

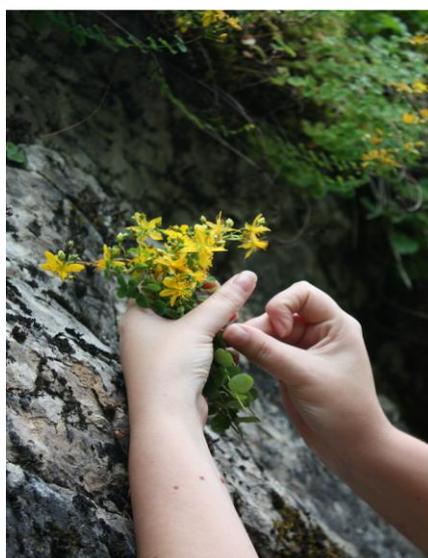
**ENQUETE ETHNOBOTANIQUE SUR LES USAGES ET LES PRATIQUES
FAMILIALES ET COMMERCIALES DE
L'*HYPERICUM NUMMULARIUM* ou MILLEPERTUIS A FEUILLES RONDES
DANS LES PYRENEES :**

L'*Hypericum nummularium* en Pyrénées entre perceptions et pratiques.

Rapport de stage

Licence de sociologie

Vanessa Zarattin



**Travaux réalisés dans le cadre de la seconde phase de l'étude initiée par le
Conservatoire botanique national des Pyrénées et Midi-Pyrénées :
la cueillette des plantes sauvages en Pyrénées.**

Sous la direction de **Raphaële Garreta**

2012



Table des Matières:

	Pages
I. Introduction	1
II. Méthodologie	2
III. Difficultés de l'enquête	2
IV. Population de l'enquête	3
V. Analyse des données	3
PREMIERE PARTIE : MILLEPERTUIS OU VULNERAIRE ?	3
<u>A. Une question de nom/ une question d'usage:</u>	3
1 "Ah oui! Le millepertuis!"	3
a) Le millepertuis-à-trous (<i>Hypericum perforatum</i>) ou la "périquette" et son usage	4
b) Pas de différenciation entre les millepertuis.	5
c) Le millepertuis des montagnes	5
d) Le millepertuis-à-sous	5
2. "Ah! La vulnéraire!"	6
a) La "Vulnéraire des Chartreux"	6
b) Vulnéraire et millepertuis-à-sous pas forcément associés	6
3. L'Anthyllide vulnéraire : à ne pas confondre	7
4. "Je connais bien la plante mais pas son usage"	7
a) "Y'en a partout!"	7
b) Pas cueillie, pas d'usage connu des Pyrénéens?	8
c) Une plante anodine	8
d) Une cueillette confidentielle	9
<u>B. Des Alpes aux Pyrénées, des Pyrénées aux Alpes:</u>	9
1. "Un alpin m'a montré" : usage en liqueur venu des Alpes	9
2. Discours des Alpains sur la "vulnéraire" des Pyrénées	10
a) Dans les Pyrénées, "y'en a pas"	10
b) "C'est pas la même!"	10
c) Profusion des Pyrénées	10
3. Discours des Pyrénéens sur la Vulnéraire des Alpes	11
a) Rare, difficile d'accès et légiférée dans les Alpes	11
b) "Celle des Alpes est originaire des Pyrénées"	11
c) Rumeur...	13
CONCLUSION PREMIERE PARTIE	13
DEUXIEME PARTIE: CUEILLETES FAMILIALES EN PYRENEES	14
<u>A. Profils de cueilleurs</u>	14
<u>B. Description de la plante et de son habitat</u>	14
1. La plante	14
a) La voir	14
b) La sentir	14
2. Son habitat	15
a) La roche	15
b) A l'ombre / millepertuis plante solaire	16

c) Altitude	16
d) Une plante facilement accessible	17
C. La cueillette	17
1. Journée de cueillette ou cueillette opportuniste: aller en montagne	17
a) Une cueillette en montagne	17
b) Une cueillette opportuniste ou prévue à l'avance	18
2. La repérer/ les coins de cueillette	19
3. La cueillir: les gestes, le matériel, la pratique	19
a) A quelle période?	19
b) Les ciseaux, la main et le brin	20
c) "Un peu ici, un peu là "	21
d) La stocker	21
4. La faire découvrir:	21
a) "Pas à n'importe qui" : montrer en montagne	21
b) En cueillir pour montrer	22
5. Impact de la cueillette/raréfaction constatée?	22
CONCLUSION DEUXIEME PARTIE	22
TROISIEME PARTIE: USAGES ET PREPARATIONS	22
<u>A. Les usages</u>	22
1. En liqueur	22
2. Herbe à sentir	23
a) Dans le sac avec soi	23
b) En bocal à la maison	23
3. Autres tentatives gustatives	23
4. Une tisane médicinale?	23
<u>B. La préparation de la liqueur</u>	24
1. Faire sécher ou non	24
a) Sécher pour relever l'arôme	24
b) Technique de séchage	24
c) "Frais c'est toujours mieux!"	25
2. La recette des quarante: "comme le génépi!"	25
3. Une question de visuel	26
4. Une idée de la consommation annuelle	27
<u>C. La consommation</u>	27
1. "Meilleur que le génépi!"	27
2. Comment décrire le goût ?	27
3. On le boit comme le génépi, voire avec le génépi	27
4. Faire goûter, faire découvrir	28
<u>D. Rapport homme/femme: Une boisson pour dames ?</u>	28
CONCLUSION TROISIEME PARTIE	29
QUATRIEME PARTIE : L'<i>HYPERICUM NUMMULARIUM</i> DANS LE COMMERCE	30
<u>A. Commerce pyrénéen : pas de liqueur de millepertuis</u>	30
<u>B. Commerce de "vulnéraire" sur Internet</u>	30
<u>C. Cueillette commerciale en Pyrénées?</u>	30

1. Du côté des Pyrénées	30
2. De côté des Alpes	30
a) Les cueilleurs de vulnéraire en Chartreuse	31
b) Producteurs de liqueurs	31
c) Vendeurs de liqueurs de vulnéraire et/ou de génépi	31
<u>D. Cultiver l'<i>Hypericum nummularium</i> ?</u>	31
<u>E. La réglementation</u>	32
1. Des Alpes	32
2. Des Pyrénées	32
CONCLUSION QUATRIEME PARTIE	32
CONCLUSION ET CONSEQUENCES DE L'ENQUETE	33
VI. BIBLIOGRAPHIE	35
VII. ANNEXES	49

Table des Matières:

	Pages
I. Introduction	1
II. Méthodologie	2
III. Difficultés de l'enquête	2
IV. Population de l'enquête	3
V. Analyse des données	3
PREMIERE PARTIE : MILLEPERTUIS OU VULNERAIRE ?	3
<u>A. Une question de nom/ une question d'usage:</u>	3
1 "Ah oui! Le millepertuis!"	3
a) Le millepertuis-à-trous (<i>Hypericum perforatum</i>) ou la "périquette" et son usage	4
b) Pas de différenciation entre les millepertuis.	5
c) Le millepertuis des montagnes	5
d) Le millepertuis-à-sous	5
2. "Ah! La vulnéraire!"	6
a) La "Vulnéraire des Chartreux"	6
b) Vulnéraire et millepertuis-à-sous pas forcément associés	6
3. L'Anthyllide vulnéraire : à ne pas confondre	7
4. "Je connais bien la plante mais pas son usage"	7
a) "Y'en a partout!"	7
b) Pas cueillie, pas d'usage connu des Pyrénéens?	8
c) Une plante anodine	8
d) Une cueillette confidentielle	9
<u>B. Des Alpes aux Pyrénées, des Pyrénées aux Alpes:</u>	9
1. "Un alpin m'a montré" : usage en liqueur venu des Alpes	9
2. Discours des Alpains sur la "vulnéraire" des Pyrénées	10
a) Dans les Pyrénées, "y'en a pas"	10
b) "C'est pas la même!"	10
c) Profusion des Pyrénées	10
3. Discours des Pyrénéens sur la Vulnéraire des Alpes	11
a) Rare, difficile d'accès et légiférée dans les Alpes	11
b) "Celle des Alpes est originaire des Pyrénées"	11
c) Rumeur...	13
CONCLUSION PREMIERE PARTIE	13
DEUXIEME PARTIE: CUEILLETES FAMILIALES EN PYRENEES	14
<u>A. Profils de cueilleurs</u>	14
<u>B. Description de la plante et de son habitat</u>	14
1. La plante	14
a) La voir	14
b) La sentir	14
2. Son habitat	15
a) La roche	15

b) A l'ombre / millepertuis plante solaire	16
c) Altitude	16
d) Une plante facilement accessible	17
C. La cueillette	17
1. Journée de cueillette ou cueillette opportuniste: aller en montagne	17
a) Une cueillette en montagne	17
b) Une cueillette opportuniste ou prévue à l'avance	18
2. La repérer/ les coins de cueillette	19
3. La cueillir: les gestes, le matériel, la pratique	19
a) A quelle période?	19
b) Les ciseaux, la main et le brin	20
c) "Un peu ici, un peu là "	21
d) La stocker	21
4. La faire découvrir:	21
a) "Pas à n'importe qui" : montrer en montagne	21
b) En cueillir pour montrer	22
5. Impact de la cueillette/raréfaction constatée?	22
CONCLUSION DEUXIEME PARTIE	22
TROISIEME PARTIE: USAGES ET PREPARATIONS	22
A. Les usages	22
1. En liqueur	22
2. Herbe à sentir	23
a) Dans le sac avec soi	23
b) En bocal à la maison	23
3. Autres tentatives gustatives	23
4. Une tisane médicinale?	23
B. La préparation de la liqueur	24
1. Faire sécher ou non	24
a) Sécher pour relever l'arôme	24
b) Technique de séchage	24
c) "Frais c'est toujours mieux!"	25
2. La recette des quarante: "comme le génépi!"	25
3. Une question de visuel	26
4. Une idée de la consommation annuelle	27
C. La consommation	27
1. "Meilleur que le génépi!"	27
2. Comment décrire le goût ?	27
3. On le boit comme le génépi, voire avec le génépi	27
4. Faire goûter, faire découvrir	28
D. Rapport homme/femme: Une boisson pour dames ?	28
CONCLUSION TROISIEME PARTIE	29
QUATRIEME PARTIE : L'<i>HYPERICUM NUMMULARIUM</i> DANS LE COMMERCE	30
A. Commerce pyrénéen : pas de liqueur de millepertuis	30
B. Commerce de "vulnéraire" sur Internet	30

<u>C. Cueillette commerciale en Pyrénées?</u>	30
1. Du côté des Pyrénées	30
2. De côté des Alpes	30
a) Les cueilleurs de vulnéraire en Chartreuse	31
b) Producteurs de liqueurs	31
c) Vendeurs de liqueurs de vulnéraire et/ou de génépi	31
<u>D. Cultiver l'<i>Hypericum nummularium</i> ?</u>	31
<u>E. La réglementation</u>	32
1. Des Alpes	32
2. Des Pyrénées	32
CONCLUSION QUATRIEME PARTIE	32
CONCLUSION ET CONSEQUENCES DE L'ENQUETE	33
VI. BIBLIOGRAPHIE	35
VII. ANNEXES	49

ENQUETE SUR LES USAGES ET LES PRATIQUES
FAMILIALES ET COMMERCIALES DE
***L'HYPERICUM NUMMULARIUM* L., MILLEPERTUIS A FEUILLES RONDES**
DANS LES PYRENEES

L'Hypericum nummularium L. en Pyrénées entre perceptions et pratiques.

I. INTRODUCTION

L'Hypericum nummularium, nommé plus familièrement le Millepertuis à feuilles rondes ou Millepertuis-à-sous est un petit millepertuis poussant sur la roche humide entre six cents et mille cinq cents mètres d'altitude. Il est assez commun dans les Pyrénées.

Dans les Alpes, il porte aussi le nom de Vulnéraire. Il est connu chez les Alpains pour être une plante à liqueur et rentrerait dans la composition de la fameuse Chartreuse, la liqueur des Chartreux. Il est aussi utilisé seul pour élaborer la liqueur de vulnéraire. Dans les Alpes, c'est une plante qui pousse exclusivement sur le Massif de la Chartreuse et dans une toute petite station des Bauges et dont la cueillette est réglementée par arrêté préfectoral. Ainsi, elle est à la fois très connue au sein des familles alpines, mais aussi très présente dans le commerce où, avec le génépi, elle est l'ambassadrice des plantes de haute montagne.

Notre enquête débute sur une rumeur : étant si commune dans les Pyrénées et non réglementée, certains disent qu'elle y serait cueillie pour alimenter le marché alpin des liqueurs de montagne.

Nous nous lançons dans cette recherche en enquêtant sur les traces d'une éventuelle cueillette commerciale dans les Pyrénées de cet *Hypericum* par les Alpains et leur circuit commercial. Nous ne manquerons pas de prendre en compte les utilisations pyrénéennes de la plante.

Ainsi, deux questionnements viendront guider l'enquête :

- Quelle est la nature des connaissances des Pyrénéens sur ce millepertuis? La plante est-elle cueillie par les Pyrénéens? De quelle manière et dans quel but? Quels ont été les modes de transmission des savoirs liés à ce millepertuis ?
- La présence de *L'Hypericum nummularium* dans les Pyrénées est-elle connue des circuits commerciaux alpins? Les Alpains viennent-ils s'approvisionner dans les Pyrénées?

Quelles sont donc les usages et les pratiques familiales et commerciales du Millepertuis-à-sous dans les Pyrénées? Et quelles sont les connaissances, les représentations et les usages des Pyrénéens et des Alpains autour de *L'Hypericum nummularium* des Pyrénées?

II. METHODOLOGIE

Pour mener à bien cette étude, nous avons utilisé deux aspects différents de l'enquête ethnobotanique.

En premier lieu, de manière classique, nous avons tenté de partir d'un individu cueilleur pour ainsi remonter ses propres contacts et rencontrer différents cueilleurs et utilisateurs. Nous nous rendons compte rapidement qu'une autre approche est nécessaire afin de recueillir de plus amples informations, notamment sur l'éventualité de cueillettes commerciales alpines dans les Pyrénées.

Par téléphone et par mail, nous sommes donc rentrées en contact avec des bureaux de guides de Haute-Montagne et de Moyenne-Montagne, des guides et des accompagnateurs pyrénéens afin d'enquêter sur les connaissances des Pyrénéens.

En raison de l'impossibilité de se déplacer dans les Alpes pour les besoins de l'enquête, nous avons opté pour des contacts téléphoniques et des envois de mails. Des cueilleurs/producteurs alpins de plantes et des producteurs/ vendeurs de liqueur de vulnéraire des Alpes ont aussi été contactés.

Ainsi, pour ce qui est des rencontres avec les interlocuteurs, une grille d'entretien était prévue afin de guider des entretiens semi-directifs. Des photos de la plante et un descriptif accompagnaient mes visites.

Par téléphone et par mail, nous avons envoyé ou posé une courte sélection de questions. Dans les Pyrénées, il était question de jauger de l'étendue des connaissances et des usages des pyrénéens autour de ce millepertuis. Au sein du circuit commercial alpin, l'objectif était de tenter de savoir si la présence de "vulnéraire" dans les Pyrénées était connue, si la plante était cueillie, etc.

Afin d'enrichir au mieux les données ethnobotaniques, j'ai aussi participé à une cueillette de millepertuis dans les Pyrénées, en observation participante.

III. DIFFICULTES DE L'ENQUETE

Étudier ce millepertuis dans les Pyrénées nous fit rencontrer différentes difficultés.

Tout d'abord, par la réalité même de son usage au sein des Pyrénées, il a été difficile de trouver des cueilleurs car il ne semble pas être nombreux. De plus, les cueilleurs rencontrés étaient seuls au sein de leur entourage à cueillir et utiliser cette plante ; ils n'ont donc pu me diriger vers d'autres contacts. L'enquête sur le génépi, menée en parallèle, ne me permettra que partiellement de rencontrer d'autres informateurs.

Même si de nombreux contacts ont été établis¹, tous n'ont pas été fructueux. En fait, l'axe de ce travail concernant les cueillettes familiales prend essentiellement en compte le témoignage de deux interlocuteurs, ce qui ne peut prétendre à la représentativité des pratiques, même si nous pouvons voir dans ce nombre réduit d'informateurs un indice des usages extrêmement anecdotiques de cette plante dans les Pyrénées. Il n'en reste pas moins que nous

¹ Cf. annexe : tableau des personnes identifiées pour l'enquête.

restituons ici un travail ethnographique faisant état des discours et gestes recueillis lors des enquêtes.

Pour ce qui est d'une éventuelle cueillette commerciale, je n'ai pas rencontré, au sein des personnes contactées dans les Pyrénées, la rumeur tendant à laisser penser que des cueillettes de millepertuis s'effectueraient dans les Pyrénées pour approvisionner le marché alpin. Je me suis alors dirigée vers des cueilleurs de plantes et des producteurs de liqueurs des Alpes par contacts téléphoniques et internet.

Une autre problématique dans la récolte de données fut la confusion très récurrente de la part des interlocuteurs entre l'*Hypericum nummularium* et *Hypericum perforatum* (le millepertuis-à-trous) que ce soit lorsque son nom est évoqué, ou par sa physionomie sur les photos présentées. Le Millepertuis-à-trous est bien connu des Pyrénéens, tant dans ses usages que par une approche plus intellectuelle. Par ailleurs, nommé Vulnéraire dans les Alpes, *Hypericum nummularium* est aussi connu sous ce nom dans les Pyrénées ; une difficulté supplémentaire vient alors faire planer un doute autour de son appellation.

IV. POPULATION DE L'ENQUETE

Des tableaux ont été élaborés afin de permettre une meilleure visualisation des différents informateurs identifiés.

Cf. Annexe : Tableau récapitulatif des personnes identifiées pour l'enquête

Ce tableau récapitule les personnes identifiées pour l'enquête sur le Millepertuis à feuilles rondes. Il met en évidence le pseudonyme, la profession, le sexe, l'âge et la région de la personne en précisant si elle est cueilleuse ou seulement informatrice.

V. ANALYSE DES DONNEES

PREMIERE PARTIE: MILLEPERTUIS OU VULNERAIRE ?

A. Une question de nom/ une question d'usage

1. « Ah oui! Le millepertuis! »

Lorsque je montre la photographie du millepertuis-à-sous aux personnes que je rencontre, je dis rarement le nom de la plante avant de leur faire voir la photographie. Beaucoup auront ces mots :

« Ah oui! Ça, c'est le millepertuis ! » Guillaume.

En effet, le genre *Hypericum* est très reconnaissable, notamment par ses fleurs jaunes, très solaires. Les personnes constatent souvent que c'est un *Hypericum* sans savoir lequel,

précisément. Mais ceci fait ressortir déjà que les millepertuis sont très couramment identifiés comme tels et reconnus par les gens.

Néanmoins, il est très souvent directement confondu avec l'*Hypericum perforatum* notamment par le fait qu'ils portent tous deux des fleurs vraiment semblables. Même lorsque je le nomme Millepertuis-à-sous, ou par son nom latin, et que je mentionne son usage en liqueur, les individus les confondent :

« Ah oui! Ma sœur, elle le ramasse, mais pas pour faire des liqueurs, pour faire, des huiles (...). Elle m'en faisait ramasser, des fleurs jaunes, c'est ça? » Marcus. « Il y en a dans les jardins de celle-là! » épouse de Marcus.

Une autre personne pense le reconnaître car sa mère de quatre-vingt-quinze ans l'utilisait. Il lui montre en photo et elle dira que c'est bien cette fleur. Après vérification sur le terrain, il s'agit en fait du Millepertuis à trous, le *perforatum*.

a) Le Millepertuis-à-trous (*Hypericum perforatum* L.) ou la *périquette* et son usage

Beaucoup de personnes connaissent le Millepertuis à trous sous son nom patois : la *périquette*. On connaît souvent son usage en huile « pour les coups » ou « pour les plaies » sous forme de macération de ses fleurs au soleil.

Elle est aussi connue par certains comme faisant partie des herbes de la Saint-Jean ou du bouquet de la Saint-Jean :

« Il y a deux types d'utilisations du millepertuis, une utilisation ancestrale pour l'*Hypericum perforatum*, le millepertuis-à-trous (...) on peut en faire un bouquet pour la Sain- Jean (...) il permet de conjurer le sort quand il y a un gros orage.(...)Brûler le bouquet de la Sain-Jean permet d'atténuer ou d'endiguer un maléfice (...)pour les plaies avec de l'huile (...) elle est nommée la "périquette". (...)Elle est bien connue dans les Hautes-Pyrénées. » Jacques.

De manière rare, elle serait aussi utilisée pour transformer le vin blanc en vin rosé, grâce aux glandes de ses fleurs qui laisserait une couleur rouge après macération. On me précise que c'est une blague peu connue et faite dans peu d'endroits.

Le témoignage de la mère de Pierre de quatre-vingt-quinze ans nous rapporte un autre usage : nommée aussi la "*périquette*", elle l'utilisait pour ses enfants contre les conjonctivites « comme la camomille ». Elle en faisait une infusion qu'elle laissait refroidir avant de l'utiliser en lavage oculaire.

Un interlocuteur plus jeune l'utilise d'une autre manière :

« Enfin, moi, j'ai plein de trucs, j'ai une maison, bah, c'était à cette époque-là que je bricolais plein de trucs, euh , avec la fraise des bois, la fleur de bourrache, du millepertuis (...)Ouais, du millepertuis, mais pas celui-là (pas le millepertuis-à-sous) d'ailleurs, et c'était très bon!(...)Mais apparemment faut pas en boire, faut pas s'exposer à la lumière (...). » Romain.

b) Pas de différenciation entre les millepertuis

Si j'ai pris le temps d'énumérer ces quelques usages du Millepertuis-à-trous, c'est parce que lors de l'enquête, l'idée selon laquelle les gens utilisent de manière interchangeable tous les millepertuis est revenue à plusieurs reprises:

« Concernant les usages autour de cette plante, (*Hypericum nummularium*) comme toutes les variétés de millepertuis (la tradition ne faisant pas de différences entre les espèces), elle entre principalement dans la composition de l'huile solaire de millepertuis, appelée localement "oli de cop", qui soigne toutes sortes de brûlures, hématomes, contusions, etc... » extrait de mail de William.

« Je connais les propriétés (du *nummularium*) les utilisations, hein, comme le millepertuis, donc, le perforatum, pareil, quoi! (...) certainement, c'est un antidépresseur, voilà, comme l'*Hypericum*, le perforatum, (...) on pourrait peut être l'utiliser en cicatrisant aussi, euh, puisque donc, on peut (...) laisser macérer dans de l'huile, (...) contre les brûlures du soleil, donc, ce genre de choses. C'est des *Hypericum*, donc, ils ont tous les mêmes propriétés quoi! (...) Voilà, alors pourquoi, celui-là a été utilisé, je pense que les autres *Hypericum* pourraient être utilisés pour faire euh, ce type de liqueur. » Laurent.

Il est alors possible qu'on ait cueilli ou que l'on cueille aujourd'hui encore, indifféremment les fleurs jaunes de ce Millepertuis nummulaire afin de l'utiliser comme l'*Hypericum perforatum*. De manière certaine, les millepertuis sont connus pour leurs usages et reconnus souvent à leurs fleurs jaunes selon les dires des enquêtés.

c) Le Millepertuis des montagnes

Un enquêté croisant souvent les plantes de montagne me dit: « Pour moi c'est le millepertuis des montagnes, ça ». Mathieu.

Ce sera le seul nom recensé particulier à notre *Hypericum nummularium*. Il dit qu'il ne connaît pas les usages ; il ne le connaît pas sous un autre nom.

d) Le Millepertuis-à-sous

Finalement, peu de personnes contactées le nomment Millepertuis-à-sous à part des personnes intéressées par la botanique et les usages traditionnels des plantes (approche scientifique). Il semble, ici, que ce soit plus un nom emprunté aux livres.

« *Hypericum nummularium!*(...) Tout à fait, c'est bien celle-là! Donc, le millepertuis à sous! » Laurent.

« Il est appelé millepertuis à sous dans les Pyrénées » (Il l'appelle aussi Nummulaire). Baptiste.

2. "Ah! La vulnéraire!"

a) La Vulnéraire des Chartreux

Pour certains, et notamment pour les cueilleurs rencontrés de *Hypericum nummularium*, elle est appelée la Vulnéraire. On la nomme Vulnéraire lorsque elle a été identifiée par le biais de la culture alpine de la "Vulnéraire des Chartreux".

Lorsqu'elle est connue sous le nom de Vulnéraire, la plante est directement associée à son usage en liqueur et à une évocation des Alpes.

« Je pense que les autres Hypericum pourraient être utilisés pour faire ce type de liqueur, mais, bon, voilà, la vulnéraire, les Chartreux ont fait connaître ça, c'est connu des Alpes. » Laurent.

« Oui, oui, bah par rapport aux moines Chartreux, qui ont fait donc connaître cette plante, sous ce nom-là, qui ont élaboré des produits. » Laurent.

*« Ouais, alors moi, c'est mes grands-parents qui ont un chalet en Chartreuse, (...) il y a des voisins qui sont nés là-bas, eux, et tout et tout, et du coup qui nous ont fait goûter le génépi. (...) mais bien d'autres choses aussi, les espèces d'alcool, aussi, avec le serpent... c'est traditionnel aussi, avec la vipère dans la bouteille. (Rire) c'est sympa! J'ai préféré le génépi! Et le thé des Alpes aussi, ouais, du coup. Que j'ai adoré! Et la vulnéraire aussi. »*Nicolas.

Pour Nicolas, qui l'a connue dans les Alpes, c'est la "Vulnéraire des Chartreux".

Nous percevons une réelle distinction dans les usages entre les personnes l'appelant le Millepertuis et celles la nommant la Vulnéraire. Les premiers ne connaissent pas son usage en liqueur et seulement l'usage du *perforatum*, le plus souvent sous forme d'huile. En revanche, les seconds la connaissent comme plante à liqueur et l'associent directement aux Chartreux.

b) Vulnéraire et Millepertuis-à-sous ne sont pas forcément associés

Ainsi, il est intéressant de remarquer que pour beaucoup de personnes, le Millepertuis-à-sous et la Vulnéraire ne sont pas associés, ils représentent pour eux, deux plantes distinctes.

Certains connaissent la Vulnéraire des Alpes, utilisée en liqueur ainsi que le Millepertuis-à-sous, mais ils n'associent pas les plantes entre elles ; ils ne réalisent pas qu'il s'agit d'une seule et même plante (d'un point de vue botanique).

« L'usage en liqueur (du génépi) est surtout parti de Pyrénéens qui étaient partis faire leur formation dans les Alpes (...) et qui ont ramené cet usage, en même temps que la vulnéraire! (...) Avec la vulnéraire, on peut faire des tisanes de vulnéraire et des liqueurs de vulnéraire. » Jacques.

En revanche, Jacques me dira plus loin dans l'entretien qu'il ne connaît pas l'usage de *Hypericum nummularium*, bien qu'il connaisse la plante.

Par tous ces différents noms et usages, nous voyons que la pratique de macération en liqueur est associée très directement aux alpins et leur vulnéraire.

Très souvent, les enquêtés la connaissant sous le nom de millepertuis ne l'associent pas du tout à la Vulnéraire des Chartreux et donc, à son usage en liqueur.

3. L'Anthyllide vulnéraire : à ne pas confondre

Pour corser encore un peu la question des usages et des noms, une autre plante vient rajouter à la complexité des pratiques autour de ce millepertuis. Selon certains elle serait très souvent confondue avec une autre plante appelée aussi la Vulnéraire : *l'Anthyllide vulnéraire*.

« Ils (les Pyrénéens qui ont appris dans les Alpes) font complètement l'amalgame, parce qu'on appelle ça vulnéraire, hein? Et ils recherchent la vulnéraire (...) dans les livres, et y'a pas écrit vulnéraire, particulièrement pour cette plante, (Hypericum nummularium) par contre, des Anthyllide vulnéraire, ils vont flasher sur ça quoi! Et non, bah, c'est une autre famille, c'est une autre plante, c'est un autre genre, bon, ça n'a rien à voir! Bon, pour faire des liqueurs, bon, ça va être parfumé, mais, bon, il y aura pas les propriétés qu'a cette plante voilà! » Laurent.

« Voilà des Pyrénéens, non, quoi! Des gens des Alpes, des gens qui viennent d'ailleurs et qui en font, et qui se sont trompés aussi, très souvent de plantes! Voilà, voilà! Ou je les recule, donc, je les ai aiguillé, donc, leur dire, que c'était bien un Hypericum et non une anthyllide, quoi! Qu'il fallait utiliser quoi! Pourtant, ils se sont trompés de plante, mais c'est pas mortel hein! Y'a pas mort d'homme ! Alors elle est pas toxique du tout quoi! » Laurent.

4. Je connais bien la plante mais pas son usage

Enfin, beaucoup reconnaissent la plante, l'ont déjà croisée plusieurs fois et identifiée dans la nature. Ils la décrivent souvent comme étant très commune et poussant sur les rochers humides, les versants à l'ombre. Ils l'ont bien intégrée comme plante des alentours, mais ils n'en connaissent aucun usage.

« Bien qu'ayant croisé régulièrement la vulnéraire², je ne l'ai jamais utilisée pour ses vertus. Je n'étais pas même au courant de ces vertus jusqu'à aujourd'hui où je découvre qu'on peut s'en servir comme du génépi. Et bien qu'ayant croisé bon nombre de vaillants buveurs, je ne me souviens pas qu'on m'ait proposé un jour une liqueur de cette plante. » Extrait de mail, Guide montagne.

« Nous connaissons la vulnéraire pour l'avoir trouvé dans nos reliefs pyrénéens, cependant il est difficile aujourd'hui de trouver des personnes qui la cueillent. » extrait de mail, Guide montagne.

a) Y'en a partout!

C'est une plante que beaucoup identifient comme étant présente de manière très généreuse dans les Pyrénées. Elle est pour eux une plante très abondante.

²Le terme employé dans ces deux mails est vulnéraire. Il faut ainsi prendre en compte que mon mail de prise de contact stipulait que le millepertuis-à-sous était aussi appelé vulnéraire.

« *Quand tu te retrouves dans les conditions écologiques... T'as des grandes chances de la trouver quoi (...). Et par contre l'Hypericum là, non (pas rare) (...). Et je vais même te dire (elle la croise) quasi systématiquement quand t'es dans les cols... je veux dire, dans les, dans la configuration quoi. Bon là je te parle des Hautes-Pyrénées, essentiellement. Un peu Pyrénées béarnaises après les autres départements, je... je connais beaucoup moins quoi.* » Florence.

« *Il y'en a beaucoup. (...) il y'en a partout, à foison, on peut presque les faucher.* » Jacques.

b) Pas cueillie, pas d'usage connu des Pyrénéens ?

Malgré sa profusion annoncée, elle ne semble vraiment être cueillie que de façon anecdotique, du moins par les Pyrénéens. Même les cueilleurs sont des cueilleurs isolés qui ne connaissent pas d'autres cueilleurs ou utilisateurs de cette plante en Pyrénées.

Un éducateur scientifique et éducateur environnement me dit qu'il n'y a pas de "consommation directe" de *Hypericum nummularium*. Il entend par là, une "utilisation locale" du millepertuis. Pour lui, comme pour de nombreuses personnes interrogées à ce sujet, il n'y a pas d'utilisation "locale", "traditionnelle" de cette plante dans les Pyrénées.

« *Alors, le millepertuis, (...) personne ne la ramasse.* » Laurent.

« *Je suis jamais tombé sur quelqu'un qui le connaissait ! Tu vois, en tant que plante aromatique.(...) Ouais, dans les Pyrénées, mais j'ai pas le souvenir, non plus de connaître, mais j'en connais quelques uns, mais de loin, mais des gens proches, des gens qui ramassent le génépi, non plus.(...) Non... pour moi, c'est très alpin, et même, c'est assez importé des Alpes, quoi ! (silence) Moi, je te dis, j'ai jamais entendu parler de quelqu'un qui faisait des liqueurs et des cueillettes pour autre chose, moi, j'ai jamais entendu.* » Florence.

« *Non. Bah, j'ai goûté (la liqueur vulnéraire) dans les Pyrénées, mais qui venait des Alpes.* » Florence.

c) Une plante anodine

Elle apparaît aussi être une de ces plantes qui se fond dans l'ensemble de la végétation, qui n'est pas particulièrement remarquable. Les personnes ne s'y arrêtent pas forcément pour tenter de l'identifier, par exemple.

« *Non, non, (pas facilement repérable, identifiable) parce qu'elle pousse dans des falaises, à la base des falaises, calcaires, à l'ombre, et c'est souvent des endroits inaccessibles! Donc, les autres millepertuis, ceux-là, vous allez les voir! Euh, lui... je vais pas dire sûr, c'est le dernier que vous allez voir, euh, mais il est inaccessible enfin, il est dans des endroits, très particuliers, quoi! Voilà, dans des falaises (...) et toujours à l'ombre quoi! Voilà, alors, vous allez pas aller forcément à la base de ces falaises, quoi!(...) où t'as des gradins, alors que les millepertuis, sont plus au soleil!(...) il est petit! Hein? (...) Ce millepertuis! Il vit dans des failles, voilà, vous allez y passer à côté, c'est complètement anodin, bon, ces petites feuilles arrondies, donc, on dirait des petites pièces, qui sont collées sur la tige, c'est sûr quoi! Si il y a pas la fleur, la fleur*

est éphémère, (...) Non, non, vous allez y passer à côté, sans, sans remarquer la plante! » Laurent.

« Là si ouais, c'est pas un truc inconnu, mais enfin, voilà, c'est pas le lis des Pyrénées qu'on voyait tout à l'heure, enfin c'est là, dans l'ensemble, quoi, sans... (...) Ouais, parce que si je la connais pas, je fais pas. » Romain.

d) Une cueillette confidentielle

Le nom de cueillette confidentielle semble tout à fait correspondre à la réalité de cette cueillette en Pyrénées.

« Très localement! Très personnellement! Enfin, quelques personnes, qui connaissent cette plante et c'est très, très, très erratique, il y a peu de gens qui, qui vont en ramasser, c'est très informel quoi! » Laurent.

B. Des Alpes aux Pyrénées, des Pyrénées aux Alpes

1. « Un alpin m'a montré » : usage en liqueur venu des Alpes

C'est en rentrant en contact avec des Alpains, que les Pyrénéens ont commencé à utiliser cet *Hypericum* en liqueur. En partant dans les Alpes pour se former ou en rentrant en contact, de par le travail, souvent, avec des Alpains, les Pyrénéens ont importé timidement cet usage en liqueur des Alpes.

Selon certains, cette utilisation serait arrivée dans les Pyrénées avec celle du génépi grâce, notamment, aux gardes du Parc, partis se former dans les Alpes et ayant ramené ce nouvel usage. Si c'est le cas, il n'a pas du tout pris l'ampleur de l'utilisation du génépi qui est beaucoup plus ancrée actuellement dans les habitudes des montagnards.

« L'usage en liqueur (du génépi) est surtout parti de pyrénéens qui étaient partis faire leur formation dans les Alpes, de guides, de moniteurs, etc., et qui ont ramené cet usage, en même temps que la vulnérable! » Charles.

*« L'*Hypericum* c'est sûr, c'est dans les Alpes. (...) Et dans les Pyrénées, j'en ai certainement croisé avant mais pas identifié, pas mémorisé. » Florence.*

« Non... pour moi, c'est très alpin, et même, c'est assez importé des Alpes, quoi! (silence) (...) On m'a un peu initiée là-bas, quoi! » Florence.

« Alors ici, dans les Pyrénées, il y a peu de gens qui connaissent cette plante, quelques montagnards, mais bon, c'est vraiment très restreint quoi!(...) Oui, et ceux qui s'initient et puis ont envie, c'est parce qu'ils ont été dans les Alpes, et qu'ils ont connu cette boisson, on leur a fait goûter. » Laurent.

« C'est parce qu'on m'a demandé un échantillon, ici, des Pyrénées, (...) de par la demande de ce laboratoire suisse, (...) je me suis dit : "Tiens, bon, j'en ramasse, et bien, je vais en ramasser pour moi, et je vais voir quel goût ça a, quand même, donc, cette vulnérable!" Quoi, parce que j'en avais pas goûté du tout! Bon, j'en avais dans le jardin en présentation depuis très longtemps, mais, euh, je n'avais, j'avais jamais ramassé des fleurs, type, des inflorescences, pour justement, faire cette liqueur, ou ce produit, quoi! Avec cette vulnérable, quoi! » Laurent.

2. Discours des alpins sur la "Vulnéraire" des Pyrénées

Entre deux mondes de montagnards, *l'Hypericum nummularium* subit les représentations des uns et des autres. Nous pouvons nous demander comment la plante pyrénéenne est perçue par les Alpins, mais aussi comment la plante alpine est perçue par les Pyrénéens.

Nous voyons s'esquisser des représentations très équivoques.

a) Dans les Pyrénées, "y'en a pas"!

«Moi je te dis, ma seule source, par rapport à l'Hypericum, c'était ce fameux André, là, mon collègue (alpin),(...) j'ai dit: "mais tu sais, chez nous, on est gavé de vulnéraire!", il a pas voulu me croire!(...)Et puis, il est revenu faire du terrain ici, on a fait de la carto' ici, et donc il en revenait pas que... J'ai été forcément lui montrer des coins à millepertuis, mais bon, c'était... C'était, tu dois en avoir ici, tu sors du chemin, et il y en a ici, tu vois ! Donc, là, il a compris parce que pour les alpins, c'est une rareté mondiale ! Quoi, tu vois ! (...) La **Vulnéraire** des Chartreux, il y en a qu'en Chartreuse... » Florence.

b) "C'est pas la même!"

« Il (son collègue alpin) en a ramassé ouais... il a nié dans un premier temps (rire). Il me dit « mais non, celui-là il sent pas pareil! " Alors là il faut le ramasser tu vois et attendre qu'il sèche. Il a rendu les armes (...) En disant « ah ouais d'accord c'est pareil c'est la même chose:" (rire). (...)Et après je me souviens pas. Je lui ai dit, je vous en enverrai et après tu plaisantes dessus... " (mais par contre, le génépi, il savait qu'il y en avait en Pyrénées) » Florence.

« On m'a dit (sur un marché, donc information à prendre avec réserves!!) que "la Vulnéraire des Pyrénées ne sent rien..." Je n'ai pas vérifié. » Extrait de mail cueilleur-producteur:

Christine ne connaît personne qui connaisse l'usage du millepertuis dans les Pyrénées :
« Par contre je me rappelle que mon père me disait pour la vulnéraire, nous sommes les seuls à l'avoir (j'habitais en Chartreuse), celle des Pyrénées elle est moins bonne ce n'est pas la même. (...)
Côté très chauvin qui je le pense était assez généralisé (IL FAUT DIRE QUE C'EST SUREMENT VRAI ? LES PLANTES DE CHARTREUSE SONT LES MEILLEURES !!!!!!!!!!!!! Je crois que j'ai gardé ce côté amour des senteurs de mes montagnes. »
Christine.

c) Profusion des Pyrénées

Florence nous raconte que l'un de ses amis cueilleur occasionnel de "vulnéraire" en Chartreuse sur des coins très spécifiques, était écœuré de la quantité de vulnéraire dans les Pyrénées.

3. Discours des Pyrénéens sur la Vulnérable des Alpes

a) Rare, difficile d'accès et légiférée dans les Alpes

Les Pyrénéens remarquent donc que la population et l'habitat de cette "Vulnérable des Chartreux" dans les Alpes ne correspondent pas du tout à la réalité de sa présence dans les Pyrénées. Ils ont bien conscience de la rareté des populations des Alpes et de toutes les réglementations qui peuvent contrôler son accès. De plus, elle est connue dans les Alpes pour être présente dans des endroits difficiles d'accès et en altitude, ce qui va à l'encontre de la réalité de sa présence dans les Pyrénées.

« Ben c'est-à-dire, elle est je pense beaucoup plus répandue (que dans les Alpes). Du coup tu la trouves dans des conditions... plus diversifiées. » Florence.

« Le millepertuis, dans les Alpes, il y en a qu'en Chartreuse. » Florence.

« Il avait son spot là (dans les Alpes) enfin c'était quand même assez limité quoi! Mais parce que c'était limité physiquement dans l'espace. La Chartreuse c'est pas l'Himalaya. » Florence.

« Moi j'avais été étonnée de euh, de la voir si bas (dans les Pyrénées) euh. Parce que moi au départ, j'avais cette vision euh, ben déjà une plante rare, parce que pour les Alpains elle est rare. Et puis qui pousse dans des endroits escarpés, (...) Bon, en Chartreuse, elle pousse dans des endroits escarpés et puis assez haut, côté nord, euh, voilà quoi. En fait tu t'aperçois ici qu'elle pousse effectivement sur les rochers mais quelque fois très accessibles, qu'elles peuvent venir très bas et que c'est pas forcément plein nord, c'est des endroits frais. (...) tu te fais pas peur, mais bon... tu, moi j'ai le souvenir de le ramasser presque debout parce qu'on était dans les couloirs (dans les Alpes) euh, voilà, et que tu l'as, enfin tu te baisses pas pour ramasser le millepertuis quoi! » Florence.

Cette représentation de la Vulnérable en Chartreuse, rare, inaccessible et réglementée va même plus loin que la réalité car, de réglementée, elle devient alors presque interdite de ramassage dans les Alpes :

« Je sais que si en Chartreuse, ça a finalement été interdit. (silence). (...) il me semble que je l'ai lu dans la revue "Espaces naturels", une brève là-dessus. Il me semble que ça a été, aujourd'hui c'est interdit carrément. (...) ou hyper, hyper réglementé. Ça devient interdit en Chartreuse. » Florence.

En réalité, elle est réglementée à une poignée par personne pour les cueillettes familiales. Il est vrai qu'il faut une autorisation pour la cueillir à des fins commerciales. Tout le monde ne peut pas la cueillir, du moins pour un but commercial. Mais elle n'est pas interdite de ramassage.³

b) Celle des Alpes est originaire des Pyrénées

Il est vrai que sa présence si anecdotique en Chartreuse comparée à sa profusion dans les Pyrénées n'a pas manqué de soulever des questionnements, autant chez les cueilleurs que

³ Cf. annexe 2: La réglementation en France.

chez les scientifiques, botanistes, biologistes, etc. Pour preuve, plusieurs études ont été menées afin de comprendre le lien entre les deux ensembles de population en France.

« Un Suisse qui a travaillé, (...) sur Hypericum nummularium, donc, il voulait, (...) des brins, enfin, un échantillon, pour comparer génétiquement, moléculairement, avec celle qu'ils ont dans les Alpes. » Laurent.

Tout d'abord, plusieurs études ont tenté de montrer si les plantes des deux massifs se correspondaient bien, botaniquement parlant :

« En fait je sais qu'une étude botanique et génétique comparative a été menée par le Parc de la Chartreuse, il y a 4 ou 5 ans et que les conclusions sont qu'il s'agit exactement de la même plante. » Flavie, cueilleur/producteur.

Ensuite, des études ont été menées pour tenter de comprendre si elles étaient liées génétiquement. Selon les rapports, elles seraient bien génétiquement liées, elles auraient donc un ancêtre commun. Enfin, plusieurs scientifiques se sont posés la question de l'origine de sa présence en Chartreuse : les gènes devaient nous dire si la Vulnéraire des Chartreuse était originaire des Pyrénées, ce que beaucoup prenait pour l'hypothèse la plus probable. Voilà ce qu'en disent mes interlocuteurs :

« J'avais été étonnée de la voir si bas (dans les Pyrénées) (...) (dans les Alpes, elle est) rare. Et (...) pousse dans des endroits escarpés (...) là c'est sans doute parce que, c'est qu'une relique. » Florence.

« J'étais tombé sur un article, (...) une étude génétique, je pense qui avait été faite... qui essaye de donner une interprétation à la présence de cet Hypericum en Chartreuse. (...) Y'avait des études génétiques qui avaient été faites, (...) il y a deux hypothèses, sur la vulnéraire, effectivement, n'est pas du tout originaire des Alpes... n'est pas présente dans les Alpes, et a été importée !(...) Soit par les Chartreux, eux-mêmes, tu vois, qui en avaient besoin, parce que ça rentrait dans la composition de leur tisane, et notamment (...) de la Chartreuse, (...) soit par des oiseaux. (...) Et c'est des origines, enfin, (...) ce dont je me souviens dans l'article, c'est qu'il y a des connexions au niveau génétique avec des populations pyrénéennes, quoi, donc, vraisemblablement, elles viennent des Pyrénées, ce qui paraît logique. » Florence.

Lorsqu'on se documente sur les Chartreux, il est difficile de trouver un quelconque indice sur l'importation de ce millepertuis pyrénéen en Chartreuse. Nous remarquons seulement que les Chartreux, après avoir été renvoyés de France en 1903, installent une distillerie à Tarragone, non loin des Pyrénées, en Espagne, d'où ils élaborent leurs liqueurs, dont une "nouvelle " liqueur, la liqueur de Tarragone. Mais la liqueur de Chartreuse, l'originale, la verte aurait été élaborée bien avant, au dix-huitième siècle. Mais il est difficile de savoir, avec le secret de leur recette, à quel moment ce petit millepertuis est entré dans la composition de cette liqueur.

Finalement, mise à part cette information qui les met en lien plus ou moins direct avec les Pyrénées, on ne trouve pas mention d'une quelconque introduction de cette plante sur le massif de la Chartreuse. Il faudrait creuser l'histoire des Chartreux de manière bien plus approfondie.

Ce qu'on peut en dire, de source scientifique, grâce à une étude menée par des généticiens, c'est que ces *Hypericum* alpins et pyrénéens auraient un ancêtre commun. Celles de Chartreuse ne seraient donc pas particulièrement issues de celles des Pyrénées, et inversement ; elles viendraient toutes les deux d'une même souche, d'une même population à un moment donné de leur histoire⁴.

Cette idée que le Nummulaire alpin serait originaire des Pyrénées n'est présente que chez les Pyrénéens interviewés, et n'apparaît aucunement chez les Alpains, qui pensent la plupart du temps être les seuls à avoir "la vraie Vulnéraire".

c) Rumeur...

De par sa répartition très ponctuelle sur le massif de la Chartreuse et la réglementation en vigueur dans l'Isère autour des cueillettes familiales et commerciales, une rumeur est née. Étant très commune en Pyrénées et surtout non réglementée, certains ont émis l'idée que l'*Hypericum nummularium* présent en Pyrénées était cueilli pour alimenter le marché des liquoristes alpins.

Cette rumeur dont est partie l'enquête n'a nullement été retrouvée dans les discours, tant des Pyrénéens que des Alpains qui ont été contactés.

CONCLUSION PREMIERE PARTIE

La manière dont chacun va nommer cet *Hypericum* est très significative de la perception que chacun a de la plante et de la façon dont il l'a connue. Nous voyons, lors des entretiens, la difficulté qu'on les Pyrénéens à l'appeler Millepertuis lorsqu'ils l'ont connu en plante à liqueur dans les Alpes. Nous voyons aussi que ceux qui la nomment Millepertuis au premier abord ne la mettent pas en parallèle avec la Vulnéraire des Alpes. Il est même tout à fait significatif de voir que certains connaissent bien ce Millepertuis-à-sous, connaissent aussi bien la Vulnéraire et l'introduction de son usage en liqueur dans les Pyrénées par les Alpains mais ils n'ont à aucun moment envisagé qu'il s'agisse de la même plante. Elle représente pour eux deux plantes bien distinctes.

D'un regard d'ethnologue, nous avons bien deux plantes différentes, non pas dans sa réalité botanique, puisqu'elle est *Hypericum nummularium*, mais dans sa perception. La Vulnéraire est une plante à liqueur tandis que le Millepertuis-à-sous est un Millepertuis dont l'usage est soit inconnu, soit lié à l'huile rouge médicinale.

⁴ Cf. GAUDEUL M., 2006 – Disjunct distribution of *Hypericum Nummularium* L. (Hypericaceae): molecular data suggest bidirectional colonization from a single refugium rather than survival in distinct refugia, p434-447 in *Biological Journal of the Linnean Society*, 84.

DEUXIEME PARTIE: CUEILLETES FAMILIALES EN PYRENEES

A. Profils de cueilleurs

Je ne rentrerai en contact qu'avec deux personnes cueillant ce millepertuis à feuilles rondes dans les Pyrénées. Ce sont deux personnes ayant connu cette plante dans leur milieu professionnel, par contact avec des Alpains. L'un est horticulteur, producteur de plantes et l'autre s'occupe de programmes de gestion environnementale. Tous deux ont un vif intérêt personnel pour les plantes de montagne et pour le monde montagnard en général. Tous deux sont originaires des Pyrénées ; ils ont développé un lien régulier et profond avec leur montagne et l'environnement. Leur activité professionnelle leur permet d'être au contact direct avec les Pyrénées et la flore de montagne.

B. Description de la plante et de son habitat

1. La plante

a) La voir

« *La Nummulaire est plaquée sur les rochers, elle a de petites tiges fines rampantes, plaquées sur la paroi.* » Baptiste.

« *Ce millepertuis! Il vit dans des failles, (...) ses petites feuilles arrondies, donc, on dirait des petites pièces, qui sont collées sur la tige, c'est sûr quoi!* » Laurent.

Elle est aussi souvent décrite par sa silhouette en petit buisson, par sa profusion et par son habitat en milieu humide. La roche calcaire sur laquelle elle pousse est souvent utilisée pour tenter de bien identifier la plante. On ne me parle que très peu de ses petites feuilles rondes, pourtant très spécifiques, mais souvent de sa tige cassante et surtout de ses fleurs jaunes solaires, particulières aux *Hypericum*.

Florence me répète régulièrement que c'est une plante très belle, qui sent très bon, et que la voir lui fait toujours plaisir.

b) La sentir

Pour Florence, l'odeur de la vulnéraire est très intimement ancrée dans le plaisir qu'elle a de la voir.

« *C'est une plante que l'on sent d'abord.* » Florence.

Bien qu'elle l'ait connue *via* son utilisation en liqueur dans les Alpes, elle ne l'utilise pas vraiment ainsi dans les Pyrénées. Elle a bien tenté d'en faire une liqueur mais son plaisir à elle est ailleurs : c'est de la sentir. Elle me décrit avec passion cette odeur qui la touche particulièrement : c'est l'odeur de la plante, mais surtout l'odeur du milieu dans lequel elle pousse :

« *Ça m'est arrivé plusieurs fois de dire (elle sent) c'est calcaire ici! (...) Bon, c'est l'odeur du buis, par exemple, qui est typique des zones calcaires, mais c'est l'odeur de la vulnéraire, tu vois ? (...) Et, c'est, c'est ça qui te, c'est l'odeur, quoi, tu vois ! Tu les sens avant de les voir, parce que tu descends, c'est la fin de la journée, tu descends,*

t'as les pieds..., tu regardes tes chaussures, et puis voilà quoi ! Et c'est l'odeur qui vient jusqu'à toi, quoi !... et immanquablement, tu te tournes et tu en vois quoi ! »
Florence.

« Pour moi, il y a une plante à laquelle ça fait beaucoup penser, c'est les immortelles du bord de mer, jaunes (...) Et c'est pareil j'aime beaucoup cette odeur, enfin, au bord de la mer, je ramasse un bouquet et je mets dans la voiture (rire) parce que pour moi, c'est des odeurs de dunes, et pour moi, la vulnérable, ça se rapproche un peu de cette odeur. (Silence) Mais, je peux pas te, je suis incapable d'analyser... le parfum. »
Florence.

Lors de la cueillette que nous ferons ensemble, la première chose qu'elle fait en la repérant, c'est d'aller sentir la plante, le nez et les mains collés au rocher. Elle dit adorer cette odeur et me répète que l'odeur qu'on sent à ce moment-là, c'est l'odeur du buis, du millepertuis et du calcaire. Personnellement, je ne sens pas d'odeur vraiment particulière dans l'air, mais pour elle, c'est un vrai plaisir. Elle me précise que cette odeur sera plus présente une fois la plante séchée dans quelques jours.

La description de l'odeur est toujours un exercice particulier pour les personnes entretenues, ici, elle n'arrive à me parler de l'odeur qu'en me parlant de son milieu et de l'association qu'elle fait avec une autre plante.

2. Son habitat

Lorsque nous partons à la cueillette du millepertuis avec Florence, je peux observer son milieu. Il se présente sur une falaise versant nord, sur de la pierre calcaire humide. Les nombreux pieds de millepertuis y poussent en petits buissons plus ou moins fournis, mais sont assez développés dans l'ensemble. Florence précise que les endroits où elle l'a déjà cueilli se présentaient aussi comme ça. Ce sont des pieds accrochés à différents niveaux de la paroi, certains sont accessibles depuis le bas, mais d'autres sont trop hauts sur la falaise pour être cueillis. Au-dessus de nous, au-dessus des millepertuis, il y a des buis⁵ comme elle l'avait évoqué lors de nos entretiens.

a) La roche

Tout le monde s'accorde à dire qu'on trouve cet *Hypericum* sur les rochers, pas sur la terre, et essentiellement sur de la roche calcaire.

« C'est sur calcaire celle-là. » Guillaume.

« (...) ses parois calcaires. » Laurent.

« On en trouve sur les falaises calcaires notamment. » Baptiste.

Florence ira un peu plus loin dans sa description de la roche :

« Moi, je me souviens d'être descendue (...) de la vallée du Moudang, et tu, tu passes une longue phase de schiste acide, et à un moment donné, ça sent la vulnérable, tu dis

5 Se référer aux photos de la cueillette en annexe 4

tiens, ici, il y a des bancs calcaires, enfin, carbonaté, c'est pas du calcaire, c'est des schistes carbonatés, quoi, tu vois. » Florence.

Ayant une approche très sensitive de son environnement, Florence précise que ces schistes calcaires sur lesquels pousse le Millepertuis à feuilles rondes sont des pierres grisâtres qui ont un grain particulier que l'on sent sous les doigts lorsqu'on touche la pierre. Tous les sens sont en éveil !

b) A l'ombre / millepertuis plante solaire

La particularité de ce millepertuis c'est qu'il pousse à l'ombre dans des endroits plutôt humides, le plus souvent sur des falaises exposées au nord, où peu de personnes vont préciser un botaniste du Conservatoire. Ces données biologiques sont observées et exprimées par tous.

« Ces couloirs côté nord » (...) C'est pas forcément plein nord, c'est des endroit frais. (...) Faut que ce soit frais, hein quand même, pas plein sud, ou exceptionnellement quoi. (...) Que ça suinte un peu quoi. » Florence.

« Elle pousse à l'ombre, quoi! » Laurent.

« Le Millepertuis nummularium apparaît sur un sol frais et humide,(...) il pousse sur falaise humide et ombragée » Jacques.

« Ça pousse dans pas mal de suintements de rochers. » Germain.

Contrairement aux autres millepertuis qui sont considérés comme des plantes solaires, celui-ci est vraiment associé aux falaises et rochers suintants, frais et humides, une atmosphère particulière:

« Voilà, dans des falaises calcaires, et toujours à l'ombre quoi!(...) alors que les millepertuis, sont plus au soleil! Tous! Euh, non, sauf euh, celui qui est en forêt, androseme, mais, sinon, ils sont plus au soleil les millepertuis! » Laurent.

c) Altitude

Comme on l'a vu, le millepertuis des Pyrénées pousserait de manière plus accessible que celui des Alpes, et de manière plus étendue ; ne poussant qu'à partir de mille cinq cent mètres/ mille sept cents mètres d'altitude dans les Alpes, selon les Alpains interrogés, elle "descendrait" beaucoup plus bas dans les Pyrénées :

« Ça doit monter à deux mille. (...) moi j'te dis j'en ai vu à Crastes. On doit être à six cents mètres, cinq cents mètres d'altitude. (...) ils peuvent venir très bas. » Florence.

« On peut le trouver à mille mètres d'altitude, jusqu'à deux mille mètres d'altitude. » Laurent.

« Elle monte jusqu'à mille sept-cent mètres et elle pousse à partir de six cents mètres. » Baptiste.

d) Une plante facilement accessible.

Enfin, très loin de l'idée alpine de devoir escalader montagnes et falaises pour la trouver, elle est, dans les Pyrénées, très accessible. On la rencontre sur le bord des routes, sans qu'il y ait besoin de marcher longtemps en montagne pour la trouver et la cueillir. Dans les Pyrénées, ce millepertuis perd donc son image de plante de haute montagne, rare, inaccessible et dont la cueillette peut être dangereuse. Commun, ici sa cueillette s'apparente plus à la cueillette de n'importe quel autre millepertuis. En ce sens, le millepertuis-à-sous des Pyrénées n'a plus grand chose à voir avec la Vulnéraire des Alpes!

Les deux personnes rencontrées vont le chercher tout proche de leur lieu d'habitation ou de travail, à quelques minutes de marche.

« *A vingt minutes de marche. (...) quelque fois très accessible (...) (...) quand tu le ramasses, c'est toujours à ta hauteur!* » Florence.

« *Lui, hein, c'est beaucoup plus facile (que le génépi) à trouver quoi!* » Laurent.

Notons en parallèle, que le Génépi qui a lui aussi une réputation de plante inaccessible et rare dans les Alpes, conserve ces attributs dans les Pyrénées : il y garde toute sa dimension de plante de très haute montagne dont la cueillette nécessite une longue marche d'approche qui n'est pas exempt de dangers.

C. La cueillette

Le milieu dans lequel pousse ce millepertuis dans les Pyrénées est si différent de celui des Alpes que les critères habituels de sa cueillette en sont aussi bouleversés. Dans les Alpes, il est souvent très associé à la cueillette du génépi, car comme lui, c'est une plante relativement rare poussant en altitude et dont on se sert pour élaborer des liqueurs. Il y a, entre-autres, des discours autour des dangers de sa cueillette, chose que l'on ne retrouvera aucunement dans les Pyrénées.

1. Journée de cueillette ou cueillette opportuniste: aller en montagne

a) Une cueillette en montagne

Bien qu'il soit abondant et plutôt accessible, le millepertuis-à-sous n'en reste pas moins une plante de montagne. Aller le cueillir, c'est aussi aller en montagne, être en montagne, être dans un milieu particulier ; on prend le temps d'y aller, et, surtout, on prend le temps de profiter de la montagne, de ce qu'elle peut offrir au regard, aux doigts, à l'odorat.

« *Je vais me balader, je regarde deux trois choses, et, voilà, donc, au fur et à mesure, je ramasse.* » Laurent.

Lorsque je pars avec Florence cueillir le millepertuis, nous envisageons d'aller dans un endroit qu'elle connaît, à vingt minutes de marche après avoir déposé la voiture. Cependant des contraintes d'emploi du temps nous amènent à changer de destination et elle décide de m'emmener sur une autre station qu'elle ne connaît pas mais dont un collègue lui a parlé.

Cet endroit se trouve sur le bord d'une route que l'on peut prendre en voiture. Arrivée devant la plante, la première chose qu'elle fait est d'aller la sentir. Puis, nous allons voir plus

haut si l'on en trouve d'avantage et, en effet, nous pouvons contempler nombre de ces petits buissons fleuris.

Au moment de cueillir, Florence me dit ne pas vouloir ramasser le millepertuis ici, même si l'occasion lui est offerte de remplir son sac étant donnée la profusion de plantes. A vrai dire, elle "préfère aller le chercher en montagne", plutôt que sur ce bord de route. Ici, il perd toute la charge émotionnelle et toute la valeur qu'elle lui accorde habituellement. Il n'est pas associé au plaisir d'une randonnée, à un paysage, à d'autres fleurs, au hasard de la rencontre.

b) Une cueillette opportuniste ou prévue à l'avance

Les deux cas de figure se retrouvent ici. Laurent, étant au quotidien non loin d'une station décide d'aller cueillir le millepertuis. Il ne le cueille pas au hasard d'une balade ou d'une randonnée :

« Oui, j'en ramasse, euh, pas forcément tous les ans. Comme je dis, je suis pas un gros buveur d'alcool, j'apprécie juste les choses, bon, et quand, euh, mon stock, est un peu au plus bas, et bah, hop! Je vais en ramasser! » Laurent.

Florence, elle, n'organise pas de cueillette, d'autant plus qu'elle ne l'utilise pas en liqueur mais le cueille pour son parfum (nous y reviendrons plus loin). Elle le cueille quand elle le croise au hasard de son travail ou de randonnées, toujours en montagne. Elle ne considère pas « aller à la cueillette du millepertuis ».

« Chaque année, je cueille les premiers brins que je trouve. (...) Voilà, je la cueille au passage, quoi, je (...) n'ai jamais été à la vulnéraire, j'ai été dans les Alpes avec mon collègue, et c'était super ! En Chartreuse. (...) Pour moi, j'ai jamais fait de cueillette de vulnéraire, quoi! J'en ai eu fait mais oui voilà, j'ai fait cinquante brins pour les faire sécher pour les avoir à la maison. » Florence.

« Neuf fois sur dix, j'ai vu de la vulnéraire, c'est parce que j'étais au boulot, quoi ! (...) Moi et mes cueillettes de millepertuis, c'est toujours à l'arrache en passant. Donc, tu te ramasses vingt brins, voilà, parce que tu passes sur un rocher, (...) et tu t'arrêtes un quart d'heure pour le ramasser, quoi ! Je n'ai jamais, (...) j'ai jamais été ramasser, tu vois, du millepertuis. » Florence.

« Je vais jamais au même endroit (pour la cueillir). » Florence.

« Moi pour l'instant je vais pas en cueillir, j'en ramasse quand j'y suis (...). Je vais pas à la cueillette de la vulnéraire parce que je te dis, manque de temps, et euh, j'ai d'autres priorités et si j'ai du temps libre j'irais pas ramasser de la vulnéraire quoi. Mais je continuerai à m'arrêter, d'abord pour re-remplir mon sac. » Florence.

Nous pouvons remarquer que Florence pratique une cueillette opportuniste annuelle. Chaque année, elle cueille ses quelques brins, mais jamais au même endroit, toujours au hasard de sa rencontre avec la plante.

« Aller à la cueillette du millepertuis » pour elle, ne signifie pas « cueillir la plante » mais bien partir avec l'idée de la cueillir, organiser un moment pour aller la cueillir, chose qu'elle n'a fait que dans les Alpes. Dans les Alpes, l'habitat de la plante, l'usage qu'on en fait et la culture autour de cette "vulnéraire" se prêtent à une cueillette organisée, prévue. De retour dans les Pyrénées, Florence ne perpétue pas cette pratique de "cueillette organisée". Lorsque se présente à elle cette opportunité avec moi ce jour-là, elle refuse de cueillir pour cueillir, et

reste fidèle à sa propre pratique de cueillette, sa propre manière de faire : cueillir en montagne, peut être après avoir deviné la présence du millepertuis à son odeur.

2. La repérer/ les coins de cueillette

Les coins de cueillette ne sont pas des coins transmis, ce sont des endroits découverts en se baladant ou lors de séances de travail de terrain, en milieu montagnard.

Si Florence ne va pas chercher des coins à millepertuis, Laurent, lui qui fait sa liqueur, a déjà cherché des stations de millepertuis en prenant en compte le milieu de vie de la plante et en la recherchant dans un environnement qu'il connaît parfaitement.

« Voilà, on connaît les coins, en milieu calcaire, donc, hein, légèrement frais, à l'ombre, donc, (...) je sais où ils sont ! Je sais où ils sont ! (sourire) » Laurent.

Par ailleurs, il est intéressant de voir comment Florence a repéré la station de millepertuis qui lui a été transmise pour les besoins de l'enquête.

Lorsque nous partons voir le Millepertuis avec Florence, nous l'approchons en voiture. Depuis le véhicule, elle cherche de la pierre sur le bord de la route ou une falaise. Selon elle, il ne faut pas de pelouses. Elle cherche aussi des roches calcaires, des schistes calcaires, ainsi qu'une exposition au nord ou à l'ombre. Dès qu'elle voit des plantes de plein soleil, elle me dit de continuer à avancer. Lorsqu'elle repère la plante, nous sommes plein ouest. Plus tard, nous reprenons la voiture et nous allons plus haut. Elle me proposera de faire demi-tour lorsque des forêts humides apparaissent sur le bord de la route. Selon elle, nous ne sommes plus sur du calcaire et nous sommes monté en altitude; nous ne sommes plus dans le milieu du millepertuis-à-sous.

3. La cueillir: les gestes, le matériel, la pratique

a) A quelle période?

Selon Florence, le millepertuis-à-sous fleurit sur une longue période de fin juin à fin août selon les endroits, en sachant qu'elle ne va pas tous les ans aux mêmes stations. Sa floraison serait longue : trois semaines de floraison dans l'année, selon le temps.

Pour Laurent, qui suit ses stations d'années en années, il ne perçoit pas les choses de la même manière :

« La fleur est éphémère, donc, c'est quinze jours, quoi, même pas! Donc, voilà, il faut y aller au bon moment, quoi, pour aller le cueillir! » Laurent.

Florence a remarqué une différence de période de floraison entre les Alpes et les Pyrénées. Ce qui permettrait d'ailleurs une période de cueillette plus étalée dans le temps dans les Pyrénées.

« C'est marrant parce que tu vois, c'était au mois d'août, c'est même dans mon souvenir, c'est fin août (dans les Alpes). Et ça m'a étonné après-coup, parce qu'ici je me rends compte que tu en as en fleur dès... maintenant à Crastes, il commence à y en avoir en fleur je pense (début juin) ». Florence.

b) Les ciseaux, la main et le brin

- Les ciseaux

Encore une fois, Florence nous permet de faire un parallèle entre les Alpes et les Pyrénées. Si nos deux cueilleurs pyrénéens coupent les brins à la main, elle nous rapporte que dans les Alpes, il en était autrement:

« Et je me souviens qu'avec André, (...) on avait des ciseaux. (...) On y est allé avec des ciseaux, parce qu'il fallait surtout pas l'abîmer et qu'on a besoin que de la fleur. Ouais, on le ramassait aux ciseaux. (...) Pour pas l'arracher et pour pas l'abîmer. » Florence.

Notons que cet usage des ciseaux dans les Alpes renvoie directement à la réglementation en vigueur sur ce massif (ciseaux obligatoires).

- La main⁶

Le geste est spécifique à la morphologie du brin :

« Ça se coupe, je coupe à la main, juste, en pinçant la tige, ça se casse très facilement. » Laurent.

« Je coupe le brin, ouais, bon, moi, j'ai pas toujours une paire de ciseaux... (...) Mais, bon, c'est un brin qui est assez cassant, c'est-à-dire, quand elle est en fleur, parce que tu la ramasses que quand elle est en fleur, tu vois, la tige elle est devenue assez brune, et c'est presque, elle est presque sèche, des fois, donc, tu la casses ! » Florence.

C'est ainsi qu'elle prend un brin fleuri entre les doigts mais ne pince pas la tige, elle la fait pivoter entre son pouce, son index et son majeur et la casse en la tordant. La tige est très fine et cassante, en la retournant, elle se brise toute seule.

- Le brin

Ici ce sont bien les brins qui sont cueillis et non les seules fleurs. Ainsi, Florence prend le brin entre le pouce et l'index et le coupe non pas à sa base, mais après quelques feuilles ; elle cueille le haut du brin.

« On a besoin que de la fleur, enfin que de la sommité en fait. (...) C'est pas que la fleur, tu ramasses le haut, le haut de la tige quoi. (...) Je couperai comme ça, tu vois, la moitié ça suffit. Pourtant il y a que la fleur qui est aromatique, mais bon ton brin (...) de vulnéraire, il est grand comme ça, tu regardes dans les bouteilles, c'est long comme ça (...). Donc, en fait, on utilise les fleurs, et une partie du feuillage, (...) il y a des grosses touffes, et je ramasse juste où il y a les fleurs, hein, parce que c'est là, où il y aura les étamines, enfin, la fleur, (...) que c'est le plus parfumé (...) Et qui donnera la coloration au produit, quoi, voilà! » Florence.

Il est intéressant de remarquer que Florence et Laurent pensent que c'est la fleur qui est aromatique mais qu'ils prélèvent les brins avec leurs feuilles. Florence se réfère alors aux

6 Cf. photographies de la cueillette en annexe.

brins exposés dans les bouteilles de liqueur et en déduit que c'est ainsi qu'on le cueille, même s'il lui semble que les fleurs sont les seules responsables de l'odeur de la plante. Nous voyons bien l'imprégnation des Alpes.

c) "Un peu ici, un peu là."

Même si il y en a de belles quantités dans les stations de cueillette, nos deux cueilleurs ne se livrent pas à des prélèvements importants. L'une en cueille de vingt à cinquante brins à l'année, et Laurent cueille de quoi faire deux trois litres de liqueur, ce qui correspond à une centaine de brins tous les deux à trois ans, me dit-il.

Au vue des belles quantités présentes dans les stations, ils cueillent leur récolte en piochant sur plusieurs pieds. Ils ne cueillent jamais tous les brins d'un pied, que ce soit parce qu'ils n'en n'ont pas la nécessité, mais aussi par intérêt de préservation :

« Je ramasse, voilà un peu ici, un peu là, euh, comme ça, la plante, aussi, elle peut se régénérer d'elle-même aussi, quoi! (...) Ouh là! Non, surtout pas faire une razzia, je ramasse juste ce que j'ai besoin. » Laurent.

d) La stocker

Une fois cueillis, brin à brin, Florence met les brins dans son autre main, bien rangés dans le même sens. Ensuite, en rentrant dans la voiture, elle me prête un sac en tissu réutilisable pour mettre les plantes.

« Bah, comme tu peux, par-dessus, dans ton sac à dos, dans un sachet en général, bah, des fois, t'arrives en bas, c'est tout brisé (rire) ou tu l'oublies, des fois tu l'oublies, alors c'est tout brisé ! » Florence.

Laurent prévoit son petit contenant:

« Un petit sac, une poche, oui, parce que, bon, on est en montagne, et pour pouvoir la transporter sans avoir rien dans la main après. » Laurent.

4. La faire découvrir

Le fait que ce soit une plante peu connue donne l'occasion de la faire découvrir à différentes personnes.

a) Pas à n'importe qui : montrer en montagne

« Ouais, c'est-à-dire, quand tu vas en montagne avec des copains, et puis, bon, des gens dont tu sais qu'ils aiment bien tout ce qui est... chasse, pêche et cueillette (rire) parce que bon, c'est la cueillette au sens large (...) tu ramasses et tu dis : "bah tiens, tu connais ça ?" Et voilà, tu les fais venir goûter. Tu leur fais connaître quoi ! » Florence.

« Oui, quand ça s'est trouvé. Voilà quand j'étais avec quelqu'un que j'aime bien, et qui peut être sensible à ça. Voilà c'est pas tout le monde. (Rire). (Elle montrait la plante et parlait de son usage en liqueur) » Florence.

b) En cueillir pour montrer

« *J'en ai eu gardé, j'en avais sur la cheminée, j'en avais un bocal sur la cheminée, j'avais mis de côté comme ça pour le donner à quelqu'un. Tu vois en disant « tu vois je te montrerai c'que c'est (...) sinon, c'est pour en donner, ça m'arrive, ça m'est arrivé de montrer à un copain et dire « bon je t'en ramasserai et si tu veux t'en faire... ». Tu vois pour le donner. (...) Ou comme ça pour le faire, pour le montrer quoi ».* Florence.

5. Impact de la cueillette/raréfaction constatée?

Pour Baptiste, l'*Hypericum nummularium* n'est pas si fréquent que ça, mais il ne voit pas de régression des populations.

Dans l'esprit des gens c'est une plante commune, qui ne régresse pas sur le massif. Pour les cueilleurs, ils ne voient pas non plus de régression. Florence me répète que c'est une plante qui ne peut pas être en voie de disparition à cause de la cueillette car il y en a toujours plusieurs pieds dans des endroits inaccessibles pour l'homme.

« *Alors, le millepertuis, je sais pas, moi, (s'il est en régression) mais personne ne le ramasse, y'a des endroits où personne ne va le déranger, y'a que des troupeaux, les moutons, là, euh, les ovins qui peuvent les brouter, et il va pas mourir, parce que donc, il va le brouter, et la plante, elle reste là, donc, elle va se régénérer!* » Laurent.

CONCLUSION DEUXIEME PARTIE :

La cueillette du Millepertuis à feuilles rondes dans les Pyrénées diffère de celle pratiquée dans les Alpes. Plante relativement abondante et accessible, elle ne génère pas le même type de discours, de pratiques et de représentations qu'en Chartreuse ou dans les Bauges. Elle est également très loin d'avoir la réputation qu'elle a dans ces massifs, tant en termes de danger que d'identité.

Dans les Pyrénées, cette cueillette reste confidentielle, restreinte à un tout petit nombre de cueilleurs initiés dans les Alpes ou par des amis alpins. Elle ne semble pas causer de tort aux stations.

TROISIEME PARTIE : USAGES ET PREPARATIONS

A. Les usages

1. En liqueur⁷

C'est essentiellement son usage en liqueur (et non en tisane) que les Pyrénéens ont adopté. Laurent en prépare une liqueur sur le modèle des Alpes. Florence a aussi tenté une liqueur, mais, ne buvant pas d'alcool, elle préfère l'utiliser pour son parfum.

« *Tu retrouves le goût de l'odeur! (dans la liqueur) Puisque bon (..) c'est la même chose hein, normalement ! Mais, pour moi, très faussée par la présence de sucre, et*

⁷ Pour de plus amples informations sur les détails de la préparation et de la confection de liqueurs en Pyrénées, se référer à l'enquête ethnobotanique sur le génépi menée en parallèle: V. Zarratin, 2012 : *Les pratiques et usages familiaux et commerciaux du génépi (Artemisia eriantha et Artemisia umbelliformis) en Pyrénées.* CBNPMP.

peut être d'alcool ! Tu vois, peut-être l'alcool fausse aussi l'odeur, et tu vois, moi, ce qui m'intéresse c'est l'arôme, quoi ! » Florence.

2. Herbe à sentir

a) Dans le sac avec soi

« La vulnéraire, moi, je le ramasse, pour euh, je fais pas d'alcool de vulnéraire parce que moi, je ne le bois pas !(...) Moi, souvent, j'en mets dans le sac, parce que j'adore cette odeur ! (...) J'ai fait cinquante brins pour les faire sécher pour les avoir à la maison. Et... venir les sniffer un peu de temps en temps. (Rire) Quand c'est vraiment l'hiver et que tu penses à l'été!(Rire) Et voilà quoi. Tu restes sniffer un peu de foin. Et un peu de... de vulnéraire. » Florence.

« Chaque année, je cueille les premiers brins que je trouve et je les mets dans le sac à dos: cela fait tout l'été. Chaque fois que tu ouvres le sac, tu sens, hum... c'est super! » Florence.

« Mais je continuerai à m'arrêter, d'abord pour re-remplir mon sac parce que comme je le laisse dans mon sac, à la fin c'est tout brisé (fait un geste de frottement des mains). (...) Et donc à la fin, tu vides tout, bon ta pochette là, et au printemps la première fois que tu tombes sur la vulnéraire, t'en ramasses quelques brins (rire). » Florence.

b) En bocal à la maison:

« Qu'est-ce que j'en fais ? Alors souvent elles restent longtemps dans la cagette là et puis quand j'ai un moment, je mets dans un grand bocal en général, (...) fermé en verre. (...)Enfin tu vois, un endroit où c'est sec, fermé et... et voilà. Et ça se conserve très bien, plusieurs années. J'en ai eu gardé, j'en avais sur la cheminée, (...) et il est resté sur la cheminée, (silence) je pense plusieurs années. Et en fait ça sentait toujours, mais quand tu ouvrais le bocal. (...) Tu vois le fait de le fermer c'est aussi pour conserver l'arôme. Parce que si tu le laisses dehors ça s'évente forcément. » Florence.

3. Autres tentatives gustatives:

Une fois la bouteille à la maison, quelques improvisations ont lieu:

Florence qui avait fait un test non concluant de liqueur a tenté de lui trouver une utilité :

« Et si, je vais te dire, je m'en suis servie, j'ai essayé de m'en servir pour les crêpes !

Laurent l'utilise en liqueur mais aussi en apéritif :

« Voilà, après, ici, en apéritif, euh, avec un blanc sec, ça passe très, très bien quoi! »

4. Une tisane médicinale?

Il est intéressant de relever que *l'Hypericum* est très souvent utilisé dans les Alpes sous forme de tisane. Lors de l'enquête, je n'ai rencontré qu'une mention très approximative de cet usage. Le millepertuis, s'il est connu en Pyrénées, le sera plus pour son usage en liqueur, du

moins, s'il est identifié en tant que vulnérable. En tant que millepertuis, il est soit non utilisé soit éventuellement de la même manière qu'un millepertuis à trous. Son usage en tisane semble relativement inconnu des pyrénéens. C'est bien son usage en liqueur que l'on a retenu des Alpes.

La seule mention recueillie de cet usage en tisane est issue d'un échange mail avec un guide de montagne:

« Il se dit qu'elle aurait des propriétés qui sous forme de tisane permettrait de guérir du froid (plante qui chauffe). Voici les seuls dires des plus âgés du village. Ne pouvant vous garantir l'exactitude de ces propriétés. (...) Je ne me souviens pas avec précision de la personne qui m'avait parlé des effets médicaux de cette plante. Cependant il s'agissait fortement de gens issus des Hautes-Pyrénées et aimant les fleurs. » Extrait de mail d'un bureau de guide de montagne.

B. La préparation de la liqueur

On associe souvent la préparation de la liqueur de ce millepertuis avec celle du génépi, étant donné la similitude des recettes.

1. Faire sécher ou non

Bien qu'il y ait une recette type, les modes de préparation de chacun font apparaître des divergences, des adaptations. Sur un trame commune, dont il faudrait trouver l'origine, les ajustements de chacun se font jour.

a) Sécher pour relever l'arôme

Florence utilise la technique couramment admise dans les Alpes associée à l'idée que ce millepertuis nécessite un temps de séchage avant de développer sa puissance aromatique.

« Frais, ça ne sent rien, hein ! (...) Il faut, bon, attendre quelques heures, et dès le lendemain, ça sent quoi ! Mais, frais, la plante, elle sent rien ! C'est en séchant qu'elle dégage de l'arôme. » Florence.

Il faut donc la faire sécher quelques jours avant de la faire macérer.

b) Technique de séchage

Lors de notre cueillette, Florence me conseille de faire sécher les brins dans une cagette, dans le noir, dans un endroit ventilé, puis de les mettre à macérer dans l'alcool.

Encore une fois, elle se réfère à son initiation alpine pour faire sécher ses plantes:

« On l'avait mis à sécher ensemble, (...) ça avait séché dans des cartons, (dans les Alpes). Bon, tu mets ça à sécher dans des cartons, des cagettes, enfin, tu vois que ça sèche à l'air libre quoi ! (...) Tu te trouves une cagette, un journal, je les étale dans la cagette. Et puis, moi, (...) (dans les Pyrénées) je les mettais au grenier, parce qu'on avait un grand grenier en ardoise et l'été, ça chauffe beaucoup l'ardoise, et l'été il fait quarante degrés, quoi... voilà, donc c'était un espèce de four (...) sachant que t'es pas au soleil mais, c'est ventilé bon, il faut que ce soit ventilé. Et que ça sèche quand même rapidement. Que ça moisisse pas quoi, enfin comme toutes les plantes que tu

fais sécher. Je les mets pas au soleil. C'est toujours à l'ombre et en général c'était au grenier. » Florence.

c) "Frais c'est toujours mieux!"

Laurent, lui, n'a pas appris à faire la liqueur dans les Alpes. Il l'a faite à sa manière et a pris comme référence la recette de la macération du génépi qu'il utilise aussi. Dans la liqueur, le génépi est le plus couramment utilisé frais ou congelé, mais très rarement séché pour un usage familial. Il se réfère aussi à l'idée selon laquelle une plante fraîche est plus forte en principes actifs qu'une plante séchée.

« Alors, exactement comme le génépi quoi! Pareil! Pareil! (...) En frais! Oui, bien sûr, les parfums sont bien plus, bien plus comment dire, profonds, même, plus intenses quoi! Ah oui, oui! (...) En frais, oui, oui, si on peut, toute plante, si on peut la travailler en frais, c'est l'idéal quoi! (...) Après, si on veut, en médecine, si on veut utiliser telle ou telle plante pour tel et tel soin, ou maladie, quoi, ou affection, quoi! Beh, l'hiver, la plante est à l'état de repos, et on va la faire sécher, pour les conserver, quoi! Mais si on peut, vaut mieux utiliser la plante en frais! Non, a fortiori, si on peut pas en frais, on peut le faire sécher pour l'utiliser à posteriori quoi! Mais c'est beaucoup plus intéressant d'utiliser la plante en frais quoi! » Laurent.

2. La recette des quarante: "comme le génépi!"

Tous les deux se réfèrent au génépi, associé pour eux, à la vulnéraire car ce sont toutes deux des plantes à liqueur dont l'usage fut ramené des Alpes. Pour le génépi comme pour le millepertuis-à-sous, tous font référence à la fameuse « recette des quarante ».

Que ce soit chez les anciens, les jeunes, dans la tradition orale comme écrite, et même sur Internet, tous se réfèrent à la recette des quarante: quarante brins, quarante sucres dans un alcool à quarante degrés, et on laisse le tout macérer pendant quarante jours. Règle un peu magique en soit qui permet aussi une bonne mémorisation de la recette et peut être utile pour un éventail de fruits et de plantes très large. C'est vraiment une recette transgénérationnelle puisque tout le monde y fait référence. Malgré tout, personne ne la suit vraiment, certains très partiellement, d'autres "presque" à la lettre. Chacun le fait à sa manière en prenant en compte quelques conseils récupérés ici et là, notamment à la source de leur initiation.

« Alors, exactement comme le génépi! Pareil! Pareil! (...) Euh comme pour le génépi, c'est pareil j'utilise la même formule, c'est de la macération, donc, c'est toujours le même principe à peu près. Donc, pour le génépi, dix grammes pour faire un litre de génépi, quarante brins, en gros, bon, moi, j'en mets un peu plus parce que je veux, je veux que le produit ait du parfum, voilà! Donc, tout simplement je fais, comme on dit, chez nous ici: "a bisto de nas" à vue de nez! (...) Voilà, c'est pour ça, je mets assez de plantes, notamment pour la vulnéraire, comme ça le parfum est bien prononcé quoi! » Laurent.

« Tu as la tradition comme le génépi, cinquante brins, cinquante morceaux de sucre, euh, puis la moitié d'alcool, enfin, je crois, mais moi, je sais plus exactement. » Florence.

« J'ai dû faire comme on m'avait dit de faire, quoi, comme, il y avait pas qu'André, il y avait un autre copain (alpin) aussi, qui faisait du génépi, (...) c'est-à-dire, faire sécher, et après, dans ta bouteille, tu mets la moitié d'alcool, non, tu remplis ta

*bouteille d'alcool, tes trente, tes quarante ou cinquante brins, je sais plus, voilà, par la bouteille là, tu mets à tremper, à macérer, et puis, au bout de x jours, je me souviens plus, vingt ou trente jours, tu fais un coupage avec un sirop de sucre.(...). Il faut faire fondre le sucre, après je me rappelle plus si il faut faire fondre à chaud ou à froid, souvent à chaud parce que ça permet de bien mélanger le sucre quoi ! (...) Je me souviens juste d'André qui disait : 'ah, non, mais moi je ne mets pas quarante morceaux de sucre, j'en mets que vingt', ça oui...» Florence.
« Mais je crois qu'il faut le laisser macérer tu sais ça devait être des trucs du style quarante brins, quarante morceaux de sucre, quarante jours » ». Florence.*

Ce sont le type et le degré d'alcool, le nombre de brins, le nombre et le genre de sucre et sa préparation, l'ordre dans lequel ajouter les éléments, et enfin le temps de macération qui permettront d'accorder et d'équilibrer les saveurs afin de trouver sa préparation idéale. Chaque liqueur représente bien son consommateur, elle est à soixante degrés pour ceux qui aiment les alcools forts, elle contient le double de brins pour ceux qui recherchent plus l'arôme de la plante, et surtout, on la dose plus ou moins en sucre, etc.

« Voilà, donc je laisse macérer, alors, dans un alcool à quarante-cinq degrés, quoi! Parce que l'alcool que j'achète, il sort à quatre-vingt-dix, j'achète, un demi litre, on va rajouter un demi litre d'eau minérale, on a un litre à quarante-cinq degrés, donc, je laisse macérer pendant un mois et demi, bon, bah, mon volume, dans cet alcool, on va filtrer, et après, alors, on pourrait mettre du sucre! Mais bon, c'est du sucre de betterave ou de canne à sucre, et qu'est raffiné, euh, je vais un peu plutôt acheter dans le commerce du sirop de sucre de canne qui est plus naturel, quoi! » Laurent.

« Et voilà, sur un litre, je vais rajouter un demi-litre, pour un demi-litre de sirop de sucre de canne. Ça fait un litre et demi donc, à trente degrés au final, quoi! Voilà, c'est pour ça, je mets assez de plantes, notamment pour la vulnéraire, comme ça le parfum est bien prononcé quoi! » Laurent.

Il est intéressant de voir pourquoi Florence n'a pas été satisfaite de ses essais de liqueur de millepertuis :

« J'en ai eu fait des liqueurs qui sont restées à la maison, enfin, voilà, en plus, j'étais pas très contente de moi, parce que j'ai trouvé qu'elles étaient pas bien, (...)Et celle que j'avais fait, euh... pour quelle raison (silence), je me souviens d'une fois, je crois que (...) je l'avais oubliée, je l'avais laissée macérer trop longtemps et après, je trouvais... que c'était un peu dénaturé, quoi ! ça avait macéré trop longtemps dans l'alcool pur. (...)Puis, j'avais pas réussi à faire, euh, l'alliage. »

3. Une question de visuel

Faire sa liqueur, c'est aussi présenter un produit fait-maison aux autres et se faire plaisir sur la présentation. Cette enquête ne montrera que partiellement cette dimension importante dans la confection de la liqueur, mais Laurent nous fait part de quelques notions importantes.⁸ Notamment les discours sur la couleur, la décoration, etc.

⁸Pour de plus amples informations sur les détails de la préparation et de la confection de liqueurs en Pyrénées, se référer à l'enquête ethnobotanique sur le génépi menée en parallèle: *Les pratiques et usages familiaux et commerciaux du génépi (Artemisia eriantha et Artemisia umbelliformis) en Pyrénées*. Rapport CBNPMP.

« Alors il vaut mieux la ramasser quand c'est en fleur, parce que comme ça, la boisson a une belle coloration! Bon, couleur un peu caramel ».

« Si, si, quelques-uns (brins)! Pour la décoration quoi! Toujours pareil quoi! Oui, oui, c'est de la déco! C'est de la déco', parce qu'on peut filtrer sans rien mettre hein! »

4. Une idée de la consommation annuelle:

Chaque cueilleur et buveur est différent, nous n'aurons pas, ici, un éventail assez large de cueilleurs pour se faire une réelle idée sur le nombre moyen de litres fabriqués par individu.

« Oh, je vais en faire deux trois litres, euh, pour deux ans, trois ans, voilà! Suivant les amis (rire) qu'on reçoit et la bouteille qu'on met sur la table quoi! (rire) Et leur demande quoi! (rire) Et l'appréciation du produit (rire) voilà! » Laurent.

C. La consommation

Comme dans la préparation, on fait ici référence au génépi dans la manière de consommer cette liqueur de millepertuis. On la compare aussi au niveau du goût.

1. « Meilleur que le génépi ! »

« Ça passe bien, je l'apprécie. Actuellement, je l'apprécie encore mieux que le génépi. Voilà, je suis un peu blasé par le génépi (...). Ça a un parfum, c'est très parfumé, ça n'a pas ce goût d'amertume du génépi. » Laurent.

2. Comment décrire le goût

Les discours sur les goûts et les odeurs sont toujours intéressants à prendre en compte.

« Fruité!(...) Oui, oui, euh, on a l'impression, fruité, on a l'impression de, de, quand on connaît le parfum des Hypericum, hein, c'est quand même assez mellifère, les, euh... on a envie de manger la fleur quoi! voilà! (rire) en gros! » Laurent.

« Tu retrouves le goût de l'odeur! Puisque bon, c'est la même chose hein, normalement. » Florence.

Pour Nicolas qui a goûté la "liqueur de vulnéraire", comme il la nomme, de sa grand-mère de Chartreuse, elle a une saveur amère qu'il n'apprécie pas trop. Il ne la boit pas, elle est dans un placard.

3. On le boit comme le génépi, voire avec le génépi:

Florence nous fait part de sa vision de la consommation de ces liqueurs de génépi et de millepertuis qu'elle associe directement:

« Bon, moi, j'ai travaillé avec lui (un de ses collègues l'ayant initiée) dans un milieu qui est le milieu du pastoralisme, le monde de l'élevage, des techniciens, etc, qui je crois, partage certaines valeurs, (...) et donc, moi, je me souviens de sorties de terrain collectives, tu vois, de choses comme ça, (...) de soirées en cabane (...) entre

collègues! Ou avec des éleveurs, aussi, et euh, André, souvent savait qu'il y allait y avoir, à un moment,(...) un repas partagé, etc. et il prévoyait, et il sortait (...) il amenait la bouteille de vulnéraire ou de génépi, et même souvent les deux! (rire) (...) Et ça faisait le tour de (...) la tablée, c'est des moments vraiment associés, des moments vraiment de convivialité, mais euh, c'est au-delà de la convivialité quoi! C'est des gens qui sont bien ensemble parce qu'ils partagent les mêmes valeurs, quoi, tu vois! C'est la montagne, c'est voilà, quoi... donc c'est un peu ces moments-là que j'associe la vulnéraire et le génépi.» Florence.

Nous voyons très nettement qu'elle se représente la consommation de ces alcools en fonction de ce qu'elle a vécu dans les Alpes.

Ce qui ressort c'est cette notion de partage et de convivialité. Un marqueur d'identité fort aussi ressort de ses dires, ce sont des personnes issues du même milieu, faisant le même travail, partageant les mêmes valeurs qui vont le consommer ensemble au cœur de la montagne.

Pour Laurent aussi, liqueur de génépi et millepertuis sont liés dans leurs usages :

« Alors, très familial, souvent! Voilà, parce que... bon, donc, du côté de mes beaux-frères, et belles-sœurs, enfin, mes beaux-frères, ils savent apprécier des produits de qualité aussi, on se fait, en famille, beaucoup de choses entre nous, déjà, voilà, le génépi, il sort régulièrement, et le jour où je leur ai sorti ça, sans qu'il y ait une étiquette, bon, il y a le brin dedans, bon, voilà, ils ont goûté, et les dames ont apprécié! (sourire) (...) Bon, maintenant, je sors mes deux bouteilles (génépi et millepertuis) quoi! (rire). » Laurent.

4. Faire goûter, faire découvrir :

La faire goûter, la faire découvrir à ses proches ou aux étrangers est aussi une dimension importante de cette plante en liqueur. Elle permet de faire goûter un produit personnel, naturel, de chez soi, qui a été fabriqué dans un but de partage. On veut faire plaisir, on veut aussi être accompagné pour le boire:

« Moi, c'était l'idée d'en faire goûter et d'en donner, (quand elle a tenté de faire sa liqueur)! (...) Pour faire goûter, ouais, pour en donner, c'était pas pour moi! » Florence.

« Voilà, et c'est ça, le génépi, pour moi, quoi! C'est le gars qui ramasse (pour le faire déguster aux autres, pour l'offrir). Tu ne te saoules pas au génépi, tout seul, voilà, quoi, ... le génépi, c'est partagé! Et la vulnéraire, c'est ça aussi, quoi! Florence.

D. Rapport homme/femme : Une boisson pour dames ?

En comparaison avec le génépi qui est beaucoup plus certainement, du moins dans les représentations, une cueillette d'hommes et une boisson d'hommes, la liqueur de millepertuis à sous semble plus appréciée par femmes, du moins dans les représentations masculines.

« Ça serait plus une boisson pour les dames. (...) Oui, même si c'est une liqueur. Bah, parce que c'est plus doux! Le génépi, c'est plus tonique, euh... comment dire, y'a ce goût d'amertume que certaines dames n'aiment pas quoi! Après, il y a le côté alcoolisé, hein, le génépi, il est connu, hein, quarante brins, quarante sucre, un alcool

*de quarante degrés, voilà! L'un, on peut le passer avec un alcool, donc, moindre, et y'a pas ce goût d'amertume du génépi, hein, qu'on ne retrouve pas dans cet Hypericum, quoi! Euh, ça passerait beaucoup mieux quoi! D'ailleurs, les dames vont goûter un peu le génépi, manière, euh, pour voir à quoi ça ressemble quoi! Mais y'a pas de buveuses, de vraies buveuses de génépi quoi ! (rire) C'est plus réservé aux hommes quoi! (...) Voilà, c'est plus réservé aux hommes, tout à fait, le génépi, ça, je le vois très bien auprès des dames! » Laurent
« Les dames ont apprécié! (sourire)(...) Elles m'ont dit: "Ah oui, on préfère ça à ton génépi!" (rire) » Laurent.*

Laurent me confie qu'il fait sa liqueur plus à trente degrés, elle est assez douce.

Lors de l'enquête sur le génépi, il est vrai que les hommes ont été beaucoup plus présents que les femmes en tant que cueilleurs. Néanmoins, elles sont tout de même présentes de manière très régulière dans sa consommation, entre autre, et dans la confection de la liqueur. Un petit exemple⁹:

« Avant, surtout, les femmes en prenaient avec le café à la fin des repas. » Roger.

Je n'ai pas assez de données pour me rendre compte des pourcentages de femmes et d'hommes cueilleurs de Millepertuis-à-sous en Pyrénées et du rôle de chacun dans son usage. Sa cueillette semble plus ouverte aux femmes.

Elle semble apparaître comme représentant un côté peut être plus féminin dans ses représentations, que le génépi. Notons que les utilisateurs nomment la plante: la Vulnéraire, et non le millepertuis...

CONCLUSION TROISIEME PARTIE :

Nous voyons très nettement que cet *Hypericum*, utilisé en liqueur relève d'un usage directement venu des Alpes. Dans les Pyrénées, elle est nommée alors vulnéraire mais non Vulnéraire des Chartreux, nom utilisé essentiellement dans les Alpes.

Lorsqu'il s'agit de la préparation de la liqueur, et de sa consommation, nous rejoignons les discours alpins notamment pour la recette des quarante mais aussi dans la manière très conviviale de la consommer dans un cercle réduit de personnes avec lesquelles on partage certaines valeurs. L'idée est de la partager, la donner, la faire découvrir, la boire ensemble, 'entre nous'.

⁹Pour plus d'informations, se référer à la partie: "Rapports homme/femme" de l'enquête menée en parallèle sur le génépi cité plus haut.

QUATRIEME PARTIE: L'*HYPERICUM NUMMULARIUM* DANS LE COMMERCE

A. Commerce pyrénéen : pas de liqueur de millepertuis

Alors que la liqueur de génépi trouve sa place dans les commerces pyrénéens de produits régionaux, caves, et autres bars, de manière assez discrète, la liqueur de vulnéraire, ou de millepertuis n'est pas représentée. De ce que j'ai pu constater, même la liqueur de *Vulnéraire des Chartreux* (issue des Alpes) reste absente du marché, ou très discrète. On peut retrouver la plante dans la liqueur « la Chartreuse » qui trouve sa place dans certaines boutiques.

« *Alors bon, dans les commerces, ici, dans les Pyrénées, j'en ai pas vu du tout, moi!(...) J'en ai jamais vu quoi! J'en ai jamais vu!* » Laurent.

Lorsque je demande à Laurent s'il a déjà essayé vendre le millepertuis à feuilles rondes pour la liqueur (il vend du génépi cultivé séché et mis en sachet), il me répond :

« *Non, personne n'en fait. (L'entreprise qui lui achète son génépi pour le transformer en liqueur et autres produits) n'en font pas non plus, euh... mais c'est pas connu! C'est pas connu dans les Pyrénées, cette liqueur de mill, euh, la vulnéraire, n'est pas connue.* »

B. Commerce de "vulnéraire" sur Internet

Sur Internet, nous retrouvons la liqueur en vente sous le nom de "Vulnéraire des Chartreux" sur plusieurs sites. Ils sont tous installés dans les Alpes et/ou se revendiquent du patrimoine alpin. Ils déclinent la plante en liqueurs, apéritifs ou la vendent en sachet, sèche, prête à être macérée.

Un site Internet de vente de produits régionaux pyrénéens (beaucoup moins nombreux que les e-boutiques se réclamant des Alpes) vend de la liqueur et d'autres produits à base de génépi. Il ne vend pas de liqueur de "vulnéraire". Je découvre que le gérant est originaire des Alpes ; il me dit ne pas être au courant de la présence de cet *Hypericum* dans les Pyrénées. Il n'a, en tout cas, jamais vu de producteurs en proposer.

C. Cueillette commerciale en Pyrénées?

1. Du côté des Pyrénées

Nous nous rendons compte rapidement que s'il y a une cueillette commerciale de cet *Hypericum* au sein des Pyrénées, la plante n'intègre pas une filière commerciale locale ; nous n'en trouvons nulle part en vente dans les Pyrénées.

2. Du côté des Alpes

Je décide donc d'enquêter auprès des cueilleurs de "Vulnéraire" des Alpes, mais aussi des producteurs de produits régionaux, ainsi que des vendeurs de produits à base d'*Hypericum nummularium*. Ne pouvant me déplacer dans les Alpes, je tente de les contacter

par téléphone et par mail dans le cas échéant. Certains ne répondront pas malgré plusieurs sollicitations mais beaucoup, intrigués, me répondent.

La majorité d'entre eux ne savaient pas que l'*Hypericum nummularium* poussait dans les Pyrénées.

Certains étaient informés de sa présence dans les Pyrénées, mais beaucoup s'interrogent encore sur le fait que se soit la même plante ou qu'elle ait le même parfum.

a) Les cueilleurs de vulnéraire en Chartreuse :

« *Je ne connaissais pas du tout la Vulnéraire des Pyrénées. (...) Parmi mes collègues savoyards, je pense que l'ignorance est la même.* » Cueilleur/producteur.

« *Oui je sais qu'il y a de la Vulnéraire dans les Pyrénées et je sais que c'est exactement la même que celle de Chartreuse. En fait je sais qu'une étude botanique et génétique comparative a été menée par le Parc de Chartreuse il y a 4 ou 5 ans et que les conclusions sont qu'il s'agit exactement de la même plante. (...) Malheureusement je n'y suis jamais allée et je n'en ai donc jamais ramassé là-bas. Mais je ne crois pas qu'elle soit ramassée là-bas et en tout cas je n'ai jamais entendu parler de quelqu'un qui l'utilise... Par contre j'utilise celle de Chartreuse.* » Cueilleur/producteur.

b) Producteurs de liqueurs :

Selon un liquoriste alpin, la cueillette commerciale de cette plante dans les Alpes est réglementée. Il n'a pas l'autorisation de la cueillir. Il l'achète donc à une coopérative et à un indépendant qui ont, eux, l'autorisation. Il me dit qu'il ne connaît personne qui aille cueillir la Vulnéraire dans les Pyrénées. Enfin, il me demande si celle des Pyrénées est la même que celle des Alpes.

c) Vendeurs de liqueur de vulnéraire et/ou de génépi :

Un vendeur de liqueurs et de produits régionaux pyrénéens sur Internet ne pense pas qu'il y ait de la vulnéraire dans les Pyrénées, car ses producteurs de liqueur basés dans le sud-ouest ne produisent que de la liqueur de génépi, de myrtilles, etc. Il ne vend pas de "liqueur de vulnéraire". Originaire des Alpes, il me dit que les Alpains l'utilisent dans la fabrication de la liqueur de Chartreuse.

Les trois autres vendeurs contactés ne connaissent que la Vulnéraire des Alpes, ils ne savaient pas qu'il en poussait dans les Pyrénées.

Ainsi, l' *Hypericum nummularium* des Pyrénées ne semble pas intégrer le marché alpin, d'après mes informations. Sa présence dans les Pyrénées ne semble pas être une information vraiment partagée au sein des Alpains travaillant avec cette plante.

D. Cultiver l'*Hypericum nummularium* ?

D'après un document¹⁰ internet le " CNBA (Conservatoire botanique national alpin) a mis en place un programme expérimental de germination de la vulnéraire dans le but de pouvoir la cultiver pour les besoins de la liquoristerie."

¹⁰Cf. Article "La vulnéraire des Chartreux: plante emblématique de la Flore cartusienne." en Annexe 4.

Le producteur de liqueur contacté me dit que la "vulnérable" n'est pas cultivée actuellement dans les Alpes. Cela fait deux ou trois ans que le CBNA fait des tests de germination pour la mise en culture mais ils rencontrent des problèmes.

E. La réglementation ¹¹

1. Des Alpes

L'Hypericum nummularium, dans les Alpes, est soumis à une réglementation. Il est autorisé de cueillir, en cueillette familiale, l'équivalent d'une poignée de fleurs qu'une main adulte peut contenir. Pour les cueillettes commerciales, il faut une autorisation du préfet afin de prélever la plante dans la nature.

2. Des Pyrénées

En Pyrénées, sa cueillette n'est pas réglementée mais peut le devenir sur arrêté préfectoral.

CONCLUSION QUATRIEME PARTIE :

Etant donné le caractère emblématique de la vulnérable en Chartreuse et son utilisation répandue, dans cette zone, en liquoristerie, nous pouvons, comme le laissait entendre la rumeur initiale, nous demander si la vulnérable des Alpes est suffisante pour alimenter le marché commercial alpin.

Néanmoins, nous remarquons que la liqueur de vulnérable n'est pas vendue de manière exubérante et n'arrive pas jusqu'au marché montagnard pyrénéen. Les différentes liqueurs rencontrées sur le marché alpin semblent issues d'une poignée de producteurs et cueilleurs alpins, eux-aussi.

De plus, selon les cueilleurs alpins contactés, aucun n'est déjà venu dans les Pyrénées la cueillir. Très peu de commerciaux alpins semblaient être informés de sa présence en Pyrénées. Enfin, beaucoup pensent qu'elle n'a pas la même qualité aromatique.

Nous ne retrouverons donc aucune trace, dans l'enquête, de commercialisation de *L'Hypericum nummularium* des Pyrénées sur le marché alpin. Il faut pourtant souligner qu'afin d'étudier, au plus proche de la réalité, ces pratiques commerciales alpines, une enquête complémentaire dans les Alpes serait judicieuse.

Enfin, nous pouvons observer que *L'Hypericum nummularium* ne paraît pas être une source de développement économique et touristique au sein des Pyrénées actuellement. Ce n'est pas une plante à connotation identitaire pyrénéenne aujourd'hui, et elle ne permet pas, pour le moment, de représenter un quelconque emblème ou revendication identitaire sur le marché régional.

11 Cf. Annexe 2 : La réglementation en France

CONCLUSION ET CONSEQUENCES DE L'ENQUETE :

Il a été intéressant de voir durant cette enquête que les Pyrénéens nommant cette plante "vulnéraire" en font de la liqueur sur le modèle des Alpes. Nous percevons très nettement que cet usage en liqueur est venu directement des Alpes, souvent par des Pyrénéens rentrant en contact avec des Alpains par le biais de leur profession.

Nous n'avons pas eu accès à des témoignages d'utilisation traditionnelle du Millepertuis à feuilles rondes dans les Pyrénées. En revanche, par assimilation et rapprochement, il est pensable qu'il ait été utilisé à la manière du Millepertuis à trous avec lequel il est souvent confondu. La piste de l'usage en tisane chez les anciens paraît aussi être une piste intéressante à suivre, afin de rencontrer des usages peut être plus anciens de cette plante.

En ce qui concerne l'usage de la plante en liqueur, nous voyons très nettement la filiation directe avec les pratiques alpines. Que ce soit par la recette des quarante ou par sa consommation, elle s'utilise et se consomme beaucoup comme le génépi, qui apparaît symboliquement comme son homologue masculin, si l'on peut dire.

La cueillette du Millepertuis à feuilles rondes très confidentielle dans le cercle des Pyrénéens confectionneurs de liqueurs familiales. Elle est très peu connue dans le milieu des liquoristes amateurs ; la gentiane, le réglisse, les prunelles (pour le patxaran), l'edelweiss, même, et autres fruits sauvages sont plus utilisés en liqueur que cet *Hypericum*.

Il a été aussi très intéressant de prendre connaissance des représentations alpines sur cet *Hypericum* en Pyrénées et des perceptions pyrénéennes sur l'*Hypericum* des Alpes. Nous avons pu constater la dimension identitaire dont est investie cette petite plante chez les Alpains. D'ailleurs, l'engouement des scientifiques pour comprendre l'origine de cette plante et de son arrivée en Chartreuse et dans les Pyrénées montre l'intérêt et la volonté de lever le mystère planant autour de sa répartition si anecdotique de par le monde.

Enfin, l'étude n'a pas montré de commercialisation de cet *Hypericum nummularium* des Pyrénées pour le marché alpin, ni même pour un marché pyrénéen.

Au vu des résultats de l'enquête, la pression de cueillette paraît donc très faible, voir anecdotique, comparée à l'étendue de sa présence sur le massif.

En outre, il est judicieux de prendre en compte que cette enquête a éveillé la curiosité de certains cueilleurs et commerçants Pyrénéens et Alpains. Par exemple, Mathieu, cueilleur et vendeur de plantes médicinales dans les Hautes-Pyrénées ayant déjà vendu du génépi en liqueur me confie:

« Mais bon, moi ça m'intéresse s'il y a des choses à utiliser, ben c'est pas mal! (...) Ha, c'est des plantes à liqueur. Mais j'pourrai faire des teintures mères quand même. C'est-à-dire des liqueurs très concentrées, alcool 90°, voilà. Qui sont médicinales. Y a moyen de chercher. Ça m'intéresserait, même sur le génépi, j'peux travailler quand même avec. Parce que les teintures mères ne sont pas très développées. C'est quand même, ben, des gouttes, euh, juste en en utilisant quelques gouttes, c'est quand même médicinal. C'est intéressant. » Mathieu.

Un cueilleur alpin me confie :

« *En tout cas vous m'avez mis l'eau à la bouche, je vais chercher aussi de mon côté.* »
Cueilleur/producteur.

Florence, quant à elle me dit en souriant :

« *Oui, rien que d'en parler, ça donne envie d'en ramasser. (rire).* » Florence.

BIBLIOGRAPHIE :

BOTANIQUE

Sources

➤ Flores et catalogues

BLANCHET H., 1891 - *Catalogue des plantes vasculaires du sud-ouest de la France, comprenant le département des Landes et celui des Basses-Pyrénées* - 1 volume, Ed. Imprimerie Lasserre, Bayonne, 172 p.

BOUGET J., GIRARD R., TEMPERE G., 1957 - *Florule du Pic du Midi de Bigorre*, Travaux Labo. Instit. Bot. Bordeaux, 9-14.

CAZES A., 1879 - Flore du Pic du Midi de Bigorre, *Bull. Soc. Ramond*, 2 : 65-78.

COSTE H., 1922 - *Catalogue des plantes des Pyrénées*, 455 p.

COSTE H., SOULIE (Abbé), 1914 - Florule du Val d'Aran ou catalogue des plantes qui croissent spontanément dans le bassin supérieur de la Garonne, depuis ses sources jusqu'à son confluent avec la Pique, *Bull. Géogr. Bot*, 23 : 91-136, 177-208 & 24 : 5-45.

DANTIN G., SOMSON P., 1981 - Catalogues comparés de groupements végétaux se trouvant ou pouvant se trouver dans le Parc national des Pyrénées occidentales - Travaux du Laboratoire de Botanique et Biogéographie, Université Paul Sabatier de Toulouse pour le Parc national des Pyrénées occidentales, 227 p.

DULAC J., 1867 - *Flore du département des Hautes-Pyrénées : plantes vasculaires spontanées* - 1 volume, Ed. Savy, Paris, 641 p.

DUPIAS G., 1987 – *Fleurs du Parc national des Pyrénées*, Parc national des Pyrénées.

DUPOUEY J.L., 1981 - Catalogue floristique du massif des Eaux-Chaudes (Pyrénées Atlantiques), *Doc. Ecol. Pyrénéenne*, 2 : 13-28.

HULHOVEN R., 2005 - *Un paradis pour les Botanistes - À la Découverte de la Flore des Hautes-Pyrénées*, Les Jardins d'Eden, 20: 74-81.

HUXLEY A., 1973 - *Fleurs de Montagne*, Nathan.

MAYOUX P., - *Fleurs des Pyrénées - faciles à reconnaître*, Éditions Rando.

NAGY L., 2003 - *Alpine biodiversity in Europe*, Berlin, Springer.

SAULE M., 2002 - *La Grande Flore illustrée des Pyrénées*, Éditions Milan.

ZETTERSTEDT J., 1857 - *Plantes vasculaires des Pyrénées principales* - 1 volume, Ed. Typographie de Boehm, Montpellier, 330 p.

➤ **Herbiers**

Herbier Bordère - Conservatoire botanique pyrénéen - Bagnères-de-Bigorre (France).

Herbier Bosc - Pharmacien à Toulouse (1918-2000) - Boîte: Hyperacées/hypericacées.

- *Hypericum nummularium* L. à Loudenvielle (Hautes-Pyrénées). Gorges de Clarabide (1700 m) 12 août 1987.
- *Hypericum nummularium* L. à Gabas (64) pelouse rocailleuse en direction du lac d'Aule (1900 m) juillet 1985.

➤ **Herborisations**

AUBRAIS H., CHAVOUTIER J., & al., 1998 - Les découvertes botaniques de nos sociétaires en 1997, *Bull. Soc. Myco. Bota. Région Chambérienne*, p. 14-16-73.

BELGARRIC J., DUPIAS G., 1949 - Notes floristiques sur les Pyrénées centrales, *Monde des plantes*, 259 : 25-26.

BOCK B., MALECOT V., 2006 - *Borderea pyrenaica* Miégeville : contribution à l'étude des stations françaises et mise au point nomenclaturale, *Bull. Soc. Bot. Centre-Ouest*, 37 : 263-272.

CARIE P., 1964 - Les endémiques pyrénéennes de la région de Cauterets et de Gavarnie, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 33 (2) : 52-56.

CHOUARD P., 1940 - Excursions scientifiques de la section Sud-Ouest et du groupe de l'Androsace dans la région de Gavarnie - Excursions botaniques, *Bull. Sect. Sud-Ouest C.A.F.*, 30 : 8-18.

CHOUARD P., 1949 - Démonstrations tirées des excursions (Gavarnie, Pic du Midi de Bigorre, Néouvielle) - Session extraordinaire, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 96 (10) : 29-52.

CLAUSTRES G., 1952 - Quelques plantes intéressantes de la flore ariégeoises, *Monde des plantes*, 291-292 : 42-44.

DIGUET A., 1997 - Du 3 au 7 juillet 1997, session botanique de la SESNB et de l'AMBHHC à Gèdre (Hautes-Pyrénées) et aux alentours, *Bull. ass. Myco. Bota. Hérault Hauts Cantons*, 2 : 28-35.

DONNAY A., 1899 – Herborisations, *Pyrénées*, 13 : 148-153.

DOP P., 1924 - Compte-rendu des herborisations aux environs d'Aulus et étude de la végétation de la région d'Aulus (Ariège), *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 71 : 67-82.

DUPIAS G., 1947 - Le Ger de Troubat (Hautes-Pyrénées), *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 94 : 90-94.

DUPIAS G., 1960 - La Montagne de Rié, *Monde des plantes*, 329 : 3-5.

DUPIAS G., 1962 - Le Pic du Gar : une belle herborisation en Comminges, *Monde des plantes*, 336 : 7-9.

DUPIAS G., 1964 - Le massif du Cagire : végétation et flore, *Monde des plantes*, 345 : 8-11.

DUPIAS G., 1969 - Aperçu sur la flore et la végétation des massifs de Cabrière et de Maubermé (Pyrénées Centrales), *Monde des plantes*, 362 : 1-4.

- DUPIAS G., 1971 - Végétation et flore des vallées d'Arrens et d'Estaing (Parc national des Pyrénées), *Monde des plantes*, 370-371 : 8-10.
- DUPIAS G., 1988 - Végétation et flore des vallées de Cauterets (Parc national des Pyrénées), *Monde des plantes*, 432 : 24-31.
- DUPLA H., 1949 - Contribution à la flore de l'Ariège : quelques plantes du Castillonais, *Monde des plantes*, 260-261 : 33-36, 45-48.
- ENJALBAL M., 2006 - Observations naturalistes en vrac dans les Pyrénées Centrales. A la recherche des espèces déterminantes, *Isatis*, 6 : 24-37.
- FERARD P., 2005 - *Session botanique Massif du Pibeste région d'Argelès-Gazost* 12-16 mai 2005.
- FILHOL E., JEANBERNAT E., TIMBAL-LAGRAVE E., 1875 - *Exploration scientifique du Massif d'Arbas (Haute-Garonne)*, Ed. Imprimerie Douladoure, Toulouse, 117 p.
- FOUCAUD J., GAMIN A.J., 1896 - Excursions botaniques dans le sud-ouest de la France et les Pyrénées centrales, *Bull. Soc. Bot. Deux-Sèvres*, 123-158.
- FRITSCH R., 1995 - La vulnéraire de Chartreuse, *Hypericum nummularium* L. dans le département de la Savoie, *Bull. Soc. Hist. Nat. Savoie*, p. 23-34.
- FROMARD F., 1982 - A propos de quelques stations nouvelles ou méconnues de l'*Artostaphylos alpina* (L.) Springel dans les Pyrénées, *Bull. Soc. Bot. Fr., Lettres bot.* 129 (2) : 167-155.
- GAUSSEN H., 1920 - Une herborisation au Port de Saleix (Ariège), *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 48 : 61-65.
- GAUSSEN H., 1924 - Compte rendu de l'herborisation au port de Saleix, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 71 : 30-34.
- GAUSSEN H., 1924 - Liste des plantes récoltées dans les diverses herborisations et au Pic de Sacroux, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 71 : 146-179.
- GERBER C., GAUSSEN H., 1927 - Deux herborisations au Labassech à cent quinze ans d'intervalles, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 74 : 608-620.
- GRUBER M., 1981 - La végétation du Signal de Bassia (Pyrénées centrales), *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 117 (1-4) : 154-161.
- GRUBER M., 1982 - Végétation de la Pène Haute de Rebouc (Pyrénées centrales), *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 118 : 53-58.
- GRUBER M., 1985 - Le pic d'Aret et la vallée de Lassas (Hautes-Pyrénées) : flore et végétation, *Monde des plantes*, 419-420 : 12-15.
- GRUBER M., 1985 - Le vallon de Consaterre (Vallée d'Aure, Hautes-Pyrénées) : flore et végétation, *Bull. Soc. Ramond*, 15-25.
- HOURCQ J., 2007 - *Epipogium aphyllum* (Swartz) dans les Pyrénées-Atlantiques et répartition sommaire des stations connues sur les deux versants des Pyrénées, *Isatis*, 7 : 57-63.
- JEANBERNAT M., 1864 - Rapport de M. Jeanbernat sur l'herborisation faite le 18 juillet au port de Venasque et à Penna-Blanca, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 11 : XCIICVI.

- LAZARE J.J., 1990 - *Centenaire de la Société Botanique Suisse. Sessions pyrénéennes (partie occidentale)* : 24-28 juillet 1990 - Rapport, 23 p.
- LE BRUN P., 1926 - *Herborisation à Gavarnie* - Note manuscrite 1926 -1932.
- LE BRUN P., 1929 - *Herborisation des Eaux-Chaudes au col d'Arcizette* - Note manuscrite.
- LUIZET D., - *Herborisations* - Note manuscrite non datée, 5 p., 9 p.
- MERCE J., 1966 - Le massif des Gabizos et la haute vallée de l'Ouzom, *Monde des plantes*, 353 : 11-13.
- MERCE J., 1970 - Le Pic du Ger et la haute vallée du Valentin, *Monde des plantes*, 367-368 : 10-13.
- NETIEN, 1970 - Les stations d'*Hypericum nummularium* dans la Grande Chartreuse, *Bull. mens. Soc. linn. Lyon*, p. 178-184.
- NEYRAUT E.J., 1907 - Rapport sur les herborisations faites aux environs de Cauterets - Session extraordinaire, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 54 : 102-125.
- PERROUD Dr., 1881 - Herborisations dans la haute vallée du Gave de Pau, *Ann. Soc. Bot. Lyon*, 9 : 147-170.
- PRUD'HOMME F., 2002 - Envolée botanique sur Gar-Cagire, *Isatis*, (2) : 2-7.
- SAPALY J., 1957 - Notes floristiques sur le Castillonnais (Ariège), *Monde des plantes*, 322 : 5-7.
- SAULE M., CASCOUAT P., 1986 - Deux nouvelles stations à Adonis pyrenaica DC. en vallée d'Aspe (Pyrénées-Atlantiques), *Actes du Colloque international de botanique pyrénéenne (La Cabanasse)* 3-5 juillet 1986.
- SAULE M., 1989 - Quelques plantes intéressantes de la zone frontière allant du Massif du Visaurin au Massif d'Anie (Pyrénées occidentales), *Botánica pirenaico-cantábrica*, actes du II^o Colloque international de botanique pyrénéo-cantabrique (Jaca).
- SAULE M., 1994 - Itinéraire botanique en vallée d'Aspe, le Cirque de Lescun, *Pyrénées*, 178 (2) : 141-150.
- VAN DEN BERGHEN C., 1975 - La végétation des environs de Gavarnie (Hautes-Pyrénées, France), *Naturalistes Belges*, 56 : 3-29.
- VERLOT B., 1879 - *Herborisations dans les Pyrénées*, Le guide du botaniste herborisant : conseils sur la récolte des plantes, la préparation des herbiers, l'exploration des stations de plantes phanérogames et cryptogames et les herborisations.
- VILLAR L., BENITO ALONSO J.-L., 2003 - *Cirsio rufescentis-Aconitetum pyrenaicae* (Adenostylion), nouvelle association du Parc national des Pyrénées (France), *Acta Bot. Barcinonensia*, 49 : 245-259.
- VIVANT J., 1973 - La Graminée *Helictotrichon filifolium* (Lag.) Henrard ssp. *cantabricum* (Lag.) Paunero spontanée en France dans les Pyrénées basques, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 120 (9) : 435-440.

VIVANT J., 1992 - Rapport concernant le stage de la Société Mycologique des Landes tenu à Jezeau du 11 au 19 septembre 1992 .

VIVANT J., 1998 - Stage de mycologie et phanérogamie au Pays Basque du 20 au 23 juin 1997, *Bull. Soc. Myco. Landaise*, 19 : 29-34.

➤ Etudes

AMIDEV, 1993 - *Massif du Pibeste au Col d'Andorre : diagnostic patrimonial pour une gestion du site*, Tarbes, 81 p.

AMIDEV, 1999 - *Etude patrimoniale du Massif du Pibeste-Estibete et enjeux de gestion du site : Sivu du Massif du Pibeste au Col d'Andorre, Hautes-Pyrénées*, Tarbes.

BAUDIERE A., 2001 - *Contribution à l'élaboration du tome 2 du Livre Rouge de la flore menacée de France* - Manuscrit.

CARRAZ-BILLAT, NETIEN G., 1961 - *Hypericum nummularium L., sa répartition géographique*, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 6 : 150-152.

CHOUARD P., 1942 - Le peuplement végétal des Pyrénées centrales. 1. Les montagnes calcaires de la vallée de Gavarnie, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 89 (12) : 257-260.

Conservatoire botanique alpin, Fort N., Benteyn M., Houard F., 2007- Programme expérimental de germination d'une plante emblématique de la Chartreuse : la vulnérable des Chartreux (*Hypericum nummularium L.*), rapport.

DOP P., 1923 - Aperçu sur la géographie botanique et forestière d'Aulus (Ariège), *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 51 (4) : 635-647.

DUSSAUSSOIS G., VIVANT J., 2009 - Le Pibeste et ses plantes : guide du randonneur naturaliste dans la réserve naturelle, *Lavedan & Pays Toy*, 40 : 181-194.

Espaces Naturels de Midi-Pyrénées, Conservatoire régional des espaces naturels (CREN), Conservatoire botanique pyrénéen, 1999 - *Les espèces d'intérêt patrimonial de Midi-Pyrénées*

FORT N., BENTEYN M., HOUARD F., 2007 - *Programme expérimental de germination d'une plante emblématique du massif de la Chartreuse : la vulnérable des Chartreux (Hypericum nummularium L.)* - Etude du Conservatoire botanique national alpin et Région Rhône Alpes, n.p.,

FRITSCH R., 1975 - Etude botanique de la chaîne de l'Epine, *Bull. Soc. Hist. Nat. Savoie*, p. 5-21

GAUDEUL M., 2006 – Disjunct distribution of *Hypericum Nummularium L.* (Hypericaceae): molecular data suggest bidirectional colonization from a single refugium rather than survival in distinct refugia, p. 434-447, *Biological Journal of the Linnean Society*, 84. , p. 434-447

GOURDON M., 1890 - Paul Boileau et son herbier, *Bull. Soc. Ramond*, 159-177.

GRUBER M., 1973 - Etude phytosociologique du Massif du Pic des Trois Seigneurs (Ariège), *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 109 (1-2) : 83-118.

GRUBER M., 1976 - Les groupements végétaux rupicoles calcicoles des Pyrénées ariégeoises et catalanes, *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 123 (1-2) : 61-78.

GRUBER M., 1978 - *La végétation des Pyrénées ariégeoises et catalanes occidentales*, 305 p.

GUERBY L., 2000 - *Fiches espèces : contribution à l'élaboration du Livre Rouge tome 2*.

JOUBE & GOURY, 1979 - *Plantes fourragères du Parc national des Pyrénées*, 33 p.

KLEIN J. C., 1979 - Application de l'analyse factorielle des correspondances à l'étude phytosociologique de l'étage alpin des Pyrénées centrales, *Phytocoenologia*, 5 (2) : 125-188.

MAGNIN (Dr), 1922 - Variations de l'espèce à la limite de l'aire (*Genista horrida*, *Narcissus reflexus*, *Hypericum nummularium*), *Ann. Soc. bot. Lyon*, p. 25-31

MAYOUX P., 1981 - Etude de la végétation et de la flore du vallon d'Artigous et du cirque d'Arbizon Monfaucon, *Bull. Soc. Ramond*, 81-100.

PICOT DE LAPEYROUSE P.I., 1813-1818 - Histoire abrégée des plantes des Pyrénées, et itinéraire des botanistes dans ces montagnes, Ed. Bellegarrigue, Toulouse, 700 p.

SAULE M., 2001 - *Contribution à l'élaboration du tome 2 du Livre Rouge de la flore menacée de France* - Manuscrit.

SOMSON P., 1983 - *Contribution à l'étude de la végétation des pierriers et éboulis pyrénéens dans ses relations avec la dynamique du modèle support* - Thèse de l'Université Paul Sabatier, 230 p.

THOMAS B., 1963 - *Contribution à la flore de la partie orientale du massif de Saint-Pé (Hautes-Pyrénées)* - Diplôme d'études supérieures, Laboratoire de Botanique, Faculté des Sciences de l'Université de Toulouse, 69 p.

➤ Internet

www.vulnereaire.eu

wikipedia hypericum nummularium

www.telabotanica : hypericum nummularium: fiches descriptives ; www.telabotanica.org/eflore/BDNFF/4.02/nn/35339/export/pdf

blog: <http://mariri.over-blog.com/article-3923525.html>

page facebook millepertuis à sous

<http://cauterets65.centerblog.net/202-Hypericum-nummularium>

www.jdmmontagnes.org/fichier/newsletterDecembreJDMM.pdf

<http://inpn.mnhn.fr/collTerr/commune/65188/tab/especesprot>

www.isere.equipement.gouv.fr/IMG/pdf/AP20100651_Protectionespecesprotegees38cle696df1.pdf

<http://www.acteur-nature.com/usages-proprietes-plantes-medicinales/la-vulnereaire-des-chartreux-plante-emblematisque-de-la-flore-cartusienne.html> Corjon G., 2012 - La vulnereaire des Chartreux: plante emblematisque de la Flore cartusienne.

<http://www.neo-planete.com/2012/02/15/la-vulnereaire-une-plante-dhiver/Néoplanète n°26> . Jean-Pierre Nicolas, La vulnereaire, une plante d'hiver, Jardins du Monde.

ETHNOBOTANIQUE

Travaux

GIRARD, M., 1993 - Le coup de froid et ses remèdes en Chartreuse, *Ecologie Humaine* XI (I) : 97-113.

BROMBERGER C., LENCLUD G., 1982 - La chasse et la cueillette aujourd'hui, *Etudes Rurales*, EHESS, Paris, n°87-88.

GARRETA R., MORISSON B. , 2011.- *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées: phase 1: Etat des lieux*. rapport

JULLIAND C. 2008 – Itinéraires de cueillette. Cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique, (sous la direction de) Hallé Francis, Lieutaghi Pierre, *Aux origines des plantes. Des plantes et des hommes*, Fayard.

LARRERE R. , SOUDIERE M. de la, 1987 - *Cueillir la montagne: plantes, fleurs, champignons en Gévaudan, Auvergne, Cévennes et Limousin*, Ed. La Manufacture, Lyon.

SOMMAIRE DES ANNEXES

Annexe 1 : Données du Conservatoire concernant *l'Hypericum nummularium* L.

Annexe 2 : La réglementation de *l'Hypericum nummularium* L. en France

Annexe 3 : Informations diverses sur la "vulnéraire" dans les Alpes

Annexe 4 : Dossier iconographique

Annexe 5: Tableau récapitulatif des personnes identifiées pour l'enquête

Annexe 1:

**Données du Conservatoire
concernant**

l'Hypericum nummularium L.



Hypericum nummularium L.

Hypericaceae

CB	DH 2	DH 4	LR 1	PN 1	PN 2

TaxonomieTaxons cités

Hypericum nummularium L.
 Hypericum nummularium
 Hypericum nummularium L.

Chorologie

Orophytes européennes

Orophytes européennes (des Monts Cantabriques jusqu'aux Monts Oural).

Pyrénées **Midi-Pyrénées**

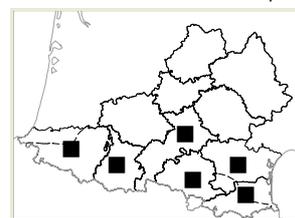
	Pyr.	Pl.	MC

Massifs :

AP	Monts Cantabriques
AP	Pyrénées
AS	Alpes

Etat de la validation

Présence actuelle ou passée du taxon :



	Nombre de données
■ avérée	874
? douteuse	0
x exclue	0
! à confirmer	77

Flores

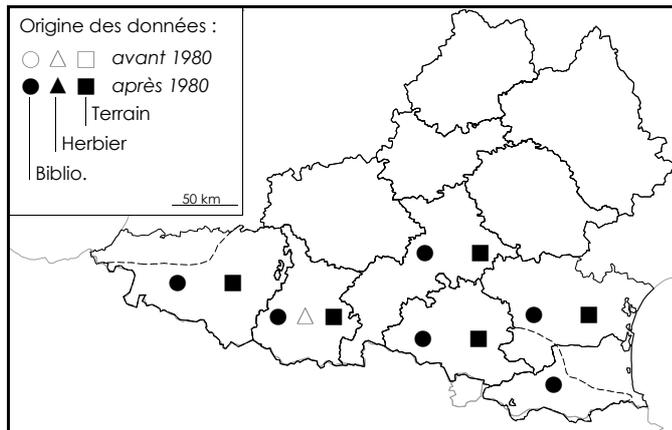
Nombre de flores : 24

- [10797] Baudière A., 2001 - Contribution à l'élaboration du tome 2 du Livre Rouge de la flore menacée de France - Manuscrit, .
 p. 1 **Hypericum nummularium L.**
soulanes calcaires ;
- [423] Blanchet H., 1891 - Catalogue des plantes vasculaires du sud-ouest de la France, comprenant le département des Landes et celui des Basses-Pyrénées - 1 volume, Ed. Imprimerie Lasserre, Bayonne, 172 p.
 p. 30 **Hypericum nummularium L.**
Au bas des rochers et sur les versants ombragés humides ; assez commun
- [2360] Bolòs O. de, Vigo J., 1990 - Flora dels Països Catalans. Volum II (Crucifères - Amarantàcies) - Ed. Barcino, Barcelona, 92 p.
 p. 252 **Hypericum nummularium L.**
*Rochers. Ca. Saxifragion mediae. Etage montagnard et subalpin ;
 P.Cat: Pyrénées centrales; 1200-1900m. Orophile SW européen*
- [2186] Claustres G., 1952 - Quelques plantes intéressantes de la flore ariégeoises - Monde des plantes, 291-292 : 42-44.
 p. 43 **Hypericum nummularium L.**
- [11154] Claustres G., 1978 - Relevé de l'Herbier Huet déposé au château de Foix - .
 p. 49 **Hypericum nummularium L.**
- [2159] Coste H., 1922 - Catalogue des plantes des Pyrénées - daté d'après Gaussen & Le Brun en 1961, parfois daté de 1910, manuscrit conservé à la Bibliothèque de la Société des Lettres, sciences et arts de l'Aveyron à Rodez ou Laboratoire de Botanique de la Faculté des Sciences de Toulouse ?, , 455 p.
 p. 76 **Hypericum nummularium L.**
Rochers humides surtout calcaires de la zone subalpine et alpine, depuis la base du mont de Rié (Haute-Garonne) 550 m jusqu'à 2639 m au sommet du Gabizos ; assez commun
- [2665] Coste H., Soulié (Abbé), 1914 - Florule du Val d'Aran ou catalogue des plantes qui croissent spontanément dans le bassin supérieur de la Garonne, depuis ses sources jusqu'à son confluent avec la Pique - Bull. Géogr. Bot, 23 : 91-136, 177-208 & 24 : 5-45.

- p. 126 *Hypericum nummularium* L.
zone surtout subalpine ; assez rare
- [3402] Donnay A., 1899 - Herborisations - Pyrénées : bulletin pyrénéen, 13 : 148-153.
p. 196 *Hypericum nummularium* L.
- [426] Dulac J., 1867 - Flore du département des Hautes-Pyrénées : plantes vasculaires spontanées - 1 volume, Ed. Savy F., Paris, 641 p.
p. 236 *Hypericum nummularium* L.
Montagnes calcaires ; fort commune
- [10722] Dupias, 2001 - Base Dupias. Chorologie - Document issu de la base de données BaseDupias mis en forme par Lay S., , 60
p. 292 *Hypericum nummularium*
orophile
- [2304] Dupla H., 1949 - Contribution à la flore de l'Ariège : quelques plantes du Castillonais - Monde des plantes, 260-261 : 33-36
45-48.
p. 46 *Hypericum nummularium* L.
- [2667] Filhol E., Jeanbernat E., Timbal-Lagrave E., 1875 - Exploration scientifique du Massif d'Arbas (Haute-Garonne) - Ed. Imprimerie Douladoure, Toulouse, 117 p.
p. 36 *Hypericum nummularium* L.
- [3260] Gaussen H., 1924 - Liste des plantes récoltées dans les diverses herborisations et au Pic de Sacroux dressée par H. Gaussen sur les documents fournis par P. Pop pour Aulus, Ch. Flahault et H. Gaussen pour le parc de Siréadan, C. Gerbe et H. Gaussen pour Superbagnères - Bull. Soc. Bot. Fr., 71 : 146-179.
p. 152 *Hypericum nummularium* L.
- [12090] Gourdon M., 1890 - Paul Boileau et son herbier - Bull. Soc. Ramond, 159-177.
p. 29 *Hypericum nummularium* L.
- [1579] Guerby L., 1991 - Catalogue des plantes vasculaires d'Ariège - Ed. Association des naturalistes de l'Ariège, Clermont Ariège, 246 p.
p. 159 *Hypericum nummularium* L.
- [8516] Guerby L., 2000 - Fiches espèces (contribution à l'élaboration du Livre Rouge tome 2) - .
p. 1 *Hypericum nummularium* L.
- [1838] Mayoux P., 1981 - Etude de la végétation et de la flore du vallon d'Artigous et du cirque d'Arbizon Monfaucon - Bull. Soc. Ramond, 81-100.
p. 97 *Hypericum nummularium*
- [440] Philippe M. (Camus Philippe dit), 1859 - Flore des Pyrénées, Tome premier - Ed. Plassot, Bagnères de Bigorre, 605 p.
p. 160 *Hypericum nummularium* L.
Toutes les montagnes, principalement les montagnes calcaires jusque dans les régions glacées ; ccc
- [8940] Picot de Lapeyrouse P.I., 1813 - Histoire abrégée des plantes des Pyrénées, et itinéraire des botanistes dans ces montagnes, suivi du Supplément à l'histoire abrégée des plantes des Pyrénées - Supplément (159 p.) et Planche dépliant "Vue des Pyrénées prise de l'Observatoire de Toulouse", l'ensemble est publié en 1818, Ed. Bellegarrigue, Toulouse, 700 p.
p. 449 *Hypericum nummularium* L.
le longdes cascades sur ls rochers bas ;
- [1883] Sapaly J., 1957 - Notes floristiques sur le Castillonais (Ariège) - Monde des plantes, 322 : 5-7.
p. 6 *Hypericum nummularium* L.
- [8753] Saule M., 2001 - Contribution à l'élaboration du tome 2 du Livre Rouge de la flore menacée de France - Manuscrit, .
p. 1 *Hypericum nummularium* L.
- [1543] Thomas B., 1963 - Contribution à la flore de la partie orientale du massif de Saint-Pé (Hautes-Pyrénées) - Diplôme d'études supérieures, Laboratoire de Botanique, Faculté des Sciences de l'Université de Toulouse, , 69 p.
p. 38 *Hypericum nummularium*
rochers ; commune
- [8343] Tutin T. G., Heywood V. H., Burges N. A., Moore D. M., Valentine D. H., Walters S. M., Webb D. A., 1968 - Flora Europaea - Volume 2 : Rosaceae to Umbelliferae. Second edition - Ed. Cambridge University Press, Cambridge, 469 p.
p. 264 *Hypericum nummularium* L.
Pyrénées et N de l'Espagne; SO des Alpes. France, Espagne et Italie.
- [445] Zetterstedt J., 1857 - Plantes vasculaires des Pyrénées principales - 1 volume, Ed. Typographie de Boehm, Montpellier, 330 p.

Floresp. 56 *Hypericum nummularium* L.

sur les rochers humectés, calcaires ou schistoto-calcaires. Il appartient principalement à la région alpine inférieure ; presque commun

Bilan départemental

Dept. (5)	Nbr. de communes	Nbr. de localités	Nbr. d'observations			Total	Dernière Obs.*
			B	H	P		
09	35	115	85		75	160	2010
11	1	2	1		1	2	2003
31	25	70	63		37	100	2010
64	28	219	25		198	223	2011
65	65	421	81	1	387	469	2088
Total	154	827	260	1	699	1E+03	2088

* ou citation : [c.]

Annexe 2 :
Réglementation de
***l'Hypericum nummularium* L.**
en France

Réglementation de l'*Hypericum nummularium* L. en France

Hypericum nummularium L., Millepertuis en forme de pièce de monnaie, Vulnéraire des Chartreux, figure dans l'Article 1 de l'Arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire, modifié par les arrêtés ministériels du 5 octobre 1992 (JORF du 28 octobre 1992, p. 14960) et du 9 mars 2009 (JORF du 13 mai 2009, p. 7974) ([Arrêté du 13 octobre 1989](#))

A ce titre la préfecture de l'Isère a pu réglementer sa cueillette (cf -arrêté n°2010-06151)



PRÉFET DE L'ISÈRE

DEPARTEMENT de l'ISERE
Direction départementale des territoires

République Française

ARRETE n° 2010- 06 15A

**pour la protection des espèces végétales sauvages et champignons
dans le département de l'Isère**

LE PREFET,
Officier de la Légion d'Honneur,
Officier de l'Ordre National du Mérite

VU le Code de l'environnement, notamment ses articles L.110-1, L.412-1, d'une part, et R.412-8, R.412-9 et R.415-3 d'autre part ;

VU l'arrêté ministériel du 20 janvier 1982 relatif à la liste des espèces végétales protégées sur l'ensemble du territoire, modifié par l'arrêté ministériel du 31 août 1995 ;

VU l'arrêté ministériel du 4 décembre 1990 relatif à la liste des espèces protégées en région Rhône-Alpes et dans le département de l'Isère complétant la liste nationale ;

VU l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire, modifié par arrêté du 9 mars 2009 ;

VU l'avis du Conservatoire botanique alpin en date du 31 août 2010 ;

VU l'avis de la commission départementale de la nature, des paysages et des sites, dans sa formation nature, en date du 14 septembre 2010 ;

Considérant qu'il convient d'actualiser les mesures de protection de la flore fixées dans l'arrêté préfectoral n°93-295 du 21 janvier 1993, en application de l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire, modifié par l'arrêté ministériel du 9 mars 2009 ;

Sur proposition du Secrétaire Général de la Préfecture de l'Isère ;

A R R E T E

ARTICLE 1er : l'arrêté préfectoral n°93-295 en date du 21 janvier 1993 est abrogé.

ARTICLE 2 : Activités strictement interdites

Outre les espèces végétales protégées sur l'ensemble du territoire national, ou dans la région Rhône-Alpes, ou dans le département de l'Isère, il est interdit de cueillir, récolter, ramasser et céder à titre gratuit ou onéreux tout ou partie (aérienne ou souterraine) des végétaux et des spécimens sauvages des espèces ci-après énumérées :

BRYOPHYTES

Leucobryum glaucum (Heydw.) Angstr. Coussinet des bois

PTERIDOPHYTES

Lycopodium annotinum L. Lycopode à rameaux d'un an
Lycopodium clavatum L. Lycopode en massue
Osmunda regalis L. Osmonde royale
Polystichum aculeatum (L.) Roth Polystic à aiguillons
Polystichum setiferum (Forssk.) T. Moore ex Woyn. Polystic à frondes soyeuses

PHANEROGAMES ANGIOSPERMES

Monocotylédones

Erythronium dens-canis L. Dent de chien
Fritillaria tubiformis Gre. & Godr. Fritillaire du Dauphiné
Hyacinthoides non-scripta (L.) Chouard ex Rothm. Jacinthe sauvage
Iris chamaeiris Bertol. Iris nain
Leucojum vernalis L. Nivéole du printemps
Lilium bulbiferum L. var. *croceum* (Chaix) Pers. Lis orangé

Dicotylédones

Aconitum napellus L. Aconits du groupe napel
Aconitum paniculatum Lam. Aconit paniculé
Arnica montana L. sur les massifs de Chartreuse, Vercors et Obiou-Dévoluy Arnica des montagnes
Carlina acanthifolia All. Carlina à feuilles d'acanthé
Cyclamen purpurescens Miller Cyclamen d'Europe
Dianthus ssp toutes les espèces d'œillets
Helichrysum stoechas (L.) Moench Immortelles stoechas
Leontopodium alpinum Cass. Edelweiss
Papaver rhaeticum Leresche Pavot des Alpes

ARTICLE 3 : Activités soumises à restrictions

Pour les spécimens sauvages de chacune des espèces suivantes, il est interdit **en tout temps et sur tout le territoire du Département de l'Isère** de :

- cueillir une quantité de fleurs ou de plants supérieure à ce que peut contenir la main d'une personne adulte, sauf pour les espèces où une quantité plus restrictive est indiquée ci-dessous en raison de la pression de récolte ;
- récolter, ramasser les parties souterraines de ces espèces, sauf pour la Gentiane jaune
- les céder à titre gratuit ou onéreux.

Cette cueillette ne peut être réalisée que sous réserve de l'autorisation du ou des propriétaires du sol. Les végétaux ne devront pas être piétinés et aucun dommage ne devra être causé à la souche et aux racines.

THALLOPHYTES ET BRYOPHYTES

Toutes les espèces de lichens fruticuleux pour une quantité limitée à quelques échantillons par personne

Sphagnum ssp

toutes les espèces de sphaignes

PHANEROGAMES ANGIOSPERMES

Monocotylédones :

Convallaria majalis L.

Muguet

Galanthus nivalis L.

Perce-neige

Lilium martagon L.

Lis martagon

Narcissus poeticus L.

Narcisse des poètes pour une quantité de 15 brins par personne

Narcissus pseudonarcissus L.

Jonquille pour une quantité de 15 brins par personne

Dicotylédones :

Arnica montana L. pour les autres massifs que ceux cités à l'article 2

Arnica des montagnes

Daphne mezereum L.

Bois joli

Gentiana lutea L.

Gentiane jaune pour une quantité de 4 racines par an et par adulte

Ilex aquifolium L.

Houx

Génépi et vulnéraire :

100 brins au total par personne qui devront être coupés avec un sécateur ou des ciseaux

Artemisia genipi Weber

Génépi noir

Artemisia glacialis L.

Génépi des glaciers

Artemisia umbelliformis Lam.

Génépi jaune

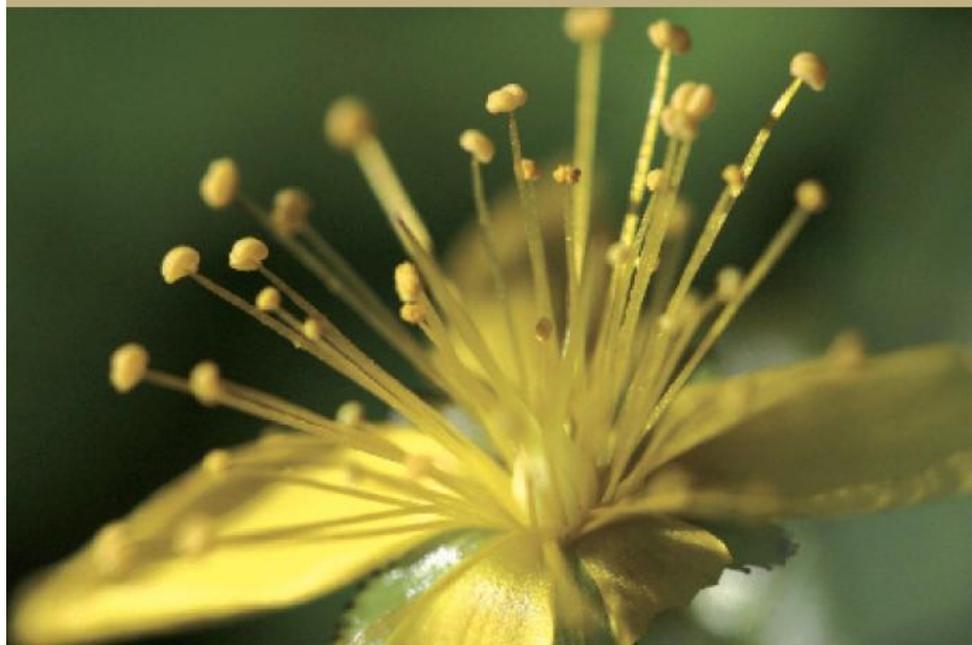
Hypericum nummularium L.

Vulnéraire des Chartreux

Annexe 3 :
Informations diverses sur
la ''vulnérable'' dans les Alpes

Vulnéraire

Hypericum nummularium L.



Noms vernaculaires

Vulnéraire des Chartreux, vulnéraire.

Venerella en patois.

Famille : *Hypericaceae*, Hypéricacées.

La plante

De par le monde cette plante sauvage n'est présente qu'en Chartreuse, dans une partie des Pyrénées françaises et dans la péninsule cantabrique en Espagne. Seuls les Chartreux l'utilisent et elle a, par conséquent, une forte valeur patrimoniale et identitaire sur ce massif.

La vulnéraire est l'unique plante encore ramassée par toutes les générations d'habitants, qu'ils soient originaires ou non de ce territoire. C'est également parce qu'elle rentrerait dans la composition de la fameuse liqueur de Chartreuse qu'elle a beaucoup été ramassée par les habitants. Pour fournir les grandes quantités demandées pour la fabrication de cette liqueur, des tentatives de mise en culture sont en cours depuis quelques années, mais en vain, la vulnéraire ne se laisse pas apprivoiser... Quand on la cueille, on effleure du bout des doigts l'histoire

du pays et de ses habitants. Lorsqu'on la boit en tisane ou en liqueur, on goûte à ses secrets transmis depuis des générations.

La cueillette

La vulnéraire fait jaillir d'entre les fentes humides des rochers calcaires ses grandes fleurs jaunes en corymbes, munies de quelques feuilles grêles et cylindriques. La partie aérienne fleurie est ramassée entre juin et septembre, mais en Chartreuse c'était souvent après les foins autour du 15 août que les hommes partaient à l'assaut des sommets. « C'était infallible, le jour du 15 août ou autour du 15 août, ils allaient à la vulnéraire. » Cueillette réputée périlleuse, elle leur était réservée : « ya eu des accidents, c'est très dangereux. » Elle s'effectuait sans outils. « Il faut la cueillir comme il faut. Casser avec l'ongle, casser sans tirer sur les racines. » Cependant, depuis le nouvel arrêté préfectoral isérois d'octobre 2011, un sécateur ou des ciseaux doivent être utilisés,

sa cueillette est limitée à « 100 brins au total par personne » et son arrachage est interdit.

Les usages

La seule vertu que les Chartreux lui attribuent est celle de soigner le « coup de froid », ce mal si fréquent des montagnes. Qu'elle soit bue en tisane ou en liqueur, ils sont unanimes : « on en buvait plutôt en hiver, ça se mettait bien dans l'alcool, mais ça peut être aussi en infusion. Quand on avait pris froid, vous savez quand on est trileux, une tisane comme ça, c'est réconfortant. » Aucun ancien traité de médecine ne mentionne cette plante et le mystère reste entier sur l'origine de cette propriété. Un habitant nous livre cette explication : « la vulnéraire, elle pousse entre les pierres. Les pierres emmagasinent la chaleur, la plante garde la chaleur, et la redonne ensuite. »

Vénération chartreuse



Extraits représentatifs de la présentation de la Vulnéraire des Chartreux dans les Alpes

- Neo-planete.com

La vulnéraire, une plante d'hiver

Certains d'entre nous aiment slalomer entre les sapins, surfer sur la crête des congères et s'envoler vers le soleil. Le tout dans une lumière telle, que les UV emprisonnés entre ciel et neige n'ont plus que la peau du skieur pour s'exprimer. Leur agressivité brûlante sera vite calmée par une crème de **calendula** (*Calendula officinalis*) ou de **millepertuis** (*Hypericum perforatum*), tandis que douleurs et ecchymoses seront soulagées par la pommade d'**arnica**.

Par [Jean-Pierre Nicolas](#) **Anthropologue – Ethnobotaniste – Président et fondateur de l'association Jardins du monde.**

Mais si notre skieur prend froid et que son nez coule, il devient urgent de passer à la **vulnéraire** (*Hypericum nummularium*). Cette boisson cordiale vous réchaufferait un moribond. Elle est le résultat de la macération de brins de **vulnéraire** dans un alcool de fruit. Comme cette fleur est victime de son succès, tout comme l'**arnica**, sa cueillette est soumise à des réglementations strictes.

Une origine des plus mystérieuses

Particulièrement prisée pour ses [propriétés médicinales](#) qui la font entrer dans les recettes de liqueurs des chartreux, cette plante de la famille du **millepertuis** nous étonne à bien des égards. Elle fait partie des espèces qui ont trouvé refuge dans les Alpes, au moment de la glaciation. Sa distribution dans deux centres de répartition (la Chartreuse pour les Alpes et les Pyrénées franco-espagnoles de l'Ariège jusqu'à la Cantabrique) reste inexplicable. Elle laisse penser à une recolonisation éventuelle faite par un petit passereau à bec effilé, le tichodrome échelette, fouillant dans les parois rocheuses, à la recherche d'insectes. Cependant, l'analyse chimique note l'existence



d'une énigmatique substance que l'on trouve uniquement dans les fleurs.

Cette molécule est connue sous le nom de « glande de Dufour », présente chez une abeille d'Amérique du nord. La fleur de **vulnéraire** de Chartreuse produit ainsi une substance d'origine animale jouant un rôle d'attrait sexuel pour un insecte... une surprise ! Cet exemple nous invite à l'humilité et au respect face au monde dont nous sommes encore très loin de comprendre l'intimité du fonctionnement et dont le potentiel se révèle indispensable à la survie de l'humanité.

- Acteur-nature.com:

La vulnéraire des Chartreux: plante emblématique de la Flore cartusienne.

La vulnéraire des chartreux est également appelée le **millepertuis à sous** ou **millepertuis nummulaire** (*Hypericum Nummularium*) du latin nummus : pièce de monnaie. Ce nom évoque la forme arrondie des feuilles opposées deux par deux sur toute la longueur de la tige. C'est une plante vivace rampante à longues racines et à tiges dressées qui pousse dans les endroits rocaillieux et ensoleillés. Pour être plus précis, la **vulnéraire** des Chartreux est une endémique des Pyrénées et des Alpes françaises qui aime les rochers calcaires, les crevasses, les parois et les fissures des rochers (paysage de lapiaz dû à l'érosion chimique des roches calcaires). Elle affectionne tout particulièrement les expositions fraîches à l'abri du plein soleil.

En Isère, on en trouve de nombreuses stations mais uniquement dans le massif de la Chartreuse, et seulement quelques rares stations dans le massif des Bauges. Cette plante exhale une odeur aromatique puissante et originale après séchage, sans doute liée à la présence de coumarine. La tradition veut qu'en Dauphiné on ramasse cette plante le jour du 15 août au moment où la plante est bien fleurie. Les brins fleuris sont très recherchés parce qu'ils servent à préparer des tisanes très actives contre les refroidissements hivernaux. « C'est une plante qui réchauffe, ça fait transpirer... » disent les vieux Dauphinois.

Mais elle est aussi utilisée en macération pour parfumer l'eau-de-vie (la « gnôle ») à raison de 40 brins pour un litre d'eau-de-vie. Il est conseillé de boire cette préparation après deux ou trois ans de vieillissement. En cas de troubles digestifs, de douleurs de règles, de fièvres et de bronchites, il suffit d'ajouter quelques gouttes de cette liqueur à une tisane bien chaude...c'est radical !

Les propriétés aromatiques de la **vulnéraire** de Chartreuse semblent être en liaison avec la nature du terrain où elle pousse ; certains ramasseurs affirment même que celle du Grand Som n'a pas le même parfum que celle du Granier. Cette plante à l'arôme unique était très recherchée par les colporteurs de l'Oisans qui en achetaient en quantité pour la revendre hors de Chartreuse. De nos jours, la **vulnéraire** fait partie des plantes mystérieuses qui entrent dans la composition tenue secrète de la liqueur et de l'élixir de la Grande Chartreuse. Depuis la création de la Réserve naturelle des Hauts de Chartreuse, la cueillette de la **vulnéraire** ainsi que celle du **thé des Alpes** (*Sidéritis hyssopifolia*) est tolérée à des fins de consommation familiale mais dans la limite de ce qu'une main peut contenir et une autorisation préfectorale est nécessaire dans le cadre d'une cueillette réalisée à des fins commerciales. (Décret du 1er octobre 1997).

Le CNBA (Conservatoire Botanique National Alpin) a mis en place un programme expérimental de germination de la **vulnéraire** dans le but de pouvoir la cultiver pour les besoins de la liquoristerie.

Outre ses propriétés digestives, cholagogue, antispasmodique, emménagogue et tonique nerveux, la plante possède également un pouvoir cicatrisant par voie externe comme peut le suggérer son nom de vulnéraire. Cette propriété est d'ailleurs partagé avec d'autres espèces de **millepertuis** : *Hypericum hirsutum* L., *Hypericum richeri* Villars ...

Il serait intéressant d'avoir plus d'informations sur la composition de la vulnéraire des Chartreux : flavonoïdes, substances polyphénoliques, xanthones pour la comparer aux autres espèces d'*Hypericum*.

Pour en savoir plus : [Jardin du Monde Montagnes](#) se consacre à la sauvegarde et à la valorisation du patrimoine ethnobotanique alpin.

Télécharger la plaquette de présentation du projet ethnobotanique dans les massifs des Bauges et de la Chartreuse.

Annexe 4 :
Dossier iconographique

HERBIER G. BOSCH

Hypericum nummularium L.

Localité : Loudenvielle (H^{tes} Pyr.)

Gorges de Clarabide (1700^m)

Date : 12 août 1927





De beaux bouquets de millepertuis à feuilles rondes lors de la cueillette avec Florence
Photo : V. Zarattin



Des fleurs jaunes très mellifères comme toutes les *Hypericum* et les feuilles rondes caractéristiques du nummularium.
Photo : V. Zarattin



Le milieu du Millepertuis à feuilles rondes : les falaises calcaires exposées au nord. Nous voyons, au dessus, le buis (*Buxus sempervirens*). Photo : V. Zarattin



Un beau spécimen de millepertuis à feuilles rondes. Photo : V. Zarattin



Le geste du cueilleur : Florence fait pivoter le brin afin de briser sa tige. Photo : V. Zarattin



"On ne se baisse pas pour le ramasser" Florence. Photo : V. Zarattin



Le millepertuis est ramené en bouquet une fois cueilli.
Photo : V. Zarattin



Cueillir sur la roche. Photo : V. Zarattin



Les quarante brins en main. Photo : V. Zarattin

Annexe 5 :

Tableau des personnes identifiées pour l'enquête

Feuille1

Pseudonyme, Raison sociale	Statut de l'informateur	Age (par intervalle)	Sexe	Cueilleur, informateur	Lieux de vie ou d'activité	Nature du contact	Site web
Laurent	Cultivateur de génépi dans les Pyrénées. Créateur et gérant d'un jardin botanique.	45/55	H	Cueilleur de millepertuis	Hautes-Pyrénées	Entretien.	
Florence	Suivi de projet de gestion CBNPMP	45/55	F	Cueilleuse de millepertuis	Hautes-Pyrénées	1 entretien + 1 cueillette de millepertuis	
Patrique	Ancien garde PNP	+ de 60	H	Informateur	Hautes-Pyrénées	Entretien téléphonique.	
Pierre	Ancien garde PNP, berger	+ de 60	H	Informateur	Hautes-Pyrénées	Entretien.	
"Pyrene"	Vente produit régionaux pyrénéens sur internet		H	Informateur : vend liqueur de génépi	Hautes-Pyrénées	Échange téléphonique	pyrene-produits-regionaux.com/
Marcus	Agent de maîtrise maintenance industrielle à la retraite	+ de 60	H	Informateur	Hautes-Pyrénées	Entretien mené en compagnie de son neveu.	
Bureau des guides	Bureaux des guides et accompagnateur		F	Informateur	Hautes-Pyrénées	Échange mail	
	Responsable connaissances CBNPMP		H	Informateur	Hautes-Pyrénées	Discussion.	
	Phyto-sociologue au CBNPMP	25/35	H	Informateur	Hautes-Pyrénées	Discussion.	
Baptiste	Scientifique reconverti en animateur nature et scientifique	+ de 60	H	Informateur	Hautes-Pyrénées	Échange téléphonique	
	Infirmière libérale	45/55	F	Informateur	Ariège	Discussion.	
	Fabriquant et vendeur de jus de pommes, etc.	35/45	H	Informateur	Ariège	Discussion.	
	Agent Patrimonial ONF		H	Cueilleur de génépi et de vulnéraire.	Haute Ariège		
Kevin	Guide de haute montagne et photographe		H	Informateur	Haute-Garonne	Échange mail	
	Spécialiste de l'utilisation des végétaux dans le Luchonnais		F	Informateur	Haute-Garonne	Échange téléphonique	
	Personne ressource histoire des Pyrénées	65/75	H	Informateur	Haute-Garonne	Échange téléphonique	

Feuille1

Germain	Botaniste / mycologue Laboratoire GEODE Toulouse. Ingénieur d'étude CNRS	45/55	H	Informateur	Haute-Garonne	Échange mail.	
Marc	Botaniste association Nature Midi Pyrénées	25/35	H	Informateur	Haute-Garonne	Échange mail	
Jacques	Garde PNP à la retraite	+ de 60	H	Informateur	Pyrénées- Atlantiques	Entretien téléphonique	
	2 cavistes	45/55	2 H	Informateur	Pyrénées- Atlantiques	2 discussions.	
	2 herboristes	45/55	2 F	Informateur	Pyrénées- Atlantiques	2 discussions.	
William	Guide de haute montagne	25/35	H	Informateur	Pyrénées- Orientales	Échange mail	
"Artemisiane"	Producteur/cueilleur plantes aromatiques de montagnes et préparateur liqueur			Informateur/cueilleur vulnérable et culture de génépi	Alpes	Tentative contact mail et téléphonique sans résultat	www.artemisiane.com/
"La Fermette Annecy"	Vente produits régionaux alpins sur internet		H	Informateur : vente produits à base de génépi et millepertuis	Alpes	Échange mail	www.produits-regionaux-annecy.fr
"L'Herbier de la Clappe"	Chambres d'hôte, production de plantes médicinales, aromatiques et culinaires,			Informateur/cueilleur : génépi en culture et cueillette de millepertuis	Alpes		www.lherbierdelaclappe.com/
	Botaniste et cueilleur		H	Informateur	Alpes		
"Sanglier Philosophe"	Cueilleur/producteur de plantes des Alpes et préparateurs de liqueurs et tisanes.	25/35	H	Informateur: producteur/ cueilleur et préparateur liqueur dont vulnérable et génépi	Alpes	Échange téléphonique	www.plantes-biologiques.com/
"Asinerie et Plantes du Cul du Bois"	Producteur et cueilleur plantes; tisanes		F	Informateur	Alpes	Échange mail	www.asinerieetplantes.com
Les Saveurs du Charmant Som	Vente liqueur internet			Informateur : vente produits à base de millepertuis, génépi, edelweiss, etc.	Alpes	Tentative contact par mail non abouti (pas de numéros de téléphone)	www.vulnérable.eu/

Feuille1

Boutique "Fromagerie des Bauges"	Vente liqueurs et produits régionaux sur internet		H	Informateur : vend liqueur de millepertuis	Alpes		www.fromageries-bauges.fr
Les Petits Jardiniers"	Culture et cueillette de plantes aromatiques et médicinales Tisanes, sirops, alcools, huiles et produits à base de plantes.		F	Informateur : Cueillette commerciale vulnérable dans les Alpes et transformation	Alpes	Échange mail	
Jardin du Monde Montagne	Ethnobotaniste		F	Informateur : travail sur la vulnérable sur le massif de la Chartreuse	Alpes	Échange mail	
Jardin du Monde Montagne	Enquêtrice		F	Informateur : . A fait une enquête ethnobotanique sur plusieurs plantes dans les Alpes dont	Alpes	Échange mail avec ses collègues	
"La Savoie chez vous"	Vente produits régionaux alpins sur internet (cessation d'activité)			Informateur : vente brins de vulnérable en sachet et liqueur	Alpes	Tentative appel téléphonique	www.lasavoiechezvous.com/
"Domaine Eyguebelle"	Distillateur et vente de liqueurs et sirops		F	Informateur : vente de millepertuis en mélange dans une liqueur	Drôme	Échange téléphonique	www.eyguebelle.com/
Gérard Ducerf	Cueilleur et agriculteur; autodidacte; écrivain; association Promonature		H	Informateur	Saône-et-Loire	Tentative contact mail et téléphonique sans résultat	www.promonature.com
Luis Villar	Ethnobotaniste, botaniste au Centre de biologie expérimentale de Jaca.		H	Informateur	Espagne Aragon		
"Naturopolis"	Produits bio sur internet (cessation d'activité)		H	Informateur : vente de vulnérable en sirop et		Échange téléphonique	www.naturopolis.fr/