

FLEURY-LA-MONTAGNE Le pouvoir des plantes

Notez cet article :
le 27/09/2014 à 05:00 | Charlotte Rebet Vu 550 fois



1 Les producteurs cueilleurs labellisés "Simples" viennent de tout l'Hexagone. 2 Catherine Castille, de Saint-Julien-de-Jonzy, cheville ouvrière de l'organisation. Photo Ch. R.



préc.

suiv.



PARTAGER

[Envoyer à un ami](#)

Si beaucoup leur prêtent une image de Panoramix un peu désuet, les producteurs-cueilleurs de plantes sauvages valorisent un savoir-faire ancestral et un vaste flot de connaissances. En mal de reconnaissance, ils évoquent leurs « bonnes raisons » de s'intéresser à l'art de dénicher et transformer ce que l'on considère bien vite comme des mauvaises herbes...

Se reconnecter avec l'environnement

Pour le cueilleur, la récolte sauvage est d'abord une opportunité, un prétexte d'ouvrir l'œil sur la nature environnante. « On se reconnecte avec notre environnement végétal de proximité, on réapprend à vivre avec la flore locale », atteste Lorène Kaminski, animatrice du syndicat des Simples, « Ca fait quatre millions d'années que les plantes nous rendent service, c'est un juste retour aux sources », tranche Gérard Ducerf, botaniste bien connu en Brionnais. Discerner et connaître les variétés est indispensable et enrichissant : « Quand on connaît la nature, on la respecte davantage », clame haut et fort Édouard Fougère, producteur venu à Fleury depuis les Pyrénées-Atlantiques.

Manger bio, local et gratuitement

« Prendre une bonne tisane faite avec des plantes cueillies à la main, séchées en gardant leurs propriétés, c'est quand même autre chose... » Productrice "Simples" à Saint-Gengoux-le-National, Daphné Raven fait partie de ces convaincus. « Ce que la nature nous offre directement est bien plus nutritif que ce que l'on trouve en grandes surfaces, alors qu'on le considère à tort comme de la mauvaise herbe », s'enorgueillit Monique Forestier, venue de l'Ariège.

Au-delà de la classique soupe d'ortie et salade de pissenlit, ces amoureux des plantes n'hésitent pas à avancer l'argument des économies, d'une autonomie alimentaire au moins en partie, et gratuite. Sans oublier ce côté gratifiant du « fait soi-même ». « C'est une redécouverte gustative, des saveurs insoupçonnées », sourit Lorène Kaminski pour qui « reprendre en main sa consommation, c'est un peu recréer un lien avec soi-même ».

Un remède naturel

Baumes, huiles essentielles, pommades... Les vertus médicinales sont un argument récurrent, ardemment défendu dans la sphère de l'herboristerie. « Contrairement à un médicament, les plantes soignent sans effets secondaires, affirme d'emblée l'Auvergnate Véronique Vaudable. On sait ce qu'on prend, on sait d'où ça vient. On se réapproprie les plantes de base pour soigner les petits maux du quotidien. » La productrice pyrénéenne Monique Forestier va plus loin dans cette philosophie de vie : « Se soigner avec les plantes, c'est reprendre les rênes de sa santé, se responsabiliser par rapport à sa vie, face aux labos pharmaceutiques. »

Des savoir-faire à pérenniser

Enfin, l'herboristerie remplit un rôle de conservation, de pérennisation de pratiques ancestrales. « Il n'y a rien de nouveau dans tout cela, c'est ce que pratiquaient nos arrière-grands-mères, mais on a perdu ces réflexes-là », s'indigne Véronique Vaudable. Une culture locale et populaire s'y exprime, d'une certaine manière. Voilà les convictions que défendent dans leurs faits et gestes les producteurs labélisés "Simples", « Même si on est encore considérés un peu des Robin des Bois ».

FLEURY-LA-MONTAGNE Jardiner, un acte militant

Notez cet article :

le 28/09/2014 à 05:00 | Charles-Edouard Bride Vu 445 fois



Ugo van Hülsen et Jean-Luc Danneyrolles sont jardiniers et grainiers en biodiversité dans le Vaucluse. Photo C.-E.B.

Rendez-vous, entre autres, des jardiniers et grainiers, la fête des Simples veut renouer avec une production raisonnable et raisonnée.

PARTAGER

[Envoyer à un ami](#)

Faire des semences, c'est comme faire des enfants. Quand tu as pris le coup, ça ne s'oublie pas ! ». Ugo van Hülsen est jardinier grainier dans le Vaucluse avec Jean-Luc Danneyrolles. Hier, leurs fruits d'une couleur saisissante attrapaient le regard du chaland venu s'informer sur les vertus d'un mode de production alternatif à l'agriculture intensive et industrielle. Avec leur « potager d'un curieux », les deux collègues prenaient un malin plaisir à proposer du chocolat aux passants, sans leur expliquer qu'il était pimenté... « Mais ça brûle dites donc ! », s'amuse une visiteuse. Une petite mise en bouche savoureuse pour mieux introduire la discussion et défendre leur vision du métier. Laquelle ne manque, justement, pas de piment. « Avant, tout le monde était plus ou moins jardinier ou grainier. Mais ça s'est perdu au fil du temps », analyse Ugo van Hülsen, en continuant de faire déguster sa production aux curieux et aux gourmands.

« La promesse d'un progrès technique et social »

Autour du stand, qui voit les clients défiler progressivement, Ugo justifie sa position. « L'agriculture industrielle a pris le dessus petit à petit dans les modes de consommation en mentant. En expliquant que faire soi-même prenait du temps, que ça demandait trop d'efforts. Ils ont misé sur la recherche de la facilité des gens. Et ont ensuite prétendu que cette production à l'ancienne ne correspondait plus aux besoins d'une population mondiale en augmentation exponentielle. Le mode de production intensif s'est généralisé sur la base de la promesse d'un progrès technique et social qui dégagerait du temps et de la

qualité de vie pour le plus grand nombre. En réalité, depuis que l'agriculture industrielle s'est développée, le nombre des paysans a fondu dans notre pays et ils vivent de plus en plus mal. Ils ne sont pas que 300 000 aujourd'hui en France », analyse-t-il.

Voilà pour le constat. Pour les solutions à apporter, son collègue Jean-Luc Danneyrolles, a son idée sur la question.

Une démarche collective

« Il faudrait d'abord penser chacun de son côté, à ne pas gaspiller. De telle sorte que le résultat collectif de cette démarche simple et citoyenne permette de sortir de l'impasse qui consiste à surconsommer et à surproduire. Il y a assez d'espaces et de personnes pour alimenter toute la planète. C'est une question de partage des richesses et de répartition », souligne-t-il. Une posture dont tous les deux réfutent le caractère utopique. Pour eux, c'est le modèle productiviste qui relève de l'escroquerie. « Je ne vois pas ce qu'il y a de radical à regarder pousser ses plantes et ses légumes. C'est plutôt zen comme démarche ! On est juste ici pour sensibiliser les gens au fait que l'on peut tous, si on le souhaite, vendre et échanger librement nos graines », indique Ugo. Et de conclure. « Le paradoxe c'est qu'en voulant produire plus pour nourrir plus, on a contribué à la déruralisation du pays et à l'appauvrissement du monde paysan. Mais qui contrôle l'alimentation, contrôle l'humanité. Si les industriels s'accrochent au système, ce n'est pas un hasard.