

PLANTES

Cueillir « le pouvoir des fleurs »

Laure Barthomeuf ne s'est jamais projetée autrement qu'en milieu rural, à travailler dans la nature. C'est dans le Sancy qu'elle s'est installée avec son mari. Pour elle, l'Éden, le jardin, c'est tous les jours qu'elle le visite. Laure Barthomeuf cueille des fleurs sauvages.



« Nous avons 17 ans, et avec celui qui est devenu mon mari, nous avons pris le train, pour les vacances d'été, parce qu'il voulait absolument me faire découvrir l'Auvergne. » Laure Barthomeuf ne s'est donc jamais trop posé la question. « C'était une évidence, nous nous installerions en Auvergne. Et c'était une évidence aussi, ma vie professionnelle ce serait

le milieu agricole. Je me suis toujours sentie comme si j'y étais née. » Pourtant, Laure Barthomeuf ne vient pas d'une famille de paysans, et son compagnon, paysagiste, lui non plus. Tous deux se sont rencontrés au lycée agricole de Montargis. Et l'Auvergne les a accueillis au cœur du village de

Valbelex. Laure y a ouvert cet hiver une petite boutique dans laquelle elle vend sa production. « C'était très agréable. Lorsque le magasin a ouvert, les gens du coin ont vraiment joué le jeu, ils sont venus découvrir la boutique, acheter un truc... » Depuis 2009, la jeune femme vend aussi sur quelques marchés ou foires ponctuelles. « Mes produits ne s'usent pas suffisamment rapidement pour qu'on ait besoin de les racheter chaque semaine. Je ne fais donc que des marchés touristiques ou des événements particuliers. Je livre aussi une Amap depuis peu de temps. » Cet été, les marchés de juillet devront se passer de la présence de Laure Barthomeuf. Elle attend un bébé pour juillet, « je reprendrai les marchés en août » sourit la jeune femme. « En revanche, je travaille encore beaucoup, surtout en ce moment, il y a fort à faire. »

Au départ, les deux jeunes diplômés de Montargis, l'un en charcuterie, l'autre en transformation fromagère, réfléchissent à une installation en polyculture élevage... « Le Sancy nous attirait particulièrement. Et lorsque nous cherchions à acheter la maison, notre budget était limité, mais nous voulions un jardin, du stockage pour moi, de l'espace pour l'activité paysagiste, et aussi de quoi ouvrir une petite boutique. » En Auvergne, son amoureux démarre une formation de paysagiste à Marmilhat. « J'ai découvert la formation de cueilleur et en 2006/2007 j'étais inscrite. Ça m'a plu immédiatement. » Laure s'installe comme cueilleuse agréementée bio, sans aide et sans terre en 2009. « Cette année je m'installe officiellement comme agricultrice, avec le parcours et tout, parce que j'ai 8 ha de foncier. Sur 1,5 ha je vais cultiver du coquelicot, du calendula, des fruits

TRANSFORMATION

Pourquoi et comment ?

Quand, et comment ?

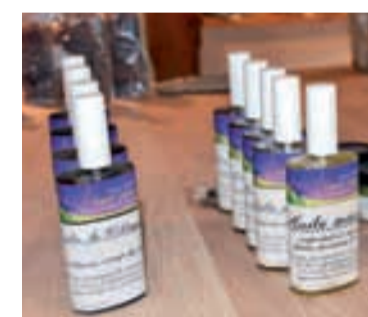
« Dès que la plante est cueillie, elle risque de s'abîmer. Le séchage permet de la conserver tout en maintenant ses vertus. Je sèche mes plantes grâce à un séchoir électrique. C'est un caisson de 3 m³ avec un ventilateur et des résistances électriques (comme un four de cuisinière), la température de séchage varie suivant les plantes entre 25 et 37°C. Au-delà de cette température les principes actifs se détériorent. Parfois, je coupe les plantes encore fraîches, cela raccourcit le

temps de séchage, toujours dans l'objectif de conserver au mieux les qualités du végétal.

On peut aussi transformer des plantes fraîches, je procède ainsi pour des plantes dont les principes actifs se dissolvent dans l'huile. Pour ce faire, je plonge mes plantes immédiatement (sur le lieu de cueillette si possible) dans l'huile. J'utilise un mélange d'huile de pépins de raisin et d'huile d'olive, réputées pour leurs vertus hydratantes et antioxydantes. »



rouges, de l'arnica, et peut-être du ginkgo biloba... le reste sera cultivé en permaculture pour que je récolte ce qui pousse naturellement. » Laure cultive aussi un peu de lavande, de la sauge, dans un petit terrain sur les côtes de Clermont-Fd. Le reste de sa récolte, elle la trouve dans un rayon de 50 km autour de chez elle. « Je livre aussi à la Sicarappam. Mon chiffre d'affaires, c'est moitié Sicarappam moitié vente directe. » Une fois par an, un contrôleur vient visiter un des sites de cueillette, et Laure doit donner les coordonnées GPS précises des lieux de cueillette. « L'organisme qui certifie mon travail fait aussi des analyses sur les récoltes. » Outre la cueillette, Laure se charge aussi de la transformation de sa récolte : confitures, pâtes de fruits, sirops,



tisanes, cosmétiques... « J'ai toujours aimé transformer. Petite, je faisais déjà du sirop de sureau chez mes parents. »

CUEILLETTE DE PLANTES

Quand, et comment ?

« La saison commence en avril pour se terminer en novembre. Les plantes sont toutes ramassées manuellement, soit à la faucille pour les plantes entières ou certaines fleurs, soit à la main. Je trouve les plantes en fonction du milieu dans lequel elles poussent (la reine-des-prés pousse dans les lieux humides...).

J'ai soin de toujours être le plus éloigné des sources de pollution (agriculture, routes, ligne haute tension...). Les plantes qui ne se trouvent pas dans un milieu naturel sauvage, comme la vigne rouge, sont ramassées exclusivement chez des agriculteurs certifiés en agriculture biologique. »

Contact

Laure Barthomeuf
Le Bourg
63610 Valbelex
Tél : 06 64 48 27 65
laure@fleurssauvages.fr
<http://www.fleurssauvages.fr/index.php>