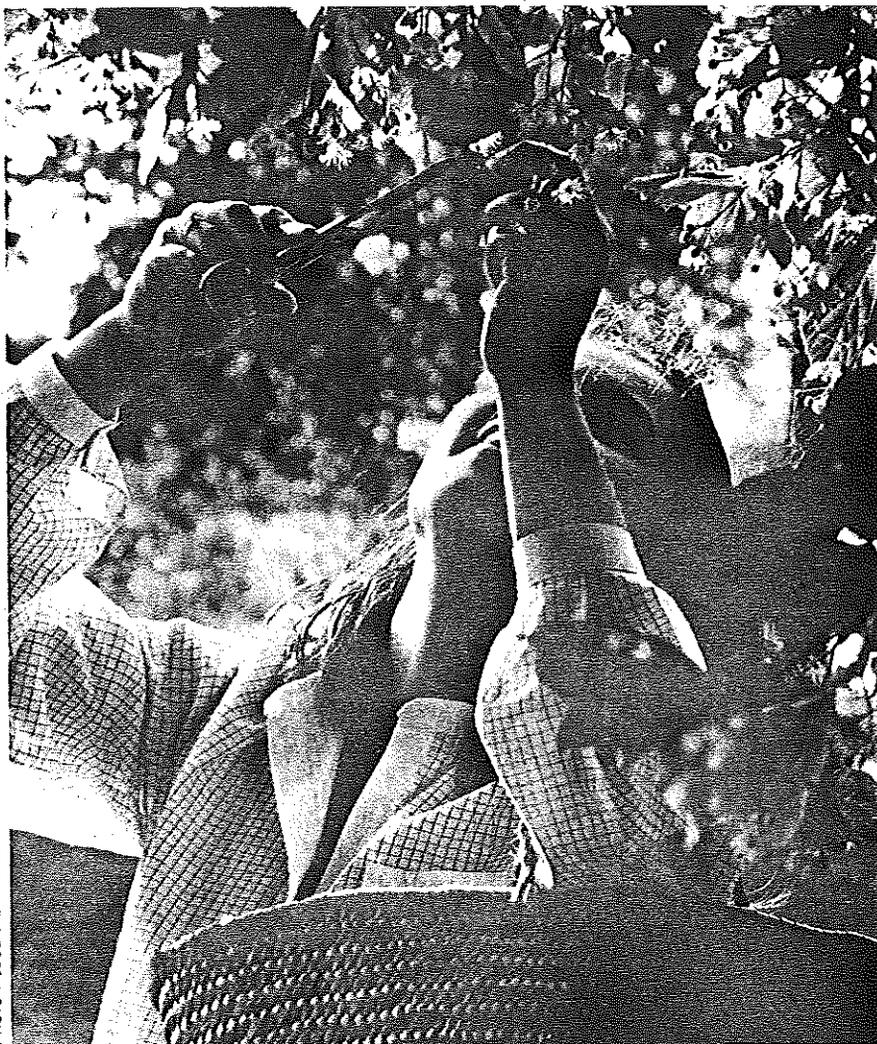


Revue Forêt entreprise n° spéciale Augmenter
les revenus de la sylviculture - 1982 - 2^e partie
Auteur BENDER - Veillant -

Les plantes médicinales : un sol

FranceAgrimer
DES ASSOCIATIONS NATIONALES
DE PRODUCTEURS AGRICOLES ET LA PNE
980



(Photo Pascale L.R.)

Depuis la plus haute antiquité, les hommes savent que certaines plantes ont le pouvoir de guérir ou de soulager les maux. Les recherches scientifiques modernes ont fait plus que confirmer les propriétés des plantes médicinales, elles ont permis, dans certains cas, d'isoler les principes actifs dont les applications peuvent être multiples. D'après M. Maghami, Directeur de l'ITEPMAI (*), que

(*) Institut technique des plantes médicinales aromatiques et industrielles. Route de Nemours, B.P. 38, 91490 Milly-la-Forêt, tél. (6) 498-83-77.

nous remercions pour son aimable collaboration, la pharmacopée française compterait plus de **1 200 espèces végétales aux propriétés médicinales reconnues** ! *« Un chiffre d'autant plus impressionnant que, s'empresse-t-il d'ajouter, le règne végétal, avec sa multitude de genres et d'espèces est loin d'être aujourd'hui encore totalement exploré. C'est dire qu'il n'a pas révélé toutes ses possibilités ! »*

Parmi ces 1 200 espèces, certaines poussent fort bien sur le

sol de notre pays, de nombreuses sont cultivées mais bien d'autres existent à l'état sauvage, prospérant à l'abri de sous-bois, sur des côteaux incultes, dans des décombres, au bord des chemins ! M. Maghami pense que c'est le cas d'une soixantaine d'espèces qui se trouvent encore en abondance à l'état sauvage dans nos prairies ou clairières.

Les besoins de la France

Qu'il s'agisse de plantes pharmaceutiques (celles que l'on appelait jadis « simples ») à usage médicinal, ou de plantes aromatiques que l'on utilise plus particulièrement en cuisine ou pour confectionner des boissons ou afin d'en extraire des huiles essentielles, la France consomme, d'après les dernières statistiques, quelque **25 000 tonnes de drogues sèches**, pour une valeur globale de **150 000 000 de francs** (sources ITEPMAI). Or, il s'agit là d'un marché en pleine évolution. Il n'est pas sans intérêt de souligner à ce propos que la France importe plus des **3/4 de sa consommation**. Et ceci, non pas parce que ces plantes sont introuvables sur notre sol mais pour des raisons purement économiques. Cela est démontré par la part très marginale des plantes purement exotiques, lesquelles ne représentent que 15 % du total !

Si la France est ainsi tributaire des pays étrangers (pays de l'Est, pays méditerranéens ou d'Amérique latine) pour **75 % de ses besoins**, cette situation n'est cependant pas inexorable. Pour M. Maghami, le tiers des plantes

de la forêt qui pourrait avoir de l'avenir !

Une interview de Monique Bender-Vaillant

importées dans notre pays pourraient être acclimatées et autant dans les Dom-Tom. On pourrait par ailleurs rechercher des techniques culturales appropriées et étudier une mécanisation qui permettrait de réduire les coûts de main-d'œuvre. Enfin, en ce qui concerne les plantes qui poussent à l'état sauvage, de nombreuses espèces pourraient faire l'objet de récoltes.

La cueillette

Si de nombreux gîtes restent aujourd'hui inexploités et sont retombés à l'état sauvage, sans que personne ne s'en soucie plus, c'est que le métier de « ramasseur », est à peu près tombé en

désuétude. En effet, l'augmentation des coûts de la main-d'œuvre et la stagnation des prix de vente ont beaucoup contribué à l'abandon de ce petit métier. Mais à l'heure où les médecines dites « douces », le retour à la nature, connaissent un regain d'intérêt, l'exploitation des espèces sauvages pourrait redevenir intéressante. « Et ceci, souligne M. Maghami au moins pour deux types d'espèces : celles dont la culture pose des problèmes ; celles enfin, qu'on rencontre vraiment en abondance et qui ne demandent qu'à être cueillies ! ».

Il existe actuellement quelques collecteurs (munis d'une autorisation d'exploitation fournie par le propriétaire, lequel reçoit en contrepartie une indemnisation) qui approvisionnent des négociants, des vendeurs en gros ou directement des laboratoires. Les sylviculteurs sont particulièrement bien placés pour devenir producteurs de plantes médicinales.

L'inventaire

« Le propriétaire qui s'intéresserait à ce devenir pourrait, explique M. Maghami, commencer par faire l'inventaire systématique des plantes médicinales ou aromatiques qui poussent à l'état sauvage sur sa propriété et qui pourraient éventuellement donner lieu à une récolte. Cet inventaire, pour être sérieux, devra se faire à chaque étage de végétation : arbres, arbrisseaux, arbustes, plantes... et en fonction des saisons, bourgeons au printemps, fleurs et feuilles un peu plus tard, fruits enfin.

Pour évaluer l'abondance de la plante et la rentabilité de la récolte, il serait bon, continue M. Maghami, que ce propriétaire fasse, pendant une heure, montre en main, un essai de récolte ; cette petite opération lui permettrait d'évaluer — en fonction de la main-d'œuvre disponible — les quantités de plantes qu'il pourrait récolter. Cela lui permettrait aussi, en fonction du prix de vente pratiqué, de supputer un prix de revient au kilo et d'avoir une idée des bénéfices envisageables. Mais ce calcul devra encore tenir compte des frais de conditionnement et de transport — en produit frais — et des frais de séchage en produit conservé. »

Les ramasseurs

Sans être un botaniste érudit, le ramasseur doit cependant bien connaître la plante qu'il ramasse. Fin observateur, il devra s'attacher à localiser les espèces et les gîtes abondants, connaître les époques de cueillette et respecter quelques règles élémentaires :

- en évitant tout arrachage qui pourrait détruire le gîte et en veillant à assurer les récoltes futures ;

- en ne cueillant que les plantes indemnes de toute pollution ;

- en gardant à l'esprit, qu'à l'état sauvage, une plante peut différer d'un individu à l'autre de par sa composition chimique ;

- en respectant la date de récolte préconisée (en fonction



(Photo Michel Tziou, DIAP)

Deux règles à respecter :
ne cueillir que des plantes indemnes et respecter la date de récolte.

du stade végétatif où elle doit avoir lieu).

(A propos des « droits respectifs de chacun », il est bon de savoir que si un ramasseur collecte pour son propre compte dans un but commercial ou pour un tiers (qui n'est pas le propriétaire du terrain sur lequel il ramasse), il doit demander à ce dernier une « autorisation d'exploitation » et lui proposer en contrepartie une indemnisation, laquelle peut être calculée d'un commun accord.

La commercialisation

Deux débouchés s'offrent au producteur, celui des produits frais livrés directement aux laboratoires et celui des produits séchés.

L'état frais

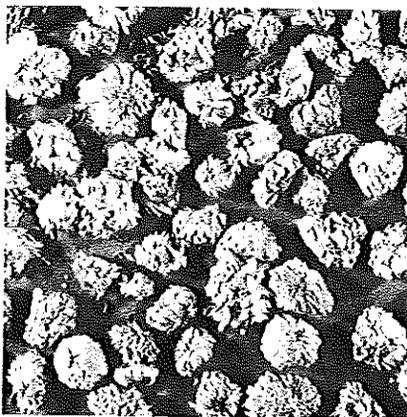
Le producteur peut commercialiser ses plantes une fois ramassées, fraîches et seulement conditionnées [attention à se conformer à la législation en vigueur! (voir encadré)]. La « gemmothérapie » ou préparation des médicaments homéopathiques, connaît en effet actuellement un développement intéressant pour les producteurs de plantes, et tout spécialement pour les producteurs-sylviculteurs. En effet, les laboratoires homéopathiques réclament de plus en plus de bourgeons (dans la plupart des cas) ou de jeunes pousses d'arbres d'essences variées et de plantes communes dans toute la France.

Les demandes des laboratoires portent généralement sur de petites quantités : 200 à 300 grammes pour certaines espèces, jusqu'à 100 kg pour d'autres (voir ci-après la liste complète des plantes recherchées).



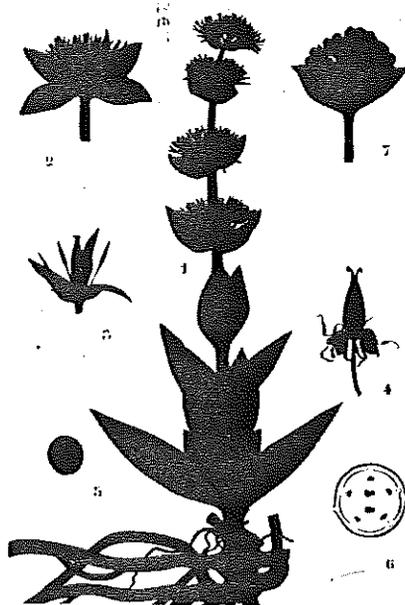
(Photo Hervé Chaumeton)

Plants de camomille.



(Photo Hervé Chaumeton)

Camomille séchée.



(Planche Muséum Histoire Naturelle)

Gentiane
jaune

(parties employées :
les racines).

Les prix de vente (1980) sont les suivants :

— bourgeons, jeunes pousses :
70 F/kg;

— écorces, racines, radicules :
45 F/kg;

— châtons, semences, glands :
20 F/kg.

Ces prix, bien entendu ne sont qu'approximatifs et n'ont qu'une valeur relative, ils permettent cependant d'évaluer grosso-modo la valeur d'un gîte non exploité à ce jour. Il faut toutefois attirer l'attention du lecteur sur le fait que ces prix sont nettement supérieurs à ceux pratiqués par les grossistes pour les produits secs (voir tableau). Cette différence s'explique par le fait que les laboratoires ont besoin de marchandises fraîches, qu'ils ne peuvent importer!

M. Maghami souligne que le conditionnement de ces produits nécessite certaines précautions. Il faut en particulier éviter que les bourgeons ne fermentent lors de l'acheminement. Il convient donc de ne pas les tasser et de choisir le mode de transport le plus rapide (l'avion en cas de longues distances). Des sacs aérés ou des cartons constituent des emballages parfaits.

L'état sec

Lorsqu'il n'est pas possible de vendre un produit à l'état frais, il s'avère indispensable de choisir un mode de conservation.

Le séchage est sans conteste l'un des moyens les plus simples de garder les plantes une fois récoltées.

Le séchage

Appelé aussi déshydratation, ce procédé vise à faire perdre à la plante par dessiccation de 60 à 80 %, voire 90 % de son eau, pour atteindre entre 10 et 14 % d'humidité finale, indispensable à

la bonne conservation du produit. Un taux d'humidité supérieur pourrait entraîner l'apparition de moisissures.

La propreté : indispensable !

M. Maghami attire l'attention des futurs producteurs sur l'état de parfaite propreté dans lequel doivent être maintenus les locaux, les surfaces et les installations où le séchage a lieu. En effet, il importe d'éviter que des souillures viennent amoindrir la qualité du produit. Le séchage ne doit pas en outre modifier les qualités organoleptiques (odeur, couleur, goût) de la plante, sauf dans des proportions minimales. Le séchage proprement dit dépend de 2 facteurs : la température (c'est la chaleur qui dessèche !) et

Le séchage naturel

Lorsqu'on a à sécher de petites quantités de plantes, on peut faire appel à la chaleur naturelle du soleil. Cela est surtout valable pour certaines racines, ou pour préfaner tiges et feuilles des plantes destinées à la distillation. Mais, le soleil présente l'inconvénient de décolorer les parties vertes de la plante, il est donc à déconseiller pour le séchage complet du feuillage.

Le séchage à l'abri

Bien que l'on puisse envisager d'aménager (et donc de consentir quelques investissements) des locaux existants pour garantir une température constante et une bonne hygrométrie, ce type de séchage n'est vraiment indiqué que dans les régions très ensoleillées.

Les rayons du soleil devront être tamisés et ne jamais tomber directement sur les feuillages. Portes et fenêtres seront orientées quand faire se peut, de préférence vers les vents desséchants, procurant une aération qui accélère le processus de séchage mais qui doit être supprimée dès que le temps tourne à la pluie et à l'orage ainsi que pendant la nuit.

L'étalement en couche

On peut étaler des plantes à sécher en couches homogènes sur un simple plancher de bois ou de ciment. On peut, pour une plus grande propreté, recouvrir la surface qui recevra les plantes d'une toile. On pourra concevoir des étages de séchage superposés comme des étagères en fil de fer sur lesquelles on coud une toile de jute. On peut encore perfectionner l'installation au moyen de claies formées de cadres rigides supportant une toile de jute ou un grillage, ou les deux à la fois.

Le séchage en guirlande

Ce mode de séchage convient aux petites quantités. On sus-

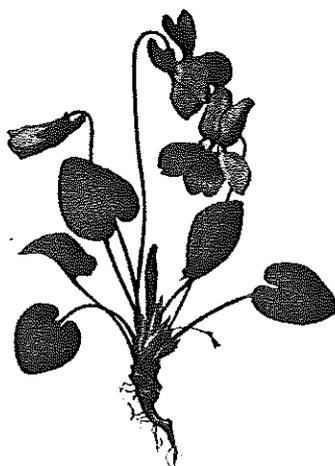


(Planche Muséum Histoire Naturelle)

Verveine odorante.

Parties utilisées : les feuilles mondées.

au maximum ! A cette température, 2 à 3 jours de séchage suffisent. Des installations industrielles ont souvent recours à des températures extrêmes de l'ordre de 100 à 800°, mais la durée du traitement est très réduite (quelques minutes à quelques heures) et le passage de la plante est très rapide. »



(Planche Muséum Histoire Naturelle)

Violette odorante.

Parties utilisées : fleurs, feuilles et racines.

Consignes à respecter

Il est nécessaire, afin d'obtenir une bonne récolte de respecter quelques consignes très simples :

— identifier la plante avec certitude ;

— la récolter en des endroits non pollués ;

— choisir pour la cueillette, un jour où le temps est sec et ensoleillé ;

— faire sécher immédiatement sa récolte dans un lieu à l'ombre mais aéré pour les feuilles et les fleurs, au soleil pour les racines ;

— conserver enfin à l'abri de la lumière et de l'humidité les fleurs qui ont tendance à noircir.

(Source, « Nos plantes médicinales », Chantal Quillet, Editions Engelhard, 1978.)

la durée du traitement. Un séchage rapide sera préféré à un séchage long. « Toutefois, recommande M. Maghami, la température utilisée ne devra jamais dépasser les 45° C, 50°

pend des petits bouquets ficelés dans un local bien aéré. Attention de ne pas ficeler trop serré et ne pas faire de trop grosses bottes, toujours pour éviter la fermentation à l'endroit du nœud. Il faut prévoir de 15 à 20 jours de séchage selon le temps.

La ventilation

Il est possible d'accélérer le processus de séchage en utilisant un ventilateur électrique. Cet appareil permet en outre de sécher des épaisseurs plus importantes, empêchant échauffement et fermentation.

Les sources de chaleur

Si l'on ne veut pas être tributaire de la température extérieure, il est bon de prévoir un approvisionnement en chaleur par quelque moyen que ce soit (poêle, chauffage électrique d'appoint, appareil à combustion quelconque...).

Il existe bien entendu beaucoup d'autres choses à dire sur les méthodes de séchage. Celles qui ont été présentées ici sont les plus simples et les moins coûteuses. Un ouvrage cependant existe qui pourrait éclairer ceux qui s'intéressent de plus près au sujet : ils trouveront dans ce livre de M. Maghami « culture et cueillette des plantes médicinales » (1) tous les renseignements voulus aussi bien sur le séchage que sur la culture des plantes ou l'exploitation des espèces sauvages.

Le circuit commercial des plantes

Récolter des plantes est une chose mais les commercialiser en est une autre, étape non moins importante, puisque d'elle

(1) Nouvelle encyclopédie des connaissances agricoles. Hachette.



(Photo Yves Rocher)

Cueillette de la camomille.

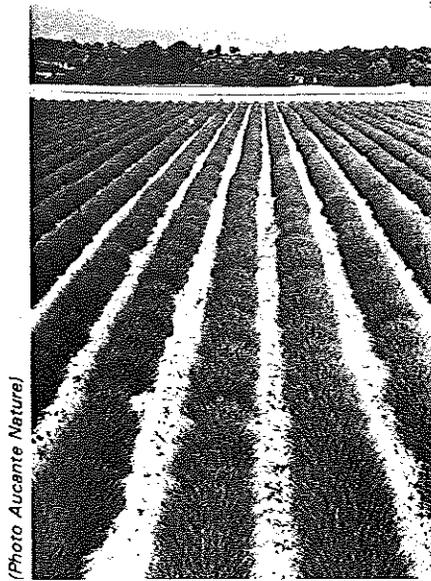
Plantation de thym sur film plastique - Milly-la-Forêt.



(Photo Aucante Nature)

Actuellement, les exportations françaises ne représentent que 3 000 tonnes/an pour une valeur globale de 12 millions de francs; on pourrait sans aucun doute faire beaucoup mieux! ».

Tout est question d'organisation et de volonté. En dehors des mises en cultures toujours possibles mais qui demandent des investissements importants, il



(Photo Aucante Nature)

Culture des plantes médicinales.
Champ de lavandin.

M. Serana

reste la possibilité de développer la cueillette là où elle pourrait se pratiquer. Le producteur peut à ce niveau jouer un rôle déterminant. C'est une question d'imagination et d'initiative personnelle. S'il ne peut sécher lui-même, il peut sous-traiter cette opération. De plus, il existe une structure professionnelle des producteurs de plantes médicinales prête à accueillir de nouveaux membres.

L'organisation professionnelle

A Milly-la-Forêt (Essonne), un syndicat, créé en 1942, regroupe les producteurs, ramasseurs et collecteurs de plantes. Un institut technique étudie tous les problèmes techniques qui peuvent se poser. Cet organisme de développement est reconnu par le MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. Enfin,

La destination des plantes

EN L'ÉTAT

Il s'agit de l'utilisation courante sous forme de tisane ou d'infusions. C'est le cas des plantes vendues en sachet ou en boîtes, vendues seules ou en mélange (camomille, tilleul, menthe, verveine, fleur d'oranger, mauve, pensée sauvage, mélisse, saponaire, etc.,).

UTILISATION POUR « EXTRAITS » (1)

Un traitement industriel permet ici d'isoler un ou plusieurs principes actifs. L'extrait aqueux est la préparation la plus simple. Les jus de plantes utilisés en diététique sont obtenus par broyage et centrifugation.

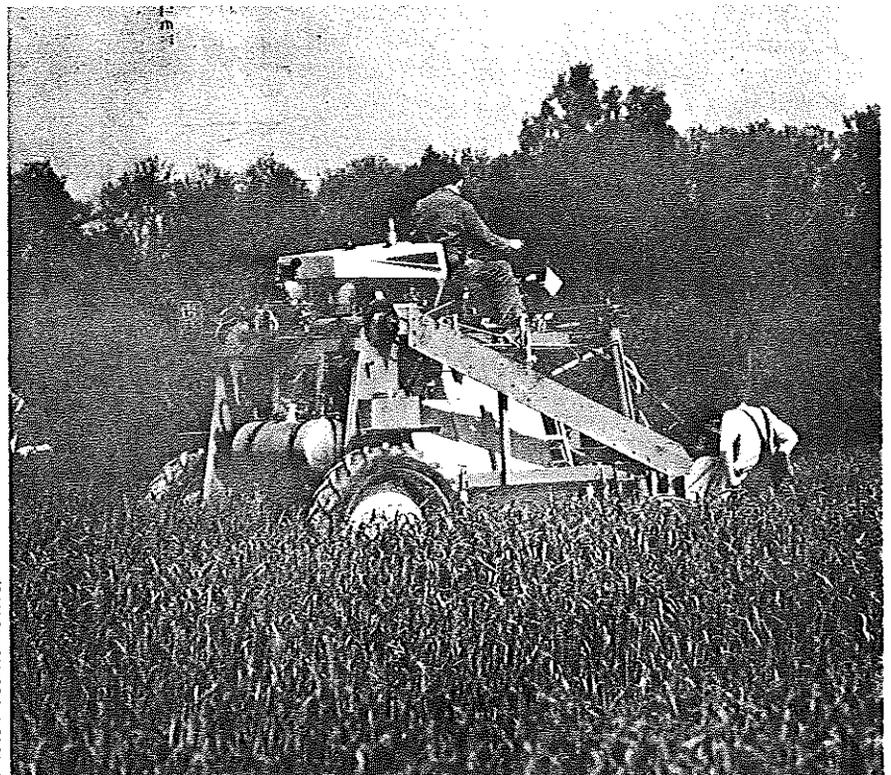
La distillation permet de recueillir les huiles essentielles. Parfumerie et aromathérapie en réclament toujours davantage!

L'homéopathie fait appel à des extraits alcooliques ou teintures mères. L'extrait fait ensuite l'objet de dilutions.

L'industrie pharmaceutique n'emploie, elle, que quelques principes actifs, par exemple la « digoxine » et la « digitaline » pour la digitale, la « colchicine » du colchique, la « vincamine » de la pervenche. Le principe actif, une fois extrait est purifié. Ce sont ces principes actifs qui seuls ou en mélange forment la base du médicament.

Les plantes sont aussi utilisées en « phytopharmacie », pour lutter contre certaines maladies des végétaux (le cas de la nicotine qui était utilisée par les cultivateurs pour lutter contre les insectes est célèbre).

Elles entrent également dans l'industrie alimentaire, l'industrie des cosmétiques et des parfums, etc... On les utilise de plus en plus et dans des branches industrielles très variées!



(Photo Aucante Nature)

dépend toute la rentabilité de l'opération. Le producteur peut vendre ses produits directement aux industries de transformation (laboratoires) ou de conditionnement (négociants) ou encore par l'intermédiaire de coopératives ou en passant par des collecteurs qui approvisionnent les distilleries, laboratoires, confectionneurs de mélanges, etc... Les plantes importées transitent par des représentants-importateurs. Elles arrivent en France sous forme de matière première brute ou semi-élaborée (huiles essentielles, extraits). « *Toutes ces transactions ne connaissent aucun contrôle et l'on ne peut être sûr, déplore M. Maghami, ni de la provenance, ni de la date de récolte, encore moins des méthodes de culture pratiquées ou du mode de séchage utilisé (chaleur, durée du traitement, etc...) »*

Une notion de qualité?

Si les pharmacopées françaises et européennes donnent des descriptions détaillées des plantes médicinales commercialisables chez le pharmacien et si de son côté, l'AFNOR en fait de même pour les plantes aromatiques et les épices, aucune étiquette ne fait mention de la composition chimique de la plante. Et cela est très regrettable, d'une part parce qu'il existe plusieurs races chimiques à l'intérieur d'une même espèce (par exemple, cite M. Maghami, les thym de type « géranol » ou « linalol » sont pratiquement impropres à la consommation, c'est aussi le cas de la menthe « bergamote » !), d'autre part, parce que la cueillette se fait sans tenir compte des variations chimiques d'un individu à l'autre! Seule, rappelle M. Maghami, dans son livre « *La maîtrise des facteurs de production d'une souche déterminée permet d'éviter ces variations chimiques!* et plus



(Photo Yves Rocher)

Mauve. Parties utilisées : feuilles et fleurs.



(Planche Muséum Histoire Naturelle)

Pensée sauvage. Parties utilisées : fleurs mondées et plante entière.



(Photo B. Régent - DIAL)

Oranger. Partie utilisée : la fleur.

loin... « *seule encore une surveillance lors du séchage et du conditionnement permet à la plante « produit fini » d'être exempte de toute souillure et de corps étrangers comme les mauvaises herbes!* »

Pour M. Maghami « si la France peut difficilement se battre au niveau des prix, au moins peut-elle prétendre offrir des produits d'une qualité irréprochable, affichant la composition chimique, ainsi que l'origine de la plante. Car, poursuit-il, il y a des marchés à prendre, tant au niveau de l'hexagone qu'à l'exportation.

Une bonne raison d'acheter « français »?

Les productions françaises étant délicieuses, notre pays est contraint d'acheter à l'étranger les plantes qui lui font défaut. Malheureusement ces plantes cultivées en dehors de nos frontières paraissent ne pas être de qualité très satisfaisante, ainsi qu'il ressort d'une étude dont a rendu compte « *Nature et Progrès* » (1). On peut leur reprocher en particulier d'être pollinées par des résidus de pesticides. Chez nous, la réglementation sur les insecticides et leur emploi permet de protéger les consommateurs, les produits français peuvent donc être consommés sans crainte. Par contre la législation des pays étrangers d'où proviennent les plantes importées est beaucoup moins draconienne au regard de l'emploi de pesticides. Cette constatation, dont les quotidiens parisiens se sont largement fait l'écho, ne devrait-elle pas nous inciter à promouvoir les productions françaises déjà existantes et à développer des cultures que l'on pourrait facilement installer chez nous? En attendant que la France puisse en ce domaine faire face à ses propres besoins et développer son indépendance vis-à-vis des productions étrangères de qualité médiocre, il reste au consommateur la vigilance : qu'il se soucie des provenances (quand elles sont mentionnées) — les étiquettes ne sont pas toujours aussi éloquentes qu'on le souhaiterait — et choisisse donc en conséquence et quand cela est possible... d'acheter français!

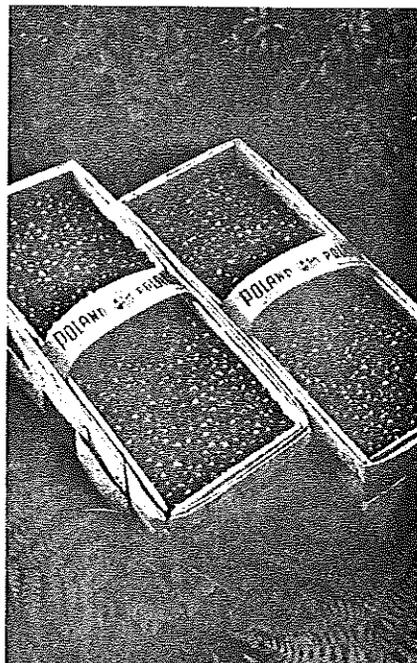
(1) Dossier « *qualité* » n° 39, janvier-février, mars 1981, p. 15. Bulletin d'information « *Nature et Progrès* », château de Chamarande, 91730 Chamarande, (6) 491 24 36.



(Photo Aucante Nature)

*A Milly-la-Forêt :
récolte de racine d'angélique.
Besoins naturels
10 à 12 000 tonnes/an.*

Myrtilles-*fruits*, la France importe de Pologne 1 000 tonnes par an! Alors que la myrtille pousse très bien en France! (voir tableau). On pourrait aussi tenter de jumeler la récolte des écorces intéressantes avec l'abattage des arbres; lors des opérations d'élagage, on pourrait récolter feuilles et bourgeons ». Ce ne sont là que quelques idées! Mais des idées qui méritent qu'on s'y attarde un peu!



(Doc. Agros)

La France importe chaque année 1 000 tonnes de myrtilles fruits à la Pologne.

L'ITEPMAI (1) coordonne et centralise les problèmes, et représente la profession auprès des Pouvoirs publics. « Une collaboration entre cet organisme et les propriétaires forestiers, pense M. Maghami, pourrait certainement déboucher sur une meilleure connaissance de nos ressources potentielles régionales. Si les propriétaires forestiers étaient intéressés, poursuit-il, un programme d'études pourrait être envisagé, qui permettrait de valoriser les nombreux gîtes sauvages existants, de les développer et de permettre une récolte optimale et dans des conditions de mécanisation telles que l'on puisse envisager la meilleure rentabilité! Il est possible, par exemple, explique M. Maghami d'optimiser la génération spontanée des myrtilles en leur apportant quelques soins très simples. On peut chercher à mettre au point de meilleurs outils, mieux adaptés, etc... Rien qu'en

(1) Institut technique des plantes médicinales, aromatiques et industrielles, route de Nemours, B.P. 38, 91490 Milly-la-Forêt, tél. (6) 498-83-77.

Culture des plantes médicinales à Milly-la-Forêt, inoculation des ergots de seigle.

Peuvent être vendues par toutes personnes autres que pharmaciens ou herboristes.

(Loi du 21 juin 1941)

Camomille, menthe, orange, tilleul, verveine.

(Décret du 15 juin 1979)

Bardane, bouillon blanc, bourgeons de pin, bouvrache, bruyère, chiendent, cynorrhodon, eucalyptus, frêne, gentiane, guimauve, hibiscus, houblon, lavande, lierre terrestre, matricaire, mauve, mélisse, meyanthe, olivier, ortie blanche, parietaire, pensée sauvage, pétales de rose, queues de cerises, reine des prés, feuilles de ronces, sureau, violette.

Ces plantes peuvent être distribuées partout et dans tous magasins. Bien que l'utilisation abusive de toutes celles-ci puisse entraîner des inconvénients (comme l'abus de café ou de thé d'ailleurs!) le législateur les a jugées suffisamment innocentes pour pouvoir être vendues en dehors de tout contrôle.

Tableaux des plantes Recherches

Les tableaux suivants montrent deux catégories d'espèces, les unes à tonnage important (tableau I), les autres à tonnage plus faible (tableau II).

La colonne des importations montre à l'évidence que la France est loin de pourvoir à ses besoins! Au niveau des quantités utilisées, les chiffres d'une année à l'autre ne sont pas significatifs, tout dépend si les laboratoires ont ou non répondu aux questionnaires qui leur sont régulièrement envoyés pour établir ces statistiques.

Plantes médicinales

PLANTES FORESTIÈRES

Tableau 1

Besoins d'une valeur supérieure ou égale à 50000 F

N O M		Quantité (en tonnes) 1970	Quantité (en tonnes) 1974	Prix (F/kg Sec) 1979-1980
- ARBRES				
CHATAIGNIER	feuilles		20	4
EUCALYPTUS	feuilles	70	19	2,9
FRENE	feuilles	45	95	5,5
MARRONNIER	fruit sec	60	6	2
	fruit frais	75	205	
	écorce	1	3	6
NOYER	feuilles	20	14	4-5
PIN	bourgeons	8	10,5	12
	aiguilles	+	+	
PRUNELLE	noyau	4	9,5	10,5
PRUNELLIER	fleurs	+	17,5	
SAULE	écorce	52	68	4-5
	feuilles	+	2	4
TILLEUL (1)	bractées	370	405	30-38
	aubier	40	50	5-7,5
- ARBRISSEAUX				
AUSEPINE	bâtes	2	-	20
	fleurs	8	6	5,2
	sommités	45	52	
BUSSESOLE	raisin d'ours	15	28	4-5
GENET	fleurs	2	4	9,8
	Plante	300	8 (?)	
MYRTILLE	fruits	350	460	23-32
	feuilles	2,5	1,5	13-17
NOISETIER	chatons	+	-	20
	feuilles	-	46	3-3,5
PETIT HOUX	racines (fragon)	36	180	8-9,5
- ARBUSTES				
BOUFRONNE	écorce	200	165	9 à 11
GENEVRE	baies	45	65	6,5-8
HOUX	feuilles		10	7,7
SURPRENANT	fleurs	34	25	20
- PLANTES				
BRUYERE	fleurs	1	4	23
	plante	1	0,6	9 à 11
CENTAUREE PETITE (2)			10	22
GENTIANE JAUNE	racines fraîches	-	830	2,50
	racines sèches	165	550	12,00
GERANIUM ROBERT			6,8	7
LIERRE grimpant		3	12	5,8-6,8
POUSSE CHENE		50	328	20
ORTIE PIQUANTE	plante		15	4
PERVENCHE			5,7	9,6

ÉPINE DES PRES (spirée)	fleurs	1,7	25-29
	plante	50	3,2-3,5
VIOLETTE	fleurs	0,5	55-70
	feuilles	12	

(1) Cours actuellement au plus bas

(2) Prix en bouquet

Tableau 2

Besoins d'une valeur inférieure à 50000 F

N O M		Quantité (en tonnes) 1970	Quantité (en tonnes) 1974	Prix (F/kg Sec) 1979-1980
- ARBRES				
ACACIA	fleurs	+	0,5	5,2-8,6
BOULEAU	écorce	8	6	6
	feuilles	5	3	4
CHENE	écorce (1)	12	9	2-4
HETRE	écorce	+	-	6
MURJIEF	feuilles	2	+	4,6
NEPRUN (ou prunier noir)	baies	+	-	
OPME	écorce	1	-	7,8
PEUPLIER	écorce	+	-	6-8
	bourgeons			10
THUYA		3	1	3,5
- ARBRISSEAUX				
AROUSIET	feuilles	+		
	racines	1	0,5	4-6
BUTS	feuilles	4	1,5	7
EGLANTIER (cynorrhodon)	baies (2)		18	4-8
ÉPINE VINETTE	écorce			7-8
	racines			7-8
- PLANTES (herbacées, grimpantes, lianes, cryptogames, fougères...)				
ANEMONE PULSATILLE (plante herbacée)		12	3,5	10-11
ARUM (pied de veau)	feuilles	+	-	
ASPERULE ODOREPANTE		5	2	5-6
BENOITE (plante herbacée des bois)	racines		+	7
	plante			
BEREE (plante des lieux humides)			-	10-12,5
BETOINE (plante à fleurs mauves)			0,5	7,7
BRYONE (plante grimpante)	racines	4	5	5,5
BUGLE rampant (plante herbacée des bois frais)			+	
CALAMENT			+	6-7
CHELIODINE		18	9	4,6-5,5
CHEVEFEUILLE liane		+	-	7,3
CLEMATITE (plante ligneuse grimpante)		+	-	

EPIAITH				

EUPATIMPE				

EUPHRAZIE				

FICARIFE				

FRUSTRIF (mâle)				

GWI				

LAMIIF BLANC pt. (labiacées)				

LIERRE terrestre (plante ligneuse)				

LYCOPODE pied de loup (cryptogame)				

MUSCHT (miliacées)				

MYRTE				

POLYPODE (fougère)				

RANCE (rosacées)				

SCROFULAÏPE (plante des bords d'eau)				

TAMIER raisin sauvage (plante grimpante)				

VERONIQUE				

(1) Cassissée = 2 F
Entérée = 4 F
(2) Avec graines = 4 F
Sans graines = 8 F
(3) Prix en poids

Légende commune aux deux tableaux :

* Sources : I.T.E.P.M.A.I.

Prix : prix 1979-80 payés par les grossistes à l'achat à la production ou à l'importation (Attention ! Les prix sont par kg et les quantités sont données en tonnes).

Quantité : quantités utilisées (production + importation) (exprimées en tonnes).

+ : quantités inférieures à la tonne

- : quantités négligeables ou non connues

Tableau 3
Espèces pouvant faire l'objet d'une demande de la part de laboratoires homéopathiques

NOM LATIN	PARTIE DE PLANTE COMMERCIALISABLE	NOM FRANÇAIS
- ARBRES		
<i>Abies pectinata</i>	bourgeons	Sapin
<i>Acer campestre</i>	bourgeons	Erable champêtre
<i>Aesculus hippocastanum</i>	bourgeons	Harnonnier
<i>Alnus glutinosa</i>	bourgeons	Aulne - vergne
<i>Alnus incana</i>	bourgeons	Aulne des montagnes
<i>Betula pubescens</i>	bourgeons, chatons, radicules, écorces de racines	Bouleau pubescent
<i>Betula verrucosa</i>	bourgeons, chatons, semences	Bouleau blanc
<i>Carpinus betulas</i>	bourgeons	Châtaie
<i>Castanea vesca</i>	bourgeons	Châtaignier
<i>Cedrus libani</i>	bourgeons, jeunes pousses	Cèdre du Liban
<i>Fagus sylvatica</i>	bourgeons	Hêtre
<i>Fraxinus excelsior</i>	bourgeons	Frêne
<i>Juglans regia</i>	bourgeons	Noyer royal

<i>Olea europaea</i>	bourgeons, jeunes pousses	Oléâtre
<i>Pinus montana</i>	bourgeons	Pin de montagne
<i>Pinus sylvestris</i>	bourgeons	Pin sylvestre
<i>Platanus orientalis</i>	bourgeons	Platan
<i>Populus nigra</i>	bourgeons	Peuplier
<i>Prunus amygdalus</i>	bourgeons, jeunes pousses, écorces de racines	Amandier
<i>Quercus pedunculata</i>	bourgeons, glands, radicules, chatons, écorces de racines	Chêne pédonculé
<i>Robinia viscosa</i>	bourgeons	Robinier
<i>Sequoia gigantea</i>	bourgeons, jeunes pousses	Sequoia d'Amérique
<i>Sorbus domestica</i>	bourgeons	Sorbier, cormier
<i>Tilia tomentosa</i>	bourgeons	Tilleul
<i>Ulmus campestris</i>	jeunes pousses	Orme

- ARBUSTES (ET ARBRISSEAUX) ET SOUS ARBRISSEAUX

<i>Buxus sempervirens</i>	bourgeons	Buis
<i>Berberis vulgaris</i>	bourgeons	Épine vinette
<i>Citrus limonium</i>	écorce de tiges	Citronnier
<i>Cornus sanguinea</i>	bourgeons, jeunes pousses	Cornouiller sanguin
<i>Corylus avellana</i>	jeunes pousses, écorces de racines	Coudrier, noisetier
<i>Crataegus oxyacantha</i>	bourgeons	Aulépine
<i>Ficus carica</i>	bourgeons, jeunes pousses	Figuier
<i>Ilex aquifolium</i>	jeunes pousses	Houx
<i>Juniperus communis</i>	jeunes pousses	Genévrier commun
<i>Juniperus oxycedrus</i>	bourgeons	Oxyèdre
<i>Ligustrum vulgare</i>	jeunes pousses	Troène vulgaire
<i>Mespilus germanica</i>	bourgeons	Néflier
<i>Morus nigra</i>	bourgeons	Mûrier
<i>Ribes nigrum</i>	bourgeons	Cassis
<i>Rosa canina</i>	bourgeons, jeunes pousses	Eglantier
<i>Rubus idaeus</i>	jeunes pousses	Framboisier
<i>Sambucus racemosa</i>	bourgeons	Sureau à grappes
<i>Tamarix gallica</i>	bourgeons, jeunes pousses	Tamaris

- PLANTES (Lianes, plantes potagères ou sauvages, plantes cultivées, mousses, plantes aromatiques, céréales légumineuses etc...)

<i>Allium cepa</i>	jeunes pousses	Oignon
<i>Allium porrum</i>	radicules	Poireau
<i>Aspeltosis weitchii</i>	bourgeons, jeunes pousses	Vigne vierge
<i>Caluna vulgaris</i>	jeunes pousses	Bugrane
<i>Cercis siliquastrum</i>	bourgeons	Arbre de justice
<i>Lonicera nigra</i>	jeunes pousses	Chèvrefeuille
<i>Ordeum geminatum</i>		Orge germe
<i>Rosmarinus officinalis</i>	bourgeons, jeunes pousses	Romarin
<i>Rubus fruticosus</i>	jeunes pousses	Ronce
<i>Sphagnum squar.</i>		Sphaigne
<i>Symphitum off.</i>	jeunes pousses	Consoude
<i>Symphoricarpos racemosa</i>	jeunes pousses	Symphoine
<i>Secale cereale</i>	radicules	Seigle
<i>Thymus serpyllum</i>	jeunes pousses	Serpollat
<i>Vaccinium vitis idaeae</i>	jeunes pousses	Acerolle
<i>Viburnum lantana</i>	bourgeons, jeunes pousses	Viburne
<i>Viscum album</i>	bourgeons	Gui
<i>Vitis vinifera</i>	bourgeons, radicules	Vigne
<i>Zea mays</i>	radicules	Maïs

Les 3 principaux laboratoires Homéopathiques en France sont les suivants :

- Laboratoires BOIRON
20, rue de la Libération
69110 STE FOY LES LYON
Tél. (78) 59.40.20
- Laboratoires Homéopathiques de France (L.H.F.)
4, rue Rabelais
92600 ANNIERES
Tél. (1) 790.65.09
- Laboratoires DOLISOS
89 et 50, Route de Vierzon
41400 MONTRICHARD
Tél. (54) 32.01.79

(Planche Muséum Histoire Naturelle)



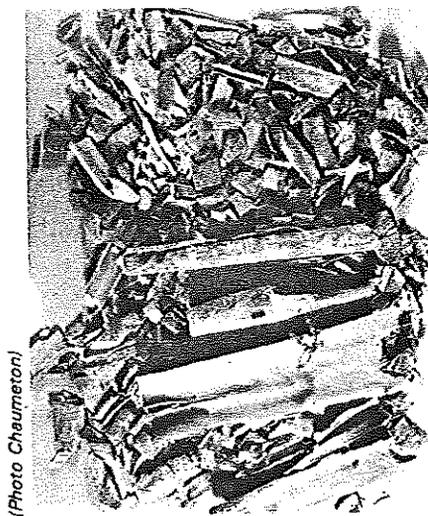
Frêne. Parties utilisées : feuilles mondées et écorce.

Frêne : arbre commun des bois frais et des ravins à sol fertile. Ses feuilles sont ramassées en juin-juillet puis séchées. Plus de 100 tonnes sont consommées annuellement en France. Les cueillettes ont lieu essentiellement en Haute-Savoie et en Maine-et-Loire. La production française couvre 90 % des besoins. La cueillette se fait soit sur l'arbre, soit au sol sur les branches élaguées (propriétés : diurétique, laxative, sudorifique).

Bourdain : plante des sous-bois et régions humides. C'est la 2^e écorce qui est récoltée puis séchée pendant un an. Les besoins français sont importants, plus de 200 tonnes aux dernières statistiques alors que la production dépasse à peine 15 tonnes (propriétés laxatives et purgatives).

Marronnier : arbre des parcs et jardins, fournit l'écorce (pour moitié importée) mais ce sont surtout les marrons frais ou secs (plus de 60 t) qui sont utilisés par l'industrie pharmaceutique (propriétés antihémorragique, anti-inflammatoire, astringente, vaso-constrictive).

Chêne : sont exploités pour leur écorce dont les besoins avoisinent 20 tonnes par an (chêne-mâle, chêne noir, chêne pédonculé, chêne rouvre, conviennent à cet usage). Ce sous-produit est importé à plus de 50 %.



(Photo Chaumeton)

Bourdain. C'est la deuxième écorce qui est récoltée.

Myrtille : aussi appelée « raisin des bois », se rencontre à l'état spontané, dans les terres acides et siliceuses des régions montagneuses :

Vosges, Alpes, Massif Central, Jura, Pyrénées. Les fruits peuvent être cueillis dès le mois de septembre à l'aide d'un peigne. L'importance des gîtes en France permet d'entrevoir une semi-domestication (nutrition minérale adéquate, irrigation correcte, suppression de certains pieds pour éviter la surpopulation, effort de mécanisation de la récolte. L'industrie pharmaceutique utilise plus de 1 500 tonnes de fruits frais (dont les 2/3 viennent de Pologne). Sans compter l'utilisation de l'industrie alimentaire! (Propriétés : antidiarrhéique, antihémorragique, antiseptique, hypoglycémiant; l'herboristerie a recours au fruit séché.)

Petit-Houx : cet arbrisseau pousse dans les terrains calcaires des sous-bois. L'industrie pharmaceutique utilise (250 à 300 tonnes/an) les rhizomes rampants, nouveaux garnis de racines, prélevés sur des pieds âgés. Ces rhizomes sont coupés en minces tranches, lavés rapidement puis séchés. Une cinquantaine de tonnes sont importées tous les ans. (Propriétés : fébrifuge, diurétique, vasoconstricteur).

Tilleul : le « tilleul des bois » est abondant dans le Sud-Est et les Pyrénées. Le tilleul à grandes feuilles, seule espèce officinale, se rencontre dans l'Est, le Sud-Est. Il existe encore le tilleul dit « hollandais », hybride spontané des deux précédents et stérile ainsi que le tilleul « argenté ». Les fleurs et bractées sont cueillies par beau temps sec, avant l'épanouissement complet et après avoir coupé les rameaux sur l'arbre. Le tilleul le plus apprécié est celui de Carpentras cueilli dans la région de Buisles-Baronnies et de Vaison. La France fournit la moitié de la consommation nationale. Les importations de tilleuls augmentent malheureusement « elles concernent de plus en plus le tilleul argenté », nous dit M. Maghami, une espèce qui n'est pas considérée comme officinale. Les propriétés des espèces utilisables sont : antispasmodique et sédative. On utilise aussi l'aubier lors de l'élagage des rameaux ou de l'abatage des arbres. Les besoins actuels sont de l'ordre de 100 tonnes.