

AROMATIQUES ET MÉDICINALES/Au cœur du massif des Bauges, Philippe Durand produit et récolte des plantes aromatiques et médicinales (PAM).

Diversité et biodiversité pour les « plantes à boire »

Au chef-lieu du Noyer, à 850 mètres d'altitude, Philippe Durand nourrit une passion pour « les plantes à boire » ! Il a créé, il y a douze ans, *L'herbier de la Clappe*, une exploitation agricole basée sur la culture et la récolte des plantes aromatiques et médicinales (PAM).

4 000 m2 de cultures et le massif des Bauges

Sur 4 000 m2 de culture en Agriculture Biologique, Philippe Durand produit 25 à 30 plantes, de nombreuses variétés de menthes et d'armoises, mais aussi l'absinthe, la monarde et l'agastache, la verveine, le thym, l'origan, etc. La cueillette de plantes sauvages dans le massif des Bauges, comme le sureau, complète cette récolte qui sert à fabriquer des tisanes et des apéritifs. Après séchage durant deux ou trois jours, dans un séchoir chauffé entre 30 et 35 °C, équipé d'un déshumidificateur, ces plantes sont stockées pour faire des tisanes, ou mises en macération pour obtenir des apéritifs. Les plantes séchées, puis commercialisées en sachets, sont utilisées comme plantes médicinales ou simplement comme boisson chaude avec d'excellents parfums telle que la verveine ou les menthes en feuilles entières.

La culture est réalisée avec des traitements principalement à base de purin de plantes et du désherbage manuel sans herbicide. La fertilisation est à base d'engrais naturels. Le travail est effectué par Philippe Durand et Florence Pajot, soit 1,6 équivalent temps plein.



Plantes au jardin et au séchage.



Équilibre agrotouristique

En prolongement de l'exploitation agricole, Philippe Durand gère quatre chambres d'hôte. Une nécessité pour l'équilibre financier, mais aussi un énorme atout pour faire connaître sa production. Le bâtiment en ossature bois de 220 m² a été conçu pour recevoir trois espaces : la partie agricole avec les séchoirs et le magasin, l'habitation de l'agriculteur et l'espace accueil avec les quatre chambres d'hôte. Une chaudière à bois déchiqueté fournit le chauffage et la production d'eau chaude.

À proximité du bâtiment, un jardin ouvert au public, soit en visite libre avec un livret plastifié pour présenter les plantes et leurs atouts, soit en visite guidée, permet de découvrir toutes sortes d'in-

formations sur la botanique, la flore et l'environnement du massif. Des journées thématiques dans les Bauges sont organisées par l'Office de Tourisme d'Aix-les-Bains avec visites des jardins.

Et commercialisation de proximité

La commercialisation est réalisée principalement en circuit court : 40 % en vente directe, 25 % dans les magasins de producteurs à Gilly sur Isère, Lescheraine et Drumettaz-Clarafond. Les produits sont également vendus auprès des restaurateurs, comme par exemple Catherine, la restauratrice des Clarines au Châtelard, qui utilise la verveine pour faire un risotto ou une crème brûlée. Philippe Durand est adhérent du réseau Bienvenue à la



Philippe Durand présente la diversité des plantes produites sur son exploitation.



La vente en circuit court, comme ici dans le magasin de l'exploitation permet une bonne valorisation de la production.

✓ Un réseau de jardins ouvert au public

Le Parc naturel régional du massif des Bauges accueille sur son territoire plusieurs producteurs de plantes aromatiques et médicinales (PAM) et de fruits rouges. Ils se sont installés dans ce massif pour bénéficier d'un environnement encore préservé, d'un climat très favorable et d'une forte dynamique de développement local. La visite de leurs jardins, soit en visite libre, soit en visite guidée, permet d'aller à leur rencontre et de découvrir toutes sortes d'informations sur la botanique, la flore et l'environnement du massif des Bauges.

- L'herbier de La Clappe - Le Noyer,
- L'Asinerie et plantes du cul du bois - Doucy en Bauges,
- Les Baies de montagne - Seythenex.

Sur les deux Savoie, on dénombre une quinzaine de producteurs cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales. ■

ferme, du réseau Fermes du monde et il utilise la Marque Parc du massif des Bauges. Le partenariat avec le parc naturel régional est une réalité depuis son installation. Plusieurs exploitations en PAM ont été créées sur les Bauges, (lire encadré ci-contre), et une installation en culture de safran vient d'être réalisée. Les PNR du massif des Bauges et de Chartreuse ont accompagné une étude ethnobotanique pour répertorier les plantes locales et leurs usages « tel que le concevaient nos anciens ». Les savoirs concernant ces usages ont toujours été transmis oralement, de génération en génération. Cette étude avait donc pour objectif de ne pas perdre ces savoirs et elle a débouché sur la mise en place d'une exposition et l'édition d'un livre. ■

Claudine Lavorel