soleil

À l'autre extrémité du Massif central, à Saint-Étienne-d'Albagnan, sous le soleil de l'Hérault, la ferme du Calvet se dresse au bout d'un interminable chemin en terre, au milieu des chênes verts. Finement travaillées, des parcelles de terre accueillent des rangs sinueux mais parfaitement parallèles de sauge, thym et lavande. Maîtres des lieux, Caroline Rondineau et Jean-Louis Rey plaident eux aussi pour la reconnaissance de leur profession. « Notre activité répond à un besoin réel, elle se base sur d'importantes commandes. Nous ne travaillons qu'en gros. En fait, nous sommes plus à l'aise dans les prés que sur les marchés... Concrètement, nous cueillons le plus possible dans la région, même si nous nous exilons régulièrement, par exemple au pied du mont Ventoux pour récolter du tilleul. »

En leur compagnie, nous prenons la direction d'un champ de primevères. À des lieux d'une certaine image d'Épinal, idéalisée et bucolique, Caroline et Jean-Louis sont contraints d'assurer un réel rendement pour honorer des commandes émanant de coopératives ou de revendeurs français et étrangers. Et quand on sait que sept kilos de primevères fraîches se réduisent à un kilo de fleurs sèches, on mesure mieux la tâche qui est la leur. Pour aller vite, l'herboriste doit savoir choisir le meilleur site de cueillette et adapter son geste à chaque plante. « On vit au rythme du soleil. On commence relativement tard le matin, avant de faire une pause aux heures les plus chaudes de la journée, et de finir tard le soir. Cela nous permet de cueillir quand la rosée du matin s'est évaporée. Ce qui compte pour nous, ce n'est pas tant le temps qui passe que le temps qu'il fait. »

Il existe plusieurs façons de vivre des plantes : les cueillir, les cultiver, les transformer, les vendre à un grossiste ou en direct. Pourtant, la partie n'est pas simple. « De plus en plus de gens nous sollicitent pour apprendre ce métier, et finalement, peu s'installent. Il ne faut ►

Une liste caduque ?



Bardane, bouillon-blanc, bourgeon de pin, bourrache, bruyère, camomille, chiendent, cynorhodon, eucalyptus, frêne, gentiane, guimauve, hibiscus, houblon, lavande, lierre terrestre, matricaire, mauve, mélisse, menthe, ménéyanthe, olivier, oranger, ortie blanche, pariétaire, pensée sauvage, pétales de rose, queue de cerise, reine-des-prés, feuilles de ronce, sureau, tilleul, verveine, violette. Telle est la liste (en plus d'une centaine d'aromates et épices) des 34 espèces libérées aujourd'hui autorisées à la vente en dehors des pharmacies.

Seules quelques-unes d'entre elles – tilleul, verveine, camomille, menthe, oranger, cynorhodon, hibiscus – peuvent être vendues en mélange. Dans les pays voisins, elles sont plusieurs centaines.

« Sur cette liste, on remarque plusieurs erreurs, souligne Thierry Thévenin. Les noms sont mentionnés en français, et c'est une source de confusion ; l'usage des noms scientifiques aurait été plus approprié. Par exemple, il existe trois sureaux différents en France, et le sureau tiéble, en vente libre, est pourtant toxique. Autre exemple, la verveine officinale et la verveine odorante sont deux plantes tout à fait différentes, tant sur le plan botanique que sur le plan thérapeutique. Il existe des violettes et des camomilles dénuées de toutes propriétés. De toute façon, cette liste est appelée à évoluer. » En attendant, le 29 novembre 2005, la SICA Biotopes des montagnes (qui regroupe 15 petits producteurs de plantes aromatiques et médicinales) a été condamnée à une amende de 3 000 euros par le tribunal correctionnel de Nîmes pour avoir exposé, mis en vente et vendu des denrées agricoles à destination de l'alimentation humaine qu'ils savaient « falsifiées, corrompues et toxiques, en l'espèce de la prêle » ; dans les faits, avoir vendu en 2002 des sachets de prêle séchée dans une boutique diététique de Saint-Lô (Manche). Les producteurs ont fait appel. Affaire à suivre...

Des lois restrictives

La loi n° 3890 du 11 septembre 1941 (relative à l'exercice de la pharmacie), publiée au *Journal officiel* le 20 septembre de la même année, avait pour but principal la suppression du diplôme d'herboriste.

De cette loi, les textes suivants, inscrits au Code de la santé publique (nouvelle partie législative), limitent l'activité autour des plantes au seul profit des pharmaciens.

Article L. 4211-7

Les herboristes diplômés au 20 septembre 1941 ont le droit d'exercer leur vie durant.

Les herboristes diplômés peuvent détenir pour la vente et vendre pour l'usage médical les plantes ou parties de plantes médicinales, indigènes ou acclimatées, à l'exception de celles mentionnées à l'article L. 5132-7.

Ces plantes ou parties de plantes ne peuvent, en aucun cas, être délivrées au public sous forme de mélange préparé à l'avance ; toutefois, des autorisations concernant le mélange de certaines plantes médicinales déterminées peuvent être accordées par le ministre chargé de la santé.

La vente au public des plantes médicinales mélangées ou non est rigoureusement interdite dans tous les lieux publics, dans les maisons privées et dans les magasins autres que les officines de pharmacie et herboristeries.

Les herboristes diplômés sont astreints, dans l'exercice de leur profession, aux mêmes règles que celles qui régissent les pharmaciens pour la vente des produits qui les concernent.

Article L. 4212-4

Modifié par ordonnance n° 2000-916 du 19 septembre 2000 art. 3 (*Journal officiel* du 22 septembre 2000, en vigueur le 1^{er} janvier 2002).

Est puni de 3 750 euros d'amende le fait pour un herboriste diplômé :

1^o De détenir pour la vente ou de vendre des plantes ou parties de plantes médicinales, indigènes ou acclimatées, mentionnées à l'article L. 5132-7 ;

2^o De délivrer au public des plantes ou parties de plantes médicinales, indigènes ou acclimatées, sous forme de mélange préparé à l'avance, en l'absence d'autorisation accordée par le ministre chargé de la santé.

(In CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE

(Nouvelle partie législative)

4^e partie : Professions de santé

Livre II : Professions de la pharmacie

Titre I^{er} : Monopole des pharmaciens.)

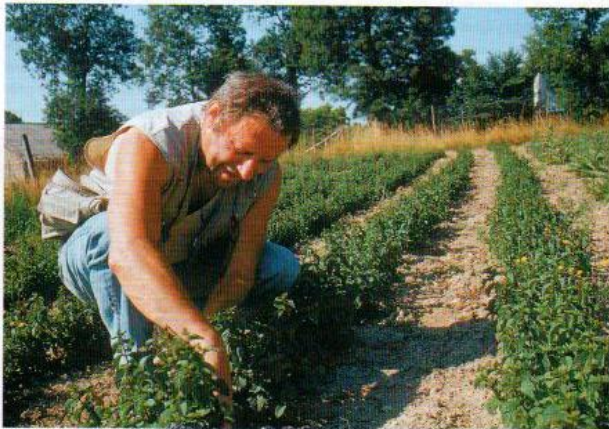


► décourager personne, et c'est pour cette raison que notre ferme reste toujours grande ouverte, mais on a vraiment l'impression d'être les derniers des Mohicans. Ça va être dur dans les années à venir... »

Un bienfait aussi pour la nature

S'il est un point sur lequel Jean-Louis Rey est intraitable, c'est bien la dégradation des milieux. Et contrairement à une idée reçue, ce n'est pas forcément la cueillette qui met en danger la plante. L'exemple de la primevère (plus communément appelée « coucou ») prouve le contraire. Quand la fleur épanouie est cueillie, toute sa vitalité se concentre dans les racines, puisque la plante n'a pas à mûrir en produisant des graines. En revanche, la progression des friches et de la forêt, qui gagnent sur les prairies, pose réellement problème. « Il y a de quoi s'alarmer. De moins en moins de troupeaux pâturent les espaces de cueillette. Par nécessité, je crois que les gens reviendront à la terre et que les paysans ouvriront à nouveau les friches, mais je n'en vois pas encore les prémices. On arrive péniblement à maintenir ouverts trois hectares, mais ce n'est pas viable à long terme. Nous, les herbo-

À Saint-Victor-sur-Arlanc (43), Christian Nugier, paysan dans l'âme, préfère la culture à la cueillette. Son exploitation de six hectares impose le respect.



La sauvegarde de l'herboristerie passe obligatoirement par la transmission des connaissances, notamment auprès des plus jeunes. Les enfants sont réceptifs à cet enseignement. L'avenir de l'herboristerie n'est-il pas entre leurs mains ?

ristes, ne sommes pas des agriculteurs, même si nous cultivons quelques parcelles. À part Christian Nugier... »

Christian Nugier, justement, a toujours aimé la terre. C'est pour elle qu'il a quitté Clermont-Ferrand et l'usine, et qu'il est revenu s'installer dans sa Haute-Loire natale. Mais ce fils de paysans n'est pas cueilleur dans l'âme et reste plutôt sédentaire. Il distille les plantes qu'il produit en bio et ne s'exile dans le Gard et l'Hérault que pour s'approvisionner en thym, laurier et romarin. Les plantes qu'il faut collecter dans la nature, il charge ses voisins de s'en occuper. « J'ai développé la culture de plantes qui ne sont pas originaires de Haute-Loire mais qui s'adaptent bien, comme la lavande fine, la coriandre ou la sauge sclérée. À l'inverse, j'ai abandonné la mélisse. Quand une plante pousse mal, elle ne livre pas de bons principes actifs. »

Au début, à Saint-Victor-sur-Arlanc, on baptisait ironiquement son exploitation « la tisane-rie ». Mais après vingt-deux ans d'un labeur acharné, six hectares cultivés et un emploi créé, l'œuvre de Christian Nugier impose le respect. Et ce n'est que justice. Christian travaille désormais avec des professeurs d'université sur le thème des huiles essentielles ; à Genève, il a même obtenu une médaille d'or au Salon de l'invention pour des lunettes olfactives qui s'inscrivent dans une recherche en aromachologie (étude des réactions psychologiques et physiques provoquées par certains arômes).

Transmettre avant tout

La sauvegarde de l'herboristerie passe obligatoirement par la transmission de connaissances ancestrales, notamment auprès des enfants. C'est du moins la conviction d'Odile et de Michel Cartal, qui, dans leur Grange aux Mille Saveurs, ont adopté une démarche résolument didactique.

Sur les doux reliefs du massif du Pilat, propices à la culture des petits fruits, les enfants goûtent des sirops et des sorbets, sèment des graines, cherchent l'arbuste dont le fruit est dessiné sur la carte qu'ils tiennent en main. « Développer le goût, c'est déjà rendre les enfants curieux. Et c'est tellement plus ludique qu'un cours de botanique ! » Cela dit, il n'y a pas d'âge pour apprendre. Alliant le geste à la parole, Michel nous fait tomber quelques grains de « sel des amoureux » sur la langue. Grimace, puis sourire. « Le sel des amoureux, c'est un mélange broyé de livèche, un aphrodisiaque pour les hommes, et de sarriette, un aphrodisiaque pour les femmes. Au Moyen Âge, la sarriette était même interdite dans les couvents... »

Avant d'ouvrir la Grange aux Mille Saveurs, Michel s'est énormément investi dans la cueillette et la vente en direct de sa production. De son propre aveu, il peinait à vivre de sa passion pour les plantes. C'est pourquoi il a eu l'idée de jouer la diversification en développant une activité à la fois touristique et pédagogique. Aujourd'hui, les visiteurs, petits et grands, sont réceptifs à son enseignement. L'avenir de l'herboristerie n'est-il pas entre leurs mains ?

Dans leur Grange aux Mille Saveurs, Odile et Michel Cartal transmettent leur savoir aux jeunes générations.



CONTACTS

- **Christian Nugier, Jardin des nielles et des senteurs**, Cheyrac, 43500 Saint-Victor-sur-Arlanc. Tél. : 04.71.03.34.82. Site : www.carretherbe.com/iejdn ; Vente des produits et visites commentées.
- **Thierry Thévenin, Herbes de vie**, Mercin, 23420 Mérenchal. Tél. : 05.55.67.23.25. Site : www.herbesdevie.com ; Vente des produits, stages et séminaires, visites accompagnées.
- **Caroline Rondineau et Jean-Louis Rey**, ferme du Salvet, 34390 Saint-Étienne-d'Albagnan. Tél. : 04.67.97.08.47. Vente des produits, visite de la ferme et des séchoirs solaires, découverte des plantes.
- **La Grange aux Mille Saveurs, Odile et Michel Cartal**, Bel Air, 42680 Jonzieux. Tél. : 04.77.39.97.17. Ventes des produits, visites libres individuelles ou guidées, ferme pédagogique, parcours botanique, etc.