CONGRÈS *des* HERBORISTES

6ème édition

L'Herboriste de comptoir, au cœur de la filière plante

PROGRAMME

21 & 22 AVRIL 2018

BAYONNE

Salle Amestoya, 14 avenue Benjamin Gomez

KENTUCKY 31

la plante qui tue les vaches américaines !

En 1931, un Professeur de l'université de Kentucky s'extasia sur une plante d'origine européenne : la fétuque ou Festuca arundinacea.

C'est une plante de la famille des Poaceae, c'est à dire une graminée. Cette famille comprend 12 000 espèces, dont les céréales.

La vente de graines de fétuque commence en 1943 aux Etats-Unis. C'est un véritable carton commercial, dans un premier temps. La plante résiste aux conditions stressantes et se développe rapidement. Pour les éleveurs de vaches américains, quelle aubaine !

Sauf que...

La plante est toxique pour le bétail. Plus exactement, elle vit avec un champignon toxique. Invisible de l'extérieur, ce champignon de type, néotyphodium, se répand dans les tissus de la plante et dans sa graine. Il produit des alcaloïdes actifs qui protège la plante des insectes et des mammifères.

Résultat, les vaches qui en broute perdent en lactation, multiplient les fausses couches, développement des comportement bizarres, comme de rester dans l'eau toute la journée, car elles ont trop chaud. Le sang circule mal à l'extérieur de leur corps. Elles perdent leur queue et leurs sabots. C'est un désastre agricole.

En revanche, du point de vue de la plante et du champignon, c'est un mariage heureux. Elle le nourrit, il la protège. Un couple à l'ancienne, en somme.

Ces situations symbiotiques entre plantes et champignons sont fréquentes. Marc André Sélosse, Professeur au muséum national d'histoire naturelle et à l'université de Gdansk, en Pologne, donne de nombreux exemples de ces échanges de bons procédés dans son livre, "Jamais Seul", sorti tout récemment chez Actes Sud.

Les microbiotes humains :

les bactéries qui nous accompagnent ... et nous gouvernent !

Son livre raconte l'histoire des interactions entre les microbes et les plantes, les animaux et même les civilisations ! A travers ce récit passionnant, il explore nos collaborations invisibles à l'œil nue avec nos microbiotes.

Nous avons en effet des microbiotes un peu partout sur et dans le corps.
Selon les organes, ces nids de microbes varient.

Dans nos intestins, par exemple, et plus particulièrement le colon, nous disposons de milliards de bactéries et de champignons qui nous aident à digérer. Cette masse de microbes pèse tout de même entre 1,5 et 2 kg !

Ces bactéries vivent leur vie. Fatalement elles ont aussi leurs humeurs. Leur stress influe sur nous et le nôtre sur elles. Nos destins sont liés !
Il arrive ainsi, que certaines bactéries produisent des protéines qui miment la satiété. Elles sont déterminantes dans le développement de maladies comme l'anorexie. A l'inverse, d'autres bactéries favorisent l'obésité en dérégulant le métabolisme.

Le meilleur moyen de maintenir un bon équilibre du microbiote est de consommer régulièrement des fibres que l'on trouve dans les légumes et les fruits (plus les légumes que les fruits et bio de préférence).

Découvrez tout sur le microbiote avec nos vidéos des "journées du microbiote". C'est trois jours d'information filmés vous donneront une vision complète du sujet. Y parlent des experts renommés de la santé : médecins, nutritionnistes, ostéopathes, experts en médecine chinoise...
Retrouvez par exemple, Bénédicte Van Craynest, Sandra Neri, Jean-Pierre Marguaritte et bien d'autres. Accéder aux vidéos sur le microbiote :
www.video-sante-naturelle.eu/c/ journees-du-microbiote

Dans son livre, Marc André Selosse révèle dans son chapitre dédié aux microbiotes, que nous avons sur les mains des millions de bactéries au cm2 sur nos mains. Ce sont plus de 150 espèces différentes qui y cohabitent. D'une personne à l'autre, les variétés changent, chez les femmes elles diffèrent de chez les hommes...

Ces microorganismes nous nettoient, produisent des gaz et nos mauvaises odeurs. Ils sont là au début de nos vies, et ne cessent de se renouveler jusqu'à la fin de nos jours. Ils racontent notre vie et notre histoire car ils évoluent selon notre environnement, selon nos habitudes hygiéniques, comportementales ou alimentaires. Ce sont aussi des antibiotiques qui font le ménage entre eux.

Par exemple, certains staphylocoques cutanés produisent des protéines qui détruisent les dangereux staphylocoques dorés. Ces pathogènes sont, du reste, présents chez 10 à 30% d'entre nous. Au moment même où vous lisez cette lettre, il est possible, que sur votre main, qui descend lentement votre souris, un groupe de staphylococcus epidermidis soit en train de faire la peau à un d'affreux staphylococcus aureus. Si c'est le cas, tant mieux. Votre microbiote de la main est pleine forme. Vos microbes vous soutiennent !

Déjà, je suis sûr, que vous ne regardez plus votre main de la même manière !

Venez rencontrer Marc-André SÉLOSSE à la 6ème édition Congrès des Herboristes

Le livre de Marc André Sélosse est ainsi une véritable mine d'information. Et c'est la raison pour laquelle je lui ai proposé de participer au Congrès des Herboristes cette année, que le syndicat Synaplante organise.

Il va nous parler des symbioses efficaces qui peuvent exister entre plantes médicinales et microorganismes.

Cette année le congrès a lieu à Bayonne, les 21 et 22 avril 2018 dans la salle Amestoya, située 14 avenue Benjamin Gomez.

Je vous encourage à venir nous rejoindre pour cet événement exceptionnel.

Pour rencontrer et échanger avec Marc André Sélosse bien sûr et aussi pour vivre un moment inoubliable au sein de la grande famille des herboristes.

Ils ont tant à vous dire cette année !

La plante en invitée d'honneur

Sans plantes, pas d'herboristerie, pas de tisanes.
Elle est au cœur de la filière, c'est elle qui nous réunit. C'est la passion des plantes qui a mené ces femmes, ces hommes à devenir ou à rester herboristes envers et contre tout.

Car il ne faut pas l'oublier. Aussi étrange que cela paraisse aujourd'hui en France en 2018, les herboristes sont interdits de cité !

Les vaccins sont obligatoires mais le conseil sur les plantes proscrit ! L'ordre coercitif règne.

Il faut donc du courage, de la ténacité et une belle dose de solidarité entre eux pour que les herboristes parviennent à garder le cap. Ils continuent à ouvrir des boutiques, à prodiguer d'importants conseils à leurs clients et à assurer l'existence d'une filière "plante" de qualité.

Lors du Congrès de Bayonne, ils vous parleront de l'artemisia - interdite à la vente en France -, des plantes qu'ils utilisent pour soigner au quotidien et même de l'art d'exercer l'herboristerie en Russie !

Nous voyagerons donc dans le temps et dans l'espace en suivant les pérégrinations des plantes et de ceux qui les travaillent.

L'ANNÉE DE L'Herboriste de comptoir

Cette année, l'organisateur du Congrès est le **Synaplante**.
Ce syndicat réunit les herboristes au comptoir et d'autres métiers de l'herboristerie, notamment les transformateurs ou les grossistes. Michel Pierre, herboriste à Paris, en est le président.

C'est la première fois que le Synplante organise le Congrès des herboristes, qui désormais devrait être organisé alternativement par la Fédération des écoles et le syndicat. Cela permet de continuer à faire vivre le dialogue au sein de la filière entre les différents acteurs qui la porte, sachant que l'édition 2018, s'inscrit dans la tradition d'ouverture et d'échanges des Congrès d'Herboristes : chaque métier y a sa place, tous les passionnés y sont invités.

A Bayonne donc, vous aurez l'occasion d'entendre de nombreux herboristes au comptoir aux parcours différents :

Michel Pierre, *herboriste à Paris (Herboristerie du Palais Royal)*
Yves Moreau, *herboriste à Perpignan (Herboristerie Moderne)*
Alexandre Pinot, *herboriste à Besançon (Herboristerie François)*
Marianne Ducamps, *herboriste à Pau (Herba Nova)*
Charles Demau, *herboriste à Bordeaux (Le Tisanier d'Oc)*
Cyril Coulard, *herboriste à Marseille (Le Père Blaise)*
Lila Sobianski, *herboriste à Paris (Heboristerie Sobianski)*
Olivier et Nicole Lhomme, *herboristes à Gap (Herboristerie des Hautes Alpes).*

Vous aurez à portée de main, la fine fleur de la République en matière d'herboristerie ! Profitez-en pour échanger avec eux, pour leur demander des conseils sur l'usage des plantes médicinales à la maison. Vous verrez qu'ils sont chacun, comme un livre ouvert sur la nature et l'art de vivre avec les plantes.

Les métiers de l'herboristerie

Si l'herboristerie au comptoir est en vue cette année, il est évident qu'elle ne saurait exister sans toutes les autres professions de la filière : producteurs, cueilleurs, grossistes et transformateurs sont autant des maillons essentiels pour que vive l'herboristerie. Sans eux, sans leur travail acharné pour produire, conditionner et transformer des plantes de qualité, l'accès aux tisanes « vivantes » serait impossible.

Leur travail est précieux.

Le service qu'ils rendent à la communauté est primordial.

C'est pour cela que je remercie particulièrement :

Fabien Gordon, producteur dans le Béarn,

Madame Brad, responsable qualité au sein des entreprises Cailleau,

Sabine Tortay, de l'herboristerie Tortay - deux entreprises de référence dans le monde des plantes, d'avoir accepté de prendre la parole pour présenter leurs métiers et leur savoir-faire.

Caroline Gayet, quant à elle, présentera le métier d'herboriste en cabinet. C'est sa profession. Cette spécialité, correspond à une réalité de terrain, mais n'est pas plus reconnue en France que les autres métiers de l'herboristerie. Et pourtant, elle pourrait être reconnue comme le sont les heilpratiker en Allemagne. Il pourrait y avoir une reconnaissance commune avec la naturopathie. Ce serait une médecine de première intention.

En attendant, il est possible de donner des conseils de bien-être à des clients en leur parlant des plantes sans toutefois établir de diagnostic ! Seuls les médecins sont autorisés à faire cela. En revanche, aider des clients sur le terrain de la prévention est possible. Pour cela, il faut prudent, bien formé et bien informé ! Caroline Gayet saura répondre à toutes vos questions sur ce sujet.

Cette notion de « filière plantes » est essentielle. Vous l'avez compris. C'est pourquoi cette année le thème retenu pour le Congrès est :

L'*Herboriste* de *comptoir*, au *cœur* de la *filière plante*

Si l'herboriste au comptoir est le distributeur des plantes et le lien avec le consommateur final, il est surtout au service d'une filière. C'est lui, souvent, qui pourra déposer avec les grossistes des dossiers pour faire autoriser telle nouvelle plante sous forme de complément alimentaire, c'est lui qui perçoit le plus tôt les évolutions des consommateurs et les nouveaux, c'est lui encore qui garantit par ses contacts permanents avec ses fournisseurs (producteurs ou grossistes) la traçabilité des plantes vendues, c'est souvent lui que l'administration poursuit.

Hélas dans ce domaine, c'est toute la chaîne qui est menacée. J'y reviens dans quelques lignes !

En tout cas, la position centrale du comptoir dans la filière donne à ceux qui exerce ce métier une responsabilité particulière vis-à-vis de la filière tout entière. Ils en ont conscience. Et l'enjeu de congrès est aussi de renforcer le dialogue entre les uns et les autres. La 6e édition, comme les précédentes s'inscrit dans un esprit d'ouverture, d'échanges et de bienveillance : chaque métier y a sa place, tous les passionnés y sont invités.

Tous les syndicats, associations, amicales et rassemblements des amoureux des plantes sont les bienvenus !

Et vous qui aimez les plantes, qui aimeriez les connaître mieux ou rencontrer ceux qui les côtoient au quotidien, herboristes des champs ou herboristes des villes, vous êtes tout aussi chaleureusement invités !

Mise à jour juridique

C'est devenu une tradition. Nous aurons un temps de discussion sur le droit qui encadre la vente des plantes médicinales, selon la forme galénique retenue.

Les attaques contre les herboristes sont si fréquentes, si injustes et nos systèmes de défense - hélas - encore si fragiles, que cette parenthèse juridique est indispensable.

Monique Vignon, pharmacienne de formation, passionnée des plantes et consultante, prodiguera des conseils pour tous ceux qui veulent lancer leur projet. Maître Flavien Meunier, que certaines d'entre vous connaissent déjà nous donnera une présentation des dernières évolutions juridique et ouvrira également la réflexion sur le fameux « diplôme d'herboriste » source à la fois d'espoirs, de peurs et de controverses.

Faire ressortir les éléments juridiques de ce débat permettra de l'objectiver un peu.

Le rôle des écoles de plantes

Ma présentation de l'événement ne serait pas complète si je n'avais pas évoqué le rôle des écoles d'herboristerie.
Réunies en Fédération, il y a en France 5 écoles de renom qui font l'essentiel de la formation du grand public, des médecins - et même mais ne le répétez pas - des pharmaciens, en matière de botanique et de connaissance de l'herboristerie.

J'ai nommé :

L'ARH
L'école Bretonne d'herboristerie
L'école Lyonnaise de Plantes médicinales
L'école des plantes de Paris
L'INDERPLAM

Lors de ce congrès, ces institutions nous présenteront le tronc commun sur lequel elles ont travaillé et nous diront dans les grandes lignes ce qu'il faut savoir pour faire un bon herboriste aujourd'hui. Candidats au poste, écoutez !

Les perles du Congrès

Le programme ne s'arrête pas là. D'autres interventions de qualité viendront compléter avantageusement les thématiques que je vous ai déjà expliquées.

Nous avons l'honneur et la joie d'accueillir notamment :

Christian Escriva, il est à la fois, herboriste, écrivain, conférencier un peu philosophe et assez poète. C'est surtout un fin connaisseur des plantes et des hommes. Il connaît l'hélycryse de Corse comme personne. Il en avait parlé lors du 4e Congrès des herboristes à Paris. Cette année il revient avec un sujet à la hauteur de son talent et vous propose une « Approche phénoménologique des teintures mères ».

Véronique Roda et Jody Elleaume sont des spécialistes de la transformation des plantes. Elles travaillent chez Myrtea, un organisme qui distribue des huiles essentielles et des hydrolats et propose des formations. Cette entreprise a su en quelques années se tisser un réseau d'experts passionnés de haute volée, que nous sommes ravis de vous faire découvrir !

Tatiana Beluynck est d'origine Russe. Elle nous expliquera comment dans son pays d'origine on se soigne avec les plantes. La liberté de se soigner avec les plantes y est bien plus développée qu'en France !

Tous bénévoles !

Le 6e Congrès des Herboristes vous est proposé par une équipe variée composée de membres du **Synaplante**, *de la* **Fédération des Ecoles** *et de représentants de l'*IPSN.

Tous sont bénévoles pour vous proposer ce temps de réflexion, de partage et d'enseignement sur l'herboristerie. Ils s'engagent parce que la cause le mérite et parce que la connaissance des plantes doit circuler, notamment auprès du grand public où se trouve aussi (sûrement) les herboristes de demain.

Le prix qui vous est proposé est donc calculé au plus juste. C'est essentiellement une participation aux frais. Il a été fixé à 60 euros. Compte tenu des dépenses occasionnées, c'est donné !

Si toutefois, il constitue un frein pour vous vous pouvez nous contacter pour que nous trouvions des solutions.

En tout cas, nous réjouissons, d'ores et déjà de vous retrouver tous et de partager avec vous ce moment de l'histoire de l'herboristerie.

Le Pays Basque : une région à découvrir

Si vous ne connaissez pas encore les Pyrénéens Atlantiques, département qui réunit le Pays Basque et le Béarn, c'est l'occasion de découvrir la région.

Vous y trouverez :
- *Des plages de rêve,*
- *Des vins vigoureux : Madiran ou Jurançon par exemple*
- *Une gastronomie traditionnelle d'exception : la route du fromage, la route gourmande des basques, la ferme en Béarn et Pays Basque, les producteurs fermiers idoki, l'accueil paysan et les cafés de pays...*
- *Des villages de toute beauté le long de la côte ou dans l'intérieure des terres selon votre tempérament !*
- *Un patrimoine d'exception. Aurez-vous envie d'aller voir la Villa Arnaga, ou musée Edmond Rostand ? On y retrouve le monde de Cyrano de Bergerac et même l'oscar gagné par Gérard Depardieu lorsqu'il interpréta ce rôle dans le film de Jean-Paul Rappeneau ou encore le Château de Mauléon qui surveille les environs depuis près d'un millénaire ?*

Sachez, en tout cas, que nous vous y attendons avec impatience !

billetterie : www.weezevent.com/6-eme-congres-des-herboristes

Naturellement vôtre, **Augustin de Livois**

PROGRAMME

Samedi 21 avril 2018

10h00 - 10h20 — Introduction
Michel Pierre, Herboristerie du Palais Royal, Président du Synaplante

Thématique 1 : La plante : notre patrimoine naturel commun

10h20 - 11h10 — Caroline Gayet : *les 3 plantes phares de l'herboriste en cabinet*

11h10 - 12h10 — Marc André Sélosse : *Champignons et plantes médicinales : allions nous !*

12h10 - 12h40 — Tatiana Beluynck :
Savez-vous comment les russes se soignent avec les plantes ?

12h40-14h00 — Dé jeuner

Thématique 2 : Présentation de l'herboristerie au comptoir

14h00 - 14h30 — *Film de présentation de la culture de l'Artemisia*

14h30 - 15h00 — *Table ronde animée par :* Frédérique Courtadon, Michel Pierre, Alexandre Pinot, Charles Demau, Yves Moreau

15h00 - 16h15 — *3 présentations métier :*
- Lila Sobanski (25 minutes)
- Nicole & Olivier Lhomme (25 minutes)
- Marianne Ducamps (25 minutes)

16h15 - 16h30 — Pause

16h30 - 17h00 — Mise en situation 3 scénettes (30 minutes - 3 x 10 minutes max) :
- *1er Dialogue :* 1 grossiste (Sabine Tortay)/ 1 herboriste en boutique (Lila)/ 1 producteur (Fabien Gorjon) (10 minutes)

- *2e Dialogue* : 1 herboriste au comptoir (Michel Pierre) / 1 inspecteur de l'administration (Monique) (10 minutes)

- *3e dialogue* : 1 herboriste au comptoir/ 1 client (Alexandre Pinot/Pauline Pierre) (10 minutes)

Thématique 3 : L'herboristerie : une filière au service du consommateur et de la nature

17h00 - 17h30 Fabien Gordon : *Présentation du métier de producteur*

17h30 - 18h00 Madame Brard, responsable de la qualité chez les herboristes Cailleau : *Comment assurer la qualité des plantes lorsque l'on est grossiste*

18h00 - 18h30 Caroline Gayet : Herboriste en cabinet, *mode d'emploi*

Dimanche 22 avril 2018

10h00 - 10h05 : Mot d'introduction de la journée (IPSN)

Thématique 4 : Herboriste ou fakir ? Comment être dans les clous ? Des savoir-faire d'herboriste au service de la santé de tous

10h05 - 10h45 Flavien Meunier : *Diplôme d'herboriste : quel contexte juridique faut-il créer pour le rendre possible ?*

10h45 - 11 h15 Monique Vignon : *Conseils pour ceux qui se lancent !*

11h15 - 11h30 Pause

Thématique 5 : Herboriste, une compétence qui s'acquiert, le rôle des écoles

11h30 - 12h30 *Tronc commun des herboristes, que faut-il absolument savoir pour exercer en tant que herboriste ?* Fédération des écoles d'herboristes

12h30 - 14h00 Dé jeuner

Thématique 6 : Des métiers destinés au Bien-être

14h00 - 15h00 Christian Escriva : *Approche phénoménologique des teintures mères*

15h00 - 15h45 Véronique Roda : *Hydrolats & eaux florales*

15h45 - 16h00 Pause

16h00 - 16h45 Jody Elleaume : *utilisation des huiles essentielles dans le syndrome du colon irritable.*

16h45 - 17h35 *Comment faire face aux défis de l'herboristerie aujourd'hui ?*
des herboristes témoignent :
Cyril Coulard (Père Blaise) : 20 minutes
Charles Demau (Le Tisanier d'Oc) : 20 minutes

SPONSORS

IMDERPLAM
L'école des plantes médicinales & des médecines douces

Ecole Lyonnaise de Plantes Médicinales & des Savoirs Naturels

Ecole Bretonne Herboristerie
CAP SANTÉ

Ecole des Plantes de Paris
Plantes médicinales et Botanique

Plantes & santé

ARH
Association pour le Renouveau de l'Herboristerie

Institut pour la Protection de la Santé Naturelle

Herboristerie du Palais Royal
Michel Pierre
Paris

SYNAPLANTE
SYNDICAT NATIONAL DES MÉTIERS DE L'HERBORISTERIE

billetterie : www.weezevent.com/6-eme-congres-des-herboristes

6ème Congrès des Herboristes

Salle Amestoya
14 avenue Benjamin Gomez
64100 BAYONNE - FRANCE
Autoroute A63 : Sortie 6 Bayonne Nord