

Des pratiques sociales du génépi en Pyrénées à sa conservation

par Vanessa Zarattin

Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, Vallon de Salut, BP 70315,
F-65203 Bagnères-de-Bigorre Cedex. E-mail : cueillettes@cbnmp.fr

RÉSUMÉ

Contrairement aux Alpes, la cueillette des génépis pyrénéens n'est pas réglementée dans les Pyrénées et les pratiques locales liées à ces plantes n'ont jamais été étudiées. L'usage du « génépi », venu des Alpes, s'est instauré dans le massif pyrénéen et a fait sens au sein d'un cercle restreint d'initiés de la haute montagne. En rupture avec les conventions botaniques et pour se démarquer des Alpains, les cueilleurs pyrénéens affirment qu'il existe une seule espèce de génépi, donnant une liqueur, non plus verte à l'image de celle de leurs pairs, mais jaune dorée, symbole de la confidentialité de leur cueillette.

Mots-clés : ethnobotanique, cueillette, génépi, liqueur, montagnards, Pyrénées

Desde las prácticas sociales del « genepi » en los Pirineos hasta su conservación

RESUMEN

En contraste de los Alpes, no se regula la recolección de los « génépis » en los Pirineos y las prácticas locales en cuanto a esta planta todavía no han sido estudiadas. El uso del « genepi », iniciado en los Alpes, fue importado en los Pirineos, y desarrollado por un pequeño círculo de aficionados iniciados a las altas montañas. Rompiendo con las convenciones botánicas y para diferenciarse de los Alpinos, los recolectores de los Pirineos afirman que solo existe una especie de « genepi » que da un licor, no verde como el de sus pares Alpinos, sino de un amarillo dorado, símbolo de la confidencialidad de su recolección.

Palabras clave: etnobotánica, recolección, « genepi », licor, montañés, Pirineos

From the social practices of the « genepi » in Pyrenees to its preservation

SUMMARY

In contrast to Alps, harvesting "genepi" are not regulated in Pyrenees and local practices related to these plants have not been studied yet. Use of "genepi", from the Alps, was introduced in Pyrenees, was developed in a small inner circle of insiders of the high mountains. Beyond the botanical conventions, standing out from Alpine, Pyrenean gatherers prefer to mention a unique "genepi", that produces a liquor, which is not green just like their peers, but golden yellow, the symbol of the confidentiality of their gathering.

Key words: ethnobotanic, gathering, "genepi", liquor, mountain people, Pyrenees

I. Les « génépis » et leurs réglementations des Alpes aux Pyrénées

Sous le vocable « génépi » sont regroupées plusieurs espèces d'aromates aromatiques de haute montagne (famille des Astéracées) traditionnellement utilisées par les Alpains pour la confection de tisanes et de liqueurs éponymes. Dans le massif alpin, quatre espèces botaniques identifiées de manière indépendante par les montagnards sont recherchées dans ce but : *Artemisia genipi* Weber (génépi vrai ou génépi noir, le

plus aromatique) *Artemisia umbelliformis* Lam. (génépi jaune ou génépi blanc) *Artemisia eriantha* Ten. (génépi laineux) et *Artemisia glacialis* L. (génépi des glaciers considéré comme le moins gustatif).

La cueillette est très répandue dans ces montagnes et le génépi attire autant les locaux que les touristes et ceux qui approvisionnent le commerce des transformateurs. Néanmoins, la cueillette de ces végétaux est strictement réglementée : le prélèvement est interdit sans autorisation préalable pour les

cueillettes commerciales, limité à cent brins par cueilleur familial et proscrit pour *A. eriantha*. De plus, sous l'impulsion du Conservatoire botanique national alpin et pour répondre au développement du marché autour de cette ressource, sa mise en culture s'est amplement diffusée dans le massif depuis 2000. Le caractère traditionnel de cette pratique a pu cependant donner lieu à des tolérances pour les cueillettes au sein même d'aires protégées.



Fig. 1. Pied de génépi dans les Pyrénées observé lors d'une cueillette

Dans les Pyrénées, le génépi est représenté essentiellement par deux espèces botaniques (*Artemisia umbelliformis* Lam. et *Artemisia eriantha* Ten., Saule, 2002) ainsi qu'une sous-espèce endémique aux Pyrénées-Orientales, *Artemisia umbelliformis* subsp. *gabriellae* (Braun-Blank) Vigo.

Si cette cueillette, au sein des Alpes, est connue et a été étudiée maintes fois par les ethnologues, la pratique pyrénéenne, moins réputée, n'avait jamais été examinée (Fig. 1).

Non réglementée, la cueillette de ces plantes à liqueur dans le massif pyrénéen peut pourtant être soumise à arrêté préfectoral selon les besoins et les observations. Sous l'impulsion du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées (CBNPMP), une étude ethnobotanique a été menée au cours de l'été 2012, dans les départements des Pyrénées-Atlantiques, des Hautes-Pyrénées, de la Haute-Garonne et de l'Ariège (ZARATTIN 2012). Elle a interrogé les pratiques et les perceptions pyrénéennes des deux espèces localement présentes de génépis. Dans le cadre des missions de conservation, de valorisation et de sensibilisation du CBNPMP, l'objectif a été de retracer l'histoire de la pratique dans le massif, de relever les profils des cueilleurs, les gestes et les habitudes de cueillette et de consommation, ainsi que les représentations locales entourant ces végétaux.

II. Histoire de la pratique dans les Pyrénées, distribution géographique et sociale des cueilleurs

La plus ancienne trace de cueillette de génépi relevée durant l'enquête date des années 1950. Marquée par le développement du tourisme dans le massif pyrénéen, cette période est aussi celle qui vit apparaître les premiers guides

locaux professionnels, notamment, des guides de haute-montagne. Ces derniers ne disposant pas de formations professionnalisantes dans les Pyrénées, partent à cette époque pour les Alpes apprendre leur métier et valider leur statut. Initiés à la cueillette et à la consommation du génépi par leurs formateurs alpins et autres montagnards locaux, ils ramènent alors cet usage dans leur propre territoire.

Soulignons en parallèle qu'aucun nom régional utilisé pour nommer ces armoises d'altitude n'a été repéré ni lors de l'enquête, ni dans la bibliographie (PALAY 1932), les cueilleurs de tout âge faisant référence au terme génépi, appellation d'origine savoyarde. En l'état actuel des recherches, il ne semblerait pas que ces armoises aromatiques aient été utilisées par des Pyrénéens avant cette époque. Les témoignages recueillis montrent bien que la plante n'était pas connue des locaux de manière transgénérationnelle avant les années 1950, qui virent alors apparaître une pratique encore excessivement cloisonnée et réservée à l'entourage de ces guides.

Les années 1960 à 1970 marquent une période charnière dans l'histoire de la pratique dans les Pyrénées. Effectivement, nous percevons bien qu'à cette période une réelle implantation s'effectue. On note une accélération et une expansion de cet usage au sein des familles pyrénéennes. Cette époque correspond à la création du Parc national des Pyrénées (1967) et il semblerait que la nécessité de former des gardes locaux engendra des connexions entre travailleurs de la haute montagne, alpins et pyrénéens, comme cela avait été le cas pour les guides. Ainsi, on observe chez les premiers gardes du Parc, une initiation certaine à l'usage du génépi par leurs formateurs et les autres collègues du massif alpin.

On le voit, ces échanges ont d'abord eu lieu à l'intérieur d'un cercle très confidentiel de professionnels de la montagne, puis, peu à peu, de manière plus large au sein des familles. La pratique est donc relativement récente.

Aujourd'hui encore, nous découvrons une concentration très forte de cueilleurs chez les travailleurs de la haute montagne (bergers, guides, anciens gardes, etc.) mais aussi chez les habitants et les familiers de ces terres d'altitude (alpinistes, randonneurs, passionnés de haute montagne, cueilleurs de plantes sauvages, naturalistes, etc.) de toutes générations.

Nous avons pu observer une particularité au sein du pays Toy, dans le périmètre du Parc national des Pyrénées (cœur et zone d'adhésion), qui accueille un regroupement très intense de cueilleurs et de consommateurs de génépi. Apparaissant souvent dans les commerces, le végétal et sa liqueur sont aussi plus connus des habitants, qu'ils soient ou non cueilleurs. Il y a ici une forte culture locale du génépi qui est visible de manière macro-sociale : de la vallée de Luz à la vallée de Gavarnie ou de Pierrefitte, le nombre des connaisseurs varie sensiblement et l'on perçoit bien que ce pays Toy (vallées de Luz, Barèges et Gavarnie), est le centre névralgique de la pratique du génépi sur tout le massif pyrénéen.

Nous pouvons préciser que la pratique du génépi est très disparate sur les Pyrénées : les cueilleurs des hautes vallées sont plus nombreux et sont souvent des Pyrénéens d'origine de plus de soixante ans. Les cueilleurs des basses vallées et du piémont sont davantage des jeunes arrivés dans les Pyrénées quelques années auparavant, se rattachant bien

souvent au mouvement écologique ; ce sont des chercheurs de traditions, des explorateurs de sommets, des cueilleurs de plantes sauvages. En général, les génépis des Pyrénées ne sont pas des plantes connues de tous, elles restent dans des cercles d'initiés.

III. Quand les Pyrénéens adoptent le génépi : des couleurs et des liqueurs en miroir

Les Pyrénéens sont majoritairement conscients que leur pratique du génépi plonge ses racines au cœur des Alpes ; cependant, l'adoption de cette cueillette a mis au jour une appropriation locale très spécifique de ces espèces botaniques d'une part, et d'une certaine culture autour du génépi, d'autre part.

En premier lieu, si les Alpains différencient leurs quatre espèces de génépis, notamment grâce à des couleurs différentes (le jaune, le noir, etc.), les Pyrénéens préfèrent évoquer un génépi pyrénéen unique, indépendamment des conventions botaniques. Alors que les Alpains considèrent que les Pyrénéens n'ont pas les mêmes génépis, justifiant souvent une meilleure qualité aromatique de leurs propres plantes, les Pyrénéens eux, perçoivent leurs espèces, pourtant également présentes dans les Alpes, comme une seule et même plante, différente de celles des Alpains, mais de qualité, au moins, équivalente.

Étant pensé comme une espèce unique, les différences observées entre les multiples populations de génépis, sont considérées comme une signature du territoire particulier sur lequel il pousse. Ainsi, les brins de génépi peuvent être plus ou moins grands, jaunes ou blanchâtres, fournis en fleurs ou non, ou encore plus ou moins aromatiques. C'est donc, selon les cueilleurs, les divers terroirs du génépi qui signent son aspect, son arôme et sa qualité. Les génépis des Alpes ne peuvent, selon leurs représentations, être intrinsèquement meilleurs ou moins gustatifs que le leur, puisque la qualité vient du terroir et non de l'espèce botanique.

Par ailleurs, si le génépi des Alpes est connu pour être utilisé traditionnellement en liqueur et en tisane, les Pyrénéens l'utilisent essentiellement en liqueur. Ont-ils délaissé l'usage plus médicinal de la tisane au profit de celui, plus récréatif, de la liqueur ? On peut aussi penser que dans le cadre d'échanges de savoirs entre collègues de haute montagne il était plus évident d'échanger sur une pratique socialisante (partage de liqueur) que sur l'usage plus thérapeutique, et donc plus intime de la tisane. Il n'en reste pas moins que c'est la recette de la liqueur qui est restée dans les esprits avec sa fameuse « règle des quarante ». Il s'agit d'une macération de quarante jours comprenant quarante brins de génépi dans un alcool à quarante degrés avec quarante morceaux de sucre. Cependant, il est intéressant de remarquer que cette « règle des quarante », même si elle reste la base de la préparation, n'est jamais scrupuleusement respectée. La liqueur pyrénéenne se différencie en effet de sa voisine alpine, notamment par son degré d'alcool, mais aussi par sa couleur. Alors que la liqueur alpine est fabriquée autour des quarante, quarante-cinq degrés, celle des Pyrénéens n'excède que rarement les trente degrés d'alcool.

« Il y a une belle couleur jaune. Vois la couleur qu'il prend, il a la couleur de la fleur ! (...) et y' a rien de rajouté dedans ! Il est naturel le jaune ! (...) Il y a quarante ans, un collègue nous avait conseillé de rajouter une goutte de sirop de menthe pour colorer la liqueur... au début on le faisait (...). Ça faisait le liquide un peu vert, c'était pour la couleur ! (...) Ça ne rajoutait pas le goût de menthe ! », raconte l'épouse d'un ancien garde du Parc national des Pyrénées.

Le code couleur utilisé dans les Pyrénées par les familles, mais aussi dans le commerce, pour les liqueurs de génépi est le jaune-doré ; à l'inverse, les Alpains le présentent plus volontiers avec une robe verte. Cette différence qui semble tout d'abord anecdotique est en réalité lourde de sens. Cette coloration verte typiquement alpine est perçue par les Pyrénéens comme une dénaturation, une artificialisation de la liqueur. Dans leurs représentations, la couleur verte est le signe d'une mauvaise qualité du produit, soit que la liqueur est fabriquée à partir de pieds de génépis cultivés entièrement broyés, soit que l'on rajoute à de l'alcool, des substances végétales diverses ainsi qu'un arôme artificiel de génépi et un colorant. Pourtant, le génépi de fabrication familiale dans les Alpes peut aussi présenter cette couleur verte, coloration revendiquée par les usagers comme étant aussi naturelle.

Dans les discours des pratiquants pyrénéens, nous nous apercevons que les liqueurs alpines commerciales et familiales sont souvent amalgamées ; le vert devient le signe d'un produit « fabriqué », d'une boisson alcoolisée issue de l'industrie. Les Pyrénéens revendiquent donc, à travers leur coloration jaune, une pratique locale qui se veut avant tout familiale, indépendante des méthodes et des critères de l'industrialisation et du commerce. Pour les Pyrénéens, cette robe dorée signe la dimension naturelle et artisanale de leur liqueur. Cette couleur devient ainsi un support de revendication.

C'est donc à travers la perception de cet unique génépi pyrénéen, cette coloration jaune et ce degré d'alcool moindre qu'ils ont construit une image autonome de leur propre génépi, et se différencient de leurs initiateurs alpins.

IV. Le génépi en Pyrénées : une cueillette confidentielle et revendicatrice

Dans les faits, et grâce à une observation participante lors d'une cueillette et d'essais de mise en liqueur des brins, nous avons découvert que les génépis des Pyrénées peuvent donner divers coloris, du vert au jaune-doré selon la nature et le degré des alcools utilisés. Non dépendant de l'espèce cueillie, ou d'une potentielle particularité des plantes pyrénéennes, la couleur jaune recherchée par les Pyrénéens semble bien n'être que le signe d'une volonté de différenciation d'avec les Alpains et de revendication de leur propre rapport à la plante. Sans pour autant renier sa parenté avec la pratique alpine, il y a là une volonté d'autonomie et de différenciation par rapport aux Alpains et leur génépi. Effectivement, est mis au jour ici un processus d'adoption de la pratique, voire même de revendication identitaire puisque les Pyrénéens ne veulent surtout pas que leur produit familial et sauvage soit identifié à l'image qu'ils ont du génépi alpin, un végétal surexploité, perçu comme dénaturé.

La couleur jaune de leur génépi est ainsi devenue l'étendard de leur montagne et de leur pratique familiale, restreinte aux seuls cueilleurs locaux. Elle représente le fruit d'une récolte réservée aux seuls initiés : non pas l'ensemble des familles pyrénéennes, mais essentiellement quelques privilégiés, ceux qui sont tenus par le secret de cette pratique confidentielle et restrictive.

D'ailleurs, la commercialisation du génépi dans le massif pyrénéen est aujourd'hui encore très discrète et l'effigie de la plante n'est aucunement présente sur les cartes postales, les guides de flores pyrénéennes ou encore les objets à destination des touristes. Le génépi se différencie ainsi de l'edelweiss, devenu, malgré son absence dans les anciennes traditions locales, un embl me des Pyrénées, pour les locaux mais aussi pour les touristes (ALBERT-LORCA & TARERY 2008).

Si l'on revendique la confidentialité de cette cueillette sur le massif, c'est qu'elle représente pour les initiés une montagne pyrénéenne particulière : située à l'écart des sentiers touristiques, propre aux locaux, habitée et vécue par les Pyrénéens, c'est celle des bergers, des habitués de la haute montagne.

La liqueur de génépi, à travers sa couleur jaune présentée comme essentiellement pyrénéenne, est donc devenue le fer de lance, l'étendard d'un cercle restreint de Pyrénéens, et

avec d'autres pratiques (comme la chasse à l'isard), l'image projetée de leur identité de « vrais Pyrénéens » : ceux qui vivent leur montagne, qui connaissent les chemins confidentiels qui mènent à certains sommets, ceux qui peuvent et qui savent trouver l'entrée du territoire du génépi et le parcourir.

Cette belle robe dorée correspond ainsi à l'essence même de leur identité de Pyrénéens, la revendication de leur territoire d'attachement, cette montagne minérale essentiellement habitée par les isards, les vautours, les gypa tes, signe de l'appropriation du côté sauvage de leur montagne et de la confrontation à ses limites, tant sociales, biologiques que politiques ou environnementales.

Ainsi, la perception originale d'un génépi pyrénéen unique et indépendant de ses cousins alpins, et de la liqueur jaune qu'il permet de produire est pleine de sens, symbole et un miroir de l'identité de Pyrénéens initiés (Fig. 2).

Nous le voyons en pays Toy qui porte une forte concentration de cueilleurs revendiquant non seulement leur pratique locale, mais avant tout le génépi de leur espace. Ce génépi, c'est celui de leur terroir : le cueillir symbolise l'appropriation de leur territoire, qui, dans le même temps, est une terre en partie fractionnée par l'espace du Parc (entre zone cœur où toute cueillette est interdite, et sa périphérie). Cueillir le génépi ici, c'est être ou devenir un « véritable Pyrénéen », un porteur de pratiques réservées aux « vrais montagnards », forts de la confidentialité d'une culture locale d'initiés.

BIBLIOGRAPHIE

- ALBERT-LORCA, M. & M. TARERY 2008. – Une fleur « pour la tradition » : L'edelweiss dans la vallée d'Ossau (Pyrénées-Atlantiques). *Terrain*, 51 : 148–159.
- GARRETA, R. & B. MORISSON 2011. – *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées. Phase 1,  tat des lieux*. Rapport CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, 111 pp. + annexes.
- PALAY, S. 1932. – *Dictionnaire du Béarnais et du gascon modernes (bassin de l'Adour), embrassant les dialectes du Béarn, de la Bigorre, du Gers, des Landes et de la Gascogne maritime et garonnaise*. Marrimpouey, Pau, 2 vol., XV-575, 666 pp.
- SAULE, M. 2002. – *La Grande Flore illustrée des Pyrénées*, Rando  ditions, Ibos & Milan, Toulouse, 730 pp.
- ZARATTIN, V. 2012. – *Le garde, le berger et l'isard ou le génépi pyrénéen :  tude ethnobotanique sur le génépi (Artemisia umbelliformis et Artemisia eriantha) en Pyrénées*. Maîtrise d'ethnologie, Université Toulouse-le-Mirail, rapport de stage CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, 71 pp.



Fig. 2. Bouteille de génépi « faite maison » d'un cueilleur du pays Toy.