MAGAZINE

La gentiane, plante emblématique des montagnes du Massif central, est menacée par l'évolution des pratiques agricoles et de la cueillette.

Nouveau départ pour la gentiane

FLORE

La gentiane et sa cueillette ne datent pas d'hier. La plante, d'abord médicinale puis utilisée dans l'élaboration de boissons apéritives, est ramassée par les gentianaires depuis plus de 200 ans. On la retrouve partout en Europe et plus particulièrement dans les alpages du Sud-Est. En France, la grande gentiane du Massif central est réputée pour la fabrication de liqueur telle que la célèbre "Avèze". Bien qu'elle soit cultivable, l'essentiel des rhizomes utilisés proviennent de plantes sauvages. Le Massif central est d'ailleurs l'un des principaux sites de production en France avec 1 000 à 1 500 tonnes de racines fraîches arrachées par an. Mais devant l'évolution des pratiques agricoles et des modes d'arrachage, les professionnels de la gentiane s'interrogent sur l'état et le renouvellement de la ressource. La concurrence de la gentiane d'importation est également au cœur des débats.

La célèbre "fourche du diable", utilisée dans l'arrachage des gentianes, est encore aujourd'hui la méthode privilégiée des gentianaires.

Protéger et promouvoir la tradition

Sous l'impulsion de la Sica-Rappam (coopérative de producteurs de plantes médicinales et aromatiques) puis du CPPARM[1] , la "Mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif central"est initiée en 2010. Soutenue financièrement par la Datar et par quelques entreprises privées (collecteurs et transformateurs), cette mission a pour objectif d'établir un état des lieux de la ressource et de promouvoir les produits et les savoir-faire qui en sont issus. Or, si la filière gentiane existe, ses acteurs n'ont en revanche pas de structure fédératrice où ils peuvent se rassembler et répondre ensemble à leurs attentes. La constitution d'une association est en cours d'élaboration. À terme, elle permettra aux professionnels français de la gentiane (Massif central, Pyrénées et Alpes) d'initier une réflexion commune autour de la préservation et de l'utilisation de la ressource. L'obtention également d'un signe de qualité, reconnu outre France, protégeant à la fois l'origine des matières premières, les méthodes de fabrication et le nom, renforcerait la filière. Seulement, ces signes de qualité sont difficiles à obtenir et demandent un investissement financier conséquent.

Arrachage

La gentiane est considérée par l'Union européenne comme étant menacée. Plusieurs pays ont interdit son arrachage ainsi que certains départements français. Le Massif central fait encore exception.

© CPPARM

Premiers résultats des recherches

Les premiers résultats des enquêtes, menées conjointement par le CPPARM et VetAgro Sup, les parcs naturels régionaux, les conservatoires des Espaces naturels et les réserves naturelles, permettent d'établir une cartographie précise des densités de population de gentiane. Le Mont-Dore, l'Artense, le Cézallier, les Monts du Cantal et l'Aubrac apparaissent comme les secteurs les plus propices au développement de la plante. Bien que son cycle de vie soit peu connu, sa longévité fait néanmoins l'unanimité. Un pied de gentiane peut vivre plus de 50 ans.

Les données recueillies dernièrement par le CPPARM démontrent qu'elle tend à se développer sur les prairies permanentes et pâturées par des bovins. A contrario, les zones fauchées, pâturées par les ovins ou encore nues de toute activité agricole semblent défavoriser la gentiane. "Les bovins apprécient peu la gentiane alors que les ovins en sont friands, ce qui explique pourquoi elle se développe davantage dans le premier système. Il apparaît aussi évident que la surexploitation (piétinement animal, arrachage trop fréquent, fauchage) ainsi que la sous-exploitation (prairies en friche) de la ressource tendent à rompre l'équilibre des plantes", explique Stéphanie Flahaut, chargée d'étude au CPPARM. L'organisme a installé huit stations d'expérimentation en région Auvergne. Dans ces dernières, ce sont plus de 56 placettes (zones de population délimitées par un carré de 5x5 mètres) qui sont sous étroite surveillance depuis 2011. Les observations réalisées permettront alors de corroborer ou de réfuter les connaissances actuelles.

MÉLODIE COMTE

(1) Comité des plantes à parfums, aromatiques et médicinales.

LA FILIÈRE DU MASSIF CENTRAL EN CHIFFRES…

60 gentianaires
10 collecteurs
15 transformateurs
200 kg de racines fraîches/gentianaire/an
10 à 20 % des récoltes sont transformées dans le Massif central
0,20 à 0,30 €/kg de racines fraîches payé au propriétaire terrien
0,80 €/kg de racines fraîches payé aux gentianaires

© CPPARM

CÔTÉ CUISINE

La gentiane, partenaire des recettes

Le Cantal[1]

Coktail pour une personne

Dans la timbale du shaker, verser 1 cl de gentiane artisanale Louis Couderc, 3 cl de crème de myrtille, 1 cl de verveine artisanale et 3 cl de jus de pomme. Agiter énergiquement. Verser le contenu dans un verre et ajouter 5 cl de champagne.
(Source : www.distillerie-couderc.com)

Crème brûlée à l'Avèze

Ingrédients (pour 8 pers) :

80 g de raisins secs ; 20cl d'Avèze 15° ou 20° ; quatre pommes ; deux cuillères à soupe de miel ; deux jaunes d'œufs ; 60 g de sucre en poudre ; 440 g de crème liquide ; 50 g de sucre vergeoise et du beurre.

Préparation

Préchauffer le four à 130°C. Faire tremper les raisins secs dans deux cuillères à soupe d'Avèze.
Peler les pommes et les couper en dés. Poêler les dés de pommes dans un peu de beurre et ajouter le miel pour obtenir une légère coloration. Ajouter les raisins. Répartir dans des ramequins individuels. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la crème tiède puis le reste d'Avèze. Verser dans les ramequins. Cuire au bain marie à 130° pendant 40 min. Saupoudrer de sucre vergeoise et faire caraméliser sous le grill.

© FOTOLIA

(Source : www.aveze.com)

(1) À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé