

Génépi : [Je vous jure monsieur l'agent, génépi qu'un verre ...]



Docteur **génépis** causa



Utilisé originellement dans de nombreux remèdes à base de végétaux, les anciens racontent que le génépi stimule l'appétit, facilite la digestion, calme les spasmes, fait tomber la fièvre, facilite la régulation de la température du corps, est cicatrisant et antiseptique pour les plaies externes... Et quand, pour soigner le mal d'altitude, les Chiliens mâchouillent des feuilles de coca, nos Alpes, eux, s'envoient un petit verre avant la grimpe. Mais nos grands-mères prétendent aussi que, associé à la déesse grecque Artémis, le génépi est doté de qualités... gynécologiques. Oui Mesdames, on murmure qu'il provoque les ragnas et régularise le flux menstruel. Bref, une véritable pharmacie sur tige !
Emblème de nos montagnes, ce digestif bénéficie d'une exportation très... «régionalo-régionale». Dans nos pays de

Savoie, Dolin dès 1815 et Routin depuis 1883, s'affichent comme les fers de lance de la fabrication de la fameuse liqueur.

CUEILLIR SANS SE PLANTER

Des siècles plus tard, on décline au génépi toute une variété de produits locaux : saucisson, bière, fromage, sorbet, crêpe, gelée, confiture, tisane, sirop, baume...

Pas étonnant que la plante fasse l'objet d'ardentes prospections. Mais gare à ceux qui piétinent les sommets avec leurs gros sabots. Le génépi est une plante protégée, très rare, qu'on trouve entre 2 000 et 3 000 mètres d'altitude. La tradition veut que la récolte du génépi tienne dans une main. En réalité, cent brins par personne et par jour sont admis dans les zones autorisées et sans prélever ses parties souterraines. Une cueillette à l'emporte-pièce se

QUEL AUTOCHTONE N'A PAS DÉRIDÉ SES FINS DE REPAS EN SE JETANT UN «P'TIT COUP DE G'NÉPI» ? AGRÉABLE AUX PAPILLES, IL POSSÈDE DE SURCROÎT UNE PLÉIADE DE VERTUS : TONIQUE, CICATRISANT, FÉBRIFUGE, SUDORIFIQUE ET MÊME... GYNÉCOLOGIQUE. QUOI ? LA REINE DES PLANTES ALPINES N'EST PAS REMBOURSÉE PAR LA SÉCU ?

Par **Nathalie Truche**

solde bien souvent par l'arrachage malencontreux de la plante qui se régénère très lentement et... si elle en a envie !

Alors, pour répondre à la demande sans provoquer un carnage végétal, une culture régionale est peu à peu venue concurrencer les exploitations déjà bien ancrées de nos voisins italiens et suisses. En 2010, la Savoie comptait quatre exploitations sur une surface de 225 ares (la Haute-Savoie étant hors-jeu compte tenu du faible nombre d'exploitations).

LES MONTE-EN-L'AIR AU SOMMET

Dans le massif des Hurtières, à la Table, Annick et Joël Dautremay sont producteurs-cueilleurs de plantes aromatiques. A 1800 mètres d'altitude, un terrain de 400 m² est dédié à la pousse de l'Artemisia umbelliformis ou mutellina (génépi blanc ou femelle). Voilà sept ans, Joël Dautremay se renseigne sur cette culture "assez complexe, pas mécanisable et qui exige beaucoup de main-d'œuvre". On lui promet l'échec, mais lui veut relever le défi. "Finalement, on dirait que mes plantes se plaisent dans les Belledonne !", conclut-il. Pourtant, si celles-ci résistent aux éléments (froid, neige...), elles sont particulièrement sensibles aux maladies, elles doivent être renouvelées tous les trois ou quatre ans. Capricieuses mais très prisées, les belles font l'objet de convoitises et les détresseurs ne se laissent pas impressionner par l'altitude... "En période de récolte, il nous est arrivé de devoir dormir sur place", raconte l'exploitant. "On nous a même volé notre brouette !" ■

+ d'infos

www.producteurs-plantes-savoies.fr