

Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

Les communications que l'on trouvera ci-après prolongent et enrichissent le contenu du Cahier n°144 de Mémoire d'Ardèche et Temps Présent consacré aux PPAM, Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales.

- | | |
|--|---|
| Pierre Ribon | « Vertus et usages des plantes médicinales en Ardèche », version longue |
| Jean-Louis Issartel | « L'organisation de la cueillette des plantes aromatiques dans les communaux à Saint-Marcel-d'Ardèche aux XIXe et XXe siècles » |
| Guy Chaudanson | « La moutarde investit l'Ardèche » |
| Guy Chaudanson | « Le safran en Ardèche » |
| Bernard Cheynel | « Fabien Landry, herbaliste et brasseur à Sainte-Eulalie et aux Estables » |
| Jean-Claude Saby | « Les gelées de plantes au pied du Mont Gerbier de Jonc » |
| Jean-Claude Saby | « A Lagorce, une production originale d'huile essentielle de genévrier cade » |
| Bernard Cheynel | « L'utilisation des plantes en santé animale » |
| Bernard Cheynel | « L'utilisation des plantes dans les jardins » |
| Bernard Cheynel | « La spiruline des Monts d'Ardèche » |
| Jean-Claude Saby | « Les plantes tinctoriales » |
| Jean-Claude Saby | « L'ARH à Chalencou » |
| Guy Chaudanson <i>et al.</i> | « Les agriculteurs membres d'une structure de commercialisation, axés vers la seule production » |
| Fanny Chazalon <i>et al.</i> | « Agriculteurs transformateurs, le pari difficile de la vente directe » |
| Bernard Cheynel <i>et al.</i> | « Le syndicat des Simples en Ardèche » |
| M.-L. Duffaud-Prévoist
Guy Chaudanson
Jean-Claude Saby | « Plantes et entreprises en Ardèche, Melvita, ARDEX, SAPAD » |

Vertus et usages des plantes médicinales en Ardèche

Pierre RIBON

Cet article est la version « longue » de la communication présentée dans le Cahier n°144

Découverte des vertus des plantes

Les scientifiques disent à juste titre que l'usage des plantes médicinales est aussi vieux que les êtres vivants, hommes et animaux. Dès leur apparition sur terre ils ont connu des problèmes de santé, maladies, accidents, blessures de « guerre ». Pour se soigner ils ont petit à petit, par tâtonnements, découvert les vertus thérapeutiques des minéraux, des végétaux et des animaux en observant ces mêmes animaux.

Schauenberg (Paris, 1974) écrit : « *Les hommes ont vu le loup mordu par un serpent venimeux déterrer et manger la racine de la Serpentaire comme contre-poison ; la biche manger du Lis Martagon pour se mettre en chaleur ; et plus proche d'eux, les chiens et les chats manger de l'herbe pour se purger* ».

Les esprits possesseurs

Les Egyptiens - Les Egyptiens et les hommes qui les ont précédés, attribuaient les maladies à des « Esprits Possesseurs » mystérieux qui étaient introduits chez le patient de façon surnaturelle. « *Chaque médecin devait dire les paroles, aptes à chasser ces esprits, ces démons, pour ainsi chasser les maladies* ».

Les religions primitives - Les religions successives, suivant le même raisonnement, considéraient que les maladies étaient envoyées par les dieux aux humains pour les punir de leurs « fautes ». Parfois les traitements se réduisaient à des prières, et toujours ils étaient accompagnés d'appels aux divinités sous diverses formes, prières, offrandes, pèlerinages.

« Le transfert des maladies » - Une bonne façon de se débarrasser de ces esprits possesseurs était le « transfert de maladie ». On faisait prendre en charge son affection par un tiers, une source, une pierre, une plante, un arbre, un saint.

Il existe encore de nombreuses sources, fontaines, arbres où, depuis des siècles, on va implorer une guérison et où, en plus des ex-votos, on laisse sur place des pièces de monnaie, des vêtements, des prothèses de toutes sortes, comme on peut le voir encore à Lourdes et dans d'autres lieux.

Au Moyen Age, exorcistes et sorciers - Le professeur J.-M. Pelt, Professeur de Pharmacie à Metz, a écrit : « *L'histoire du Moyen Age est riche d'exemples d'ensorcellement et de possessions diaboliques. Le "possédé" présentait des signes évidents d'une "dépossession" de soi* ».

Il cite comme exemple les terribles épidémies dites « Mal des Ardents » ou « Feu de saint Antoine », ou « Feu sacré » ou « Mal de saint André », dues à l'intoxication par l'ergot de seigle, aux symptômes ressemblant au délire hystérique. Le seul traitement était l'exorcisme par les prêtres ou les traitements des sorcières pour chasser les démons. Il a fallu attendre 1777 pour découvrir que ces épidémies étaient dues à un empoisonnement par l'ergot de seigle et non à une « possession diabolique ».

De nos jours - Cette association de la maladie et de la santé aux croyances religieuses est encore vraie de nos jours. Les hommes, croyants ou non, font appel à la médecine scientifique, tout en faisant appel (par précaution, car deux sûretés valent mieux qu'une) à des prières à Dieu, à ses saints ou aux « forces d'en-haut ».

Les druides par Jean de La Laurencie

Jean de la Laurencie - Jean de La Laurencie, célèbre écrivain ardéchois, a publié dans la *Revue du Vivarais* de 1925 à 1932 des articles intitulés « Survivances celtiques et préceltiques ». Il nous apprend une multitude de passionnantes traditions des Gaulois ardéchois, en particulier sur les plantes médicinales.



Tricéphale des Gaulois

Gaulois, Druides, Eubages, Alraunes - Pierre Delaveau Professeur de Pharmacie à Paris a écrit : « *Chez les Gaulois, la fonction de guérir revenait à une classe spéciale de druides, les eubages. Leurs épouses, les alraunes, à la fois infirmières et sages-femmes, savaient également expliquer les songes* ».

Solstice d'été, chiffre 3 - Les Gaulois cueillaient les plantes au cours de cérémonies mystiques, ésotériques, très codifiées, adaptées à chaque espèce végétale. Par exemple, au solstice d'été (les nuits entre le 22 et le 24 juin) avait lieu la cueillette des Herbes Sacrées.

Ils imploraient la Terre trois fois. Puis adressaient à la plante trois incantations. Enfin, après la récolte, ils apaisaient et remerciaient la Terre en déposant trois grains de blé ou d'orge dans le trou d'arrachage.

Marcellus Empiricus. Les Empiriques - La Laurencie cite Marcellus Empiricus qui était médecin à Bordeaux au Ve siècle et qui a laissé un recueil des recettes médicales utilisées par les druides gaulois, puis par lui-même. Les successeurs, de Marcellus Empiricus, furent dits les « Empiriques ».

Ils ont conservé et transmis l'usage du chiffre 3 et de ses multiples. Ils prescrivaient des traitements durant 9 jours, accompagnés de 9 jours de prières, en faisant 3 incantations et 3 signes de croix, lors de 3 applications locales par jour. Le chiffre 3 (et ses multiples) était magique, il représentait Cernunnos le dieu gaulois Tricéphale, puis la Trinité des chrétiens.

Herbes des druides - Herbes de la Saint-Jean - L'Église catholique a institué la Saint-Jean le jour du solstice d'été pour le christianiser. La cueillette a survécu les nuits du 22 au 24 juin. Ces plantes sont dites « Herbes de la Saint-Jean ». « *Compagnes des familles ; elles permettent de faire face aux maux de tous les jours* ». Nous verrons quelques-unes des vingt-sept les plus employées.

« Les Herbes de la Saint-Jean gardent leurs vertus tout l'an ».

« Avant la Saint-Jean pluie bénite,
après la Saint-Jean pluie maudite ».

Capitulaire de Charlemagne

En 795, Louis-le-Pieux, fils de Charlemagne, a promulgué le « Capitulaire de Villis ». Il énumérait les 90 plantes devant être cultivées dans les jardins royaux d'Aix-la-Chapelle, dont 74 herbacées et 16 arbres.

Cette mesure accéléra la vulgarisation en France de nombreux végétaux, arbres, légumes, fleurs et plantes médicinales. Nous retrouverons tous ces végétaux dans les pharmacopées populaires qui se sont succédées et ont traversé les siècles de 795 à 2019.

Platéarius

La Bibliothèque Nationale a publié le *Livre des Simples Médecines* pour faire revivre un manuscrit du Moyen Âge et faire sentir la filiation des pratiques phytothérapeutiques modernes avec ce qui n'a longtemps paru qu'une suite d'obscurités de recettes de « bonne femme ».

Théorie des signatures de Paracelse

Le professeur Pelt a écrit : « *Au XVI^e siècle, Paracelse, médecin et astrologue suisse, était appelé "doctor opiatus-docteur opium" car il a étendu les indications et les usages de l'opium. De plus il a émis la "Théorie des Signatures" : "Similia similibus curantur - Les semblables soignent les semblables"* ».

Par exemple, le latex jaune de la Chélidoine soigne la jaunisse ; la « Lapa » soigne les poumons auxquels elle ressemble. « *Cette théorie est contestable dans son principe, mais les Signatures ne sont pas toutes erronées* ». Cette théorie a toujours cours, nous la trouverons soit seule, soit associée à d'autres vertus réelles ou supposées.



« La noix est formée de deux parties ressemblant aux deux hémisphères du cerveau. La médecine scientifique a démontré qu'elle contient du phosphore, du magnésium et de la sérotonine indispensables au fonctionnement du cerveau »

Olivier de Serres en Basse-Ardèche

Au XVII^e siècle, Olivier de Serres (1539-1619), le grand agronome ardéchois du Pradel a publié le *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs*. Le chapitre V s'intitule « Remèdes aux maladies pour les personnes », le chapitre VI « Remèdes aux maladies pour les bestes ». Il passe en revue les plantes médicinales. Son jardin botanique du Pradel a joué un rôle de vulgarisation et de diffusion dans la Basse-Ardèche et dans toutes les provinces de France.

Hôpital d'Annonay en Haute-Ardèche

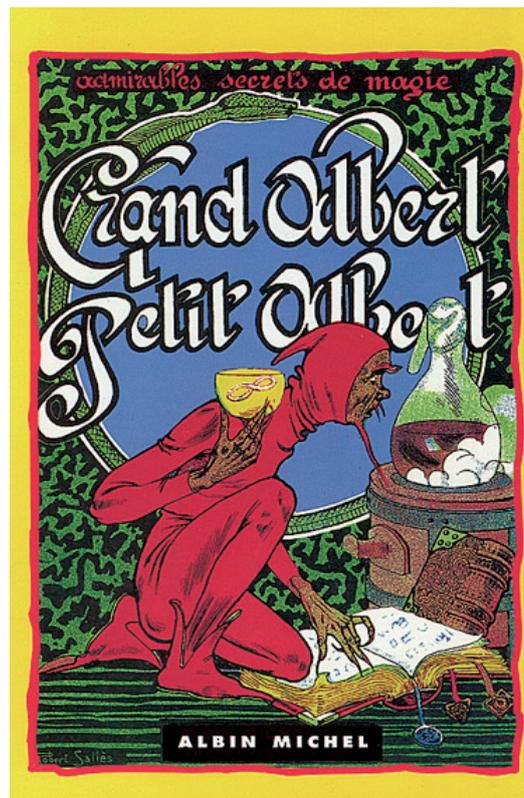
Un autre jardin botanique ardéchois a joué un grand rôle dans la vulgarisation des plantes médicinales. C'est celui fondé en 1750 par le Docteur Duret dans le jardin de l'hôpital d'Annonay. En 1909, Nicod a écrit : « *Ce jardin redoute les personnes de sexe féminin et leur curiosité, car on sait bien qu'à certaines époques (durant leurs menstrues) elles font sécher les plantes en les touchant* ».

Dans les Archives de l'hôpital se trouvent de très beaux manuscrits étudiant les plantes médicinales

Le Petit Albert et le Grand Albert

Albert-le-Grand est un savant allemand qui a vécu entre 1200 et 1280. Il a laissé de nombreuses notes, en particulier de médecine. Depuis 1245 jusqu'à 1703 ses notes ont circulé secrètement dans toute l'Europe. Vers 1703 sont parus *Le Petit Albert, livre des merveilleux secrets du Petit Albert* et *le Grand Albert, livre des secrets d'Albert le Grand, sur les vertus des herbes, des pierres et de certains animaux*.

Ces livres sont des compilations de tous « les secrets de médecine » depuis 1245 à 1700 et au-delà. Dans les villes et les campagnes leurs contenus ont eu une influence fondamentale sur la médecine populaire et les guérisseurs. On trouve encore des copies anciennes manuscrites dans de nombreuses maisons. Mais surtout ces livres sont encore édités et utilisés de nos jours.



Les Bonnes-Femmes

Depuis le XVI^e siècle, on parle de médecine empirique et de remèdes de « Bonne-Fame ». Ces remèdes étaient (et sont encore) très employés par les nombreux Empiriques modernes, les sorciers, les guérisseurs, les rebouteux, les gitans, les tisaniers et les familles. On les appellent « Remèdes de Bonne-Femme » (déformation de Bonne-Fame), c'est-à-dire « *de réputation fameuse, de bonne renommée, de bonne réputation* ».

Grimoires, livres, jardins de curés

Les guérisseurs et les rebouteux réputés ont compilé dans leurs grimoires tous ces remèdes et traditions. Des livres de médecine et de pharmacie populaires ont été publiés, en particulier par des curés de campagne qui souvent étaient des guérisseurs et/ou des rebouteux. Ils cultivaient leurs plantes dans leurs jardins, dits « jardins de curés ». Je possède des copies de très nombreux manuscrits ardéchois que j'ai utilisés ici.

Les jardins des familles

Certains jardins du XIX^e siècle existent encore, comme celui que j'ai visité en 1983 à Chomérac. La plupart des familles cultivaient elles aussi des plantes médicinales, dans des pots sur les rebords des fenêtres l'été ou dans les cuisines l'hiver, et dans leurs jardins potagers. En arpentant les collines ardéchoises, j'ai été frappé de trouver aux abords de fermes abandonnées de nombreuses plantes médicinales ayant survécu au naufrage. Les plus fréquentes étaient la sauge, la mélisse, l'hellébore, et des arbres, sureau, tilleul, frêne.

Absinthe, contre parasites et persures

Son essence est toxique, en particulier chez les enfants et chez la femme enceinte (abortive) ou allaitant. C'est un poison du système nerveux, il donne des convulsions.

Son nom, Absinthe, vient du latin Absinthium.

Pour Olivier de Serres, plante polyvalente, très populaire. Les recettes à base d'Absinthe sont très nombreuses. Dioscoride il y a deux mille ans, puis Olivier de Serres et les Manuscrits la conseillent très souvent.

Employer son jus en boisson comme tonique-apéritif-amer, vermifuge contre les vers du ventre, contre la jaunisse, les maux de tête, les maux d'estomac, antidote des poisons des champignons.

Employer son jus comme insectifuge. Sur les vêtements et les livres pour les protéger des vers et des souris. Dans les armoires pour chasser les mites. Dans les clapiers pour éloigner les insectes parasites

En emplâtre contre les contusions et « les persures »,

Modes d'emploi

Les plantes étaient employées seules ou en mélanges ; soit par la bouche, en boissons, décoctions, tisanes, en poudres, en vins, en élixirs ; soit localement en pommades dans la graisse ou en lotions dans l'huile, en emplâtres ; soit sous formes de colliers, ceintures, bagues, couronnes, talismans et amulettes.

Activité thérapeutique - Principes actifs

Nos grands ancêtres étaient de clairvoyants précurseurs.

La pharmacopée officielle a analysé scientifiquement tous ces « Remèdes Populaires » et a découvert qu'ils contiennent des principes actifs parfois très efficaces. Ce qui permet d'utiliser aujourd'hui nombre de ces plantes pour traiter les mêmes maladies que celles contre lesquelles elles étaient employées, parfois depuis plus de deux ou trois mille ans.

Plantes Polyvalentes

De nombreuses plantes étaient polyvalentes, dites « Panacées Universelles » que nous verrons utilisées pour traiter de façon surprenante plusieurs maladies très différentes les unes des autres.

Leurs noms populaires

On n'utilisait pas les noms scientifiques botaniques, mais des noms populaires, expressifs, imagés, rappelant leur usage, « Herbe aux Verrues », « Herbe aux Teigneux », « Herbe de la Pleurésie », etc.

ecchymoses et œil au beurre noir, et pour cicatriser les plaies.

Aigremoine, sérum de vérité

Il y a deux mille cinq cents ans Mithridate la célébrait. Olivier de Serres et les Manuscrits la conseillent en décoction contre la dysenterie, la congestion du foie, les vers, les morsures de serpents, les démangeaisons et grattelles. Les Manuscrits ajoutent que « *mise dans l'oreille d'une personne endormie, elle provoque des songes qui permettent à celle-ci de répondre la vérité* ». C'était le sérum de vérité de l'époque.

Ail, contre les vers et les agacis

Depuis plus de cinq mille ans, très populaire. Il est un aliment-médicament parmi les plus anciens et les plus employés. Il est d'une importance majeure dans la médecine populaire. Il était utilisé dans presque toutes

les familles, comme antiseptique, antiinfectieux, en ORL, contre la peste, la coqueluche, comme fortifiant, et surtout quotidiennement pour le tube digestif.

Contre les vers intestinaux, il est très employé sous différentes formes, soit pelé et frais, en colliers et bracelets sur la peau, ou écrasé en emplâtres sur le nombril, durant quatre nuits, soit écrasé dans une tasse de lait avalée les matins.

Contre les *agacis* (cors au pied, en occitan), en emplâtre, pelé et écrasé dans l'huile d'olive.

Pour la digestion. On utilise l'« aïgue-boulide » : verser de l'eau bouillante sur des croûtons de pain frottés à l'ail, ajouter du gruyère. Très utilisée pour les gens au régime, les soirs de fêtes arrosés.

Aujourd'hui, de nombreuses études scientifiques ont confirmé son efficacité contre plusieurs pathologies (hypotenseur, bactéricide) dans lesquelles il était employé de façon empirique.

Airelle ou Myrtille, élixir de jeunesse

Dans l'Antiquité, elle était un symbole de jeunesse et de beauté. Employée en confiture, en jus, en liqueur contre diarrhée, goutte, rhumatisme, cystite, ménopause. Elle est riche en vitamine C. Notre compatriote Mazon signale que lors de l'invasion de l'oïdium en 1850, le vin de myrtille a été employé pour remplacer le vin de la vigne. Son pigment donne sa couleur bleu foncé à la baie qui améliore la vision nocturne et l'acuité visuelle, et est de nos jours utilisé dans des médicaments pour la vision...

Alchémille, Herbe de Saint-Sabin du Pilat

Olivier de Serres la conseille pour affermir les « mamelles ». Il la dépeint comme un tonique veineux gynécologique : « *Un linge trempé dans icelle, appliqué sur les mamelles des femmes qui les ont lâches et molles, les enduret et les affermis* ». De plus il la dit cicatrisante et antiseptique, « *sa décoction profite merveilleusement à toutes plaies, hergnes et rompures des enfants* ».

Les Manuscrits la préconisent contre l'impuissance sexuelle : « *L'Alchémille avec l'aide de l'Aristoloché dénouent celui qui est pris et lié, rendu impuissant par fait de sorcellerie* ». « *Pour un homme si pris ou si lié qu'il ne peut approcher sa femme, qu'il cuise l'Alchémille dans l'eau, puis devant la porte de sa maison se baigner tout le corps, et après rentrer sans regarder derrière lui. Le croira qui voudra...* » (sic).

Les populations ardéchoises des environs allaient en pèlerinage dans le Pilat à Saint-Sabin, et ramenaient de l'Alchémille ou Herbe de Saint-Sabin. Ils la conservaient dans leur maison comme les rameaux bénis à l'église le dimanche des Rameaux, comme protectrice de la maison et de ses habitants

Aristoloché, pour accouchements

Attention, plante toxique. Actuellement elle est considérée comme cancérigène, son usage est interdit en France.

Secrète Aristologie. Ses vertus étaient très appréciées par les Grecs, Olivier de Serres, les Manuscrits et les familles. Son nom en grec signifie bon accouchement. On appelait son emploi « l'Aristologie », soulignant son pouvoir magique.

Sa décoction de racines favorisait l'accouchement, elle soignait « *les maladies des femmes* », retards de règles, délivrance trop lente, expulsion de fœtus morts, « *elle nettoyait la matrice de toute superfluité* ».

Olivier de Serres l'emploie : 1) en dermatologie. « *Localement elle guérissait les plaies provoquées par les couteaux, les scies, les épines* ». 2) pour les poumons, « *En sirop elle était expectorante pulmonaire* ». 3) « *En gargarisme elle soignait les angines* ».

Armoise-Artémise, protège les femmes

Attention. Plante toxique à haute dose.

Plante magique, talisman porte bonheur. L'Armoise ou Artémise est dite Herbe de Saint-Jean. Son nom d'Artémise est celui de la sœur jumelle d'Apollon qu'elle mis au monde car elle opéra son accouchement !

A partir de la fête de la Saint-Jean, de nombreuses personnes des deux sexes la portaient en ceinture comme talisman protecteur ; elle portait bonheur et protégeait de toutes les maladies et du mauvais œil.

C'était par excellence la protectrice des femmes aidant à l'accouchement et à la délivrance ; elle apaisait leurs vapeurs et leurs angoisses. Associée avec la Rue elle était abortive.

Aunée d'Hélène, stimule l'héroïsme

Attention, plante toxique. Elle semble cytotoxique, active dans certains cancers. Peut être dangereuse, à employer avec précaution

D'après la légende antique, Hélène avait dans sa main une fleur d'Aunée quand elle fut enlevée par Pâris lors de la guerre de Troie. D'après une légende chrétienne elle guérit des péchés.

Depuis l'Antiquité elle était utilisée par voie interne comme tonique général, stimulant l'appétit et la digestion ; pour les soins des poumons : emménagogue ; diurétique ; vermifuge. Par voie externe, contre l'eczéma et les prurits. De nos jours elle est employée par la pharmacie officielle pour sa réelle action sur les affections des poumons (bronchite, asthme), du foie (bile), et des voies urinaires.

Barbe de Jupiter, contre la foudre

Elle porte différents noms : Sempervivum Tectorum ou Immortelle des toits. Joubarbe des toits car elle pousse sur les toits. Barbe de Jupiter, dieu du ciel et du tonnerre.

Ses vertus populaires : elle protège de la foudre les maisons et les hommes qui la portent sur eux comme talisman. Son suc est employé sur la peau contre les cors, les dartres, les furoncles, les bosses. Ses feuilles sont antidiarrhéiques. Ses vertus restent reconnues de nos jours.

Berce, contre l'impuissance

Noms et botanique :

Sphondilium car ses semences ont la mauvaise odeur de l'insecte de ce nom.

Branc-Ursine ou Patte d'Ours car ses feuilles poilues ressemblent à des pattes d'ours.

C'est une ombellifère de grande taille, très répandue, souvent confondue avec l'Acanthe.

Secret de la Berce : el-el est aphrodisiaque, employée contre l'impuissance.

Très populaire, très employée, polyvalente. Ses feuilles et ses graines en infusions sont toniques, apéritives, digestives, hypotensives, Elles sont utilisées contre l'épilepsie, l'asthme. Elles sont diurétiques, emménagogues. En compresses contre les abcès et les furoncles.

Elle est très appréciée en cuisine sous de nombreuses recettes. La Berce est poilue, à ne pas confondre avec d'autres plantes non poilues

Bétoine, « La Dame de Toutes Herbes »

Attention, sa racine est toxique.

Plante des Gaulois. Selon Pline, le mot Bétoine semble être une altération du latin Vetonica, devenu Betonica, qui proviendrait du peuple lusitanien les Vettons (?).

Pour d'autres son nom vient du celte *bew* (tête) et de *ton* (tonique, bon) (?).

Elle est dite « La Dame ou Notre-Dame de Toutes-Herbes », considérée comme la Reine des plantes médicinales. Dite aussi « Herbe de cœur » étant la plus chère au cœur, la préférée des humains. Elle a eu une réputation extraordinaire et un succès immense, durant plus de vingt siècles. Elle est dite Infaillible.

D'après Pline toujours, les Gaulois buvaient des infusions de Bétoine broyée avec trois grains de sel en disant trois incantations. Son intérêt médicinal était connu dans l'Antiquité par un traité attribué à Antonius Musa, médecin d'Auguste.



Fleur de Bétoine



Platéarius dévoile ses quarante-sept secrets ; avant de la cueillir, il faut dire d'un cœur dévot :

« Herbe Bétoine, je te requiers par cette prière, toi qui est appelée la Dame de Toutes Herbes et par Celui qui ordonna que tu fusses créée pour œuvrer dans quarante-sept médecines (traitements), de bien vouloir m'aider dans toute chose que je voudrai ».

1) *« Manger de la Bétoine protège l'âme et le corps des hommes, les maisons, les lieux saints et les tombes ».*

2) *« Elle garde et protège ceux qui sortent la nuit, de tout charme (féminin), et dangers nocturnes ».*

3) *Contre l'ivrognerie. « Pour garder d'être yvre, boire à jeun le jus de Bétoine, ainsi vous ne serez jamais surpris par le vin ».*

4) *« Elle excite les mois des femmes, elle hâte l'accouchement et la sortie de « l'arrière-faix » (la délivrance du placenta) ».*

5) « Elle guérit des apparitions effrayantes. Pour ceux qui sont trop peureux, donner 2 drachmes de poudre avec du vin épais et fort au moment où la peur et l'effroi les atteignent ».

6) « Donner contre la jaunisse, dite *Maladie Royale*, car les malades semblent comme dorés couverts d'or ».

7) « Pour guérir l'épilepsie, la "maladie sacrée", envoyée aux hommes par les dieux ».

8) La suite du texte est une litanie ponctuée par des « guérit merveilleusement » ou « qui a fait ses preuves ». Elle soignait de la tête aux pieds... Elle soignait cerveau, cœur, reins, vessie, estomac, peau, poumons, tous les organes, tous les membres, toutes les maladies, l'ivrognerie, la luxure, la peur, l'angoisse...

On l'employait en décoction, poudre, vins, clystères, fomentations, bains, emplâtres. Il est impossible de tout énumérer.



Feuille de Bétoine

Bouillon Blanc, Queue de Loup

Noms : Verbascum Album ; Bouillon Blanc ; Molaine ou Molène Floconneuse ; Bonhomme ; Queue de Loup (épi floral semblable à une queue de loup).

Plante très connue, très populaire. Très employée en tisane contre les affections pulmonaires, bronchites, toux, engelures, gerçures. Vermifuge contre les oxyures.

Autrefois transformée en mèche pour les lampes à pétrole.

Buglosse. Herbe de luxure et gaieté

Son nom : Anchusa officinalis ; Buglosse ; Langue de bœuf ; Fausse bourrache ; Herbe de la Luxure. Buglosse ou Langue de bœuf car sa feuille est râpeuse comme cette langue rugueuse

C'est une merveille végétale. Une des plus belles plantes dont les couleurs des fleurs en forme de petites étoiles sont rares dans la nature.

Vertus cosmétiques très appréciées.

Anchusa en latin signifie fard, cosmétique, car déjà du temps de Pline, on utilisait sa fleur lumineuse indigo ou pourpre en maquillage.

Secret : c'est une « Herbe de la luxure et gaieté ». Platéarius a écrit : « En boisson, elle provoque la luxure. Pour rendre gais et joyeux les convives d'un dîner, répandre de l'eau de décoction de cette herbe, et tous seront en liesse ».

Pour Olivier de Serres elle a de nombreuses vertus sédatives, analgésiques. Elle est cardiotonique et contre le souffle court.

En alimentaire, ses feuilles hachées remplacent les épinards.

Elle est cultivée comme plante ornementale très décorative, très réputée.

Chade et Boudougne en Ardèche

Son nom : le Chade en Ardèche est le nom occitan local du Cade ou Génévrier cade (*Juniperus oxycedrus*). C'est un petit arbre sauvage envahissant, caractéristique et symbolique de la lande cévenole. Localement on l'appelle Chade, et les nombreux lieux où il pousse sont des Chadenières, Chade, Chadenac, Chadenas, Chadenèdes, Chadennes.

Il est en pleine expansion, invasif, colonisant très rapidement les champs abandonnés. On peut voir des pentes de collines entièrement couvertes de cades. Dans la garrigue on rencontre aussi son cousin le génévrier commun. Cela crée un beau paysage.

« Son écorce grise ou rougeâtre, est plutôt rugueuse. Son feuillage persistant se présente sous forme d'aiguilles à pointe fine et piquante, disposées en verticilles de trois sur six rangs. Leur face supérieure porte deux bandes blanches, ce qui permet de faire la distinction très difficile avec le génévrier commun dont les aiguilles ont une seule bande blanche ».

Ses baies dites Boudougnas étaient comestibles, bonnes contre les céphalées. Elles fortifiaient l'estomac, le cœur et les nerfs. Elles étaient prises en nature ou en dragées ; mâchées trois ou quatre le matin, elles donnaient bonne bouche. Elles étaient dites « Dragées de Saint-Roch » car elles protégeaient de la peste.

Aujourd'hui classée dans les toxiques.

L'huile de Cade était très employée localement pour soigner les maladies de la peau des animaux et son odeur servait pour éloigner leurs parasites.

On l'emploie toujours chez l'homme sur la peau et le cuir chevelu, pour soigner les mycoses, gales, psoriasis, eczéma, urticaire, piqures de puces, punaises, tiques.

Camomille, magique, lunaire, féminine

Très utilisée depuis l'Antiquité par Pline et Dioscoride. Au Moyen Age elle était dite « Mère des Herbes » souvent confondue avec l'Artémise. Comme elle, elle était une plante magique, lunaire et féminine.

Olivier de Serres a écrit : « Les bains de Camomille adoucissent les jointures des bras et des jambes, adoucissent les reins et les nerfs. Son huile fait de même. Ses feuilles sur une brique chaude apaisent les douleurs de tête ». Présente dans toutes les maisons, elle est toujours utilisée en tisanes miraculeuses pour la digestion et les migraines.

Carline ou Pinchinelle, miraculeuse

Carline de Charlemagne : d'après certains auteurs son nom de Carline viendrait de Charlemagne (Carolus Magnus) car « *cette herbe l'aurait guéri de la peste. Charlemagne se serait agenouillé devant elle. Depuis lors elle avait la réputation d'être miraculeuse contre la peste et de nombreuses autres maladies* ».

Pour d'autres, plus prosaïquement, Carlina signifierait artichaud *Acaulis* ou *Acanthifolia* à feuille d'acanthé.

Son nom occitan de Pinchinelle serait un mot italien dérivé de pulcinella.

Synonymes occitans : Chardousse ; Cardabela ; Carlineta.

Olivier de Serres la préconisait en poudre pour dessécher les plaies et en cataplasme contre les rhumatismes et la sciatique. On mange son réceptacle comme celui des artichauts. Sa racine en infusion décongestionne le foie.

Aujourd'hui on voit cette Pinchinelle très populaire, clouée sur les portes des granges pour protéger les habitants et les animaux de tout maléfice ou danger. De plus elle sert de baromètre, elle s'ouvre au soleil et se ferme quand il pleut.

C'est une plante mystérieuse, de nombreuses légendes ont circulé à son sujet. Les habitants ont de l'affection pour elle, elle fait partie de la famille. Elle est protégée en France depuis 1990.

Chardon Bénit des monastères

Durant le Moyen Age les monastères jouèrent le rôle de Conservatoires des connaissances, dont la botanique. Parmi les nombreuses plantes sauvées par les moines on trouve le Chardon Bénit, d'où son nom de Bénit.

« *C'est la plante amère favorite des monastères* ».

En boissons amères, il est digestif, cholagogue (évacue la bile). Il est fébrifuge, contre les fièvres intermittentes. Il est souvent confondu avec le Chardon-Marie qui est apéritif, pectoral employé contre la pleurésie.

Chéridoine des arondelles pour les yeux

Plante toxique.

Appelée aussi Herbe aux Hirondelles elle est citée dans la Théorie de la Signature. Ses noms sont Herbe aux Arondelles, Grande Esclaire.

En grec *chelidon* signifie hirondelle. Cet oiseau est aimé de l'homme et défendu par lui, car il est bénéfique ; cest un porte-bonheur pour la maison et ses habitants qui accueillent ses nids.

La réputation de l'Herbe aux Hirondelles est bien établie dans de nombreux dictons populaires. Elle est dite « Grande Esclaire » car elle améliore la vue. Pline a écrit : « *Par herbe l'hirondelle se refait les yeux* ». « *Selon la commune croyance, les arondelles en frottaient les yeux de leurs petits pour les ouvrir* ». « *A la première hirondelle que tu vois, lave tes yeux avec la chéridoine, alors les hirondelles emporteront tous les maux de tes yeux* ».



1982 - Carline au hameau de Tournon, à Villeneuve-de-Berg



1983 - Carline hameau de Combs à Grospièrre

Olivier de Serres l'utilise en dermatologie. Elle est dite « Herbe aux verrues » car son latex toxique brûle les verrues. Il écrit : « *Elle guérit les dartres, les grattelles, les ulcères, la teigne, la jaunisse, les douleurs de la matrice. Son eau distillée instillée dans les dents caves les fait tomber* ». Il continue : « *Contre l'inflammation du gosier, appliquer des cataplasmes chauds des cendres provenant d'un nid d'hirondelle, brûlé avec les petits dedans* ».

Concombre sauvage

Olivier de Serres écrit : « *Cette herbe guérit les coupures, les moissonneurs s'en servent heureusement. Son eau distillée peut éteindre toutes les rognés, les grattelles, les dartres, voire les cancers des mamelles des femmes. Elle guérit les yeux larmoyants, arrête les vomissements, dysenteries, restreint les fleurs des femmes et autre flux de sang. Elle ôte la noirceur de la langue des travaillés de fièvre continue* ».

Consoude, soude les fractures des os

Plante toxique mais très renommée.

C'est la Grande Consoude, l'Oreille d'Ane, la Langue de Vache, l'Herbe aux fractures et aux coupures. On utilise ses feuilles et ses racines employées en compresses et en sirops.

Pline dit qu'elle soude (d'où son nom de Consoude) les fractures, entorses, élongations. Olivier de Serres écrit : « *La Consoude ou Grande Consoude est plante de terroir humide, cette herbe a vertu à consolider* ».

Conyse, contre mouches, puces, culex

Contre la secrète maladie des femmes, elle a même vertu que la Sauge. « *Mettez la Conyse dans du vin, mettez la sur la matrice quand la malade est couchée, si que (dès que) la chaleur est entrée, le faire souvent, si guérira* ».

La tradition dit qu'elle servait de verges pour punir les enfants.

Herbe aux mouches. Les Manuscrits parlent de la Conyse ou Herbe aux Mouches, car son odeur vineuse chasserait les mouches, moucherons, moustiques, puces et même les sorcières.

Coquelicot, calmant

Olivier de Serres écrit : « *La décoction de "Quoque-lico" fait dormir, apaise les phrénétiques, ramollit le ventre, dégonfle les apostumes (irritations) des parties honteuses, fait cracher* ».

Fougères magiques, rendent invisible

Plantes toxiques et confusions : les auteurs confondent plusieurs espèces auxquelles ils attribuent les mêmes vertus : Scolopendre, Aigle, Mâle, Femelle.

La Fougère Scolopendre ou Langue de Cerf est une plante magique.

Elle se reproduit par des spores qui sont portées par

des crosses. Pour la Saint-Jean, il fallait ramasser ses spores en étant très pur, parfois tout nu.

Elles permettaient de se déplacer d'un point à un autre aussi vite que le vent, elles faisaient gagner aux jeux, découvrir des trésors, elles rendaient invisibles. Surtout elles protégeaient des mauvais sorts et du mauvais œil.

La Fougère est panacée universelle. En poudre elle desséchait les plaies, en décoction elle était vermifuge, emménagogue.

Dans les maisons, pendant des siècles elle a servi à garnir les paillasses des lits.

Frêne pour les oreilles

Olivier de Serres écrit : « *Contre les oreilles bouchées, utiliser une jeune branche de frêne n'ayant pas encore de nœud. On met une extrémité dans l'oreille, le feu à l'autre bout. Une fumée se dégage et pénètre dans l'oreille par le tuyau que forme la branche* ».

Lapa et Lapi ardéchois

Ces deux plantes Lapi et Lapa étaient encore très populaires en 1970 en Basse-Ardèche. J'ai eu beaucoup de difficultés pour établir leurs identités botaniques officielles. Les habitants employaient ces noms mystérieux pour désigner des herbes bien connues.

Lapa, Rumex, pour les poumons

Actuellement son nom botanique officiel est Rumex Sanguineus ; Patience sanguine ; Patience-Rouge ; Oseille sanguine ; Vinete Sanguine.

En 1776, Lémery, page 457, dans sa très célèbre *Pharmacopée de Lémery* de l'Académie Royale de Médecine la nomme Lapathum Sanguineum et indique en latin huit noms différents et en français les deux noms, Sang de Dragon et Patience rouge. Lémery écrit : « *Ses feuilles sont traversées de veines rouges, d'où il sort un suc rouge comme du sang, d'où il sort le Sang de Dragon* ». Ne pas confondre avec le Sang-De-Dragon. Lémery, pages 308 et 753, écrit : « *Sanguis-Draconis, ou Sang-De-Dragon est un suc très rouge tiré d'un grand arbre des Indes, le Draco-Arbor* ». Il faut faire la subtile distinction entre l'Herbe Sang de Dragon et l'Arbre Sang-De-Dragon.

Théorie de la Signature - En Ardèche du Sud on l'appelle Lapa ou Herbe de la Plourésie. On trouve encore la Lapa dans les jardins ou dans les cuisines, dans un pot de fleur, posé sur le rebord de la fenêtre ou de la table, à portée de la main. Ses feuilles lancéolées, boursoufflées avec des nervures rouges ont l'aspect des poumons. Selon la « Loi des signatures » on l'employait contre les maladies pulmonaires. Elle est encore utilisée sous forme de soupes, de salades, de crêpes et de sirops de son jus dans du miel, pour traiter l'asthme, la toux, la pleurésie.

Démonstration de la Théorie des Signatures - Cette plante est un exemple typique de la Théorie des Signatures de Paracelse. Sa feuille ressemble aux poumons et elle soigne les poumons.



*Lapi , elle ressemble aux poumons
et soigne les poumons*

Lapi, Ache, contre les coups de froid

En Basse-Ardèche c'est la très populaire Lapi ou *Apium officinarum* ; Livèche ; Ache des marais ; Cèleri sauvage.

Appartient à la famille des Apiacées : *Apium* latin, Ache en français signifie marais. Ache des marais car elle pousse dans les lieux humides.

Lémery traduit *Apium* par abeille (*apis*) parce que les abeilles aimaient sa fleur.

Livèche, nom d'origine contestée.

Vertus très populaires : on la trouve dans de nombreux jardins.

Employée en emplâtres, les feuilles hachées sont appliquées sur le poulx ou sur les pieds contre les fièvres tierces.

En infusions ou en potages, contre les coups de froid et les rhumes.

Usages alimentaires : en cuisine, feuilles, fruits et jeunes tiges, mêmes usages que le cerfeuil et le persil, en salades, en bouillons.

Mandragore du royaume des morts

Plante toxique de réputation universelle. Cette plante « venue du royaume des morts » avait une immense réputation universelle, dite satanique, démoniaque, infernale. D'après J.-M. Pelt : « Des dizaines d'ouvrages lui furent consacrés, et les hypothèses les plus folles ont été formulées quant à ses origines ». Elle est citée dans l'Ancien Testament et par les auteurs grecs, romains, dont Dioscoride et Hippocrate.

Le « petit homme planté » et la Théorie des Signatures : « Le premier homme est apparu dans la terre sous la forme d'une racine de Mandragore ». Cette racine peut atteindre plusieurs kilos. Elle ressemble à

un être humain, avec un bas ventre humain, avec deux jambes. Cette forme, conformément à la Théorie des Signatures, la prédestinait aux plus brillants succès thérapeutiques pour l'homme.

Sa dangereuse récolte. Depuis le Moyen Age, sa récolte était considérée comme dangereuse pour les humains. Elle jetait un cri lorsqu'on la déracinait et tuait ceux qui entendaient le murmure de son agonie. Pour cette raison, lors de rondes érotiques nocturnes, on la faisait arracher par des chiens qui la tiraient avec une corde, et qui après étaient sacrifiés sur place.

Toxicité et vertu : c'est une solanacée toxique, proche de la Belladone, la Jusquiame, la Morelle et la Stramoine. Elle était employée :

Comme aphrodisiaque, ayant une vertu fertilisante.

Comme somnifère, sédative, narcotique, hypnotique et hallucinogène.

Comme antispasmodique intestinal.

Comme anti-inflammatoire (en cataplasme).

Mauve, la douceur absolue

Le manuscrit de Platéarius du Moyen Age énumère plus de vingt indications de traitements adoucissant par la mauve. Elle adoucit les douleurs des angoisses anxieuses, vaginales, intestinales, urinaires, des nerfs, des dents, de l'accouchement, des piqûres d'insectes, des « furfures du mort-cuir » (ou pityriasis du cuir chevelu), des abcès, du « fondement, de la peau », etc. Et bizarrement il ajoute : « Attachée par un fil de lin au niveau du bas-ventre, la racine de Mauve émeut le désir de luxure » (?).

Mélisse , calmante, anti-stress

La Bétoine, la Mélisse et la Saugue furent les plantes guérisseuses les plus populaires. Les Manuscrits ardéchois préconisent : « *Mélisse et Saugue broyées ensemble avec du vinaigre et mangées avec du vin rouge guérissent le mal au cœur et réjouissent l'âme* ». « *Si les femmes connaissaient les vertus de la Mélisse, elles la plieraient dans leur chemise* ».

Ses noms : Mélisse « dérivé de miel, car les abeilles aiment la Mélisse et en tirent leur miel ».

Son odeur : elle a une odeur de citronnelle à ne pas



confondre avec la Vraie Citronnelle ou *Cymbopogon citratus*.

On utilise ses fleurs et ses feuilles pour fabriquer l'eau de Mélisse ou « Eau des Carmes » très populaire chez Louis XIV et Richelieu. C'est un vieux remède toujours populaire contre les malaises, syncopes, tachycardie, insomnies, spasmes et embarras digestifs.

Millefeuille, Achillée, Herbe d'Achille

Son nom : Achillée ; Herbe d'Achille ; Herbe aux Charpentiers ; Herbe aux brûlures.

Contre les blessures et saignements : elle a guéri Achille blessé lors d'une bataille. En onctions son huile rouge soigne les brûlures, coupures, tous les saignements. Pour arrêter les saignements de nez on « fourre » dans le nez la plante entière par le bas de la tige. Soigne les règles hémorragiques.

Millepertuis, conjure le mauvais sort

Attention, très dangereux. « *Le Millepertuis est utilisée comme antidépresseur, il peut avoir des effets secondaires très graves. Et des interactions, elles aussi très graves, avec les anticancéreux, anticoagulants, et anticonceptionnels* ».

Noms : Millepertuis ; Hypéricon ; Sélago-gaulois.

Vertus : ses feuilles sont perforées de mille trous. C'est une herbe magique de la Saint-Jean.

Au Moyen Age elle chassait les mauvais esprits et conjurait les mauvais sorts et les brûlures.

Son huile rouge est obtenue par macération de ses fleurs dans l'huile d'olives exposée au soleil ; elle est toujours utilisée contre la jaunisse.

Secret pour les filles : elle est anticonceptionnel. La Laurencie cite le secret de la Grande Girarde, fachineuse ardéchoise, qui le tient des Gaulois : « *Je l'ai surprise en l'entendant expliquer à certains lascars tenant du millepertuis, que les filles, pourvu qu'elles boivent de cette tisane, peuvent se permettre bien des choses !* »

Ortie pour « mort-cuir, furfures, pipi »

L'Ortie ou *Urtica* est « *une espèce détestable et détestée, c'est malgré cela une des plantes des plus utiles et des plus employées* ». Voici ses vertus cités dans le désordre : pour soigner les poumons, les intestins, les plaies, la goutte, la rate, le nez, la frigidity, les cheveux, les suffocations de la matrice, le cuir chevelu, l'incontinence d'urine, etc. Elle a des modes d'emploi et des indications originales :

« *En frictions contre le mort-cuir (pityriasis) ou furfures (pellicules de desquamation) de la tête* ».

« *Pour guérir ceux qui pissent au lit, faire des biscuits de semences d'ortie, en manger un tous les soirs durant huit soirs* ».

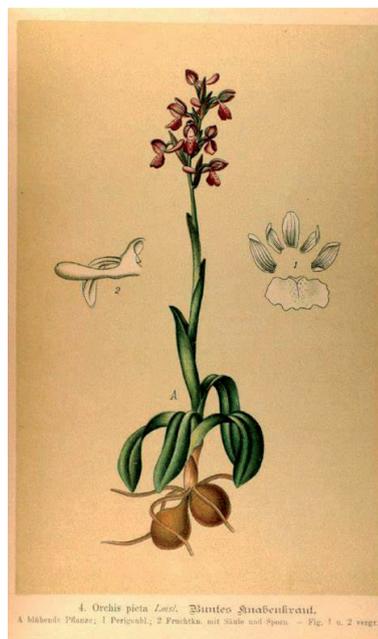
« *Contre la pleurésie, prendre une quantité suffisante d'orties piquantes que vous fricasserez dans la poêle comme omelette et que vous appliquerez le plus chaud possible sur le côté du malade* ».

Orchis-Satyron, lubrique

Son nom : Orchis Masculine. Orchis en grec signifie testicule. Il a des racines (tubercules) ressemblant à des « génitoires » (testicules) de bouc, d'où ses nombreux noms très expressifs : Orchis Mâle ; Satyrion Mâle ; Cornillon de Bouc ; Mâle Fou.

Théorie des Signatures : comme la Mandragore l'Orchis a eu une solide réputation aphrodisiaque, comme elle il est une démonstration typique de la Théorie des Signatures. Sa réputation comme aphrodisiaque, érotique, lubrique fut immense : « *Pendant la floraison, les racines gonflées étaient recueillies puis bouillies, séchées et enfin réduites en poudre. Cette préparation a été utilisée pendant des siècles pour ses vertus aphrodisiaques, pour exciter merveilleusement le désir de luxure et s'il est perdu, le rendre* ».

Salep. « Cette poudre rentre aujourd'hui dans la préparation du « salep » dans la cuisine orientale, remplaçant le tapioca ou la fécule de pomme de terre.



Pivoine de la Gorce contre mauvais œil

Plante toxique, protégée en Ardèche.

Olivier de Serres écrit : « *La Gorce petite villette près de Villeneuve-de-Berg abonde en telle plante. De là les marchands l'envoient aux foires de Lion (sic) pour la fourniture de toute la France* ».

Plante divine magique des druides. Son nom vient du dieu grec guérisseur Péon, médecin des dieux, il y a 2 500 ans. Elle fascinait les Grecs et les Romains. La récolte de sa grosse racine et ses vertus étaient semblables et aussi mystérieuses que celles de la mandragore. Il fallait l'arracher la nuit, car si le pivert s'en apercevait il crevait les yeux pour la défendre.

Talisman contre le mauvais œil : on portait ses graines en bracelets, pour se protéger des mauvais sorts et du mauvais œil.

Talisman contre l'épilepsie : surtout en collier autour du coup, elle empêchait « de tomber du mal » épiléptique. Aujourd'hui sa vertu sédative antiépileptique est reconnue par la médecine officielle.

Contre les maladies des femmes, elle était utilisée en boissons pour favoriser les menstruations et l'accouchement.

Sauge, Toute-Bonne, Peucedane

C'est la plus populaire des plantes guérisseuses.

« *Qui a de la Sauge dans son jardin.
N'a pas besoin de médecin* ».

Variétés et noms multiples. Nicolas Lémery écrit : « *Salvia, La Sauge, est une plante dont il y a plusieurs espèces cultivées dans les jardins et utilisées en médecine. On les appelle Sauge, Toute-Bonne, Toute-Saine, Souveraine, Passe-Cure, Peucedanes, Herbe-à-tous-les-maux* ».

Cueillette : le 15 août le matin à la rosée ; on cueille les grandes feuilles pour les hommes et les petites pour les femmes.

Secret : contre le mal de Lamary. On parlait en faisant des mystères du « Secret de la Sauge » car elle guérissait de « *l'Amarré ou mal de Lamary, la secrète maladie des femmes tourmentées de la suffocation de la matrice, de laquelle elles tombent et semblent mortes* ».

Elle guérissait les maladies féminines taboues, maladies sexuelles, retard de règles, hémorragies utérines, stérilité. « *La femme se baignait dans un bain chaud de la décoction de Sauge pour nettoyer la matrice, de même pour faire venir les fleurs ou menstrues* ».

Contre l'estouril (jaunisse) : contre l'estouril, pendant trois jours, boire son infusion et dire une neuvaine (3x3) de prières.

Pour les yeux, pour nettoyer les yeux purulents.

En onguent : « *En onguent pour fortifier les nerfs, chasser les humeurs froides, les rhumatismes, les contractures musculaires, les nerfs retirés et raccourcis* ».

Contre les hémorroïdes : « *Contre les hémorroïdes, mettre dans un pot de terre sauge, myrrhe, alun et gros sel avec 2 pintes de vin rouge. Faire bouillir pendant une heure. Le malade recevra la fumée et les vapeurs sur le fondement* ».

Autres vertus : elle est antispasmodique, diurétique, vermifuge, résolutive, vulnéraire, contre les coliques vermineuses, etc.

Secrets des Manuscrits ardéchois

Les Manuscrits ardéchois parlent avec beaucoup de précaution, avec mystère, de « *Secrètes maladies et de Remèdes Secrets* », les Secrètes maladies physiques concernant les parties intimes et cachées du corps, les Secrètes maladies morales résultant de vices honteux, de mœurs dépravées, d'individus débauchés.

Les Remèdes étaient dits secrets et Modes d'emploi secrets, pour en garder l'exclusivité et les protéger, comme font nos actuelles marques déposées.

Secrets de l'Aloès : « *Pour guérir le vif et le con, lavez avec du vinaigre, séchez, mettez la poudre d'Aloès, vous serez guéri* ». « *Pour savoir si une fille est pucelle, faites-lui avaler Aloès en potion. Si elle est pucelle elle pissera aussitôt* ».

Secret de l'Aristoloché, déjà vu, contre les maladies des femmes.

Secret de la Berce, déjà vu, contre l'impuissance masculine.

Secret de la Bétoine, déjà vu, contre l'ivrognerie, le charme des filles.

Secret de la Buglosse, déjà vu, provoque la luxure, la joie et la gaieté.

Secret de la Conyse, déjà vu, contre les maladies des femmes.

Secret du Millepertuis, déjà vu, abortif, c'était la pilule anticonceptionnelle de l'époque.

Secret de l'Orchis, déjà vu, rend lubrique.

Secret de la Sauge, déjà vu, contre le mal de Lamary.

Solanacées Consolantes des fachinières

Plantes toxiques mortelles

Les Solanacées étaient dites « les Consolantes ». Ce sont des poisons très violents, employés sous forme de philtres diaboliques par les druides, les Orientaux, les bohémiennes, les sorcières ou fachinières. Prises en potions, elles permettaient de communiquer avec le diable, de jeter des sortilèges, des charmes, des maléfices. Elles étaient de plus très recherchées comme aphrodisiaques dans des philtres d'amour, et comme narcotiques pour les « drogués ».

Elles sont toujours employées en médecine et pharmacies scientifiques contemporaines. <https://plantes.bougeret.fr/imagesmax/8f5f04851d.jpg>
Dosées, ces plantes sont mortelles.

Le Datura ou Pomme du diable, est un puissant narcotique hallucinogène. Il était très employé par les femmes tziganes et les sorcières. Il était pour elles un talisman protecteur.

La Jusquiame, réputée hallucinogène, était employée comme un médicament et à des fins criminelles.

La Belladone ou Belle-dame, rend belles les femmes en dilatant leurs pupilles ; c'était un puissant sédatif viscéral, antispasmodique, contre les coliques, les spasmes intestinaux.

Tithymale herbe aux taupes et verrues

Plante toxique. Ses noms : Anjuscle ou Epurge ou Euphorbe à taupe Tithymales est le nom grec des Euphorbes, toutes toxiques, caustiques, purgatives.

On utilise le latex pour brûler les verrues, encore de nos jours bien connue et utilisée par les enfants et les chasseurs. Dans les jardins, employée comme « chasse taupes ». Elle provoque encore des intoxications graves, convulsions, hémorragies intestinales, pouvant être mortelles.

Passé, présent et avenir des plantes

Durant des millénaires, les plantes médicinales ont été des bienfaitrices de l'Humanité. Pendant quelques années, au début du XXe siècle, elles eurent moins de succès et connurent un déclin, concurrencées par la pharmacie chimique. Depuis 1965 on constate un retournement de l'opinion en leur faveur, coïncidant avec l'émergence de l'écologie et de la défense de la Nature. Espérons que cette évolution soit irréversible.



La sauge

L'organisation de la cueillette des plantes aromatiques dans les communaux à Saint-Marcel-d'Ardèche aux XIXe et XXe siècles

Jean-Louis ISSARTEL

Les communaux de Saint-Marcel-d'Ardèche (plus de 1 200 hectares de nos jours) proviennent pour une bonne part de l'acte d'inféodation consenti en 1228 par la famille « Baladuno » aux habitants du lieu. Dans cet acte les « Baladuno » cédaient en contrepartie d'un engagement de fidélité et du versement d'une somme rondelette, tous leurs droits sur de vastes étendues de bois, de landes et de patis sur le plateau du Bas-Vivarais depuis les confins de Bourg-Saint-Andéol et de Saint-Remèze jusqu'aux bords de l'Ardèche. Parmi ces droits figurait la possibilité pour les habitants de la communauté de cueillir toutes sortes d'herbes, champignons et autres produits de la nature...

Réglémentée et assortie de conditions plus ou moins bien respectées, cette faculté connut une existence assez pérenne jusqu'au XIXe siècle, du moins en ce qui concerne la cueillette des herbes et des champignons (1). Sur les terrains calcaires chacun pouvait ainsi ramasser le thym, la sarriette, les grains de genièvre, pour agrémenter les plats. Produire son huile de cade était particulièrement utile pour les bergers qui s'en servaient pour soigner la gale des brebis, des chèvres, des cochons..., chasser tiques, taons et autres insectes déplaisants. Le buis servait de litière et, mélangé aux déjections du bétail, il enrichissait les sols. Les pê-

cheurs braconniers utilisaient la grande euphorbe pour empoisonner les poissons qu'ils n'avaient plus qu'à ramasser au fil de l'eau... (2).

Toutefois, avec la poussée démographique, la dégradation des milieux s'accélérait. La réglementation, devenait de plus en plus draconienne, limitant d'autant les droits d'usage, avec par exemple interdiction de ramasser genévriers et buis sous la Restauration, interdiction que préfets et gardes forestiers avaient du mal à faire respecter (3). Sous Louis-Philippe, le conseil municipal protesta contre la prétention de l'administration forestière de vouloir étendre le régime forestier, beaucoup plus contraignant, à la partie des landes des communaux, et limiter ainsi le ramassage du buis (4).

Mais au début des années 1840, l'habitude se prend d'affirmer « la fouille des truffes » et la « cueillette des graines » dites alors « d'Avignon ». La recette paraît modeste : on ne prévoit que 50 francs de recette pour la ferme des truffes noires au budget de 1872, seulement 36 francs pour celui de 1873.

En 1875, la municipalité décide de mettre aussi en adjudication la récolte de la lavande aspic, jusqu'alors cueillie sans contrôle dans les landes communales par

1. Car pour les bois il en était autrement, la pratique des coupes réglées bénéficiait avant tout aux notables, assez riches pour emporter les enchères, et qui avaient ainsi l'exclusivité de l'exploitation forestière, le produit de la ferme allant de surcroît en moins imposé sur la taille payée par les propriétaires de terres dites non nobles de la communauté. Il ne restait aux plus démunis que la possibilité de ramasser le bois mort ou les « broussailles » (buis, genévriers...).

2. Olivier Peyronnel, « Plantes oubliées de nos garrigues » in *De la dent de Rez aux gorges de l'Ardèche*, SGGGA, éd. du Chassel, pp. 79-80, 2008.

3. AD07 dépôt E 45 D7 délibérations des 5 juillet 1818, 14 avril 1922, 30 septembre 1829, 8 mars, 22 mars, 6 avril 1830.

4. AD07 dépôt E45 délibération du 16 juin 1844.

des industriels qui s'intéressent à ce produit et installent des distilleries notamment à Gras, Saint-Montan... (5). Le thym l'est aussi à partir de 1878 (6).

Alors que la commune voit les piliers de sa prospérité ruinés par la crise du phylloxera et par la pébrine du ver à soie, la cueillette des plantes aromatiques et de la truffe est prise avec plus de sérieux par les élus qui tentent de pallier comme ils le peuvent à la déprise agricole. Certes la truffe rapporte un peu plus (100 à 120 francs dans les années 1880) mais les plantes aromatiques ne produisent que des recettes médiocres au début (50 francs les premières années, 450 cependant dans les années 1890). Pas de quoi contrebalancer les pertes du vignoble ou des magnaneries...

Parfois, pour le ramassage des herbes, c'est la formule d'une concession gratuite aux habitants qui est retenue, mais uniquement dans certaines coupes désignées par l'administration forestière, l'affermage étant maintenu pour le reste comme en témoigne le cahier des charges adopté par le conseil municipal le 13 novembre 1898 : sur la base d'une mise à prix fixée à 200 francs avec un bail de cinq ans à partir du 1er janvier 1899, la récolte devait se faire uniquement du lever au coucher du soleil, seulement à la main, à l'aide de la serpe, et en prenant soin de ne pas extraire les souches...

Au début du XXe siècle, la ferme dite « de la lavande » (en fait des plantes aromatiques dans leur ensemble) connaît une embellie, relative, avec des recettes de 520 puis 750 francs par an pour la commune, qui peut compter aussi sur celle de 150 francs pour les truffes.

Le premier conflit mondial bouleverse les données. En 1915, on traite de gré à gré avec deux distillateurs

(Cyprien Faure et Jean Ozil) et la recette dite de la lavande chute à 400 francs...

Dans les années 1920-1930, on revient au système de l'affermage, et les revenus, après quelques années difficiles, sont à la hausse (1 450 francs par an de 1926 à 1930), une hausse toute relative car l'inflation a été forte pendant et après la guerre. Nouvelle baisse pendant les années 1930 et une dernière embellie en 1940 (1 500 francs à l'occasion d'un contrat consenti pour cette année seulement), mais le bail n'est pas renouvelé pendant le second conflit mondial. On renouvelle en 1948 la formule de 1940 avec Basile Millet mais en exigeant de ce dernier la somme de 3 000 francs.

Désormais, ce n'est plus le fermage qui est mis en avant. Les prix sont arrêtés par le service des Eaux et Forêts qui assure la gestion de la forêt pour le compte de la commune. Ainsi en 1957, thym et lavande aspic sont vendus 400 francs les 100 kg ou 300 francs la journée de récolte, les truffes 2 000 francs à l'année (500 francs pour les habitants de Saint-Marcel-d'Ardèche).

Mais la cueillette des plantes aromatiques n'intéresse bientôt plus grand monde. 1964 est la dernière année où le conseil délibère sur le prix de l'abonnement annuel des cartes donnant le droit de ramasser du thym ou de la lavande (15 nouveaux francs).

En ce qui concerne le ramassage des truffes, la municipalité décide d'affermier ce droit en 1972 à un groupement local de trufficulteurs, moyennant le versement d'une somme de 1 000 francs avec obligation de concéder ce droit aux habitants de la commune intéressés moyennant une redevance de 50 francs au profit du groupement. Mais les récoltes déçoivent et la concession des truffières s'achève en 1985...



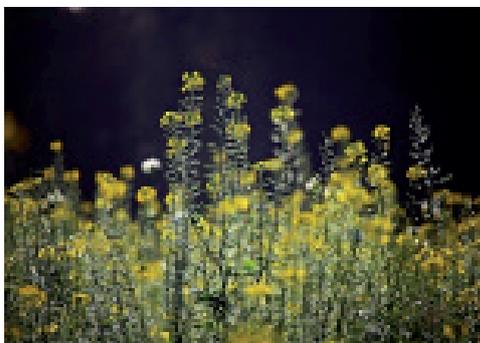
Photo Alain Charre

5. Saint-Marcel d'Ardèche a aussi sa distillerie en 1921, mais celle-ci est alimentée par les récoltes de lavandin dont la culture se développe dans la région. En 1962, des spéléologues belges la signalent dans leur rapport : située au « centre du village », elle reçoit la « lavande » (en fait du lavandin) déposée dans « une grande marmite » soumise à la vapeur. 100 kg de lavande donnent 700 grammes à un kilogramme d'essence pure. « Toutes les 25 minutes, il faut vider les marmites et changer la lavande. Trois ouvriers sont employés du 1er juillet au 1er septembre... » (Archives municipales de Saint-Marcel-d'Ardèche). La distillerie ferme ses portes au début des années 1990.

6. Pour les usages des plantes aromatiques et médicinales, voir A. Fambon, X. Maurin, F. Reynaud et C. Rouchouse, in *La forêt du Laoul*, éd. Mémoire d'Ardèche et Temps Présent, 2012, pp. 118 à 120.

La Moutarde investit l'Ardèche

Guy CHAUDANSON



Plants de moutarde en fleurs



*Moutarde prête à être récoltée
au pied du château de Crau*

La moutarde (du latin « *mustum ardens* », « moût ardent ») est un condiment préparé à partir des graines d'une plante de la famille des brassicaceae, appelée aussi moutarde. Ces graines sont petites, d'un diamètre approximatif de 1 mm. Leur coloration varie entre le blanc jaunâtre et le noir selon les espèces et participe à la teinte du condiment.

En France, la moutarde n'était pas seulement fabriquée à Dijon. On en produisait à Paris et à Meaux, et dans les régions viticoles, Bordeaux, Tours, Reims, grâce au vin qui, lorsqu'il tournait en vinaigre, entrait dans la composition de ce produit. Dès le XIV^e siècle, la Bourgogne s'en était fait une spécialité. Cependant l'appellation « Moutarde de Dijon » correspond à une recette et non à un terroir (décision de la Cour de Cassation de Paris en 1937).

Sa commercialisation se faisait sous forme de pots mais certains distributeurs la proposaient au détail. Les ménagères venaient alors remplir leurs verres.

Avant la Seconde Guerre mondiale, il y avait, en France, quelque cent soixante fabricants de moutarde. En 2002, il n'en restait plus que six, la grande distribution étant pour une bonne part responsable de cette concentration.

La production mondiale de graines de moutarde est d'environ 750 000 tonnes par an avec, en tête, le Canada qui fait 35% du total.

La France reste cependant le premier pays producteur européen de pâte de moutarde avec des graines majoritairement importées. Depuis quelques années, des moutarderies travaillent avec des graines locales et la mode se répand.

90% de la production consommée en France, ainsi que 50% de la consommation européenne restent toutefois produite autour de Dijon en Bourgogne.

6 000 hectares de graines de moutarde ont été semés en 2017 en Bourgogne. Une renaissance, quand on sait que dans l'Hexagone, la culture de la graine de moutarde avait été abandonnée après-guerre, remplacée par des plantes éligibles aux subventions européennes, comme le colza, le blé ou le tournesol.

Les graines de moutarde contiennent des molécules de sinigrine et de myrosine (on retrouve ces substances également dans la racine de raifort). C'est par une réaction chimique produite lors du broyage et du mélange

avec l'eau que se crée de l'isothiocyanate d'allyle, qui est une molécule organo-sulfurée.

Lors du passage de la moutarde dans la bouche, cette molécule entre en contact avec les cellules sensorielles de la langue, ce qui donne du goût. Lorsque cette molécule volatile atteint le palais et le traverse, elle stimule le nerf trijumeau, ce qui provoque une sensation plus violente, désagréable, ressentie dans la gorge et le nez : on parle de « *moutarde qui monte au nez* ».

La moutarde peut être utilisée à des fins médicinales en cataplasme et sinapisme (cataplasme à base de farine de moutarde).

A Aizac en Ardèche, ES Vinaigrierie, un producteur relève le défi

Sylvain Petit, vinaigrier-moutardier à Aizac, dans le sud de l'Ardèche, est incollable sur son métier. Après le vinaigre fabriqué selon la méthode orléanaise - une méthode traditionnelle - depuis 2009, il s'est lancé en 2013 dans la mise en pots de cornichons locaux puis dans la moutarde cultivée localement, notamment au pied du château de Craux à Genestelle. Le quadra partage sa passion en faisant visiter son atelier : « *Je trouve essentiel que les gens sachent ce qu'ils mangent* ». Or, la provenance des ingrédients de la moutarde est souvent méconnue. La recette est pourtant simple : des graines de moutarde, de l'eau, du sel et du vinaigre. Simple mais coûteuse à produire dans le strict respect des règles écologiques. Aujourd'hui, plus de 80% des graines de moutarde utilisées en France sont importées du Canada, 15% d'autres pays étrangers. Le vinaigrier ardéchois a travaillé pendant trois ans au développement de sa moutarde, qu'il a voulu 100% locale. Pour cela, il a commencé par inciter un agriculteur à cultiver la graine puis il a choisi une carrière de pierres locale (à Chomérac) pour fabriquer la meule de son moulin à moutarde.

Les moutarderies artisanales qui utilisent de la graine de moutarde locale se comptent sur les doigts d'une main. Seulement deux seraient identifiées sur toute la France. Pourtant, la formule fait recette. Sylvain Petit a constitué sa clientèle de particuliers notamment grâce à son passage dans « Carnets de campagne », sur France Inter. En remportant en 2017 le concours « Talents gourmands Rhône-Alpes » dans la catégorie artisans, il a attiré les professionnels de la restauration, aux premiers rangs desquels les chefs étoilés. Notons que son activité participe concrètement au maintien du service public avec plus d'une cinquantaine de colis confiés tous les mois aux bons soins de la poste de Labastide-sur-Bésorgues. Dans l'incapacité aujourd'hui de satisfaire en volume tous ses clients, le vinaigrier-moutardier cherche de nouveaux producteurs de graines de moutarde... près de chez lui, évidemment. Depuis le passage dans l'émission « On va déguster » sur France Inter, des fournisseurs potentiels se sont manifestés...



Le moulin



Adjonction de verjus par l'opérateur



Les deux produits phare

Le Safran

Guy CHAUDANSON

Notre département n'a pas échappé à l'engouement qu'a pu (à nouveau) susciter la culture de cette plante et depuis quelques années on trouve çà et là des producteurs qui se sont lancés avec plus ou moins de réussite dans l'aventure de « l'or rouge ». La démarche n'est pas nouvelle car la plante semble être connue depuis plus de trente-cinq siècles et que plus près de nous le « père de l'agriculture » la cultivait dans son domaine du Pradel « *près des vergers, dans l'enceinte des jardinages, ou parmi les fructiers...* » (Olivier de Serres - *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs*).

L'histoire du safran

C'est une épice issue des stigmates séchés de fleurs de safran (*crocus sativus*). Le safran fait partie des substances les plus chères de toute l'histoire du monde. Avec son goût amer, son odeur proche du foin et ses tons légèrement métallisés, il est utilisé comme assaisonnement, parfum, teinture et médicament. Il vient du Moyen-Orient mais a été cultivé pour la première fois en Crète. Des représentations picturales retrouvées en Grèce attestent de l'existence de cette plante entre 3 500 et 3 000 ans avant notre ère. Sur l'île de Santorin se trouvent des fresques parfaitement évocatrices de ce sujet.

Remède précieux, il est transmis de siècle en siècle, ce que rappelle cette citation latine : « *confortare crocus dicatur laetificando et partes lascas firmare, hepare reparando* » que l'on peut traduire par « *le safran reconforte, il excite la joie, raffermir tout viscère, et répare le foie* ».

L'histoire nous apprend que Cléopâtre en faisait grand usage. Elle en versait un quart de tasse dans ses bains chauds pour ses propriétés cosmétiques et ses qualités de colorant et lui attribuait des vertus aphrodisiaques.

Les guérisseurs égyptiens employaient le safran comme traitement contre un large panel de maladies gastro-intestinales.

Dans le sous-continent indien, les stigmates de safran sont trempés dans de l'eau pour produire une solution dorée utilisée comme teinture textile. Le succès de cette teinture est tel qu'immédiatement après la mort du Bouddha Siddhārtha Gautama, ses moines gardiens ont décrété que le safran serait la couleur officielle des robes et des rideaux bouddhiques.



Fleur de safran et ses trois stigmates (pistil)

Le safran est loué dans la bible, dans les épopées d'Homère ou les poèmes de Virgile.

Pendant plus de cinq cents ans la France a été un producteur de safran, très important, sinon le premier. Au XIXe siècle Boyes en Gâtinais était la capitale de cette épice, à laquelle un musée est consacré, et Pithiviers sa place de marché. A l'époque la production annuelle était de 30 tonnes contre 50 à 100 kg aujourd'hui, produits dans quelque 200 safranières (il faut en moyenne de 150 à 180 000 fleurs pour 1 kg de safran).

Dans le calendrier révolutionnaire le 2e vendémiaire, correspondant au 23 septembre, s'appelait « safran » : c'est la date la plus fréquente pour l'apparition des premières fleurs.

Ce serait les Maures qui auraient introduit des bulbes de safran dans la région poitevine au moment de la bataille de Poitiers contre Charles Martel, en 732.



La safranière des Rochers

Culture et préparation

La plante se satisfait d'un sol pauvre et d'une faible pluviométrie – un peu d'eau au printemps pour la multiplication des bulbes et un peu en automne pour booster la floraison qui s'étale d'octobre à novembre. Durant ces deux mois, la cueillette s'opère tous les jours pour collecter les fleurs au fur et à mesure de leur éclosion laquelle se fait en un jour. On procède alors à l'émondage qui consiste à séparer les trois stigmates rouges (pistil) contenus dans chacune des fleurs (environ 350 à 500 fleurs à l'heure selon la dextérité de l'émondeur). Les stigmates seront alors séchés au four et vont perdre 80% de leur humidité dans l'opération.

Tout au long de l'année avec des périodes d'activité plus ou moins intenses cette culture reste une grande dévoreuse de temps pour un rapport faussement rémunérateur.

Utilisation

Le safran est d'abord un exhausteur de goût, un harmonisateur de saveurs (de luxe) utilisé en cuisine, confiserie, pâtisserie, chocolaterie... Bien d'autres utilisations et applications en sont faites dont certaines à

des fins médicinales. Outre les tisanes et leurs vertus analgésiques et toniques il agirait sur le système nerveux et améliorerait les performances cognitives et particulièrement celles de la mémoire. Ce serait aussi un anti-dépresseur.

Il a longtemps été utilisé comme parfum et désinfectant notamment durant les épidémies (peste noire).

Le safran en Ardèche

Chez nous, un peu plus d'une douzaine de producteurs se sont lancés sur ce marché qui procure, dans pratiquement tous les cas, un simple revenu de complément. Parmi ceux-ci trois d'entre eux nous ont fait part de leurs expériences qui présentent bien des similitudes.

Dans les années 2000, après une formation au Pradel, Ronan Roméas s'installe à deux pas de là, au hameau des Rochers, sur la commune de Saint-Jean-le-Centenier, pour au départ cultiver l'origan. En 2008 il acquiert, avec une DJA (Dotation Jeune Agriculteur), un terrain d'environ 2000 m² et entreprend d'y faire pousser du safran. C'est une culture qui ne peut se faire mécaniquement, très gourmande en main d'œuvre,



Une coupelle de stigmates de safran

particulièrement pour l'entretien du sol (désherbage), la cueillette et la préparation du produit fini. Dernier écueil : la commercialisation, qui, eu égard au prix (30 € le gramme en moyenne) reste difficile. C'est pourquoi certains producteurs élaborent des préparations telles que confitures, terrines, sirops... pour favoriser l'écoulement de leur production.

Après des études en horticulture Alain Testut devient agent hospitalier dans un EPHAD qu'il va quitter pour s'installer en agriculture biologique, sur la montagne, à La Chapelle-Graillouse. L'amour des plantes et des épices va le faire s'orienter vers les PPAM en général et le safran en particulier lequel supporte parfaitement l'altitude et les saisons contrastées.

La production débute en 2016 sur une surface de 400 m² après certification Ecocert, inscription à la Mutualité Sociale Agricole (MSA) et adhésion à la structure Vivaplantes au travers de laquelle il va réaliser les deux tiers de ses revenus, toutes plantes confondues.

A partir du safran une gamme de produits est élaborée pour la vente directe, à la maison ou sur les marchés, qui va assurer un tiers des revenus. Moutarde, sirop, croquants, fleur de sel, sont proposés en complément de la vente en pistil.

De façon marginale ce producteur a accompagné, sans grand succès, une expérience de bière au safran avec un brasseur local.

L'exploitation reçoit des visiteurs à des fins pédagogiques.

Karine Maggiore, d'abord gérante d'un commerce de fleurs, devient employée de collectivité locale puis se lance dans la culture du safran après avoir découvert les bulbes de cette plante, ramenés de l'école par son fils.

Titulaire d'un CAP de cuisine, Karine imagine tout le parti qu'on peut tirer d'une telle épice et l'idée lui vient alors de la cultiver.

Après obtention d'un code SIRET puis inscription à la MSA sans cotisation, Karine s'installe en 2016 sur une parcelle de 500 m², à Pont-de-Labeaume et se lance à temps partiel dans l'aventure du safran avec l'aide de sa famille.

De la même façon que ses amis producteurs, l'écoulement des produits se fait au travers des canaux déjà

évoqués : marchés locaux, foires ponctuelles dans les villages (le démarchage nécessitant beaucoup de pédagogie pour expliquer les multiples façons d'utiliser cet épice) et produits dérivés : confiture, sirops, gâteaux...

Quelques ventes dans les restaurants haut de gamme et dans deux épicerie fines sur Aubenas et Vals ou exceptionnellement les conditionnements vont dépasser le gramme.

Les produits de cette exploitation ont reçu la médaille d'or lors du concours général agricole au salon de l'agriculture 2018.



Safranaie de Romèguier*
(* Variante du terme safranière préférée par la productrice)

Sources :

Ecole Normale Supérieure de Lyon, département Biologie,
Wikipédia - Nutrition/Encyclopédie,
'Musée du safran à Boyes.

Photos :

Ronan Romèas

Vincent Fellot, un cueilleur professionnel en Ardèche

Jean-Claude SABY

Si les cueilleurs pluriactifs sont relativement nombreux dans le Sud de l'Ardèche, Vincent Fellot installé près de Saint-Félicien est sans doute le seul qui vit principalement de cette activité en Ardèche en salariant plusieurs personnes sur des durées plus ou moins longues.

Un rural devenu cueilleur par hasard

Fils d'agriculteurs du Beaujolais, Vincent Fellot appartient à une troupe de spectacles se déplaçant en roulotte quand un soir celle-ci s'arrête sur les terrains d'une famille rhodanienne pratiquant la cueillette de plantes aromatiques et médicinales. Intéressé par cette activité, il décide alors de travailler avec eux pendant quelques mois apprenant les rudiments de la cueillette. Vincent renouvelle l'expérience les deux années suivantes et décide de se former sur le tas à travers des livres de botanique. Dès lors, il commence à chercher des plantes et... à les trouver.

La vie l'emmène alors en Ardèche où sa compagne a trouvé du travail au comité d'étude pour la création d'un Parc Naturel Régional (PNR) des Monts d'Ardèche basé à Saint-Pierreville. Ils s'établissent à Marcols-les-Eaux avant de suivre l'équipe de préfiguration du PNR à Montpezat où elle s'installe bientôt.

En 1998, Vincent décide de devenir cueilleur de plantes professionnel pour son propre compte et constitue un catalogue de cent dix plantes qu'il envoie à divers laboratoires pharmaceutiques pour rechercher des clients potentiels. Pour établir son catalogue, il a parcouru le sud de la France pour prospecter et faire une cartographie des plantes, de la végétation, des climats et des microclimats. La première année, plusieurs laboratoires passent commande (cent vingt plantes dont quarante inconnues de Vincent) assurant le succès de sa démarche. Dès l'an 2000, il opte pour une labellisation biologique certifiée par la société Ecocert tout en respectant les cahiers des charges précis de ses laboratoires clients.

Un agriculteur, cueilleur à titre principal

Installé sous le régime agricole de cotisant solidaire à la Mutualité Sociale Agricole (MSA), Vincent génère très rapidement un chiffre d'affaires dépassant le standard de ce statut mais il n'arrive pas à trouver en Ardèche méridionale une exploitation agricole peu morcelée apte à permettre son installation sous le statut d'agriculteur. Il trouve finalement une ferme de 25 hectares dans le Nord-Vivarais, près de Saint-Félicien à Pailharès, qui lui permet d'obtenir une dotation jeune agriculteur en 2003.

S'il espérait faire plus de culture de plantes sauvages, Vincent a été souvent déçu par les résultats (difficultés de production, taux de principe actif décevant dans les plantes cultivées par rapport aux plantes sauvages) et réalise encore aujourd'hui 90% de son chiffre d'affaires avec de la cueillette. Il ne cultive aujourd'hui que trois espèces : le calendula (souci), l'eschscholzia et le cresson.

Quelques autres plantes peuvent l'être en fonction de demandes ponctuelles des laboratoires.

Si le catalogue de Vincent a affiché jusqu'à cent quarante plantes, la cueillette se limite aujourd'hui à cent plantes après un pic à deux cent quarante (baisse de la diversité des demandes des laboratoires en raison d'une réglementation de plus en plus draconienne en matière de plantes notamment en homéopathie).

L'équipe de cueilleurs (un salarié à l'année, plusieurs saisonniers pendant plusieurs mois) se déplace dans tout le sud-est de la France (Massif central, Alpes du Nord, Hautes-Alpes, Pyrénées-Orientales, Aude, Vallée du Rhône...) même si 70% de la cueillette est effectuée à moins d'une heure et demie de route dans les départements de l'Ardèche, de la Drôme et de la Haute-Loire. Des incursions ont lieu dans le Jura et les Vosges pour des espèces bien spécifiques ou en raison des retards de végétation par rapport au sud de la France.

L'arnica montana est cueillie dans les Vosges. Pour cela, Vincent fait partie des cinquante-quatre cueilleurs officiels autorisés à la ramasser dans des endroits précis en quantités limitées pendant une courte période. Toutefois, Vincent considère que les mesures censées limiter la sur-cueillette sont peu efficaces, les quantités autorisées à la cueillette ne variant pas d'une année sur l'autre et n'étant jamais atteintes. A titre d'exemple, il n'a pu fournir en 2018 que 73% des commandes que les laboratoires lui avaient passées.

Comme Vincent travaille à la commande, les plantes cueillies peuvent varier d'une année sur l'autre. Le calendrier de travail est donc remis en cause chaque année même si des incontournables reviennent chaque année. Un temps, il a collaboré avec la Société d'Intérêt Collectif Agricole de la Région Auvergne des Producteurs de Plantes Aromatiques et Médicinales (SICA RAPPAM) basée dans le Puy-de-Dôme et qui est devenue la référence en matière de cueillette de plantes en France.

95% des plantes récoltées sont commercialisées directement en frais ou congelées. Les laboratoires Boiron restent depuis le début le principal client livré chaque semaine sur Lyon. Un autre laboratoire près de Mulhouse est approvisionné par camion frigorifique. Une partie de la production est acheminée dans la région lyonnaise dans une structure gérée par ceux qui ont appris le métier à Vincent, qui la conditionne et la dispatche vers d'autres laboratoires.

Les demandes des laboratoires homéopathiques ont tendance à stagner et le nombre de plantes ramassées régresse en raison du durcissement de la réglementation. Par contre, le secteur de gemmothérapie (utilisation des bourgeons dans la cosmétique ou pour des soins) progresse fortement. C'est ainsi qu'en 2018, Vincent a commercialisé 4 tonnes de plantes et 1,2 tonne de bourgeons issus d'une soixantaine d'arbres différents.

Depuis quinze ans, le nombre de cueilleurs a augmenté notamment dans le Massif central et le Jura ce qui provoque une hausse de la concurrence et une certaine stagnation des prix d'achats.

Dans l'avenir, Vincent Fellot ne souhaite pas développer son activité au-delà du niveau qu'elle a atteint. Il souhaite la maintenir en l'état compte tenu des incertitudes liées à l'évolution des demandes des laboratoires homéopathiques.

*Raisin d'ours
Fumeterre
Bourgeon de Marronnier,*

Photos Vincent Fellot



Fabien Landry, herbaliste et brasseur à Sainte-Eulalie et aux Estables

Bernard CHEYNEL

Après une formation agricole (bac D'), puis un brevet de technicien supérieur en commerce, Fabien Landry fait le choix de s'installer en 2004 sur une exploitation agricole à Sainte-Eulalie, pour y développer plusieurs productions en agriculture biologique : framboises, culture de quelques plantes aromatiques et médicinales, cueillette de plantes et de fruits sauvages tels que la myrtille, et une activité d'accueil avec des chambres d'hôtes.

Rapidement sa passion pour les plantes se confirmant, il suit les cours de l'École de Lyon des Plantes Médicinales (ELPM), formation orientée sur des objectifs de santé par les plantes. Il choisit de s'appeler « Herbaliste » car cela correspond à sa formation, mais aussi et surtout parce que cela fait le lien avec la « *production d'herbes et de plantes* ».

Malgré les obstacles rencontrés du fait d'une législation confuse et contraignante, l'envie de faire et de faire savoir l'a emporté.

C'est ainsi que des cultures de plantes aromatiques et médicinales se sont développées : aspérule odorante, houblon, plantain, mélisse..., sur le plateau ardéchois. Par ailleurs, il a créé un partenariat avec un exploitant produisant en Provence de l'aubépine, du plantain, du houblon de brasserie et du thym. La production est complétée par la cueillette de plantes sauvages sur le plateau par des cueilleurs locaux, et par des achats auprès de coopératives de plantes.

L'exploitation propose des tisanes en plantes seules et en mélanges, deux cosmétiques, une crème hydratante et un gel à base d'arnica. Les fabrications sont sécurisées par la prestation d'un pharmacien. Par ailleurs, elle produit aussi un apéritif à base de gentiane, des sirops à vocation thérapeutique et un sel de cistre.

Les plantes sont séchées dans un séchoir automatisé et fait sur mesure pour les tisanes. Un laboratoire tiers fabrique les autres produits.



Aspe



Calament



Cette activité est en vitesse de croisière, le chiffre d'affaire dégagé par cet atelier représente 30% du chiffre d'affaire total de l'exploitation.

L'envie de faire et de faire savoir pousse Fabien Landry à organiser chaque année des stages de découverte en direction du grand public.

Fabien Landry milite en faveur de l'assouplissement des textes de lois et de la définition d'un nouveau cadre réglementaire. C'est ainsi qu'il a été membre du Syndicat des Simples et a participé à un groupe de travail sous l'égide de ce Syndicat et de son président Thierry Thevenin sous l'œil attentif du sénateur Joël Labbé. L'objectif est aussi d'assurer une production de qualité au niveau des producteurs de plantes aromatiques et médicinales en France. Il souhaiterait la filière ardéchoise qui est en plein essor se structurer, à l'exemple de celle de la Drôme. Un rapprochement avec ce département lui paraît pertinent. Pour ce faire, l'association Agribio Ardèche pourrait jouer un rôle d'animation et de coordination.

Plus récemment une brasserie a vu le jour. L'activité est développée sur la commune voisine des Estables, Haute-Loire dont l'attrait touristique est supérieur en été qu'en hiver.

La commercialisation est majoritairement faite en vente directe, sur l'exploitation, et sur le site des ventes, tables où a été installée la Brasserie La Mezine. Trois revendeurs sont aussi dépositaires des produits.

Brasserie la Mezine

L'idée de créer une brasserie est née des difficultés rencontrées, liées aux aspects réglementaires au niveau des plantes aromatiques et médicinales et aussi de



Photos Fabien Landry

Les gelées de plantes au pied du Mont Gerbier des Joncs

Dans la famille Alix, à Sainte-Eulalie, les plantes sont un peu une tradition familiale. La mère et les frères de Virginie ramassaient la violette (pensée sauvage) vendue l'été lors de la foire de Sainte-Eulalie, le premier dimanche suivant le 12 juillet. Ils ont ensuite participé au début de l'aventure de la coopérative Vivaplantes en ramassant notamment de la reine des prés et des orties. Puis, au début des années 1990, l'idée de transformer les cueillettes en gelées s'est imposée en commençant par la menthe (avec feuilles), la fleur de pissenlit, la reine des prés et bien entendu la violette sauvage.

Aujourd'hui, même si la transformation en fromages du lait des vingt-cinq vaches et quarante chèvres représente 70% du chiffre d'affaire de l'exploitation, les confitures (myrtilles notamment) et les gelées de plantes sont un complément appréciable pour les trois personnes vivant sur la ferme. Au fil du temps, les parfums ont été complétés et à la menthe, au pissenlit et à la violette se sont ajoutés la verveine, le serpolet et la fleur de sureau ainsi qu'une confiture de cynorhodon. 2019 va voir apparaître une gelée de bourgeons de pins et une gelée de cistre semble à l'étude...

Les gelées sont obtenues en saison avec des fleurs fraîches macérées soit avec du citron, soit avec de l'orange pour produire un jus auquel on ajoute ensuite un gélifiant végétal et du sucre blanc.

La saison de récolte marquée par d'importants travaux agricoles à la ferme limite grandement les quantités produites et ne permet pas un développement de la production. Aussi, les gelées ne sont-elles disponibles que sur le stand familial du mont Gerbier de Jonc, la boutique au bord de la route conduisant à Saint-Eulalie, quelques marchés et des magasins de producteurs à Aubenas et Montélimar.

Jean-Claude SABY



Photo Jean-Claude Saby

A Lagorce, une production originale d'huile essentielle de genévrier cade

Installé en 1989 avec une dotation jeune agriculteur, sur la commune de Lagorce, Patrice Eldin reprend l'exploitation agricole de son père spécialisée dans l'élevage des moutons, le raisin de table et le vin. Très rapidement, il abandonne le raisin de table pour planter 10 hectares de lavandin grosso récolté en sec ce qui nécessite beaucoup de travail.

En 1997, il arrête l'élevage des moutons pour se lancer dans la production de foin pour les éleveurs. En 2000, il augmente sa superficie de lavandin, production porteuse qui s'avère bien adaptée aux parcelles très diversifiées et très morcelées du sud du département. Il récolte désormais en vert broyé.

En 2004, il cherche une utilité au genévrier cade très présent dans sa propriété et qui servait jusqu'alors à faire des piquets pour la vigne. Il découvre à ce moment-là qu'il existe une huile essentielle qui en est issue et commence des essais de distillation avec la distillerie Duffez de Montségur-sur-Lauzon (Drôme) à qui il confie déjà son lavandin. Le résultat est nul.

A force de réflexion et de travail, il arrive à sortir un petit résultat et continue à travailler sur la distillation et la commercialisation. Même si l'entreprise Melvitacosc de Lagorce lui achète une petite quantité de sa production, les ventes sont quasi nulles pendant quatre à cinq ans. Puis, le distillateur qui est aussi grossiste trouve un marché mais l'huile pose un problème de qualité.

En 2010-2011, grâce à des micro-distillations, une solution est trouvée pour produire une huile essentielle de qualité avec un rendement raisonnable à partir de bois sec déchiqueté passé à la vapeur d'eau. Dès lors, les ventes vont progresser sur un



marché de niche permettant une valorisation optimale des résidus des débroussaillages hivernaux sur l'exploitation. Aujourd'hui, la production de 300 kg d'huiles essentielles de genévrier cade représente 20% du chiffre d'affaires de l'exploitation et permet de développer une activité pendant l'hiver, traditionnelle période creuse de l'année. Les débouchés s'effectuent auprès d'autres négociants en huiles essentielles mais aussi en Allemagne (50%) et en Angleterre dans les milieux de la cosmétique.

L'exploitation d'une superficie agricole utile de 150 hectares est labellisée en bio (label Qualité France Bureau Véritas) pour l'essentiel de ses productions : cultures fourragères, huiles essentielles de cade et de lavandin super (15% du chiffre d'affaire) qui est plus rémunératrice même si le rendement est inférieur à celui de lavandin grosso, céréales : orge (animaux et brasseur), blé (brasseur et paysan boulanger), avoine, seigle. Seuls, les 10 hectares de vignes mères soumises de par la loi à des traitements spécifiques ne sont pas en agriculture biologique. Elle génère trois équivalents temps plein dont le propriétaire, un ouvrier à l'année, une secrétaire 20 heures par mois et des saisonniers durant l'été.

En ce qui concerne les projets, Patrice Eldin entend progresser sur le cade, porter sa surface de lavandin super de 9 à 20 hectares, participer éventuellement au projet de Vivacoop pour des cultures annuelles de plantes aromatiques et médicinales et réussir les essais jusqu'ici non aboutis de distillation de laurier sauce issu de cueillettes sauvages.

Photos : Pierre Coste

Jean-Claude SABY

L'utilisation des Plantes Aromatiques et Médicinales en santé animale

Bernard CHEYNEL

Dès l'Antiquité, certaines plantes étaient vénérées pour des vertus qu'on leur avait reconnues. Personne ne cherchait à savoir pourquoi ou comment elles agissaient, mais c'était un fait incontesté, on restait sur l'empirique. La science, en analysant et étudiant les effets thérapeutiques des plantes n'a pas pour but de diminuer cette confiance en la nature, mais elle a pour objet de comparer et classer les diverses propriétés pour grouper des plantes à effet similaire, choisir les plus efficaces et les faire connaître.

L'intérêt pour les plantes se manifeste déjà chez le petit enfant qui apprend très vite à distinguer les fleurs qu'il faut respecter et les mauvaises herbes. C'est ainsi qu'il entrera progressivement dans le monde étonnant de la nature, où les bêtes et certains êtres simples et privilégiés savent encore ce que Paracelse, médecin et alchimiste suisse (1493-1541) avait déjà constaté, « *que les pâturages et les collines sont des pharmacies* ».

C'est ainsi que l'on peut observer un chamois qui vient d'être mordu par un serpent : il va immédiatement brouter des euphorbes qu'il ne mange d'ordinaire jamais. Par ce moyen, il se purge violemment et se débarrasse de la toxine du serpent. Le loup dans une situation identique, creuse pour déterrer la racine de la renouée bistorte ou serpentinaire rouge, qui le soulagera de la même façon. Plus près de nous, nos animaux domestiques, chiens et chats mangent souvent de l'herbe qui, suivant le dosage, produit une légère expectoration ou un sérieux vomissement, ou même remplace un laxatif. Au terme de cette introduction, il est bon de souligner l'importance de la végétation sur la terre, car sans elle, ni les hommes, ni les animaux ne pourraient vivre, même si seulement un septième des plantes renferment des propriétés curatives.

La nature au service de la santé animale

Le développement de l'agriculture biologique en élevage a favorisé le recours aux alternatives aux traitements chimiques de synthèse : phytothérapie, homéopathie, aromathérapie..., alternatives toutes issues de ce qu'offre la nature. Même si la santé des animaux en élevage biologique est gérée de façon prioritaire par des approches préventives, et donc par une optimisation de la gestion des risques sanitaires, lorsque la prévention est insuffisante, les éleveurs doivent disposer de méthodes alternatives.

Ainsi les élevages biologiques sont soumis à diverses réglementations, parfois complexes et/ou inadaptées, qui régissent l'utilisation des produits vétérinaires à base de plantes. Pour les accompagner dans la

gestion de l'équilibre et de la santé de leurs troupeaux, des conseillers, des vétérinaires se sont spécialisés sur ces pratiques alternatives et naturelles. De nombreuses formations sont organisées chaque année en direction des éleveurs, animées par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) et l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Bio).

La production biologique est fondée sur le principe de restriction d'utilisation d'intrants extérieurs, en mettant en place des pratiques et méthodes de gestion appropriées.

Il s'agit de pouvoir répondre à différentes questions :

- Comment trouver un compromis entre ces pratiques pour réduire l'utilisation de médicaments ?

- Comment trouver un équilibre sanitaire au sein des élevages ?

- Qu'est-ce qui détermine le niveau d'acceptation d'un risque par l'éleveur ?

- Comment décrire les interactions entre les pratiques : les synergies ou les antagonismes ?

Un constat s'impose : les prairies sont un élément fondamental de l'équilibre du troupeau. La composition floristique des prairies ou leur diversité biologique est un paramètre important dans la bonne santé d'un troupeau. La valeur nutritive des différentes plantes présentes apporte un bon équilibre sur le plan nutritif et de ce fait limite les risques pathologiques. Ainsi la sauvegarde de la biodiversité végétale des espaces naturels, des prairies ou des cultures fourragères est essentielle pour permettre la continuité de l'automédication animale. Permettre de puiser directement et gratuitement à la « pharmacie des champs », écrit Thierry Thevenin, producteur herboriste et secrétaire général du syndicat Simples.



Achille millefeuille

Les substances à base de plantes : un cadre réglementaire inadapté à leur utilisation en élevage

Bien qu'ils représentent une alternative aux médicaments vétérinaires allopathiques, et qu'ils soient particulièrement utilisés en bio, les produits à base de plantes sont actuellement encadrés par une réglementation inadaptée à leur usage en élevage à des fins thérapeutiques.

L'ITAB et l'INRA travaillent ensemble pour faire évoluer la réglementation et permettre aux éleveurs d'utiliser ces produits en automédication en toute légalité.

Les plantes disposant de propriétés nutritionnelles (non transformées, fraîches ou sèches, entières ou coupées) appartiennent à la catégorie des matières premières pour l'alimentation animale.

Dès qu'il y a transformation de ces matières premières (huiles essentielles, tisanes ou autres), ces produits entrent dans la catégorie d'additifs pour l'alimentation animale. De nombreux produits à base de plantes appartiennent ainsi à la sous-catégorie des additifs sensoriels du type aromatique. La substance doit alors faire l'objet d'un enregistrement au registre européen des additifs pour l'alimentation animale (règlement CE n°1831/2003). Il s'agit d'une autorisation générique, c'est à dire que l'additif est utilisable et commercialisable par tous les fabricants. L'usage de ces additifs

sensoriels aromatiques doit se limiter à l'aromatisation de la ration.

A contrario, la moindre allégation thérapeutique d'un produit à base de plante entraîne le classement de ce dernier dans la catégorie du médicament vétérinaire. La législation qui s'applique alors impose que ces matières actives disposent d'une autorisation de mise sur le marché (AMM), et que leur utilisation corresponde à une prescription. L'automédication est donc interdite.

A ce jour, étant donné le coût des dossiers, très peu de substances à base de plantes font l'objet d'une autorisation de mise sur le marché au titre de médicament vétérinaire. La seule possibilité pour les éleveurs est de demander à des vétérinaires d'avoir recours à la « cascade ».

L'article L5143-4 du Code de la Santé Publique autorise les vétérinaires à prescrire des substances ne disposant pas d'autorisation, en dernier recours, lorsqu'aucun autre médicament n'est plus approprié. Ce recours à la « cascade » impose à l'éleveur des délais

d'attente forfaitaires contraignants, au moins sept jours pour le lait et vingt-huit jours pour la viande, délais de consommation qui sont doublés en bio.

Un paradoxe ?

Aujourd'hui la réglementation concernant les produits à base de plantes n'incite donc pas les éleveurs à privilégier leur usage, ce qui semble pleinement contradictoire avec les efforts impulsés dans le cadre du plan Eco-Antibio 2017. La situation peut sembler d'autant plus absurde en bio, où il est recommandé de préférer les produits phytothérapeutiques aux médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse ou aux antibiotiques (art. 24.2 du règlement CE N° 889/2008).

Le cadre des extraits aromatiques et apéritifs est un moyen qui permet de contourner la loi, en utilisant ces plantes à des fins thérapeutiques, les fabricants d'aliments l'ont compris depuis longtemps. Le règlement d'exécution CE 230/2013 a réduit le nombre de substances plantes utilisées comme additifs : de nombreux extraits de plantes traditionnelles favorables à la santé très utilisées en élevage, y compris de plantes alimentaires, telle que la luzerne, l'avoine, l'orge, le millefeuille, l'ortie, le frêne, le gaillet, le plantain lancéolé, le trèfle, des menthes, la sarriette, la sauge officinale...

Aujourd'hui ces produits ont besoin de trouver un statut adapté, entre « additifs », « compléments nutri-

tionnels » et « médicaments vétérinaires », alors que l'on constate une demande croissante des éleveurs, même en agriculture conventionnelle, pour se former à ces pratiques et trouver des solutions alternatives aux traitements allopathiques, et que cette démarche mériterait d'être soutenue pour lutter contre l'antibiorésistance. Malgré ces freins rencontrés, de récents travaux ont montré que 57% des éleveurs de vaches laitières bio utilisent des médecines alternatives, 78% des éleveurs de volailles bio utilisent des plantes en curatif, et 71% en utilisent en préventif (sources CASDAR).

Conclusion

Des propositions pour faciliter l'usage des substances à base de plantes :

L'ensemble des acteurs de la filière animale, éleveurs, vétérinaires, conseillers, laboratoires, expriment le besoin d'une évolution réglementaire, tant sur le plan décret français concernant les médicaments à base de substances d'origine végétale que sur la révision de la directive européenne relative aux médicaments vétérinaires.

Un consensus entre les différents acteurs propose : une liste de plantes positives et peu préoccupantes pour en faciliter l'usage, à usage thérapeutique en élevage, utilisables en automédication, en première intention, sous conditions de formation des utilisateurs qui veulent faire de l'automédication. Cette liste réalisée à dire d'experts, est composée de 223 plantes.

L'ITAB et la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) sont en lien avec la DGAL

(Direction Générale de l'Alimentation) pour relayer cette proposition : mettre en place un statut de médicament vétérinaire particulier sous la forme par exemple d'un simple enregistrement, tel qu'il existe aujourd'hui pour les médicaments homéopathiques. Cette proposition a été présentée lors d'une rencontre avec le cabinet du ministre et la DGAL en janvier 2017, reprenant les 223 plantes à usage thérapeutique en élevage.

Faut-il avoir peur des plantes ? Philippe Labre docteur vétérinaire phytothérapeute :

« L'hostilité envers la plante a deux origines. La première est la méconnaissance du sujet et l'amalgame qui s'ensuit entre plantes favorables à la santé et plantes toxiques. La seconde est la crainte de l'industrie pharmaceutique de se voir dépossédée de son monopole. Si les plantes étaient favorisées, en raison de l'intérêt sanitaire et écologique qu'elles apportent, au lieu d'être évincées par la réglementation au profit des médicaments, elles prendraient une place majeure dans l'amélioration de la santé animale, humaine et environnementale.

Elles représentent une voie d'avenir, et une évolution adaptée et proportionnée de la réglementation est indispensable. On est encore très loin avec le RCE 230, déconnecté des enjeux vitaux de la santé et de l'agriculture ».

En Ardèche, Agribio Ardèche organise chaque année des stages de formation sur l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales en élevage, stages qui connaissent une bonne participation des éleveurs bio, mais aussi des éleveurs en conventionnel. Les intervenants sont des vétérinaires phytothérapeutes.



Plantain

L'utilisation des plantes et leurs vertus en agronomie et dans les pratiques culturales

Bernard CHEYNEL

1 - Diversifier les plantes dans les cultures : une bonne solution contre les ravageurs

La diversité des espèces et variétés des cultures assure la création d'un écosystème stable et équilibré qui aide à prévenir et à lutter contre les divers ravageurs et parasites de manière naturelle, avec à la clé des bonnes récoltes et une approche raisonnée.

Ces pratiques culturales s'appuient sur l'observation de ce qui se passe dans la nature. On constate qu'un équilibre se met en place entre prédateurs et parasites pour peu que leurs habitats ne soient pas détruits par l'activité humaine. C'est ainsi que dans la nature, le sol est couvert de déchets végétaux, d'herbes sauvages et la faune est abondante aussi bien dans le sol que sur les plantes.

Plus le nombre de plantes augmente, plus il y a de chances de créer des zones hôtes pour les auxiliaires du jardinier qui se nourrissent des fameux ravageurs.

Plantes aromatiques répulsives, fleurs et même végétaux considérés comme mauvaises herbes doivent trouver une place au potager afin de conserver un écosystème stable.

Garder toujours un coin de jachère pour y accueillir l'ortie, une plante indispensable à de nombreux papillons qui participeront à la pollinisation des cultures, et donc à obtenir une meilleure récolte.

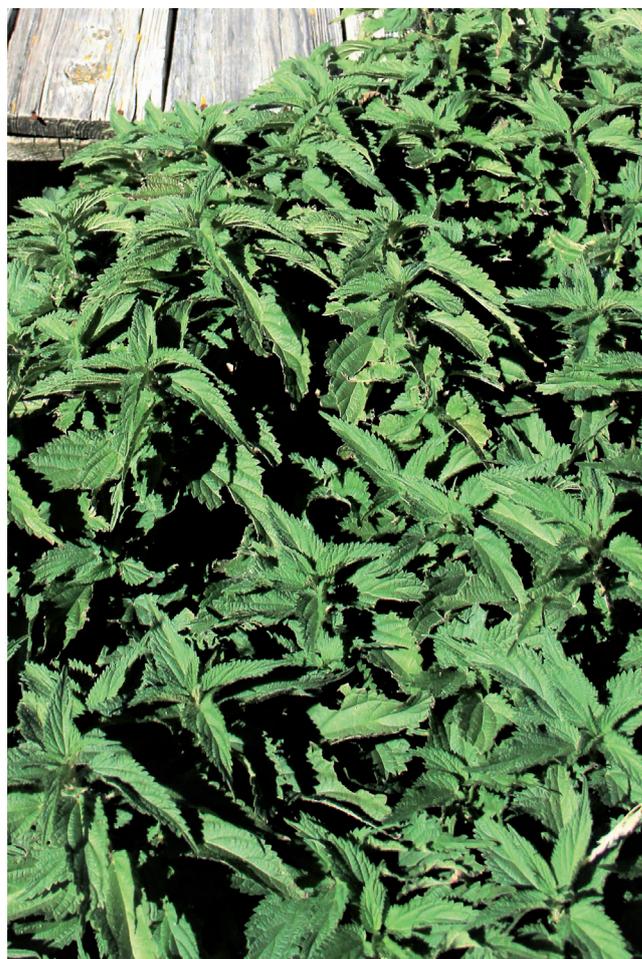
La diversité gage d'équilibre :

Un champ cultivé ou un potager très diversifiés sont des espaces cultivés équilibrés.

Plantez des plantes aromatiques entre les rangs pour protéger vos légumes, c'est ainsi que l'ail prévient des attaques cryptogamiques, le basilic se développe plus en compagnie des tomates, les plants produisant de

l'azote tels que les haricots et les fèves seront plantés non loin de celles qui en consomment comme les épinards et les blettes. D'autres plantes sont répulsives, les œillets d'Inde font fuir les nématodes (petits vers) et les pucerons.

Enfin la diversité doit être aussi présente au niveau des variétés, certaines sont beaucoup plus résistantes aux maladies que d'autres.



L'ortie

Photo Pierre Coste

2 - Une alternative aux pesticides : les Préparations Naturelles Peu Préoccupantes (PNPP)

Le développement de l'agriculture biologique a amené de très nombreux producteurs à rechercher des moyens de lutte naturels contre les parasites et les ravageurs des cultures. C'est ainsi que plus d'une centaine de préparations à base de plantes ont été répertoriées dans les fermes biologiques. On trouve des extraits fermentés, des tisanes, des huiles essentielles, des teintures mères..., utilisés en maraîchage, grandes cultures, viticulture, arboriculture et petits fruits.

L'utilisation des PNPP est soumise à réglementation, réglementation difficile à obtenir, remise en question régulièrement, engendrant des conflits sur l'utilisation de l'huile de consoude et sur le purin d'ortie.

Pour que l'usage des PNPP se développe, il faut une procédure d'autorisation simple, qui est inscrite dans la loi d'avenir de l'agriculture et le décret du 27 avril 2016. Cependant, les réticences au niveau national et européen à autoriser l'utilisation de ces plantes et leurs préparations comme alternatives aux pesticides sont extrêmement fortes et réduisent les utilisations. La Direction Générale de l'Alimentation et l'Agence Nationale de la Sécurité Alimentaire (ANSES) ont admis récemment qu'une reconnaissance large encadrée par un cahier des charges prenant en compte la réalité du terrain et la spécificité des petites structures de produc-

tion d'extraits végétaux, permet enfin d'avancer sur le dossier PNPP à base de plantes. Ce sont douze années de négociation qui ont permis d'aboutir, mais seulement pour une partie des PNPP. Les arguments mis en avant consistent à préserver notre santé ! 220 plantes retenues sur plus de 800 répertoriées !

Les PNPP regroupent deux catégories :

Les préparations naturelles bio-stimulantes : elles sont d'origine végétale, animale ou minérale, à l'exclusion des micro-organismes et obtenues par un procédé accessible à tout utilisateur final, sans effet sur la santé humaine et animale et sur l'environnement, inscrites sur la liste annexée à l'arrêté du 27 avril 2016.

Les préparations naturelles à usage de pesticide : elles sont composées à partir de substances de base autorisées au niveau européen, et ne sont utilisées que pour un usage fongicide, insecticide, et que pour certaines cultures. Toutes ces indications figurent sur l'emballage.

Les négociations en cours sur l'élargissement de la gamme de PNPP se poursuivent. Les mouvements qui émergent au niveau des producteurs et des simples citoyens sur des sujets sensibles comme notre santé et la protection de l'environnement, sont autant de prises de conscience qui devraient amener chacun à privilégier le sens de l'intérêt général.

La spiruline des Monts d'Ardèche

Pascal et Evelyne Possety ont débuté la production de spiruline au mois de juillet 2018, après trois années de travail pour construire leur projet et finaliser les installations. Ce couple en reconversion professionnelle s'est intéressé à cette algue depuis plus de vingt ans, et a mûri un projet de production après avoir été séduit par les vertus de cet aliment le plus complet au monde. Pascal a passé un brevet professionnel de Responsable d'exploitation agricole aquaculture au Centre de Formation Professionnel pour Adultes de Hyères pour apprendre les techniques de cette production bien spécifique.

La spiruline est une algue qui existe telle quelle depuis 3 milliards d'années. Ainsi nommée en raison de sa forme spiralée, elle appartient à la famille des cyanobactéries ou micro-algues, verte bleue. Découverte par les Européens chez les Aztèques, puis chez les Africains, elle représente pour ces populations un aliment très riche en protéines pour lutter contre la malnutrition. Elle est aujourd'hui cultivée dans le monde entier (Chine, Chili, Afrique de l'Ouest, Grèce...) là où le climat le permet ; en effet son développement est optimum entre 30 et 37°C. Elle est aussi devenue populaire dans les pays industrialisés, en étant promue comme un aliment santé.



Pascal et Evelyne Possety ont cherché un site en Ardèche, département bénéficiant d'une bonne image environnementale, site loin de toute source de pollution, avec un approvisionnement facile en eau de très bonne qualité. Leurs recherches les ont amenés à Mazabrard, hameau de la commune de Saint-Jeure-d'Andaure. Pour mettre en œuvre ce projet et répondre aux exigences de cette production, la construction d'une serre de 1 000 m² a été nécessaire, pour couvrir trois bassins de production de 700 m² et un laboratoire. Réalisées en auto-construction, les installations représentent 100 000 € d'investissements. Cultivée dans des bassins de 20 cm de haut, la précieuse algue est récoltée par filtrage, mise sous presse en veillant à ne pas faire éclater les filaments, et enfin séchée à basse température. Elle est brisée en petits filaments ou agglomérée en comprimés pour être commercialisée. Des auto-contrôles sont réalisés très régulièrement en laboratoire pour s'assurer d'une qualité sanitaire irréprochable du produit. Le cahier des charges de production en bio est en cours d'élaboration en France.



Le projet a pour objectif d'arriver à une production de 500 à 700 kg de spiruline commercialisée, le prix de vente se situant autour de 22 € les 100 grammes. Le revenu ainsi dégagé doit permettre de faire vivre le couple. Prouesse économique sur 1 000 m² ! De plus le projet est peu consommateur en eau, l'eau pompée après filtrage est restituée dans les bassins, ainsi que l'eau de nettoyage des outils de filtrage.

Premier producteur « officiel » en Ardèche, ces producteurs payans commercialisent en vente directe sur l'exploitation, sur des marchés hebdomadaires, des salons spécialisés, dans des magasins de producteurs bio, auprès de naturopathes et phytothérapeutes et vente en ligne. Une fédération nationale des producteurs de spiruline existe et regroupe cent cinquante producteurs. Son objectif est de partager et de mutualiser les connaissances.



Ce produit est commercialisé comme aliment, pas d'allégation santé. Principaux composants : antioxydants, fer, protéines (acides aminés), vitamines (A, B1, E, K), minéraux (phosphore, potassium, magnésium, fer, cuivre, zinc, manganèse). Qui le consomme ? Les sportifs, les personnes fatiguées, les personnes anémiques, les végétariens...

Photo Evelyne et Pascal Possety

Bernard CHEYNEL

Les plantes tinctoriales en Ardèche

Jean-Paul MANDIN, Jean-Claude SABY

Ce n'est que dans la deuxième moitié du XIX^e siècle que les colorants synthétiques produits par l'industrie chimique naissante supplantent les colorants naturels issus pour la plupart de plantes mais parfois d'animaux comme la pourpre confectionnée à partir de glandes salivaires de murex (un très gros escargot de mer).

Auparavant on cultivait en grand les plantes utilisées pour fabriquer des teintures. Certaines étaient produites dans des pays lointains, tropicaux ou subtropicaux, c'est le cas du rouge de cochenille, du bleu d'indigo ou des extraits de bois de Brésil.

Mais en Europe, en France en particulier, deux plantes ont été cultivées de manière importante pour la production de colorants : la garance tinctoriale pour le rouge et le pastel des teinturiers pour le bleu.

En Ardèche, ces deux plantes ont été cultivées, comme dans tout le Midi de la France.

Le pastel

Le pastel (*Isatis tinctoria* L.), espèce bisannuelle qui se ressème facilement, a été autrefois cultivé dans le sud du département. On en trouve régulièrement sur les bords de routes et les friches (Saint-Remèze, Orgnac, etc.). Dans ce dernier village, nous avons herborisé, au printemps 2018, dans une friche issue d'un déboisement de garrigue assez récent (1 à 2 ans), dans une zone éloignée du village. Il y avait un grand nombre de pieds de pastel. L'hypothèse la plus probable pour expliquer cette présence est que les graines étaient dans la « banque de graines du sol » où elles étaient dormantes. Elles ont pu germer lors de leur remise à l'air et au soleil.

Cette plante appartenant à la famille des brassicacées (anciennement nommées crucifères), comme le chou, peut atteindre un mètre de haut et donne de belles fleurs jaunes. Ce ne sont pas elles qui sont utilisées pour faire la teinture, mais les feuilles. La préparation est longue et compliquée.

On pouvait faire jusqu'à cinq récoltes par an, de mi-juin à mi-octobre.

Les feuilles fraîches étaient broyées au moulin donnant une pâte (le pastel) pressée à la main en boules nommées « cocagnes ».

C'est de là qu'est venu l'usage de dire « pays de cocagne » pour un pays riche car la production des cocagnes était très rentable. Elle a fait la fortune des négociants de la région de Toulouse.

Les cocagnes étaient mises à sécher quatre à six semaines dans des bâtiments spéciaux.

Les cocagnes sèches, très dures, étaient cassées avec des maillets de bois. La poudre grossière, disposée en couches épaisses était arrosée d'eau et d'urine et mise à fermenter. La masse était retournée régulièrement et arrosée pour maintenir une fermentation constante et régulière. Cette opération dégageait une puanteur épouvantable.

Au bout de quelques semaines, la pâte s'agglomère en gros grumeaux, les « agranats » que l'on fait sécher. Ces agranats secs sont prêts pour la teinture.

L'âge d'or de la culture du pastel dans le triangle Toulouse-Albi-Carcassonne se situe entre 1460 et 1560. Puis l'arrivée de l'indigo des Indes au XVII^e siècle, moins cher, extrait d'un arbuste (*Indigofera tinctoria*) fera décliner rapidement la culture du pastel. Elle a disparu presque totalement à la fin du XIX^e siècle, à la suite du développement de teintures chimiques. Pendant le règne de Napoléon I^{er}, le blocus continental, imposé par ses ennemis, a privé la France de nombreux produits importés, dont l'indigo produit aux Indes. Napoléon a alors relancé la culture du pastel par un décret du 25 mars 1811. 14 000 hectares furentensemencés dans de nombreux départements, l'Ardèche en sema 40 et le Gard 100. Les graines étaient distribuées par les préfets.



La garance tinctoriale

La garance tinctoriale (*Rubia tinctorum* L.) est une plante vivace qui perd tiges et feuilles pendant l'hiver la rendant indétectable à cette saison. Elle possède de gros rhizomes (tiges souterraines) rouges d'où était directement extrait le colorant.

Au XIX^e siècle, l'Ardèche a été un petit producteur de garance et dans notre département les restes des anciennes cultures sont rarissimes. L'espèce semble n'avoir été vue que trois fois entre 1980 et 2006 aux Vans, à Gras et à Saint-Jean-le-Centenier.

Il ne faut pas confondre cette espèce cultivée avec la garance voyageuse (*Rubia peregrina* L.) espèce sauvage très banale dans les garrigues assez denses et les forêts de chênes pubescents. Elle aussi possède des rhizomes rouges mais nettement plus fins et inutilisables par l'industrie.

La garance tinctoriale a des feuilles verticillées (insérées au même niveau sur la tige) par quatre à six, munies de petits aiguillons qui permettent à la plante de s'accrocher aux végétaux alentours. Elle produit de petites fleurs jaunâtres à quatre pétales soudés. La tige a une section carrée.

C'est avec le rouge garance qu'étaient teints les pantalons des soldats de l'armée française jusqu'au début de la guerre de 14 où on a adopté le bleu-horizon, moins voyant !

Ce n'est qu'au début du XIX^e siècle que la culture de la garance s'est développée en France, surtout dans la région d'Avignon. Le maximum de production a culminé vers 1860.

Le Vaucluse était de loin le premier producteur français. En 1862, on y cultivait 13 503 hectares de garance, trois fois plus que dans les Bouches-du-Rhône, loin devant les 164 hectares de la Drôme, les 125 du Gard et les 60 d'Ardèche.

Mais en 1869, la synthèse chimique de l'alizarine, matière active du rouge garance, signe le début de la fin de la culture de *Rubia tinctoria* qui disparaît totalement au début du XX^e siècle.

Le jaune, une couleur issue de nombreuses plantes

Au cours des siècles, de nombreuses plantes ont fourni par leurs parties aériennes des jaunes plus ou moins vifs. C'est le cas du genêt (*Genista tinctoria* L.), de la callune (*Calluna vulgaris* L.), du mûrier (*Morus nigra* L.) mais surtout au Moyen Âge du réséda (*Réséda luteola* L.) qui fut cultivé. Il est relativement facile d'extraire diverses nuances de jaune des plantes à tanins comme le châtaignier. Ceux-ci mis en contact avec du sulfate de fer permettent d'obtenir diverses gammes de vert et de gris.

Virginie Monbrun, « Le chant des plantes » à Saint-Jean-Chambre et Saint-Appollinaire-de-Rias

Aujourd'hui, alors que de plus en plus de nos concitoyens sont à la recherche de produits naturels, des



personnes suivent des formations autour des teintures naturelles auprès de l'association Garance à Lauris dans le Lubéron. C'est le cas de Virginie Monbrun productrice de plantes à Saint-Jean-Chambre.

Passionnée de vivant et de nature, Virginie s'est intéressée à l'ortie et à ses propriétés après son arrivée dans le pays de Vernoux et des études dans le domaine des Beaux-Arts. Elle a suivi diverses formations continues notamment dans le domaine des plantes tinctoriales. Aujourd'hui, cotisante solidaire à la Mutualité Sociale Agricole, elle est productrice de plantes sur 1 500 m², surface qu'elle va bientôt doubler. Si elle en produit ou cueille vingt-cinq à trente variétés pour des usages aromatiques et médicinaux, elle n'entend pas se limiter à ces aspects de l'utilisation des plantes dans un avenir proche.

En effet, à l'image de l'ortie, elles peuvent servir à nourrir, soigner, colorer, avoir un rôle créatif et ornemental ou permettre grâce à leurs fibres de fabriquer des vêtements. Au-delà des tisanes, elle développe actuellement une gamme de macerats et de baumes pour lesquels elle a monté des dossiers d'information produits (DIP) pour respecter la réglementation grâce à l'aide

bienvenue du Syndicat des Simples. Elle envisage par ailleurs de travailler sur l'aspect culinaire des plantes en cultivant par exemple certains chrysanthèmes comestibles. Par ailleurs, elle se lance dans la teinture à base de plantes et l'utilisation des fibres végétales naturelles dans le textile, marché relativement nouveau tant au niveau industriel qu'artisanal mais porteur en milieu urbain (développement d'une offre de fibres naturelles françaises : coton, lin, ortie...). Ces nouvelles connaissances lui permettent de proposer des animations sur les teintures naturelles autour des réactions chimiques comme celle du tannin et du fer.

Pour la commercialisation de ses produits, Virginie s'appuie sur un réseau de boutiques et magasins de producteurs situés dans un rayon de 50 kilomètres autour de Vernoux, quelques marchés et des fêtes médiévales sur lesquelles elle fait des animations sur les teintures végétales, feuilles frappées, cuve indigo et tanin-fer avec le collectif « les artisans itinérants ».

Elle a choisi de ne pas être labellisée en agriculture biologique bien que ses produits présentent toutes les qualités pour l'être.



Photos Virginie Montbrun

L'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie à Chalencon

Installée depuis quelques années à Chalencon au cœur de la vallée de l'Eyrieux, l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie (ARH) milite depuis plus de trente ans pour la réhabilitation du métier d'herboriste supprimé en 1941.

L'association a créé en 2014 l'Institut Français d'Herboristerie (IFH) entièrement dédié à la formation et continue à œuvrer pour que de nouveaux herboristes puissent s'installer en toute légalité prochainement.

L'ARH a été ouverte officiellement en 1989 au rectorat de Paris comme établissement privé d'enseignement à distance sous le numéro RNE 03834661 et est également organisme de formation. Son corps professoral fort de vingt-deux personnes comprend des enseignants dont des universitaires, des professions médicales et paramédicales et des personnes de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

Les élèves sont recrutés au niveau baccalauréat mais ont souvent des niveaux d'études bien supérieurs. La formation préparatoire à l'obtention de l'attestation de compétence préparatoire au métier d'herboriste se déroule sur deux ans et se veut complète : elle aborde l'écologie (préservation des espèces), la botanique (reconnaissance sur le terrain et en salle), les propriétés et usages des plantes médicinales, les transformations, la connaissance de toute la filière (cueillette, culture, législation), la physiologie humaine et la botanique.

L'enseignement aborde les usages traditionnels des plantes, mais insiste également sur l'aspect scientifique de l'herboristerie et de la chimie des plantes. Réalisé à distance, l'enseignement comprend deux périodes d'ateliers pratiques en présentiel d'une semaine à Chalencon. L'une en première année est consacrée aux plantes sauvages, l'autre en deuxième année aux plantes médicinales cultivées.

Les élèves réalisent un herbier de soixante plantes qui sera corrigé par les enseignants. Par ailleurs, ils réalisent un stage de soixante-dix heures auprès d'un professionnel (producteur, cueilleur, transformateur, pharmacien, restaurateur, herboristerie, magasin biologique...) ou du réseau des anciens élèves qui ont développé leur activité. Le stage fait l'objet d'un rapport qui est soumis à notation.

Bien que le métier d'herboriste ne soit pas reconnu, certains stagiaires arrivent à faire financer une partie de la formation par des organismes officiels : fonds de formation (Vivea), Pôle Emploi, Fongecif, bourse de la deuxième chance, certains conseils départementaux.

A l'issue des deux années de formation, les élèves se voient remettre une attestation de compétence préparatoire au métier d'herboriste.

Les métiers occupés à l'issue de la formation sont très divers : agriculteurs bio, cueilleurs, créateurs de tisanes, distillateurs, fabricants de cosmétiques ou teintures, guides botaniques, cuisiniers des plantes, dessinateurs botaniques, journalistes nature, responsable du rayon plantes médicinales en pharmacie, création d'entreprise de vente, professeur dans les Centres de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) option plantes médicinales...



Jean-Claude SABY

Les agriculteurs, membres d'une structure de commercialisation, axés vers la seule production

Guy CHAUDANSON, Pierre COSTE, Jean-Claude SABY

Face à une législation complexe, certains agriculteurs des deux tiers sud du département ne souhaitent pas commercialiser par eux-mêmes leur production de plantes aromatiques et médicinales. Ils font confiance à deux structures basées à Vals-les-Bains : la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) Vivaplantes et le Groupement d'Intérêt Economique PAM Ardèche (devenu il y a peu une SARL) pour assurer la liaison, le conditionnement et les livraisons aux divers donneurs d'ordre. Depuis peu, une troisième structure Vivacoop, basée à Saint-Sernin, s'intéresse à ce marché pour permettre une diversification à certains de ses coopérateurs.

Les diverses structures collectent les demandes des donneurs d'ordre (industriels...) et répartissent les espèces et quantités à produire entre les agriculteurs ce qui sous-entend des adaptations annuelles des productions en fonction de demandes fluctuantes. Les producteurs sont donc très dépendants des besoins de la filière.

A travers les quelques exemples ci-dessous, nous avons voulu montrer la diversité des exploitations concernées comme celles de Christophe Wisser, un des pionniers dans le domaine qui a travaillé avec le laboratoire Ardeval de Largentière, plusieurs fois racheté avant de disparaître en 2017 ou Vincent Deschandol, cueilleur et producteur qui ne vit que de sa passion pour les plantes. D'autres, comme Didier et Sylvia Blache ou Jean-Claude Rascle sont représentatifs de diversifications réussies d'exploitations d'élevage en zones de pente. Yoann Courtial et Géraldine Cardinal, pro-

ducteurs relativement récents, l'un dans le cadre d'une reconversion d'exploitation, l'autre dans la volonté de créer son exploitation pour arrêter le travail en usine, représentent les nouveaux arrivants à l'intérieur de la nouvelle Société à Responsabilité Limitée (SARL) PAM Ardèche. Bruno et Dominique André à Sanilhac travaillent de manière similaire mais pour la coopérative Vivacoop. Enfin, avec Thomas et Thierry Raoux, eux aussi producteurs de Vivacoop, apparaît un nouveau type d'exploitation plus grande, plus mécanisée et bénéficiant de l'irrigation qui devrait se développer en Ardèche méridionale dans les années à venir.

Christophe Wisser à Rocles

Originaire de Strasbourg, Christophe Wisser a toujours voulu être paysan et travailler au contact de la nature. Pour cela, il a passé un Brevet de Technicien Agricole (BTA). Après avoir été dissuadé de s'établir en Corse avec sa compagne par les indépendantistes qui ne voulait pas de continentaux, il parcourt le sud de la France en Diane à la recherche d'un lieu d'installation. C'est par hasard et parce que le paysage (rivières, granit, châtaigniers) leur rappelle l'île de Beauté qu'ils vont choisir l'Ardèche. En 1991, il achète 9 hectares de terre et une maison en ruines pour 30 000 francs sur la commune de Rocles. Avec l'aide de la Chambre d'Agriculture, il réalise une étude prévisionnelle d'installation (EPI) en maraîchage et plantes aromatiques et médicinales sur 2 000 m² en terrasses qui débouche l'année suivante sur l'obtention d'une première partie de Dotation Jeune Agriculteur (DJA).



L'orientation plantes aromatiques et médicinales relativement novatrice dans le département à l'époque lui permet de répondre aux besoins du laboratoire Ardeval de Largentière. Celui-ci cherchait en effet des producteurs locaux sous contrat pour répondre à ses besoins spécifiques.

Il assure à Christophe, pendant cinq ans, un revenu de 2 000 francs par mois toute l'année sans obligation de résultats et de quantités. C'est ainsi qu'il produit du pissenlit, de la bardane, des soucis, de la reine des prés et de la prêle des champs mais aussi de l'échinacée et du radis noir. Il procède aussi à la cueillette de feuilles de roncier (constitution de fagots qui sont séchés et tapés pour récupérer les feuilles lesquelles sont exportées en Suisse) et d'écorces de saule pour fabriquer de l'acide salicylique (cette production est vendue alors 20 francs le kilo et l'on peut en ramasser jusqu'à 100 kilos par jour). Toutes ses productions sont dirigées vers le GIE PAM à Vals-les-Bains qui les sèche si nécessaire et sert d'intermédiaire avec Ardeval.

Le passage à l'euro et la concurrence des pays de l'Est vont faire baisser les prix d'achat des plantes et Christophe Wisser va s'orienter vers la production de semences en bio (poireau, maïs doux, échinacée) pour la société Germinance dont le siège social se situe près d'Angers. Puis, il décide de développer le maraîchage et l'agrotourisme.

Aujourd'hui, seule la production de graines d'échinacée subsiste et l'exploitation produit notamment des oignons et du cassis (vendu aux coopératives

bio d'Aubenas et Joyeuse). La table d'hôte paysanne accueille des groupes d'Allemands venus randonner en Ardèche ou des résidents secondaires qui dégustent les produits de la ferme (dans la limite de douze personnes et de deux fois par semaine). Un gîte complète les revenus de l'exploitation.

Vincent Deschandol à Saint-Didier-sous-Aubenas

La famille de Vincent Deschandol ramassait des plantes (arnica, pensée sauvage...) sur le Plateau ardéchois depuis longtemps. A ce moment-là, dans les années 1980, l'organisation de la filière débutait avec la fondation de Vivaplantes par son père et de nombreuses personnes du plateau.

Suite à son Brevet de Technicien Agricole (BTS) passé à Antibes, sa passion du voyage l'emmène en Guyane où il s'installe durant cinq années sur une ancienne pépinière de l'Office National des Forêts (ONF) et travaille aussi comme employé dans une exploitation agricole et maraîchère. Un choix s'impose, investir en Guyane ou revenir au pays pour faire des plantes aromatiques et médicinales.

En 1999, il décide de s'installer en agriculture biologique sur les communes d'Ailhon et de Saint-Didier-sous-Aubenas. Les difficultés ne sont alors pas faciles à surmonter. Il faut en effet justifier de 9 hectares et demi de surface minimale d'installation, attendre un délai de trois ans pour que les terrains de Saint-Didier-sous-Aubenas soient reconnus aptes à recevoir des cultures biologiques et surtout convaincre les autorités



Photos Sami Chelih

agricoles ardéchoises du sérieux d'un projet en plantes aromatiques et médicinales, domaine alors balbutiant en Ardèche. La culture de framboisiers sous serre, partie intégrante de son projet d'installation est rapidement abandonnée en raison du coût prohibitif de la main d'œuvre.

Le choix des terrains sablonneux et limoneux de la plaine des bords de l'Ardèche s'avère judicieux car ils permettent :

- un accès facile à l'eau (venue de la nappe phréatique et distribuée par un réseau collectif) indispensable à toute culture de plantes aromatiques et médicinales,
- un minimum de mécanisation : usage d'un tracteur, d'une charrue et d'un griffon et d'une motofaucheuse pour couper les plantes à récolter,
- la pose de bâches qui limitent énormément le travail de binage et de désherbage.

La cueillette, importante à l'installation, représente encore 20% du chiffre d'affaires de l'exploitation. Elle concerne notamment les rameaux d'oliviers venus d'une exploitation elle-même bio, les bourgeons de hêtres et l'arnica.

Les deux hectares et demi de cultures sont très organisés avec tout d'abord des rangs de ginkgo biloba, un arbre réputé pour ses feuilles, puis des rangs d'hamamélis virginiana, un arbrisseau originaire des Etats-Unis et enfin au milieu des rangs de plantes : échinacée purpurea, camomille matricaire, estragon, achillée, menthe verte, passiflore... en tout une vingtaine. La présence de cultures conventionnelles traitées avec des produits chimiques présentes à proximité est à surveiller de très près d'où l'importance des haies entre les parcelles.

Les feuilles de ginkgo biloba récoltées grâce à l'entraide d'autres agriculteurs fin septembre représente 20 à 25% du chiffre d'affaires total de l'exploitation. Cultivée sous serre, la passiflore incarnata, même si elle nécessite un travail manuel important pour sa récolte, pèse approximativement le même poids économique. Cette plante calmante utilisée pour le sevrage tabagique dont la demande est importante, est l'axe probable de développement de l'exploitation à travers la création d'une deuxième serre.

En l'absence de contrats écrits pluriannuels avec les laboratoires acheteurs, l'aide des coopératives intermédiaires est très utile pour décider des plantes à produire en fonction des marchés.

Didier et Sylvia Blache, « GAEC des Terrasses Fleuries » à Saint-Genest-Lachamp

Après ses études agricoles, Didier Blache s'installe en 1989 à Saint-Genest-Lachamp sur une ferme distante de quelques kilomètres de celle de ses parents. Son exploitation agricole repose sur deux productions, l'élevage ovin et la châtaigne comme la plupart de celles de la région de Saint-Pierreville depuis la génération de la guerre d'Algérie. Sylvia, son épouse, venue de Madagascar, le rejoint bientôt. En 2005, à la fin du congé parental de Sylvia, la question de l'activité

professionnelle future de celle-ci se pose. Etant donné l'isolement de la commune, la solution la plus simple s'avère être une installation en agriculture. Après avoir envisagé le maraîchage, Sylvia et Didier choisissent finalement le domaine voisin des plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. La première année, ils cultivent sur les terrasses caractéristiques du paysage de la bardane et du souci.

En 2015, ils fusionnent leurs deux exploitations dans un Groupement Agricole d'Exploitation en Commun, le « GAEC des Terrasses Fleuries ». Ensemble, ils exploitent alors 200 hectares de terres clôturées (105 en surface pondérée éligible aux aides de la Politique Agricole Commune européenne). L'exploitation avait un salarié à l'année et embauche des saisonniers ponctuellement (châtaignes et repiquage des plantes).

L'élevage ovin représente à ce moment-là, 50% du chiffre d'affaires de la structure. Pour commercialiser, le couple ne passe plus par une coopérative, ses agneaux sont vendus non engraisés à un poids de 20 à 22 kilos ce qui limite le recours à l'achat d'aliments non produits sur l'exploitation. La labellisation en agriculture biologique de leurs agneaux n'apportant aucune valeur ajoutée, Sylvia et Didier se demandent s'ils ne vont pas l'abandonner (contraintes importantes, surcoûts en matière d'alimentation).

Douze hectares de châtaigneraies génèrent bon an, mal an 20% du chiffre d'affaires du GAEC. En raison de l'altitude (650 à 750 mètres), la production varie fortement d'une année sur l'autre (20 tonnes en moyenne ces dernières années). Depuis quinze ans, la récolte est mécanisée (filets, aspirateur, tracteur). La production (80% comballes, 20% garinches) est labellisée en Appellation d'Origine Protégée (AOP) bio ce qui permet une valorisation supérieure (20%) de la petite châtaigne par rapport au prix normal. Elle est vendue par l'intermédiaire de la coopérative Rhodacoop aux industriels locaux.

Avec plus de 30% du chiffre d'affaires du GAEC, les plantes aromatiques et médicinales, même si elles ne couvrent qu'un hectare et demi, sont la véritable source de valeur ajoutée de l'exploitation. Sylvia et Didier cultivent aujourd'hui vingt variétés de plantes différentes en tenant compte pour leur calendrier de travail, des contraintes liées au ramassage des châtaignes. Pour une partie de leur culture, ils prennent en compte les demandes du marché qui varient chaque année.

Leur travail de base se rapproche de celui des maraîchers mais avec des contraintes fortes liées à la production en agriculture biologique notamment le fait de n'utiliser aucun désherbant et aucun produit chimique. Il est fortement consommateur de temps donc de main d'œuvre. Heureusement, les plantes sont rarement malades et la production est relativement linéaire d'année en année en terme de rendement si l'agriculteur travaille correctement. L'eau indispensable à l'arrosage est la problématique majeure de l'exploitation. Son

stockage demanderait d'importants travaux à des prix prohibitifs.

Au niveau des productions, on retrouve des plantes de base comme la menthe poivrée, la menthe verte, la bardane, le souci ou la valériane mais aussi des plantes qui sont d'habitude cueillies dans la nature comme le millepertuis, l'achillée ou la piloselle (ou épervière) et qui ici sont cultivées. Ces plantes peuvent être livrées en frais ou séchées (pour cela, l'exploitation dispose de deux séchoirs aménagés). Les semences sont autoproduites sur l'exploitation au printemps et à l'automne ou achetées par Internet auprès d'entreprises spécialisées dans les semences biologiques (Allemagne, Suisse, Pays-Bas). Certaines sont bouturées (cassis et menthe notamment). Après les châtaignes, l'arrachage des racines (bardane, angélique, valériane, livèche, échinacée, guimauve) complète la commercialisation.



Plants de rhubarbe (photos Pierre Coste)

L'une des spécificités de l'exploitation est la production de tiges de rhubarbe qui sont transformées en cubes et congelées dans les locaux du Groupement d'Intérêt Economique PAM Ardèche à Vals-les-Bains pour être vendues à l'entreprise « Les Coteaux Nantais » qui les incorporent dans des compotes. La production locale est loin de satisfaire la demande potentielle de l'entreprise. Un contrat local a un temps existé avec le producteur de glaces « Terre Adélice » basé à Saint-Sauveur-de-Montagut. Pour négocier les prix de vente avec les acheteurs potentiels, Didier et Sylvia

insistent sur l'importance des fiches de coût de revient qui permettent de justifier des demandes d'éventuelles hausses de prix.

Le « GAEC des Terrasses Fleuries » a choisi de commercialiser par l'intermédiaire de structures dédiées qui servent d'intermédiaires entre lui et les acheteurs. La commercialisation directe est en effet une démarche compliquée en raison de l'éloignement des bassins de population donc des consommateurs mais aussi du peu de goût des deux agriculteurs pour la transformation et la commercialisation.

2018 fut l'année d'une évolution majeure dans la structure de l'exploitation puisque Sylvia et Didier décident d'abandonner l'élevage ovin pour ne conserver que les plantes aromatiques et médicinales et les châtaignes (à cela, plusieurs raisons : la difficulté de remplacer leur salarié, les énormes dégâts causés par les sangliers à leurs clôtures et le fait que Didier soit devenu co-gérant de la SARL PAM Ardèche).

Jean-Claude Rasclé à Genestelle (Bise)

En 1991, après un baccalauréat agricole, Jean-Claude Rasclé s'installe avec un projet basé sur l'élevage ovin, les châtaignes et les framboises. Pour moderniser sa fenaison et éviter d'avoir à la sortir à dos d'homme avec des cordes, son père a acheté et loué des prairies de fauche à Lachamp-Raphaël.

Sept ans plus tard, après une conférence d'Henri Deschandel alors président de Vivaplantes à Laviolle, Jean-Claude Rasclé décide de convertir sa châtaigneraie en bio. Puis, devant les maladies et l'incapacité de produire en quantité les nouvelles variétés de framboises plus adaptées à la congélation à Bise, il arrête la production. Il la remplace alors par des plantes aromatiques et médicinales (PPAM) : cassis et calendula (souci) commercialisées par l'intermédiaire de la SICA Vivaplantes.

Aujourd'hui, le troupeau, fort de cent-trente brebis mérinos croisées préalpines, labellisé « Agneau de l'Adreyt » est commercialisé pour la plus grande partie avec la coopérative « L'agneau soleil ». Le reste soit trente à quarante agneaux par an, est transformé et mis en caissette par l'intermédiaire de la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) des Viandes Fines à Aizac. Les caissettes sont vendues dans un rayon d'une quinzaine de kilomètres. Brebis de réforme et agneaux non conformes sont transformés en merguez et saucisses d'agneaux au même endroit.

Les 10 tonnes de châtaignes (garinches, comballes, bouches rouges) labellisées Appellation d'Origine Protégée (AOP) bio sont commercialisées par l'intermédiaire de la coopérative Vivacoop pour les grosses et valorisées en farine pour les petites chez son voisin Fabrice Duplan.

Jean-Claude Rasclé produit également 3 à 4 tonnes de pommes de terre biologiques par an (variété Mona

Lisa) pour assurer l'assolement avec ses plantes aromatiques et médicinales.

Si elles n'occupent que 2 000 à 2 500 m² sur une surface totale de 90 hectares (70 à Genestelle dont 7 de châtaigneraies, 20 sur le plateau), les plantes, représentent 25% du chiffre d'affaires de l'exploitation et sa principale source de valeur ajoutée. Mélisse et origan sont les principales productions mais on trouve également de la menthe poivrée, du calendula, de la valériane. Des plantes dont la demande n'a pas été pérenne, ont été produites par Jean-Claude comme la ballotte fétide, le lotier ou le mélilot jaune car elles répondaient à une demande ponctuelle de la coopérative. Pour limiter l'enherbage, Jean-Claude Rasclé pratique la culture sur bâches.



Culture sur bâches (photo Jean-Claude Saby)

Pour lui, il est impératif de produire ce qui se vend, c'est-à-dire ce dont la coopérative a besoin après avoir reçu les demandes de ses clients en février et les avoir réparties entre ses adhérents. Pratiquant ponctuellement la cueillette (bourgeons de hêtres, sureau), Jean-Claude Rasclé considère qu'il vaudrait mieux cultiver un maximum de plantes sauvages. A ce titre, il participe sur le plateau aux essais de culture de l'arnica menés par l'INRA, les laboratoires pharmaceutiques et la Chambre d'Agriculture.

Toute la production de PPAM est livrée en frais à PAM Ardèche à Vals-les-Bains qui en assure éventuellement le séchage ou la congélation.

Parmi les difficultés liées à la production de PPAM en bio, Jean-Claude Rasclé cite :

- le besoin d'eau pour l'arrosage (l'eau est en effet difficile à stocker dans les zones de pente),
- la nécessité de s'adapter au métier de jardinier (repiquage, désherbage, activité dévoreuse de temps...) plutôt qu'à la conduite d'un tracteur,
- le besoin d'une fumure naturelle et abondante qui avec l'assolement est le gage du succès.

Dans les cinq ans, son fils ayant la volonté de s'installer en agriculture, il envisage de porter sa surface en PPAM à un hectare.

Yoann Courtial à Silhac

Depuis 2003, date de son installation, Yoann Courtial était en Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) avec son père. Ensemble, ils produisaient du lait de vache et des châtaignes sur une exploitation de 80 hectares (20 hectares labourables, 8 hectares et demi de châtaigniers, le reste en prairies et en landes).

Suite au départ en retraite de son père en 2017, Yoann a fait évoluer la structure et les productions de son exploitation. Il est désormais en Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) et il a vendu son troupeau laitier pour le remplacer par un troupeau de vaches allaitantes. Cette conversion du troupeau s'accompagne de nouvelles productions animales (deux poulaillers de poulets de chair label rouge en lien avec les Fermiers de l'Ardèche de Félines) et végétales. Outre la production de semences de tournesol et de colza en première multiplication (étape après la production en laboratoire et avant la production des semences proprement dites dans la plaine) qui nécessite un isolement vis-à-vis d'autres productions du même type, Yoann prévoit de développer un atelier de plantes aromatiques et médicinales qu'il a commencé en 2017 sur 3 000 m².

En 2018, il va cultiver de la menthe poivrée, du pissenlit, de la bardane, de la valériane, de la guimauve sur un hectare et participer aux essais de culture de l'arnica en relation avec la Chambre d'Agriculture et l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA). Sa production est livrée à PAM Ardèche à Vals-les-Bains.

Ses terrains le permettant, il souhaite mécaniser sa production grâce à l'adaptation de machines utilisées dans le maraîchage aux plantes aromatiques et médicinales. Dans ce domaine, il a tâtonné la première année en utilisant la charrue de son grand-père derrière son tracteur pour arracher les racines produites. Il prévoit également de s'équiper en bâches pour limiter au maximum le travail de désherbage.

L'existence sur l'exploitation de deux lacs colinéaires permet d'assurer sans problème l'arrosage des plantes, avantage important par rapport à d'autres producteurs pour qui le manque d'eau est un frein à la culture des plantes à parfums aromatiques et médicinales (PPAM). L'objectif de Yoann Courtial est de tirer sous peu 15% de son chiffre d'affaire des plantes.

Comme d'autres producteurs débutants, Yoann Courtial souligne la difficulté pour trouver dans le département une personne ressource capable d'expliquer ce qu'il faut produire et comment il faut produire des PPAM. Après de multiples recherches, il a pu obtenir des renseignements auprès de Didier Blache à Saint-Genest-Lachamp.

Les 17 à 18 tonnes de châtaignes produites en Appellation d'Origine Protégée (AOP) bio sont vendues à un voisin qui les transforme en farine.



Souci (photo Pierre Coste)

Géraldine Cardinal à Desaignes

Géraldine et David Cardinal sont ouvriers spécialisés qualifiés chez Trigano VDL à Tournon où David travaille en équipes (2 x 8). Ils habitent à Desaignes. Géraldine occupe un emploi à mi-temps et depuis quelques années, elle a envie de changer de travail, de devenir son propre patron et de travailler plus près du domicile familial et de ses deux filles de 9 et 5 ans.

Aussi, en 2016, elle entreprend de créer progressivement sa propre exploitation agricole en bio dans le domaine des plantes aromatiques et médicinales sur une ferme de 9 hectares rachetée par le couple sur sa commune de résidence. Obtenir la labellisation en bio a été relativement facile car les terres reprises étaient en friche et le propriétaire précédent a pu attester n'avoir pas utilisé de pesticides sur ses parcelles.

Au départ, décrocher des renseignements et des conseils a été difficile car il s'agit d'une création pure sans aucune aide à l'installation. Finalement, le couple finit par être orientée vers Didier Blache à Saint-Genest-Lachamp qui depuis lors les aide par des conseils avisés sur la production, le ramassage et le choix des espèces cultivées pour échelonner au mieux la production et éviter d'être débordés.

Si actuellement la production (cassis, achillée, souci, bardane, pissenlit, menthes verte et poivrée, valériane et camomille romaine) couvre 300 m², elle sera sous peu d'un à deux hectares. L'objectif à cinq ans est de mettre en culture l'essentiel de l'exploitation et de permettre ainsi à Géraldine de vivre à plein temps comme agricultrice.

Géraldine et David cueillent des feuilles de frêne, de mûrier blanc et de sureau qu'ils font sécher comme celles de cassis avant de les porter au GIE PAM à Vals-Bains qui assure l'interface de commercialisation avec les acheteurs finaux. Les fleurs de souci, elles, sont congelées et livrées en respectant la chaîne du froid également à Vals.

Bruno et Dominique André à Sanilhac

Monteur de ligne haute tension à la retraite, Bruno André a eu l'opportunité de récupérer une propriété agricole sous contrat sur laquelle il produit du foin, de la luzerne, des olives et quelques châtaignes. C'est lors d'une réunion d'information organisée par Vivacoop qu'il a décidé de se lancer par passion et pour son plaisir dans les plantes aromatiques et médicinales en achetant un peu de matériel. Le lac collinaire de 1 200 m³ situé sur l'exploitation est un plus appréciable qui lui permet d'arroser les plantes qui en ont besoin.

Si la labellisation bio de ses terres (Qualité France Bureau Véritas) n'a pas posé de problème car elles étaient en friche, il a dû effectuer un travail de reconquête par défrichage.

En 2018, il a planté de la rhubarbe, de l'angélique, de l'hysope et du cassis à partir de plants achetés à la coopérative Vivacoop. Par ailleurs, il a effectué des semis de bardane dont il a repiqué environ 10 000 plants afin d'en récolter les racines.

2019 sera sa première année de récolte. Il compte écouler une partie de sa rhubarbe auprès de pâtisseries locales qui sont demandeurs et élargir sa production de racines au pissenlit. L'angélique inadaptée au terrain gréseux de l'exploitation sera abandonnée. Par contre, il va essayer de planter de l'arnica montana à partir de graines bio qu'il a repérées auprès d'un grossiste spécialisé.

Son frère Dominique est lui installé comme agriculteur depuis 1991. Longtemps spécialisé dans la vigne, il a abandonné cette production car la plupart de ses terres étaient en fermage. Propriétaire d'un camp permanent de camping de vingt-cinq emplacements et de plusieurs gîtes reconvertis en meublés à l'année, il continue l'accueil à la ferme initié par ses parents qui ont fait partie des précurseurs dans le département. Il produit par ailleurs quelques châtaignes : précoces des Vans, aguyane, et communes et a commencé les plantes aromatiques et médicinales sur un peu plus d'un hectare en 2018. 2 autres hectares en conversion bio depuis deux ans sont susceptibles de produire rapidement se-

lon les premiers résultats des ventes de plantes par la coopérative en 2019.

S'il a planté en 2018 de l'hysope, de l'angélique, de la rhubarbe, de la menthe et du millepertuis, Dominique André devra faire des choix dans l'avenir n'ayant pas contrairement à son frère de réserve d'eau. Dans ce cadre, il s'intéresse aux potentialités que pourrait représenter le sureau (fleurs).

Au niveau des contraintes liées à la culture des plantes, les deux frères soulignent l'important travail de binage et de sarclage nécessaire les premières années. Ils envisagent pour certaines cultures de s'équiper de bâches. La production en bio sans insecticides et sans désherbants leur semble un atout essentiel pour satisfaire la demande des laboratoires.

Ils sont en attente de conseils pour trouver les plantes adaptées à leur type de terrain (acide) et à leurs contraintes de production (manque d'eau pour Dominique). Autre point important, le niveau de rémunération qu'ils pourront tirer de leurs nouvelles productions qu'ils espèrent porteuses d'une réelle valeur ajoutée.

Thomas et Thierry Raoux à Aubenas et Lagorce

Avec le Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) de Thierry et Thomas Raoux apparaît en Ardèche un type d'exploitation différent en matière de plantes à parfum, aromatiques et médicinales hors lavande et lavandin. Les surfaces sont plus importantes et irriguées, la mécanisation plus poussée. Ce type d'exploitation, plus présent dans la Drôme, va probablement se développer en sud Ardèche dans les années à venir autour de la coopérative Vivacoop (voir article par ailleurs).

Thomas Raoux, ferronnier, voulait radicalement changer d'orientation pour travailler comme son père Thierry en agriculture. Pour cela, il entreprend un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) au centre du Pradel à Mirabel. Après avoir pensé baser une partie de son projet sur l'oléicul-

ture, il décide de s'intéresser aux plantes après avoir lu un article sur l'immortelle. Pour cela, il finit sa formation au centre technique de Mévouillon dans la Drôme où s'effectuent les essais du CFPPA de Nyons.

En 2017, il s'installe en GAEC avec son père sur les communes d'Aubenas et Lagorce et obtient une Dotation Jeune Agriculteur sur un projet basé sur les PPAM et les châtaignes en verger fruitier.

Père et fils plantent alors 8 000 m² d'immortelle (hélicryse) des Balkans à Lagorce dont l'huile essentielle est vendue avant même la récolte. Ce succès les incite à augmenter leur surface d'un hectare et demi dont la production sera très bien vendue en 2018 mais le développement de la culture (700 hectares) en Croatie et en Bulgarie ayant récemment fait chuter les cours de 50%, ils ont décidé de ne plus consacrer qu'un hectare à l'immortelle. L'immortelle préfère les terrains drainés et craint l'humidité en hiver. Elle pousse très vite et n'a pas de ravageur connu. Par contre, elle est difficile à ramasser à la machine et sa distillation est très compliquée.

Sur une superficie totale de 11 hectares et demi, 6 sont actuellement consacrés aux plantes essentiellement pour la production d'huiles essentielles. Toute la surface en plantes est labellisée en bio par Qualité France Bureau Véritas. Outre l'immortelle, Thomas et Thierry cultivent du thym et du millepertuis.

Le thym thymol qui a un bon rendement en huile, est pour Thomas le produit d'avenir auquel il consacre actuellement 1,7 hectare, surface qu'il compte tripler rapidement et ce malgré des difficultés spécifiques (nécessité de trois binages manuels par an, récolte à effectuer avec une machine spéciale dont le financement partiel par des aides est demandé). Le GAEC envisage de compléter sa production par du thym tuyamol d'origine espagnole qui est très recherché.

Le fait de ne pas être à Lagorce dans la zone de l'Indication Géographique Protégée (IGP) Thym de Provence qui ne couvre qu'une partie de l'Ardèche n'handicape pas l'exploitation au niveau prix.



Immortelle

La première récolte de millepertuis sur 4 000 m² ayant été très bien valorisée, le GAEC va doubler la surface qui lui est consacrée l'année prochaine et envisage à terme de lui consacrer 1 hectare et demi (le millepertuis récolté en frais sert aux industriels à fabriquer un macérât huileux de couleur rouge).

Les associés envisagent de développer la culture de divers types de lavande sur l'exploitation. Par ailleurs et pour satisfaire la demande de Vivacoop, le GAEC a cultivé cette année de la menthe verte et de la menthe poivrée.

Si les plantes représentent 25% du chiffre d'affaire de l'exploitation en 2019, l'objectif est clairement de porter ce pourcentage à 50% d'ici cinq ans. Parmi les autres productions de l'exploitation, on trouve :

- des châtaignes en verger (bouche de Bétizac et bientôt bouche rouge et pourette) plantées en zone irrigable sur la commune d'Aubenas,
- des fruits de saison vendus mûrs sur l'exploitation en été,
- des cerises dont la production est en régression à cause de la *Drosophila suzukii*, mouche des fruits venue du Japon.

Etre labellisé en agriculture biologique présente certes des inconvénients : enherbement, binage à la main, faible différence de prix avec le conventionnel... mais le marché est ouvert et porteur notamment à l'étranger où le bio français est plus reconnu qu'en France.

En PPAM, la conception des machines de ramassage relève beaucoup de l'agriculteur lui-même car il n'existe pas de machines standard proposées par les constructeurs spécialisés. La distillation des plantes s'effectue à Pierrelatte dans la Drôme, Vivacoop n'étant pas équipé pour cela. La commercialisation s'effectue majoritairement par l'intermédiaire de la coopérative Vivacoop toutefois Thomas commercialise par lui-même une petite partie de sa production d'huile essentielle d'hélicryse en gros et demi-gros auprès de clients démarchés par lui-même.

Pour Thomas Raoux, tout est à construire en Ardèche dans la filière PPAM : distilleries, séchoirs, besoin de techniciens spécialisés... Le département a quinze ans de retard sur la Drôme et les organismes agricoles doivent prendre conscience du potentiel de la filière avant que d'autres départements ne se développent sur le créneau. Les PPAM ne doivent plus être cachées mais mises en avant.



Millepertuis

Agriculteurs transformateurs, le pari difficile de la vente directe

*Fanny CHAZALON
Pierre COSTE
Jean-Claude SABY*

En matière de plantes aromatiques et médicinales, la vente directe de plantes et de leurs dérivés s'avère difficile en raison d'une législation complexe et de l'interdiction de tout conseil et de toute publicité même indirecte pour les producteurs. En la matière, l'ordre des pharmaciens et surtout les laboratoires pharmaceutiques veillent au grain.

Néanmoins, en Ardèche comme ailleurs, de plus en plus de petits agriculteurs essaient de gagner leur vie sur ce créneau porteur longtemps négligé par les organismes agricoles ardéchois. Les exploitantes sont plus nombreuses dans cette catégorie que dans celle des agriculteurs travaillant pour des structures. Pour développer et sécuriser leurs revenus, certains agriculteurs en vente directe auraient intérêt à travailler en partie pour Vivaplantes, PAM Ardèche ou Vivacoop.

Claude Chautard, le pionnier, s'est lancé sans aucune aide et sans formation spécifique. Jennifer et Mathieu Lefebvre ont commencé par de la cueillette avant de passer à la production, eux aussi sans aucune aide. Depuis, d'autres projets se sont multipliés comme ceux de Nolwenn Roesh et Georges Pagani à Beauvène et Pierre Platel à Grospierres dans le cadre d'une Dotation Jeune Agriculteur (DJA). Fanny Simon et Camille Bordes se sont associées pour reprendre une exploitation et une distillerie existante. Alban Saunier, à Chazeaux, est lui en pleine phase d'installation. Jean-Marie Lapière qui a appartenu au groupe autour d'Ardeval dans les années 80 avant de s'arrêter, a repris la production de racines de bardane, trente ans plus tard.

Claude Chautard, « Bleu de Blancard » à Gras

Depuis tout petit, Claude Chautard s'intéressait à un lieu d'animation de sa commune, Gras, la coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA) où est distillé le lavandin produit localement sur le plateau de Gras. Il y travaillait l'été pendant ses études universitaires sur Lyon.

C'est donc naturellement que lors de son projet d'installation agricole en 1996, il s'intéresse à la demande en huiles essentielles méditerranéennes pensant qu'elle peut s'avérer rentable pour des produits de qualité en vente directe. Dès lors, il va se former sur le tas, hors du circuit officiel d'installation agricole (sans Dotation Jeune Agriculteur et aides) car il ne souhaite pas reprendre des études agricoles.

Il commence par la cueillette de lavande officinale (lavande vraie ou sauvage) sur les terrains de ses parents tout en plantant du lavandin et en reprenant de vieilles plantations de voisins qui n'étaient plus ramassées.

Dès le départ, il peut compter sur le soutien moral de la Chambre d'Agriculture de la Drôme et plus particulièrement sur celui de Jacques Lamy, un de ses techniciens qui par de micro-distillations très qualitatives lui montrera le grand intérêt des huiles essentielles de thym sauvages locaux.

Aujourd'hui, la cueillette porte sur trois types de thym différents : un thym doux (thym à linalol), un thym très doux (thym à alpha terpinéol) et le thym à thymol carvacrol, présents à l'état sauvage en divers endroits et à diverses altitudes sur la commune de

Gras. Cette cueillette est complétée par deux espèces de lavandes : la lavande officinale et la lavande aspic. Aux terrains familiaux, sont venues s'ajouter d'autres terrains de particuliers pour lesquels des autorisations de cueillette ont été données et la Dent de Rez (zone Natura 2000 avec arrêté de biotope) pour laquelle des conventions de cueillette ont été passées avec le syn-



dicat de gestion des Gorges de l'Ardèche et l'Office National des Forêts (ONF). Pour ces diverses plantes, la distillation qui donne de faibles quantités d'huiles essentielles est effectuée à la distillerie « Bleu Provence » de Nyons.

Le lavandin constitue la principale production cultivée (3 hectares sur 4). Il est distillé à la CUMA de Gras à raison de 80 à 100 kilos d'huiles essentielles à l'hectare (à comparer à la production d'huile essentielle de thym : 4 à 5 kilos les bonnes années). Au fil du temps, est venue s'ajouter une production de romarin, de lavande maillette (variété de lavande officinale sélectionnée pour la mise en culture) puis d'origan. Depuis peu, des graines de lavande officinale (aspic) issues de la Dent de Rez et démultipliées par un pépiniériste ont été mises en semi-culture sur des zones reconquises sur la garrigue dont la végétation a été préalablement broyée.

Enfin, l'exploitation produit de l'huile essentielle de cade à partir de copeaux de bois de genévrier cade passés à la vapeur. Celle-ci est utilisée pour des soins de la peau, du cuir chevelu et des massages articulaires. Elle n'a rien à voir avec l'huile de cade obtenue par le bois cuit par les anciens, produit contenant de la résine, de l'huile essentielle et des goudrons aujourd'hui interdits à l'usage humain.

Dans l'avenir, Claude Chautard a un projet de commercialisation de vraies herbes de Provence (origan, thym, romarin, marjolaine, sarriette et un peu de lavande fine) avec des produits locaux.

Les diverses huiles essentielles obtenues permettent ensuite d'élaborer des produits cosmétiques (shampoings, crèmes, savons...). Des macérats huileux solaires (immortelle, millepertuis, arnica) constituent un petit complément de gamme.

Les produits sont commercialisés dans des magasins biologiques et de producteurs à proximité de Montélimar, à Vals-les-Bains en passant par Vallon-Pont-d'Arc et Aiguèze (Gard). Les ventes directes (à la ferme, sur les marchés locaux, dans des salons en région parisienne et à Lyon) génèrent deux tiers des ventes et assurent une meilleure marge à l'exploitation. Internet permet de maintenir des liens avec des clients qui se réapprovisionnent après un premier achat sur le stand lors d'une manifestation.

Jennifer et Mathieu Lefebvre, Akeomai à Laboule

Originaire d'une ville suisse, Jennifer Lefebvre a découvert la nature en voyageant à l'autre bout du monde. Elle en est revenue avec le désir de se soigner avec ce qui l'entoure. Pour cela, elle s'est formée en herboristerie traditionnelle en Belgique sur les plantes médicinales européennes. Avec son mari Mathieu, elle arrive en Ardèche en 2008 à Saint-Laurent-les-Bains avant de s'installer l'année suivante au hameau de Valos sur la commune de Laboule à l'intérieur d'un collectif agricole devenu depuis une exploitation familiale.



Leur activité va se développer petit à petit sans aucune aide. Elle commence par de la cueillette de plantes sauvages. Aujourd'hui, Jennifer et Mathieu ramassent : orties (40 kilos frais), lierre terrestre, plantain, aubépine, acquillée millefeuille, millepertuis, laurier, frêne, arnica, graines de carottes sauvages, feuilles de bouleau, de framboisier, de myrtille... pour de la transformation.

Si à ce jour encore deux tiers des plantes transformées proviennent de la cueillette sauvage, les cultures ont été développées sur environ 1 500 m² de terrasses travaillées avec l'aide de deux ânesses et d'un tracteur là où c'est possible. Sur les échamps de la ferme, Jennifer et Mathieu cultivent des plantes vivaces : rose de Provins, sauge officinale, hysope, sarriette de montagne, hélycrise italienne, mélisse, menthe poivrée, sauge sarclée, guimauve officinale, valériane, hamamélis... En annuelles, ils produisent notamment le chardon marie, le souci, la camomille matricaire, le basilic ou l'eschscholzia... Ces cultures sont adaptées au type de sol, aux affinités du couple mais tiennent surtout compte des propriétés des plantes.

Toutes les plantes sont séchées (dans un séchoir solaire autoproduit par Mathieu) ou distillées en frais dans un alambic de 50 litres. Les produits séchés sont ensuite passés au congélateur pour éviter tout problème de parasites. Jennifer et Mathieu veulent proposer à leurs clients potentiels un très grand choix de produits : tisanes, baumes, macerats, poudres, produits dits « cosmétiques ». Ils commercialisent par l'intermédiaire de marchés estivaux ou à thèmes (Moyen Age, castagnades), de magasins de producteurs à Aubenas et Rocles et d'un magasin de cosmétiques naturelles à Aubenas.

Leur chiffre d'affaire provient à 80% de la transformation des plantes qui est complétée par du maraîchage, des châtaignes et les revenus de 2 hectares de myrtilles situés à Burzet.

Jennifer assure par ailleurs des formations sur les plantes au gîte d'étape de Laboule. Elle suit régulièrement des cours de naturopathie à Reims sur les préceptes de Hildegarde de Bingen, abbesse du XIII^e siècle.

Le couple a construit une salle blanche pour la transformation de ses produits et envisage de s'équiper d'un alambic de 250 litres. Dans l'avenir, il souhaiterait intégrer le syndicat des Simples.

Nolwenn Roesh et Georges Pagani **« Simples en'vies » à Beauvène**

En 2010, par intérêt personnel et attrait du travail de la terre, Nolwenn Roesh, ingénieure paysagiste issue de l'Institut National d'Horticulture et du Paysage d'Angers décide de se former à la culture des plantes aromatiques et médicinales. Une grande partie des modules du BPREA spécialisé de Nyons étant validés par équivalence de diplôme, elle n'en passe que trois, ceux sur la production, la cueillette et la transformation.

Après un an de recherches, elle et son compagnon, Georges Pagani, trouvent grâce au bouche à oreille, une ferme de 17 hectares à acheter à Avertoux sur la

commune de Beauvène. Nolwenn s'installe alors au printemps 2012 avec une DJA, son compagnon devenant conjoint collaborateur.

Dès la première année, ils produisent à la demande de la SICA Vivaplantes alors basée à Mercuer de l'hysope, de l'origan, de la menthe, de la mélisse et du souci sur un demi hectare de terrasses difficilement mécanisables. Par ailleurs, ils testent diverses plantes en faibles quantités pour déterminer celles qui sont les mieux adaptées à leur terroir. Rapidement, la surface cultivée en plantes est portée à un hectare.

Aujourd'hui, environ quatre hectares de châtaigneraies reconquis petit à petit génèrent un tiers du chiffre



Cueillette du calendula (souci) (Photo Serge Pagani)

d'affaire de l'exploitation. En plus de la labellisation déjà acquise en bio, ils vont bénéficier de celle en Appellation d'Origine Protégée (AOP) liée aux aides régionales à la reconquête de la châtaigneraie.

Nolwenn et Georges produisent 30 à 35 espèces cultivées en échelonnant la production selon des cri-



Claie de camomille matricaire sortie du séchoir

tères précis, notamment les périodes de récoltes (d'abord les plantes à fleurs et celles cultivées pour leurs feuilles au printemps et en été puis les racines à la fin de l'automne). Pour la culture, ils ont délaissé progressivement les toiles tissées au profit d'autres techniques : plantations serrées, paillage ou utilisation de bois raméal fragmenté, utilisation d'outils manuels

permettant de gagner du temps dans le désherbage.

Les cueillettes sur l'exploitation qui ont lieu en début de saison permettent de ramasser une dizaine de plantes différentes qui sont incorporées aux produits en vente directe.

Le séchage s'effectue dans un séchoir caisson auto-construit avec ventilateur et déshumidificateur incorporés.

Ces dernières années, le couple a décidé de quitter la coopérative Vivaplantes pour commercialiser directement sa production de plantes aromatiques et médicinales et récupérer ainsi une meilleure valeur ajoutée pour leur exploitation. Leur chiffre d'affaire spécifique (deux tiers du chiffre d'affaire total) se répartit en quatre parties à peu près égales. La première est réalisée avec l'herboriste suisse Ariès SA qui est livré deux fois par an en produits séchés et éventuellement travaillés selon les demandes (quantités, type de plantes) qu'il a formulées en début d'année. La seconde l'est dans des conditions similaires, avec la SARL Altaïr, basée en Dordogne (émanation chargée de la transformation et de la commercialisation d'un GAEC de trois producteurs spécialisés dans les plantes aromatiques et médicinales bio cultivées selon les méthodes de la biodynamie). La troisième est constituée par les ventes en frais au fabricant de glaces et sorbets Terre Adélice de Saint-Sauveur-de-Montagut. Elle porte autant sur des plantes classiques : menthe verte, verveine citronnée, thym, basilic feuille, persil que sur une autre, la monarde, moins connue qu'ils ont suggérée au glacier. La vente directe (tisanes, aromates, sirops, huiles, vinaigres, sels) compose la dernière partie des ventes, celle que Nolwenn Roesch et Georges Paganì entendent développer à travers trois magasins de producteurs (Privas, La Voulte et Crémieu en Isère) et un magasin de produits locaux et biologiques à Montélimar (juin 2018).

Le couple apprécie tout particulièrement les retours qualitatifs sur les plantes et les pistes d'amélioration que leur apportent les discussions avec les clients, d'autres producteurs et les responsables d'Ariès et d'Altaïr qui leur permettent de progresser vers une qualité encore meilleure.

Pierre Platel, « Au moulin de mon père » à Grospièrres

Après une formation en Administration Economique et Sociale (AES), Pierre Platel est salarié pendant douze ans d'un cabinet de recrutement lyonnais mais lassé par le « toujours plus », il souhaite se reconverter. Habitué à se soigner avec des plantes (aromathérapie, hydrolathérapie, infusions) depuis longtemps, c'est assez naturellement qu'il décide de s'investir dans le monde des plantes aromatiques et médicinales. Pour cela, il choisit l'Ardèche où plus jeune il passait toutes ses vacances.

Sa formation agricole commence en 2012 par un BPREA au Pradel (Mirabel) qu'il complète par une

spécialisation sur les spécificités des plantes à Nyons et des cours à l'école des plantes de Lyon en aromathérapie et gemmothérapie. Depuis, il approfondit régulièrement ses connaissances en botanique et phytothérapie par des stages. En 2013, il s'installe à Grospièrres sur un peu moins de 6 hectares (dont 2 de PPAM) avec une DJA basée sur les plantes aromatiques et l'apiculture.



Au départ, il produit notamment du thym, de l'origan et de la menthe pour Vivaplantes, l'une des deux structures de commercialisation ardéchoises, mais sa volonté est de développer rapidement son propre réseau de vente pour rechercher les circuits courts avec un lien direct avec le consommateur.

Le climat - épisodes cévenols de 2013 et 2014 avec



la crue du Chassezac, conséquences de la chaleur sur les terres argilo-calcaires, différences de température été-hiver, coûts d'irrigation (réseau du Bas-Chassezac) - représente la principale source de difficultés pour l'exploitation.

Toutes les opérations, à l'exception de la préparation des terres qui se font au tracteur, sont faites manuellement. Pierre Platel abandonne progressivement la production sur bâches tissées au profit d'essais de travail sur butes pour tenter d'assouplir, de décom-

pacter la terre et de développer la vie microbienne. La pollution chimique par des produits provenant d'autres exploitations agricoles est un risque non négligeable malgré la présence de haies et une distance dépassant parfois les 500 mètres.

La production se compose aujourd'hui de vingt-cinq plantes différentes parmi lesquelles on retrouve l'achillée millefeuille, l'échinacée, l'hysope, le basilic ou de manière plus spécifique l'eschscholzia (pavot de Californie) ou le marrube blanc. Vingt-cinq autres plantes (laurier noble, arnica, lavande sauvage, sarriette des montagnes, genévrier, feuilles d'olivier, millepertuis, carotte sauvage, pensée sauvage, reine des prés, aubépine, ortie, prêle...) sont cueillies. Elles représentent une fois valorisées 25% du chiffre d'affaires.

Aujourd'hui, 85% du chiffre d'affaires de Pierre Platel est généré par les PPAM (80% par la vente directe, 20% par l'intermédiaire de la structure PAM Ardèche). Le reste provient d'une petite oliveraie (deux cent dix arbres) en bio et de l'apiculture. Le travail sur l'exploitation occupe deux personnes soit 1,5 équivalent temps plein.

La gamme des produits permettant la valorisation des plantes et de leurs propriétés est large : tisanes en vrac, hydrolats, huiles essentielles, aromates, sels aromatisés, macérâts huileux dont certains sous forme de sprays, confitures fruits plantes, boissons fraîches aux plantes, pestos.

Les pestos sont fabriqués grâce à l'utilisation du matériel d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole située à Jaujac.

Outre la vente sur l'exploitation et un site Internet qui commence à marcher, Pierre Platel commercialise en période hivernale, trois jours par semaine, sur des marchés alimentaires bio de la région lyonnaise. Ses produits sont présents dans les magasins bio de la région (Aubenas, Ruoms, Vallon-Pont-d'Arc) et dans un magasin de producteurs aux Vans.

En 2019, il prévoit de s'équiper d'un alambic de distillation de 1000 litres pour produire davantage d'huiles essentielles et d'hydrolats et pour pouvoir tout produire de la graine au produit fini.

Fanny Simon et Camille Bordes, distillerie « Les Essentielles » à Desaignes

La distillerie « Les Essentielles » est née de la rencontre de deux jeunes femmes : Fanny Simon et Camille Bordes autour d'un projet de reprise d'une exploitation agricole, celle de Philippe Fraisse et Françoise Quattrone située à Etables. Ceux-ci fabriquaient déjà des huiles essentielles et des hydrolats depuis une dizaine d'années.

En 2013 et 2014, Fanny Simon et Camille Bordes effectuent un stage sur l'exploitation à reprendre grâce à un financement de la Région Rhône-Alpes et avec l'aide de la Chambre d'Agriculture. Cette période leur permet de tester leur intérêt pour l'activité de Philippe et Françoise mais surtout la compatibilité de leurs caractères et de leurs visions de leur avenir commun.

Au départ, rien ne les prédestinait au métier d'agricultrices. Fanny Simon, titulaire d'un brevet de tech-

nicien supérieur (BTS) de contrôle qualité en chimie ne trouvait aucun débouché pérenne dans sa branche d'activité. Camille Bordes, ingénieur en agronomie tropicale, s'investit dans un réseau d'échange pour apprendre les métiers agricoles (woofers) et par ce biais arrive sur une exploitation spécialisée dans les petits fruits et la châtaigne à Arlebosc. Elle tombe amoureuse de Jonathan l'agriculteur qui l'accueille et de l'Ardèche et décide de s'y installer.

L'une et l'autre étaient à la recherche d'une activité dans le secteur quand Philippe Fraisse les fait se rencontrer.



Après l'obtention d'un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) spécialisé dans les plantes aromatiques et médicinales à Nyons, leurs installations sont effectives en juillet 2015 avec pour chacune une Dotation Jeune Agriculteur (DJA). Elles s'associent alors dans une Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) dont elles détiennent le capital à parité. Le siège social de leur exploitation et l'alambic sont installés à Desaignes où Fanny Simon a des attaches familiales. Les 2 hectares de culture sont partagés entre Arlebosc et Desaignes. S'il leur a fallu être très rapidement opérationnelles sur la cueillette, la production et la distillation, elles ont eu la chance de bénéficier du réseau de commercialisation mis en place par Philippe Fraisse et Françoise Quattrone. 50% des ventes s'effectuent ainsi dans un réseau de magasins bio de la Région Rhône-Alpes et plus généralement de l'Est de la France. Les ventes en gros à des laboratoires et des herboristeries qui les reconditionnent sous leur

propre marque ou les incorporent à des produits cosmétiques représentent 25 autres % des débouchés. Le reste est vendu à des particuliers (site Internet non marchand mais avec bon de commande et expédition par La Poste, ventes sur l'exploitation, foires et salons durant l'hiver). Une petite partie de la production est utilisée pour la santé animale. L'exploitation écoule aussi des huiles d'olives AOC de Nyons produites grâce à des oliviers hérités par Fanny.

Au niveau production, l'activité se partage entre la cueillette sauvage dans la Drôme et en Ardèche et la production sur l'exploitation. La cueillette concerne la lavande fine (ou vraie), le thym, la carotte sauvage, l'achillée, l'ortie mais aussi le pin sylvestre, le laurier ou le gévrier commun. Parmi les plantes cultivées, citons : la sarriette, les roses de Damas et Gallica, le romarin, les thym à linalol et thuyanol, l'estragon, la menthe poivrée, la camomille romaine, la coriandre, la verveine, le géranium rosat, la sauge officinale, la sauge sclarée, la lavande aspic ou encore l'hélichryse italienne. Pour l'hamamélis, la menthe verte et le cyprès, l'EARL s'approvisionna auprès de la SICA Vivaplantes à côté d'Aubenas. Le géranium rosat est la plante spécifique de l'exploitation mais le chiffre d'affaire le plus important est généré par l'hydrolat de rose.

Toute la production de l'exploitation soit 4 à 5 tonnes de plantes est distillée sous forme fraîche ou préfanée (2 tonnes de géranium, 1 tonne de camomille romaine). La distillation de l'ensemble des plantes (sauf les roses) se fait dans un alambic en inox de 600 litres fonctionnant avec une chaudière à haute pression au gaz. La distillation s'effectue elle à basse pression à une température ne dépassant pas 100°C. La durée de distillation peut aller de 1 heure 30 à 8 heures selon la plante. A la fin de celle-ci, l'huile essentielle flotte sur l'hydrolat. Les deux produits sont séparés par passage dans un essencier. Par souci de qualité, Fanny et Camille se sont fixées un cahier des charges précis : 1 kilo de plantes à distiller pour 1 litre d'hydrolat produit. Les roses, elles, font l'objet d'une hydro-distillation dans un alambic en cuivre de 100 litres.

Aujourd'hui, les deux gérantes et leur saisonnier (d'avril à août) ne peuvent produire davantage malgré les demandes notamment des laboratoires. Leur objectif prioritaire est de bien faire ce qu'elles ont mis en place et d'améliorer leurs techniques culturales.

Alban Saunier, « l'Art des Champs » à Chazeaux

Après son Diplôme Universitaire de Technologie (DUT) en chimie qui le destinait à l'industrie du pétrole, Alban Saunier s'est intéressé en 2008 à l'herboristerie pour acquérir des connaissances en botanique et en physiologie des plantes. Il souhaitait déjà retrouver ses racines ardéchoises quelque part du côté de Chazeaux.

Son idée : devenir paysan comme son grand-père qui était un double actif cumulant sa ferme avec un travail à l'Institut Médico-Educatif de Béthanie.

En 2012, fort de la passion pour les plantes qui l'anime et de l'arrivée de sa fille qui le pousse à vivre celle-ci, il passe un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) à Nyons spécialisé dans les plantes aromatiques et médicinales. Son installation progressive commence l'année suivante par la reconquête des terrains de l'exploitation (débourssaillage, réfection des murs en pierres sèches des terrasses, remise en valeur de châtaigneraies abandonnées, certaines depuis plus de trente ans) et la pose là où c'est possible d'un système d'irrigation. 2014 est l'année des premières cultures de plantes annuelles et de la plantation des cultures pérennes. L'ensemble des productions de l'exploitation est alors certifié issu de l'agriculture biologique par Ecocert.

Aujourd'hui, 65% des revenus de la ferme sont assurés par les plantes et leur transformation. 25% proviennent des châtaignes vendues à un leveur et, pour une partie appelée à se développer, transformées en crème. Le reste est généré par les cent cinquante oliviers qu'Alban possède à Vinezac.

Pour l'instant, la majeure partie de la production en volume (soit six plantes sur les vingt-et-une plantes cultivées) est commercialisée par l'intermédiaire de la SICA Vivaplantes. Elles sont spécifiquement choisies parmi des plantes méditerranéennes résistant à la sécheresse comme certaines espèces poussant naturellement en Corse (immortelle, myrte...). Les plantations de plantes pérennes sont effectuées vers la Toussaint de façon que les racines soient bien en place durant la période estivale et permettent à la plante de mieux résister aux aléas climatiques. L'arrêt des cultures est prévu vers le 20 août afin de ne pas perturber les autres activités de la ferme. La plante spécifique de l'exploitation est sans contexte l'immortelle qu'Alban fait distiller à Orgnac.



L'objectif à cinq ans est clairement de commercialiser directement la production de l'exploitation sous forme de plantes séchées ou de produits transformés (eaux florales, hydrolats), macérâts dans l'huile d'olive, baumes, savons, mélanges de plantes séchées, confitures de fruits de l'exploitation aromatisées (abricot verveine...). Les connaissances en chimie d'Alban lui permettent d'élaborer après validation par un expert ou un pharmacien des produits cosmétiques naturels.

Actuellement, l'exploitation couvre 2 000 m² sur des terrasses en partie irriguées. Par ailleurs, 5 000 m² d'hamamélis ont été plantés et ne seront en pleine production que dans quelques années. Alban procède à de la cueillette sur place (carotte sauvage, achillée, bleuet, laurier, feuilles d'oliviers, ortie, mauve, sureau, primevère, bourgeons et feuilles de châtaigniers) mais aussi sur le Plateau ardéchois avec l'accord des propriétaires (arnica, feuilles de framboisiers, feuilles de myrtilles, cistre, reine des près). Soucieux de la préservation des espèces et dans la continuité de sa formation, il veille à ne pas surexploiter les lieux de cueillette pour ne pas épuiser la ressource.

Une partie de la production est distillée avec un petit alambic en copropriété avec une autre productrice mais l'absence d'un outil collectif de transformation se fait cruellement sentir. Le projet de coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA) avorté il y a quelques années pourrait redevenir d'actualité sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture. Il permettrait à de petits producteurs d'accéder à une bien meilleure valeur ajoutée par la transformation.



Pour Alban, 2019 sera l'année de la demande de dotation jeune agriculteur et d'enregistrement comme agriculteur à la mutualité sociale agricole. Ces démarches indispensables au développement de l'exploitation sont rendues plus faciles par une évolution de la réglementation en la matière pour les producteurs de plantes aromatiques et médicinales : prise en compte des heures de cueillette, de transformation et de commercialisation dans les critères d'attribution et de minimum de surfaces nécessaires à l'installation.

La commercialisation constitue le point d'amélioration prioritaire d'Alban Saunier. Au-delà, des marchés de producteurs l'été, des castagnades à l'automne et de quelques dépôts ventes proches, il commence à se faire connaître par des ventes à des comités d'entreprise sur Lyon et la participation à la manifestation « De ferme en ferme ». Son site Internet non marchand lui permet de rester en contact avec des clients rencontrés lors de manifestations qui deviennent des clients réguliers. Il cite en exemple l'expérience du Groupement d'Intérêt Economique « Plantes Infuses » en Lozère qui regroupe une dizaine de producteurs ayant mis en commun les

outils de séchage, de distillation, de valorisation et de commercialisation avec des résultats probants. Reste à savoir si un tel outil peut voir le jour en Ardèche.

Alban a par ailleurs un projet bien avancé de jardin botanique. Il va développer un réseau de fermes éducatives avec le Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) et Agribio Ardèche, qui doit lui permettre de développer l'animation à la ferme.

Jean-Marie Lapierre à Prunet

C'est en 1980 que Jean-Marie Lapierre s'installe comme agriculteur à Prunet après un BEP agricole. Il reprend les 11 hectares de l'exploitation familiale pour élever des chèvres avec comme objectif de devenir castanéiculteur à titre principal. Dans la foulée, il est l'initiateur et le financeur d'une étude de marché sur les débouchés de la châtaigne ardéchoise qui permet notamment d'initier un projet de commercialisation de châtaignes épluchées sous vide dans des emballages transparents.

Au fil des années, les surfaces plantées en châtaigniers passent de 1 à 10 hectares par plantations et greffages en variété bouche rouge essentiellement. L'exploitation labellisée bio (Qualité France repris par Bureau Véritas) depuis bientôt trente ans est calibrée pour produire 25 à 30 tonnes de châtaignes les bonnes années. Longtemps commercialisées par l'intermédiaire de la coopérative Vivacoop de Saint-Sernin, les châtaignes l'ont été en 2018 directement par le producteur auprès des metteurs en marché, grilleurs de marrons ou particuliers ce qui lui assure une meilleure valeur ajoutée finale.

Jean-Marie Lapierre a produit pour la première fois des plantes à parfum aromatiques et médicinales dans les années 1980 pour le laboratoire Ardeval situé à Largentière. Il s'agissait essentiellement de calendula (souci) et de racines de bardane. A cette époque, rien n'existait en la matière en France et le laboratoire n'avait aucune connaissance du prix de revient en production des plantes. Jean-Marie a donc participé à un travail expérimental de détermination du prix de revient mais devant l'impossibilité d'obtenir des surfaces plus importantes de la part du laboratoire client, il a décidé d'arrêter de produire.

En 2017, dans le cadre de l'essai de diversification de la coopérative Vivacoop, il a repris la production de racines de bardane (3 tonnes) sur 1 hectare de terrasses avec possibilité d'arrosage. Prévoyant de prendre sa retraite en 2019, il n'a pas reconduit l'expérience en 2018.

Soucieux de la transmission de son exploitation que ne reprendront pas ses deux enfants, il finalise actuellement l'installation d'un jeune agriculteur sur la partie châtaigneraie de celle-ci. Pour l'hectare qu'il consacrait aux plantes, il souhaite aider un jeune à s'installer dans ce type de production.

Le syndicat des Simples en Ardèche

Bernard CHEYNEL
Jean Claude SABY

Créé en 1982, en Cévennes, le syndicat des Simples (Syndicat Inter Massifs pour la Production et l'Économie des Simples) regroupe plus d'une centaine de producteurs cueilleurs de plantes médicinales, aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales répartis en zone de montagne ou sur des territoires marginalisés un peu partout en France.

Pour être agréé par le syndicat, les producteurs doivent respecter un cahier des charges très strict et plus exigeant que les normes fixées par la réglementation européenne sur l'agriculture biologique. Ils se fixent comme objectifs : la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.

Le syndicat entend :

- contribuer au maintien des agriculteurs en zone de montagne,
- promouvoir la production en agrobiologie et la commercialisation de plantes aromatiques et médicinales de qualité,
- obtenir la reconnaissance d'un statut professionnel de cueilleur de plantes sauvages,
- former des stagiaires agricoles et dispenser des enseignements dans des structures formatrices françaises et étrangères,
- sauvegarder et revaloriser les usages, savoirs et savoir-faire relatifs aux plantes aromatiques et médicinales,
- participer en tant que détenteurs d'un corpus de savoirs sur les plantes médicinales au débat sur la reconnaissance d'un nouveau diplôme d'herboriste,
- informer et sensibiliser un large public à la protection de l'environnement et aux démarches alternatives de production agricole (agrobiologie, cueillette raisonnée, biodynamie...),
- favoriser les échanges et les expériences avec d'autres producteurs de plantes aromatiques et médicinales dans le monde.

Actuellement, en Ardèche, le syndicat des Simples ne compte que quatre productrices, Bernadette Bonnefoy à Dompnac, Aline Gontier à Joannas, Monique Lempereur à Saint-André-en-Vivarais et Stéphanie Vellat à Vanosc.

Bernadette Bonnefoy à Dompnac

Native de Saint-Sauveur-en-Rue (Loire), à une demi-heure de route d'Annonay, Bernadette Bonnefoy obtient un Brevet de Technicien Agricole (BTA) élevage en 1990.

Après réflexion, aux vaches laitières elle préfère les plantes, sa passion de toujours et passe un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) plantes aromatiques et médicinales à Nyons dans la Drôme, en 1991.

L'année suivante, elle devient salariée de la Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) Biotope des Montagnes à Soudorgues près de Saint-Jean-du-Gard (30) où elle procède à de la cueillette sauvage, de l'ensachage de plantes et de la recherche documentaire. Biotope des Montagnes, structure d'autogestion fondée en 1985, propose et vend des plantes et produits à base de plantes pour le compte de ses adhérents paysans pour leur permettre de vivre d'une activité ancestrale et de transmettre les savoirs populaires en offrant des produits de la plus haute qualité. La structure comme ses membres adhère au syndicat des Simples. Bernadette est séduite par l'état d'esprit des membres de la SICA, leur façon de travailler, leur recherche de qualité et assez rapidement, elle se met à rechercher des terres en vue d'une installation dans les Cévennes gardoises. Elle trouve finalement l'endroit idéal à Dompnac, en Ardèche, dans le courant de l'année 1994 et adhère au syndicat des Simples. La commercialisation s'effectue alors naturellement par la SICA Biotope des Montagnes.

Entre les plantes sauvages et ses cultures, Bernadette Bonnefoy récolte une quarantaine d'espèces qu'elle commercialise après les avoir fait sécher. La récolte sauvage porte principalement sur le millepertuis, la fumeterre, le laurier, le sureau, la bruyère, l'ortie, l'origan, l'aubépine ou les feuilles de frêne et de framboisier sauvage. 100 kilos de cynorrhodon sont cueillis en frais à l'automne pour répondre à la demande spécifique d'un agriculteur alsacien qui les transforme en confiture. Les cultures sont principalement constituées de mauve, de menthes verte et poivrée, de mélisse, de camomille, souci, bleuet, bourrache, basilic, rose et de fenouil. Aujourd'hui, elles se sont grandement diversifiées. Bernadette Bonnefoy fabrique quelques hydrolats (rose, bleuet...) avec un alambic de 50 litres, des macérats et des sels aux plantes mais ses plantes sont principalement destinées à l'élaboration de tisanes.



La surface cultivée en plantes aromatiques et médicinales sur des terrasses cévenoles ne dépasse pas 5 000 m².

Depuis 2009 et en accord avec Eléonore Cruse, propriétaire de la Roseraie de Berty, Bernadette Bonnefoy a repris l'activité pépinière de la roseraie. Installée à Aubenas, la pépinière comprend environ 450 espèces de roses (sur 2 500 m²). Les rosiers sont vendus en racines nues sur des foires spécialisées ou par correspondance (expéditions par La Poste).

Les revenus de l'exploitation se répartissent aujourd'hui en deux parts quasi-égales : l'une provenant de la pépinière, l'autre des plantes aromatiques et médicinales.

La commercialisation des plantes s'effectue en partie par l'intermédiaire de la SICA Biotopie des Montagnes qui regroupe aujourd'hui une douzaine de producteurs répartis dans le Gard, la Lozère, l'Aveyron, la Haute-Loire, le Puy-de-Dôme, l'Ardèche, l'Hérault qui se définissent comme paysans herboristes. L'autogestion (décision des prix de ventes et de tous les aspects de la vie de la structure) et l'efficacité commerciale de la SICA représentent ses atouts principaux. La dispersion de ses membres en est le principal frein. Elle

compte deux salariés (1,5 équivalent temps plein) qui conditionnent et expédient vers les magasins bio (notamment Biocoop) les plantes séchées livrées en vrac par les producteurs. Bernadette Bonnefoy participe aujourd'hui à la stratégie commerciale, à la réalisation de nouveaux mélanges...

Le reste de la production de l'exploitation est vendue en vrac à un herboriste suisse, la société Ariès, à des producteurs du réseau et à un magasin au Puy-en-Velay; et en sachets à différents magasins : aux Vans, à Joyeuse et à Vienne. La vente sur les marchés se limite aux marchés estivaux des villages voisins de Sablières et Saint-Mélany.

Dans l'avenir, Bernadette Bonnefoy envisage d'accroître un peu les surfaces cultivées car en matière de plantes aromatiques et médicinales biologiques, la demande excède actuellement l'offre.

Aline Gontier « A la croisée des Simples » à Joannas

Issue d'un milieu citadin proche de Lille, Aline Gontier a été sensibilisée à la nature et à l'environnement par sa famille qui se soignait avec des méthodes naturelles notamment à base d'huiles essentielles. Elle passait toutes ses vacances à la campagne, chez ses grands-parents. Son grand-père, pépiniériste dans le Pas-de-Calais et passionné par les variétés anciennes de pommes et poires a contribué à sa sensibilisation à la nature, au vivant et au végétal. Après des études de biologie à l'université, elle décroche une maîtrise de science et technique dans le domaine de l'environnement. Plutôt que d'être chargée de mission dans un bureau, elle souhaite relier l'aspect pratique et l'aspect soin autour des plantes.

Après des animations nature sur les jardins et le bio, elle arrive en Ardèche par le biais d'un projet collectif de réhabilitation d'un hameau en ruines sur la commune de Payzac où elle devait développer une exploitation autour des plantes aromatiques et médicinales. Ce projet finalement n'aboutira pas. En 2000 et 2001, elle suit les cours du BPREA Plantes aromatiques et médicinales de Nyons qu'elle complète par une formation à l'Ecole d'herboristerie de Lyon.

Devenue salariée d'une ferme pédagogique dans les Pyrénées-Orientales, elle encadre des chantiers d'insertion autour là encore des plantes avant de revenir en Ardèche pour participer à un stage de porteur de projets organisé par l'Association de Formation et de Développement Rural Appliqué au Local (ASFODEL) au Pradel à Mirabel. C'est là que des formateurs l'orientent vers le château de Logères à Joannas où des terrains sont disponibles gracieusement pour servir de lieu de démarrage à des projets.

Elle crée en 2005 son lieu de production sur environ 2 000 m² où elle cultive des roses, de la sauge, des immortelles, de la menthe, de la camomille, du souci

... sur des parcelles en terrasses arrosées au goutte à goutte. Par ailleurs, elle procède à de la cueillette sauvage de plantes. Dès le départ, elle procède à la transformation de sa petite production d'abord en tisanes, plantes séchées et hydrolats puis rapidement en produits cosmétiques sur la base des savoirs traditionnels.

Aujourd'hui, elle commercialise des hydrolats distillés dans un petit alambic de 50 litres, trois baumes traditionnels à base de plantain, d'arnica et de souci, quatre macérâts de plantes dans l'huile (olive ou tournesol), une crème pour le visage, un baume à lèvres et une petite gamme d'huiles essentielles. L'ensemble de la gamme est en agriculture biologique. En complément, elle réalise des cueillettes de plantes sauvages qu'elle emmène distiller à façon pour avoir une petite gamme d'huiles essentielles (300 à 400 kilos de lavande, 200 à 300 de laurier, 200 de romarin, 300 environ de pin sylvestre).

Il y a quatre ans, dans un souci de doubler son chiffre d'affaire et d'accéder au statut de chef d'exploitation au niveau de la Mutualité Sociale Agricole (MSA) (elle n'est que cotisant solidaire, statut n'ouvrant aucun droit en matière de sécurité sociale et de retraite), Aline Gontier a demandé une dotation jeune agriculteur (DJA) qui lui a été refusée sous prétexte que



les produits cosmétiques étaient des produits de deuxième transformation ne relevant pas du régime agricole (cette interprétation des textes semble varier d'un département à l'autre et mériterait une harmonisation réglementaire entre les départements...).

Elle commercialise à travers un magasin de producteurs aux Vans et des foires à thèmes dans l'Ardèche et dans le Gard. Son site Internet non marchand lui permet de vendre par correspondance à des clients fidèles qu'elle approvisionne par La Poste et des points relais. Le développement du réseau commercial semble être la priorité à moyen terme si elle veut doubler voire tripler son chiffre d'affaire, consolider son exploitation et permettre l'installation de son compagnon, pour l'instant formateur, qui l'aide ponctuellement et souhaite se reconverter.

Aline Gontier est investie depuis longtemps dans le syndicat des Simples d'abord comme sympathisante

puis après son installation comme membre active. Elle participe ainsi à la définition d'un cahier des charges spécifique pour les produits « cosmétiques », aux visites et au suivi des postulants locaux et s'intéresse de près à la proposition de loi du sénateur Joël Labbé (ex Europe Ecologie Les Verts) visant à donner un statut aux « paysans herboristes ».

Monique Lempereur « La Glaneuse » à Saint-André-en-Vivarais

La passion de Monique Lempereur pour la botanique et les plantes remonte à l'adolescence. Elle se traduit par des études d'assistante en pharmacie spécialisée herboristerie dans sa Belgique natale où le diplôme est reconnu. S'en suivront sept années de travail en pharmacie avant une première réorientation professionnelle.

2015 est l'année du retour vers sa passion première, les plantes, avec une installation en micro-entreprise sur le territoire de la commune de Saint-André-en-Vivarais comme cueilleuse à titre principal même si elle cultive quelques plantes.

Cette micro-région offre en effet une grande diversité floristique et arboricole avec soixante-dix plantes à vocation aromatique ou médicinale. Parmi celles-ci, Monique en a retenu trente pour son activité en recherchant l'authenticité des recettes « traditionnelles ».

Sur l'exploitation, elle sèche des feuilles, des fleurs et des racines pour confectionner des tisanes monovariétales ou en mélange avec de la mélisse, de l'aubépine, du tilleul, de la violette, de la sauge, du tussilage, de la reine des prés ou de la primevère officinale... Elle prépare des macérâts huileux solaires à la sauge, à l'arnica, à la consoude... Enfin, elle confectionne des produits alimentaires à partir de sève de bouleau, de fenouil des Alpes, cistre localement (sirop de foin, confit). Elle récolte du foin pour la fabrication de certaines recettes (gigot cuit au foin...).

Les différentes transformations sont faites sur la base des connaissances acquises lors de ses études d'herboriste et des sept années en officine complétées et actualisées par l'intermédiaire de personnes ressources et de leurs ouvrages.

Monique Lempereur est membre du syndicat des Simples « Auvergne Loire » depuis 2018 ce qui lui permet d'enrichir ses connaissances au niveau des pratiques et recettes, d'échanger entre producteurs, notamment concernant la réglementation française sur l'herboristerie toujours aussi confuse. Elle adhère à l'Association des Cueilleurs de Plantes Sauvages (AFC) qui milite auprès des élus et des pouvoirs publics pour faire reconnaître le diplôme d'herboriste et revoir la législation en vigueur.

Pour sa commercialisation, Monique Lempereur passe par la vente directe (points de vente de produits fermiers, épiceries locales, marchés spécialisés dans les

plantes aromatiques et médicinales) et par des niches (un laboratoire pharmaceutique en Suisse). Elle peut aussi compter sur la clientèle fidèle de restaurateurs et de chefs étoilés.

Aujourd'hui en vitesse de croisière, l'activité permet de dégager un revenu décent et Monique Lempereur facilite l'utilisation des plantes par la vulgarisation auprès du grand public (sorties botaniques, dégustation de produits). Elle est favorable à la transmission des savoirs et à la valorisation des savoir-faire ancestraux pour que l'activité autour des plantes aromatiques et médicinales se pérennise. Pour elle, l'évolution de la réglementation au niveau national est une priorité.

Stéphanie Vella, «Auprès des fleurs » à Vanosc

Passionnée depuis toujours par la botanique, Stéphanie Vella a complété sa maîtrise en écologie par des formations en botanique et en herboristerie avant d'obtenir deux UCARES PPAM au centre de formation de Nyons. Elle s'installe en 2015 à Vanosc, en Nord-Ardèche, dans un Espace Naturel Sensible. Sa ferme est classée Eco-site dans le cadre de la démarche « Oasis en tous lieux » de Pierre Rabhi. Actuellement cotisante solidaire au régime social de la Mutualité Sociale Agricole (MSA), elle a pour objectif plus tard d'obtenir le statut d'exploitante agricole à titre principal.

L'exploitation comprend 6 hectares utilisés pour la cueillette (millepertuis, pissenlit, ortie, trèfle, noisetier, frêne, sureau, bouleau...) et 1 000 m² de cultures consacrées à quinze ou vingt variétés de plantes (menthe,

verveine, romarin, thym, camomille, framboisier, cassis...).

Equippée d'un séchoir, d'une salle de stockage et de transformation, et bientôt d'un laboratoire de transformation, Stéphanie produit aussi bien des produits alimentaires (tisanes en mélange, sirops de plantes et quelques confitures) que des produits à usage externe (macérâts huileux solaires utilisés pour les massages, poudres de plantes à brûler) ou des graines pour semences.

La commercialisation s'effectue en vente directe (trois magasins de producteurs fermiers, foires bio, marchés spécialisés en plantes aromatiques et médicinales). Le marché étant en plein essor, il est difficile de faire face à la demande notamment en tisanes.

Le développement de l'exploitation passera par l'augmentation des surfaces en culture (l'objectif est de 5 000 m²) et des volumes de plantes cueillies afin d'obtenir le statut de chef d'exploitation.

Stéphanie, d'abord postulante, est depuis janvier 2019 adhérente au syndicat des Simples qui milite pour faire reconnaître le statut de « paysan herboriste ». Elle participe, dans le cadre de cette structure, à l'utilisation d'une mallette cosmétique créée pour aider entre autre à l'élaboration des dossiers d'information produit, pour chaque recette, afin d'être en conformité avec la législation en vigueur.

Elle demande également que la filière PPAM en Ardèche se structure en fédérant les producteurs du département, action qui pourrait être conduite par Agribio Ardèche et/ou la Chambre d'Agriculture.



Photo Stéphanie Vella

Plantes et entreprises en Ardèche

*Marie-Laure DUFFAUD-PREVOST
Guy CHAUDANSON
Jean-Claude SABY*

L'Ardèche compte un certain nombre d'entreprises qui travaillent à base de plantes, même si elles ne sont pas forcément reliées à des filières locales de production. Elles sont parfois des leaders dans leur secteur à l'image de Melvita, à Lagorce, dans le domaine des cosmétiques biologiques. Au Pouzin, la Société Anonyme Plantes Aromatiques du Diois (SAPAD) qui appartient au groupe grassois ROBERTET est spécialisée dans l'extraction végétale notamment d'huiles essentielles. Natural Origins qui s'installe à Soyons mais dont le siège social est à Lozanne dans le Rhône, annonce vingt-cinq ans d'expérience dans la vente de plantes sur son site Internet. D'autres entreprises sont installées sur des créneaux de niche. C'est le cas de la société « Le Bel Aujourd'hui » à Beauchastel qui fabrique des parfums d'intérieur et des produits de qualité à base de parfums de Grasse. Obipro Sitael à Quintenas élabore et commercialise des mélanges d'épices et d'herbes aromatiques auxquels sont incorporés des fleurs. Plus classique, La SARL Mas de Granzon à Banne s'est spécialisée avec succès dans les tisanes biologiques sous la marque Flor'Ardèche. Signalons enfin, l'entreprise Packarom de Beaulieu qui conditionne des aromates et que nous n'avons pu rencontrer.

Melvita

Melvita est aujourd'hui un des leaders de la cosmétique biologique en France. L'entreprise est installée en Ardèche depuis 1983. Rachetée par le groupe L'Occitane en 2008, elle affiche aujourd'hui un beau dynamisme qui pourrait peut-être entraîner celui de la filière locale de plantes ?

1 - L'entreprise

La genèse. Melvita est une entreprise de cosmétiques ardéchoise implantée à Lagorce. Elle a été créée par Bernard, biologiste de formation, et Philippe Chevilliat, originaires de la région bordelaise. En 1976, ils acquièrent une ferme qu'ils réparent tout en démarrant l'apiculture dès 1977. Ils « conduisent » alors une centaine de ruches puis bientôt cinq cents. Bernard et son épouse Nûriël inaugurent en parallèle une activité de gardiennage et « vente d'herbe sur pied » pour chevaux qui durera vingt-cinq ans.

Entre-temps, les deux frères et l'épouse de Bernard lancent en 1982-83 une activité de commerce de produits dérivés de la ruche et de transformation cosmétique. En effet, pour deux familles, il était difficile

d'avoir une activité suffisante sur la seule part apicole. Le lien à la ruche se traduit par la vente de savons de forme hexagonale, de shampoings, de crèmes et de produits issus de la ruche. Bernard Chevilliat en sa qualité de biologiste peut créer un laboratoire. Il s'agit encore surtout de conditionnement.

Melvita à la Fontaine du Cade

En 1987, l'activité qui avait été développée dans la maison de famille déménage à un kilomètre à la Fontaine du Cade, un hameau de Lagorce. Il devient le site de Melvita qui compte alors quinze personnes. L'entreprise s'appelle encore Melvitaflor mais elle doit abandonner ce nom trop proche du nom d'une autre entreprise de plantes et prend le nom de Melvitacsm puis, plus tard, de Melvita en 2001.

En même temps a été développée une autre entreprise en 1987, Ardecosm, qui offrait un large service de sous-traitance cosmétique et savonnaire. Celle-ci connaît une croissance forte au début des années 90. Elle deviendra l'un des principaux sous-traitants français de cosmétiques, particulièrement pour la fabrica-

tion de savons de luxe (Chanel, Dior...) avec quatre lignes de production automatique et un large parc de machines d'emballage. De son côté, Melvita s'était développée régulièrement avec une activité centrée sur le naturel et le bio qui était encore peu normé à l'époque. La réputation de Melvita se construit sur une large gamme de produits de soins, d'huiles végétales, d'eaux florales et de compléments alimentaires vendus dans les réseaux de produits naturels et bio. Son image est fortement liée à son slogan « la nature au cœur » en référence à sa situation au cœur de la nature et à son engagement.

Le tournant des années 2000 et le boom de la bio du groupe M&A

Quand le bio a émergé et s'est développé en France dans le courant des années 2000, Melvita est devenue la première marque de cosmétiques bio en France. A partir du milieu des années 2000, la croissance est de 40% par an. L'usine grandit. Au fil des ans elle était passée de 700 m² à 7 500 m² avant de croître encore. Melvita compte alors deux cent soixante-dix employés et en moyenne cinquante intérimaires pour l'ensemble des deux entreprises qui forme un groupe appelé M&A en référence à Melvita et à Ardecosm.

A partir de 2007, Melvita est sollicitée par plusieurs groupes qui voulaient acquérir des marques de produits biologiques. L'Oréal avait racheté Sanoflore en 2006. Les autres groupes voulaient aussi pénétrer le marché bio. Melvita avait toujours répondu par la négative sauf en 2008 avec L'Occitane. Les deux entreprises avaient des liens anciens. En effet, Melvita faisait fabriquer ses premiers savons à L'Occitane en 1983. En 1987, Olivier Baussan, le fondateur de L'Occitane, était entré au capital d'Ardecosm qui fabriquera ensuite des produits pour L'Occitane avant que Bernard Chevilliat ne rachète ses parts en 1989.

En 2008, alors que M&A engrange d'excellents résultats, L'Occitane se rapproche de Melvita en proposant d'en faire leur pôle bio. Ils avancent l'idée que cela donnerait à Melvita une visibilité à l'international. Bernard Chevilliat accepte dans le but de garantir une pérennité à l'activité du site. Melvita prend alors son essor à l'international, notamment en Asie. L'activité de sous-traitance est arrêtée afin de travailler exclusivement pour L'Occitane et ses marques. Bernard Chevilliat reste actionnaire et président de Melvita, il s'investit à l'international tout en dirigeant le département de Recherche et Développement du groupe de 2009 à 2013.

Le site de Lagorce, unité de production de Melvita et L'Occitane en Provence

Aujourd'hui L'Occitane, sous la direction de Reinold Geiger, est un groupe en croissance (4,6%) qui fait 1,3 milliard de chiffre d'affaires. Il se compose de cinq marques : L'Occitane en Provence, L'Occitane au Brésil, Melvita, LimeLife by Alcone (maquillage) et

Erborian. En Ardèche, avec deux cent quinze employés (et environ cinquante intérimaires), le site de Lagorce est toujours un employeur majeur du Bas-Vivarais. Il n'est plus seulement dédié à l'entreprise Melvita. Des produits de L'Occitane y sont aussi fabriqués. C'est la forme des produits qui préside au choix des sites. Tout ce qui est en pot et en tube des deux marques est fabriqué à Lagorce tandis que tout ce qui est en flacon est fabriqué à Manosque (notamment pour des questions de consommation d'eau qui sont plus élevées à Manosque). Il n'y a plus d'activité de savonnerie sur le site. L'engagement avec le local se fait via des partenariats locaux lors de manifestations sportives et culturelles. L'engagement environnemental se fait autour de projets divers : Rucher du Cade, covoiturage, bâtiments éco-responsables, station d'épuration.

2 - Le lien à la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales

Melvita et L'Occitane revendiquent un lien fort avec la nature. Ainsi L'Occitane affiche travailler avec cent trente agriculteurs français et dix mille cueilleurs. La carte de son approvisionnement montre un sourcing important dans le Sud-Est, en Provence et en Corse (immortelle, angélique, pivoine, verveine, romarin, safran, amande, lavande, ulmaire, cade, rose, fleur d'oranger, myrte, corail végétal (*Jania rubens*), cédrat). Est mis en avant, en termes de durabilité, l'approvisionnement local.

Pour Melvita, celui-ci passe d'abord par l'apiculture. L'entreprise avait créé une fondation tournée vers la sauvegarde des abeilles. Melvita s'est aussi forgé une spécialité sur les huiles (onagre, bourrache, argan, rosier muscat, karité) et a développé très précocement ces filières. Ses partenariats sur les filières huiles sont anciens.

Concernant les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, l'approvisionnement local est modeste (quelques achats ponctuels à Vivaplantes) ou alors indirect (via des produits transformés dans la Drôme). Melvita n'a jamais mis en avant la carte du local comme argument de vente. Toutefois, en 2011, lors d'un forum plantes à parfum, aromatiques et médicinales au Pradel, Melvita (sous l'impulsion de Bernard Chevilliat) semblait amorcer un virage. L'entreprise venait de recruter Franck Lextreyt, responsable de la distillerie de Sanoflore.

L'idée était de créer un pôle d'extraction qui serait opérationnel en 2012. La priorité était donnée aux plantes produites localement lorsque cela était possible : calendula, millepertuis, feuille de châtaignier, achillée, matricaire, reine des prés, feuille de framboisier, noisetier mais aussi des eaux florales et huiles essentielles (lavande, lavandin, romarin officinal et pyramidal, sauge, menthe, mélisse, angélique semenceraïne, hamamélis, bleuet, pin sylvestre, cade, cyprès vert de Provence, thym mais aussi produits de la forêt : pin maritime, d'Alep, douglas sapin pectiné et sapin géant, thuya orientalis, certains épicéas). En cas de besoin, les achats se feraient avec l'extérieur.

Bernard Chevilliat, en tant que directeur R&D, souhaitait alors développer des techniques d'extraction autres que la distillation pour mettre en place de nouveaux produits innovants. Mais le projet n'allait finalement pas aboutir et l'ambitieux projet de pôle d'extraction disparaître.

Aujourd'hui, l'entreprise communique peu sur ses approvisionnements. Il existe quelques approvisionnements mineurs et ponctuels sur Lagorce (cade). Sur le site Internet, en présentation des hydrolats, on retrouve

pourtant l'argument du local accolé à la démarche éthique. La géographie de son sourcing en plantes semble fortement s'aligner sur celle de L'Occitane dont les produits sont aussi en partie fabriqués à Lagorce. Le directeur du site est favorable toutefois à un partenariat avec les structures locales, mais selon lui, c'est aux producteurs d'être force de propositions. Le challenge semble compliqué car les structures locales sont positionnées sur des produits bruts et faiblement transformés. La question de l'extraction végétale semble bien au cœur des enjeux du développement d'un partenariat.

Sources :

Entretiens avec Bernard Chevilliat, Jean-Luc Rohou, directeur actuel du site de Lagorce (merci des informations apportées et du temps consacré à l'entretien).

Gonin Céline (2008), « Melvita à la conquête du monde », *La Tribune*, 20 novembre 2008, p. 5.

Corabio (2011), « Présentation de Melvita et de ses besoins en matières premières par Franck Lextreyt, responsable matières premières chez Melvita », in Corabio (éd.), *Journée régionale Plantes à parfum, aromatiques et médicinales* (Mirabel : Corabio), 14 p.

Présentation du groupe L'Occitane (powerpoint) 22 janvier 2019.

<https://fr.melvita.com/>

<https://fr.loccitane.com/>



Calendula



*Macérats huileux biologiques
de calendula*

Photos Ardex

ARDEX
(Contraction de ARD èche et EX traits)

Situé en zone industrielle sur la commune de Lavilledieu ce fabricant produit et commercialise des extraits végétaux liquides obtenus par des procédés faisant appel à la macération de toutes sortes de fleurs et de plantes. L'entreprise couvre une surface de 600 m².

ARDEX est créée au troisième trimestre 1997 par Messieurs François Délichères et Richard Herrmann ; son cœur de métier est l'extraction végétale.

Cette histoire commence près de dix années plus tôt, en 1986, alors que François Délichères, directeur d'une fabrique de tubes pour le textile, se tourne vers l'extraction de végétaux. C'est à la faveur de plusieurs rencontres avec des scientifiques, dont une avec un professeur de la Faculté de biologie de Montpellier, que la décision est prise de fonder une société spécifique à cette activité. En plus des extraits végétaux, des études porteront sur la mise au point de formules qui vont être exploitées pour la fabrication de cosmétiques. Une partie de la production est exportée, le reste vendu sur le territoire national dont une part non négligeable alimentera la jeune entreprise Melvitacsm implantée sur la commune de Lagorce, qui deviendra un peu plus tard, Melvita.

Au décès de Monsieur Délichères les parts détenues par ses héritiers sont cédées à Richard Herrmann. En 2010, ARDEX quitte son ancien site « Ateliers Délichères » sise 5 rue de l'Airette à Aubenas et s'implante à Lavilledieu.

Aujourd'hui ARDEX produit des extraits végétaux selon une méthode traditionnelle dite à froid et peut proposer d'autres matières premières végétales à destination des industries cosmétiques notamment de la glycérine bio... Plus de six cents sortes de plantes sont travaillées en conventionnel (naturelles non certifiées bio) et plus de deux cinquante plantes en biologique.

L'Ardèche a été choisie pour la proximité immédiate de fournisseurs potentiels tant dans le domaine de la cueillette sauvage que de celui de la culture de plantes, garantissant ainsi une réduction drastique des circuits d'approvisionnement et assurant une meilleure qualité des produits.

ARDEX s'appuie sur des méthodes de production qui offrent une grande souplesse d'exécution autorisant jusqu'au travail à façon. Cela permet de répondre à des demandes d'extraits spécifiques, sous des délais très courts, pour la plus grande satisfaction de ses clients.

Ses fournisseurs préférentiels sont PAM Ardèche et Viva-plantes pour ne citer que ces deux-là mais l'établissement peut utiliser bien d'autres sources pour compléter ses fabrications, notamment depuis la Drôme toute proche, nantie d'une solide réputation dans ce domaine.

La société a ouvert un deuxième établissement en août 2006 à Meaux.

L'ensemble est certifié Ecocert, labélisé « Authentique Provence », emploie une dizaine de personnes avec des perspectives de développement qui devraient voir les effectifs grimper dans les tous prochains mois et le chiffre d'affaire tendre vers les 2 M€ à très court terme.

Les produits sont commercialisés au travers d'un réseau de grossistes qui fournissent les fabricants de cosmétiques à l'export, mais majoritairement en France, et en particulier Melvita leur voisin de Lagorce, et bien d'autres.

L'activité de ce domaine est en plein essor autour d'un partenariat qui associe pleinement tous les acteurs de la filière.



Réacteur utilisé pour les macérations à chaud (photo Ardex)

La SAPAD Société Anonyme Plantes Aromatiques du Diois

Parc d'activités Rhône-Vallée - Le Pouzin

La Société Anonyme Plantes Aromatiques du Diois a été créée en 1999 par Michel Meneuvrier. Son histoire est intimement liée à celle de la coopérative des plantes aromatiques du Diois située à Vercheny dans le Diois.

Aux origines de la SAPAD : la coopérative
des plantes aromatiques du Diois

Dans les années 80 est créée à Vercheny dans la vallée de la Drôme, la coopérative des plantes aromatiques du Diois. Elle fonctionne avec une dizaine d'agriculteurs pour la plupart néo-ruraux de la vallée de Quint et quelques-uns situés dans le Haut-Diois. La production est essentiellement en agriculture biologique. La coopérative est dirigée d'abord par Sjoerd Wartena (1987-1990) d'origine néerlandaise. Les outils de transformations sont un séchoir à Saint-Julien-en-Quint (CUMA créée en 1987), une distillerie à Eygluy-Escoulin financée sur fonds publics et utilisée aussi par d'autres structures comme l'entreprise Sanoflore, et enfin une unité de distillation mobile qui venait de l'Aveyron.

La coopérative dirigée par Michel Meneuvrier

C'est en 1990 que Michel Meneuvrier prend la direction de la coopérative (1990-1999) dans laquelle il était entré comme stagiaire en 1987. Il impulse une dynamique nouvelle qui se traduit par la création d'un aval surgélation de plantes aromatiques (le Gelpam, aujourd'hui groupe Dujardin) basé à La Garde-Adhémar avec Claude Diemos (Entreprise Provence Alpes-Saulce-sur-Rhône) et un partenariat avec Herbarom (Aouste-sur-Sye) entreprise créée par un ancien de la coopérative, Dominique Ardouvin. Mis à part pour l'aval surgélation (basilic, aneth, coriandre, persil...) les plantes cultivées sont en agriculture biologique. Les plantes phares de la coopérative sont la mélisse, l'origan, la sarriette... La coopérative sèche, distille et surgèle (via le Gelpam).

Michel Meneuvrier oriente les choix de la coopérative et assure aussi la partie commerciale. Progressivement il se décide à monter sa propre structure de commercialisation, ce sera la Société Anonyme Plantes Aromatiques du Diois (SAPAD)

La SAPAD (28 décembre 1998)

Créée avec Adrian SA
(aujourd'hui absorbée par Elixens)

Elle est créée par Michel Meneuvrier avec Adrian SA, une société aixoise de négoce international d'huiles essentielles et de matières aromatiques qui détient à l'époque deux filiales, l'une en Angleterre, Adrian Essential Oils (devenue Elixens UK Ltd) et une aux Etats-

Unis, Adrian America Inc. (devenue Elixens America Inc.). La SAPAD commence à fonctionner début 1999.

Cette structure commercialise à l'échelle mondiale des plantes séchées ou distillées cultivées en agriculture biologique à une époque où peu d'entreprises s'étaient développées sur ce créneau à l'international. Ce développement ne pouvait se faire dans le cadre de la coopérative qui était limitée comme toutes les coopératives à des apports extérieurs de 20% maximum. La coopérative est dans une relation d'exclusivité avec la SAPAD. La coopérative fournit la SA et la SA doit en commercialiser toute la production. Michel Meneuvrier continue à être dans le comité de direction de la coopérative, à faire du soutien technique et à veiller à ce que la coopérative produise ce dont le marché a besoin. En dehors de la coopérative du Diois, Michel Meneuvrier a un réseau d'une centaine de producteurs partenaires dans vingt-sept pays.

L'arrivée du groupe ROBERTET

En 2007, un grand groupe grassois, ROBERTET, un des leaders mondiaux des matières premières naturelles, prend une participation dans la SAPAD à hauteur de 49,21%, puis en 2011 devient majoritaire avec 65,99% des parts (Robertet-SA 2011, 2012). ROBERTET est une entreprise spécialisée au départ sur les parfums. Elle a été créée en 1850 par François Chauve sous le nom de « A la confiance ». C'est la famille du neveu du fondateur, Jean-Baptiste Maubert, qui poursuit l'histoire de l'entreprise. Dans les années 1960 l'entreprise se diversifie en direction des arômes. Elle entre en bourse en 1982. C'est aujourd'hui la quatrième génération qui dirige l'entreprise. Après avoir acheté Charabot, elle poursuit sa diversification avec l'achat de la SAPAD. Sur sa page d'actualités en 2008, ROBERTET présente la SAPAD et les motivations de ROBERTET pour acheter cette société. Apparaissent très nettement la spécificité en huile essentielle et plantes issues de l'agriculture biologique :

Les matières premières issues de l'agriculture biologique, ainsi que les conditions éthiques et écologiques de leur transformation et de leur commerce, sont aujourd'hui un enjeu planétaire. En s'associant avec Plantes Aromatiques du Diois, le groupe ROBERTET peut désormais apporter des solutions innovantes pour la conception de produits certifiés bio dans l'alimentaire, les parfums et la cosmétique (Robertet-SA 2010).

Tout en gardant le siège social à Vercheny, en 2007, SAPAD a acquis une autre unité de production dédiée aux plantes sèches à Loriol (Drôme) à proximité d'une sortie de l'autoroute A7 (Rolland 2012). En 2011, elle se dote d'une unité d'extraction et de stockage (1 200 m²) au Parc Industriel Rhône-Vallée situé au Pouzin (en Ardèche) à proximité de Loriol. L'investissement est de 1,5 million euro. Dix personnes travaillent sur le site

et trois autres emplois sont en projet (*Dauphiné Libéré* 2012, Rolland 2012). Ce nouvel investissement doit répondre à une hausse de l'activité (Entreprendre-Ardèche 2011). La spécialité de la SAPAD est l'extraction végétale, notamment des huiles essentielles en plus du broyage de plantes sèches.

La société grassoise qui contrôle désormais l'aval des productions biologiques de la coopérative, ne remet pas en question l'esprit de la coopérative. Le siège social de la SAPAD est toujours basé à Vercheny à côté

des locaux de la coopérative. Son chiffre d'affaire est de 11 millions euro en 2016 (source infogreffe.fr), il a été multiplié par deux depuis 2007.

Aujourd'hui l'entreprise propose une vaste gamme de plus de cent références différentes. Son approvisionnement est réalisé à 30% en France et 70% en importation. Avec une clientèle uniquement industrielle (cosmétique, pharmacie, agroalimentaire), l'entreprise réalise plus de la moitié de son chiffre d'affaires à l'exportation (Rolland 2012).

Sources :

- Entretiens avec Michel Meneuvrier, 2007, 2009.
Dauphiné Libéré (2012), « Plantes aromatiques du Diois s'implante au Pouzin ».
Entreprendre-Ardèche, « Une nouvelle implantation sur le parc industriel Rhône Vallée », <<http://entreprendre.ardeche.fr/2011/09/une-nouvelle-implantation-sur-le-parc-industriel-rhone-vallee/>>
Robertet-SA (2010), « Rapport financier exercice 2009 », 97 p.
Robertet-SA (2011), « Rapport financier exercice 2010 », 95 p.
Robertet-SA (2012), « Rapport financier exercice 2011 », 101 p.
Rolland Frédéric (2012), « La SA Plantes aromatiques du Diois prend racines en Ardèche », *L'Usine Nouvelle*, 11 janvier 2012.

Le Bel Aujourd'hui

Histoire de la société

L'entreprise a vu le jour en 2001 dans le garage de Philippe et Idelette Arché à Saint-Georges-les-Bains avant que l'activité soit transférée dans des locaux plus spacieux à Beauchastel.

Il s'agit de la première maison de parfums d'intérieur située sur le sol ardéchois, une parmi la vingtaine recensées en France.

En 2009 Patrick Duprat rachète la société et poursuit son développement in situ avant de procéder à un nouveau déménagement, toujours sur la commune de Beauchastel, dans la zone artisanale de l'île Bland, au voisinage de la centrale hydroélectrique. Le nouveau propriétaire connaît bien le milieu de la chimie, du commerce et de l'industrie du luxe ce qui constitue d'incontestables atouts.

Nous sommes en 2012, dans des locaux de 1 000 m² avec l'ambition affichée d'accompagner ce développement en complétant la gamme de produits et en élargissant la zone de chalandise.

La société est spécialisée dans la conception et la distribution de parfums d'intérieurs naturels et de

cosmétiques avec un cœur de métier qui reste le parfum d'intérieur par bougies, diffuseurs par capillarité, sprays, sachets parfumés, encens...

Un soin particulier est apporté au choix des matières entrant dans la fabrication des produits, tous fabriqués sur place avec la volonté de rester le plus naturel possible. Ces matières, bio ou naturelles sont produites en grande partie dans la région. L'alcool utilisé est extrait de blé certifié Ecocert, la cire des bougies, abeille ou à base de soja non OGM.

La collection compte pas moins de cent cinq parfums en provenance de Grasse, qui, associés, peuvent donner naissance à plus de mille combinaisons.

Le Bel Aujourd'hui est paraît-il la seule maison en France capable de travailler à la commande pour les boutiques de décoration.

Les ventes se font essentiellement dans l'hexagone avec une petite incursion dans quelques pays d'Europe, surtout frontaliers et moins de 5% via Internet.

L'entreprise occupe huit personnes à plein temps et fait appel régulièrement à du personnel de l'E.S.A.T (Etablissement de Service et d'Aide par le Travail) voisin, pour des travaux particuliers.

A sa création, en 2003, Obipro était une agence commerciale faisant la promotion des produits bio à l'international. Elle aidait les producteurs français et étrangers à commercialiser leurs produits sur le marché français et européen.

Se rendant compte qu'une fois les contacts établis, les entreprises n'ont plus besoin des services de l'agence, sa responsable Laurence Barthelet décide en 2006 de lancer ses propres produits. Pour cela, elle élabore une gamme d'une vingtaine de mélanges d'épices et d'herbes aromatiques biologiques pour la cuisine qu'elle vend en petits pots. Ils se démarquent de la concurrence par l'incorporation de fleurs dans les préparations.

Les produits sont commercialisés sous la marque Sitaël qui est déposée à l'international. Pour la labellisation bio de ses produits, la gérante a choisi Ecocert.

Depuis, la gamme n'a cessé de s'étoffer et compte aujourd'hui plus de quatre-vingts références répondant aux attentes spécifiques des cuisinières (poissons, salades, pâtes, riz, pain d'épices...).

Les herbes aromatiques et les épices fournies par l'Herbier du Diois avec un conditionnement spécifique (tri, séchage et coupe adaptés aux besoins) sont dans la mesure du possible françaises. En effet, l'explosion de la demande de produits finis bio depuis quelque temps provoque des tensions sur le marché.

L'entreprise qui a réalisé un chiffre d'affaires de 250 000 euro en 2018, génère trois emplois (deux salariés et la gérante). Elle commercialise en Belgique, au Luxembourg et en Espagne par l'intermédiaire de grossistes locaux, et en France dans certains supermarchés de la Région Auvergne - Rhône-Alpes en mettant à disposition des meubles fabriqués sur mesure. Dans les cinq ans à venir, elle souhaite développer la vente directe à travers le magasin d'usine à Quintenas, et un nouveau site Internet, en mettant en avant sa gamme d'objets « épiciés ». Les mélanges spécifiques élaborés sur mesure à destination des transformateurs locaux (bouchers, traiteurs, brasseurs...) sont l'autre axe stratégique de la société. Par ailleurs, un projet de culture locale de plantes aromatiques pourrait voir le jour avec l'installation progressive du fils de la gérante comme agriculteur.

Le Mas de Granzon à
Banne

Jean Alex Bardon, agent commercial dans les produits biologiques (alimen-

taire, compléments alimentaires, produits cosmétiques) sur la Région Rhône-Alpes se rend compte en 2011 qu'il existe un créneau pour des produits bio locaux de qualité répondant aux demandes des consommateurs qui veulent savoir d'où proviennent les produits qu'ils consomment. Avec son frère Frédéric, ils décident alors de lancer une gamme de tisanes en créant huit recettes différentes sous la marque Flor'Ardèche.

Si Frédéric produit à Banne certaines plantes (thym, verveine), c'est tout naturellement qu'ils vont se tourner vers les fournisseurs locaux que sont Vivaplantes et PAM Ardèche pour satisfaire leurs besoins en plantes. Besoins qu'ils complèteront, par quelques achats spécifiques auprès de la SICA Bioplantes dans la Drôme voisine.

Par souci de qualité, ils font conditionner leurs infusettes non chlorées, sans agrafe et sans colle, par la société Le Dauphin à Buis-les-Baronnies, société certifiée Ecocert (comme l'ensemble des membres de la filière) sur des machines spéciales.

Depuis maintenant sept ans, les tisanes Flor'Ardèche sont commercialisées dans cinquante points de vente bio d'Auvergne - Rhône-Alpes et connaissent le succès au point que trois des références sont en rupture au mois de mai.

Par ailleurs, Frédéric a installé une distillerie artisanale (alambic avec cuve de 100 litres) qui lui permet de produire des huiles essentielles et des eaux florales en quantités limitées.

Depuis 2017, les deux frères ont ouvert à la visite la distillerie, un sentier de découverte des plantes aromatiques et médicinales typiquement méditerranéennes et une boutique qui sont répertoriés par l'office de tourisme local.

L'entreprise Mas de Granzon constituée en SARL peut aujourd'hui salarier Frédéric à l'année pour gérer la gîte situé sur la propriété, accueillir le public et s'occuper de l'intendance liée à la production.

Dans l'avenir, les deux frères souhaitent développer la marque Flor'Ardèche sur d'autres types de produits notamment les huiles essentielles et eaux florales. S'ils ont un réseau de commercialisation performant, il leur faut trouver des partenaires aptes à leur fournir en quantités suffisantes une gamme relativement étendue en la matière, seule à même d'intéresser les gestionnaires des magasins.

