

05/09/2010

Les herboristes, un savoir en herbes

À côté des pharmaciens, les herboristes peinent à se faire une place sur le terrain des plantes médicinales. Mais, même non reconnues, les formations suscitent l'engouement.

Par L'Express, publié le 05/09/2010 à 18:02



La molène, ou bouillon-blanc, employée contre la toux. S. Bigot/andia pour l'express

Dans le jardin Camifolia, un essaim de stagiaires touche, hume et goûte des plantes médicinales. L'écrieteau planté dans le sol invite les visiteurs à faire de même. On est loin de l'austérité de certains parcs botaniques. Après avoir sucé une fleur de chèvrefeuille, une jeune femme avale quelques graines de lin puis en propose à la ronde.

«Oh, de la camomille romaine ! Voyons, elle est utilisée en cas de... - Troubles digestifs !» lance, du ton de la bonne élève, une stagiaire de l'Association pour le renouveau de l'herboristerie (ARH). C'est à Chemillé (Maine-et-Loire), haut lieu de la culture des plantes médicinales, que les étudiants de l'ARH se sont installés pour une semaine intensive d'examens et de visites. Au fil des allées où se pressent

la guimauve, la mandragore ou la pimprenelle, Solange Julien, formatrice en botanique, livre son savoir à un auditoire aux âges très divers. Un jeune se fait piquer par un insecte ? L'enseignante a la solution : «Frotte immédiatement la piqûre avec des feuilles de plantain!»

Depuis 1989, l'ARH propose un enseignement d'herboristerie par correspondance. Deux années d'études, pour 1 580 euros, avec un certificat de «phytologue-herboriste» à la clef. Le diplôme n'existe pas, ou plutôt n'existe plus, créé en 1778 puis supprimé par le gouvernement de Pétain en 1941. «Herbiers et apothicaires, ensuite herboristes et pharmaciens n'ont jamais eu le même statut, rappelle l'ethnologue Raphaële Garreta, auteure du livre *Des simples à l'essentiel*

(Presses universitaires du Mirail). Les herboristes ont toujours été en quête de légitimation, leur pratique et leur discipline puisant dans différents champs du savoir.» Des 4 500 herboristeries de France de l'époque du Maréchal ne subsistent qu'une dizaine. «La France est un des seuls pays européens à ne pas offrir de formation reconnue en herboristerie, rôle Thierry Thévenin, président du Syndicat des simples - l'autre nom des plantes médicinales. Le marché est contrôlé par les pharmaciens, qui entendent conserver leur monopole, et par la grande distribution, qui veut garder la main sur le secteur des compléments alimentaires.» Coincé entre ces deux géants, l'herboriste n'a pas la vie facile.

Faute de mieux, les formations parallèles se développent, comme celle de l'ARH. Et les demandes affluent, signe que l'engouement pour les plantes ne se tarit pas. Parmi les 36 élèves de la promotion 2010, on trouve des femmes au foyer, des professionnels de la santé, des étudiants ou des retraités. Géraldine, 26 ans, était frustrée par «l'enseignement restreint» qu'elle avait reçu en botanique durant ses études de pharmacie. Cette grande brune veut conseiller à ses clients des traitements par les plantes, «une capacité qui manque aux pharmaciens, pour lesquels la phytothérapie est souvent une option secondaire». D'autres réservent leurs connaissances à un usage familial. Comme Nathalie, 43

ans, qui cultive déjà son propre petit jardin, dans le Loiret.

Dans la salle de lycée où ils sont hébergés, les stagiaires de l'ARH attendent le signal pour passer leur dernier examen, carte d'identité à la main. 40 plantes sèches à identifier (feuilles, fleurs, tiges ou graines) sont réparties dans des assiettes en carton. L'atmosphère embaume, mais le mélange des végétaux donne l'impression d'une odeur de foin sec. Vite, on palpe, on goûte et on recrache. Plus que dix minutes. A l'aide d'une loupe, les candidats auscultent la plante, guettant des poils microscopiques qui trahiraient son espèce. Solange se félicite d'avoir «réussi à piéger ses élèves» sur la plante n° 40. «De la racine de chicorée fraîche, idéale pour combattre les troubles du foie et des reins.»

Même forts de leur savoir, les stagiaires ne pourront pourtant pas conseiller directement leurs clients, car leur statut ne le leur permet pas. «Nous n'enseignons pas à nos élèves la façon de traiter les pathologies, car nous ne sommes pas pharmaciens, mais uniquement la connaissance des plantes et leurs propriétés», prend soin de souligner Fernie Crouvisier, présidente de l'ARH.

Effacer «l'image de l'herboriste sorcier»

Après l'épreuve finale, les élèves de l'association enchaînent les visites. Direction Chanzeaux (Maine-et-Loire), où Laurent et Régis Martineau exploitent 70 hectares d'espèces médicinales dans leur entreprise, Promoplantes. Sous le hangar, une forte odeur se dégage, chaude et entêtante. Voici les pissenlits, qui, après la récolte, sont séchés dans d'énormes bacs à température élevée. Plus loin, dans le bâtiment de stockage, un gigantesque sac d'herbes, bientôt périmé. Les frères Martineau éprouvent des difficultés pour établir leurs prévisions, racontent-ils, car les laboratoires, «n'anticipent pas assez» leurs commandes, et viennent chercher la matière première «au moment où ils en ont besoin». Leur entreprise, qui produit 120 tonnes de plantes sèches par an, ne fait pas rêver tous les stagiaires. «C'est trop énorme. 1 hectare pour commencer, ça suffit», lâche Julie, longue robe verte un peu seventies, qui regrette «l'image de l'herboriste sorcier» associée à la discipline.

Magali Delhumeau, elle, a concrétisé le rêve de beaucoup de ces étudiants épris de nature. Dans son champ perdu, elle cultive 2 000 mètres carrés (0,2 hectare) de marjolaine, de verveine ou de menthe poivrée. Installée depuis quatre ans à Bocé (Maine-et-Loire), cette quadragénaire y a fondé la marque des Infusions d'Anjou. Une activité totalement artisanale, du semis au sachet. La vente à la ferme étant trop fastidieuse à son goût, elle distribue ses paquets d'herbes dans les Biocoop de la région, en espérant atteindre l'équilibre financier d'ici à deux ans. Julie et les autres, emballés, se pressent pour jeter un oeil aux séchoirs en bois. Flattée de recevoir un si grand groupe, Magali les met pourtant en garde : «Ne vous engagez pas trop vite, apprenez d'abord le travail de la terre, en profondeur.» Avant de se quitter, les participants partagent un dernier verre, assis au pied des plantations. Dans leurs gobelets, une tisane aux fleurs de sureau mêlées à quelques feuilles de framboisier.

Marion Deslandes