

N° 2208 - Semaine du 18 au 24 avril 2012 - 2,20 € - Belgique 2,50 €

www.rustica.fr

rustica

# rustica

**HEBDO** DANS LA VIE COMME AU JARDIN



Les plus belles  
**fleurs**  
 de **mai**  
**18** variétés faciles à cultiver



**Potager**

**Salades  
 de printemps**

Les nouveautés  
 et les valeurs sûres

**Équipement**

**Une terrasse  
 bien ombragée**

L 13509 - 2208 - F: 2,20 €



NATURE ET TERROIRS



Le calament à grandes fleurs, est un cousin des menthes.

# Au secours du thé d'Aubrac

**Avec le calament à grandes fleurs, les Aubracois préparent une tisane. Mais cette plante sauvage fait l'objet d'un commerce effréné, et menace de disparaître. Pour la sauver, des agriculteurs tentent sa culture.**

PHILIPPE DUPRÉ

**D**epuis des générations sur le plateau de l'Aubrac, terroir partagé entre Lozère, Aveyron et Cantal, les habitants apprécient la saveur mentholée des tisanes sauvages, leurs vertus revigorantes et digestives. On les utilisait jadis pour soigner les animaux. Mais, depuis 15 ans, la plante est victime de l'engouement pour les infusions, sirops et liqueurs qu'on en tire. La pression d'une cueillette incontrôlée menace d'extinction ce thé d'Aubrac. Aux sages prélèvements locaux (2 ou 3 feuilles sur les tiges hautes de 20 à 50 cm), ont succédé les ramassages massifs de cueilleurs, venus souvent de loin, attirés par le prix de vente sur les marchés estivaux de la région (1 €/g, parfois plus). De surcroît, sur ces étals prolifèrent des sachets de faux thé d'Aubrac. Il devient urgent d'apprendre à le cultiver.

À Condom-d'Aubrac (12), Émile Griffoul, cultivateur et cueilleur de plantes aromatiques et

médicinales, parcourt son champ de thé d'Aubrac et emplit son panier de feuilles bien vertes. Triées à la main, étalées sur des claies, elles sécheront naturellement en trois jours.

## Des cultivateurs pionniers

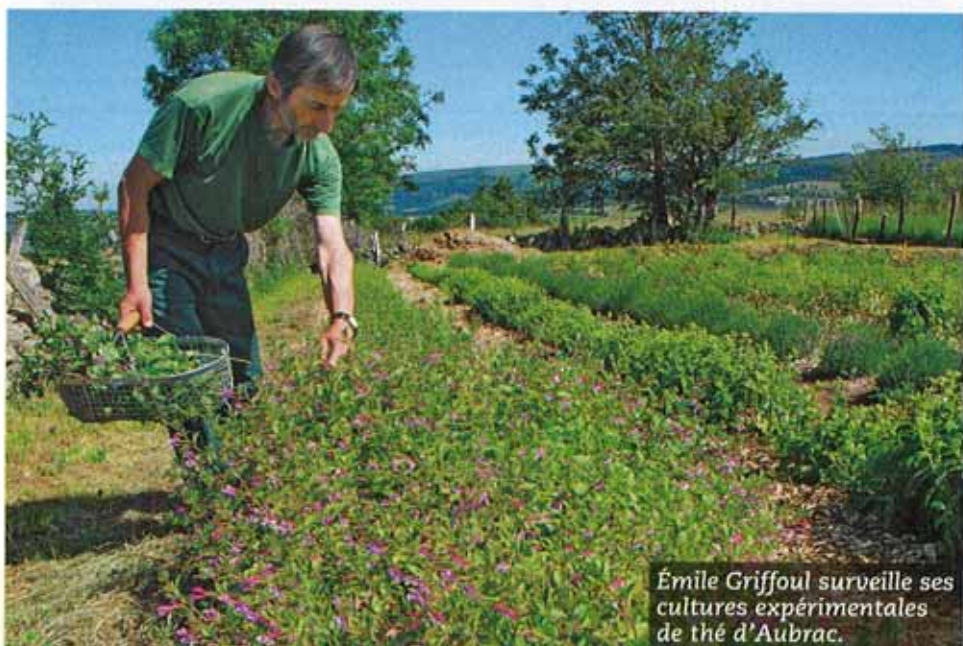
*"J'ai commencé en mai 2008 avec des plants achetés au conservatoire de Milly-la-Forêt (91), explique Émile Griffoul. D'une grande vitalité, le calament à grandes fleurs fournit trois cueillettes abondantes de feuilles de juillet jusqu'à l'automne. Mais il craint la concurrence des mauvaises herbes, et le vent d'automne chaud et sec d'été qui flétrit les feuilles, assèche le sol et casse les tiges. Pour les protéger, j'intercale des buis et paille avec du BRF (branches broyées de feuillus). J'ai noté qu'il ne craint pas les campagnols, j'en ignore la raison. Pour l'instant c'est lui qui nous cultive et non l'inverse", avoue modestement*



Fin mai, sur tout l'Aubrac, les narcisses des poètes constellent les prairies de leurs fleurs blanches. Elles sont récoltées pour fabriquer une essence absolue utilisée par les parfumeurs.

l'agriculteur. Simultanément aux tests d'Émile Griffoul, qui transmet volontiers son expérience, Camille Lemaou conduit depuis quatre ans des essais de culture au lycée agricole de Saint-Chély-d'Apcher (48). L'objectif est d'organiser la filière locale de thé d'Aubrac cultivé. "Nous cherchons le meilleur écartement entre les rangs et les plants, surveillons leur résistance aux gelées, expérimentons l'épaisseur du paillage et les périodicités d'arrosage. N'ayant subi aucune sélection, il est peu sensible aux maladies. Nous diviserons quelques pieds pour

observer leur réaction", détaille-t-elle. Les quantités récoltées confirment son intérêt économique pour diversifier l'activité des agriculteurs aubracois. En février dernier, ceux-ci ont créé l'Association des producteurs de thé d'Aubrac de Lozère, une douzaine l'ont planté sur de petites surfaces pour se familiariser avec sa culture. Après une petite mais symbolique récolte cette année, celle de 2012 est attendue avec confiance. Bonne nouvelle, les dégustations ne révèlent aucune différence de saveur et d'arôme entre thé sauvage et cultivé !



Émile Griffoul surveille ses cultures expérimentales de thé d'Aubrac.



## La grande gentiane

Majestueuse, avec plus d'un mètre de hauteur, la grande gentiane offre des fleurs jaune d'or, la première fois entre sa huitième et dixième année, puis tous les quatre ans. Sa floraison débute fin mai et dure jusqu'à mi-août selon l'altitude et les conditions météorologiques. Lorsqu'elle dépasse 10 ans, sa racine est déterrée, transformée puis utilisée dans des apéritifs, en distillerie ou pharmacie. Sur l'Aubrac, le ramassage devient rare, principalement en raison du coût de la main-d'œuvre. Toutefois, depuis 15 ans, à Bourg-Lastic (Puy-de-Dôme), la plante est cultivée sur les 10 ha d'une exploitation familiale que dirige Philippe Melet. "Notre gentiane développe une racine plus grosse et de meilleure qualité que la sauvage !", se réjouit-il.

## Rendez-vous

**Chinon (37), le 21 avril.** Défilé des vignerons de la Confrérie des bons entonneurs rabelaisiens. Dégustations de chinon. Prix du verre : 4 €. De 10 h à 18 h 30.

**Lyon (69) jusqu'au 29 avril.** Le musée Gadagne consacre une exposition à l'histoire de la gastronomie avec ateliers et conférences. Ouvert du mercredi au dimanche, de 11 h à 18 h 30, entrée : 7 €. Tél. : 04 78 42 03 61. Site : [www.gadagne.musees.lyon.fr](http://www.gadagne.musees.lyon.fr)

Installer un système de phytoépuration, construire un four à pain ou un rucher... le catalogue **Savoir-Faire et Découverte** propose 260 formations et stages écologiques. Rens. au tél. : 02 33 66 74 67 ou [www.lesavoirfaire.fr](http://www.lesavoirfaire.fr)