

# Lettre d'informations n°7

## François Couplan

### Réflexions du moment

## Proposition de loi sur l'herboristerie

Peut-être en avez-vous entendu parler : une petite révolution se prépare dans le domaine des plantes médicinales en France. Le diplôme d'herboriste avait été interdit en 1941, dans les circonstances que l'on sait, et depuis cette date peu de choses avaient bougé : en 1979 était publiée une liste de 34 plantes médicinales en vente libre, portée à [148](#) en 2008 – toutes les autres plantes à usage thérapeutique ne pouvant être vendues que par les pharmaciens. La profession d'herboriste appartenait au passé, malgré une demande importante et un certain nombre de formations qui ne pouvaient déboucher sur aucun diplôme. Or l'année dernière, le sénateur du Finistère, Jean-Luc Fichet, a décidé de porter la question sur le devant de la scène et de proposer une loi « visant à créer un diplôme et organiser la profession d'herboriste ». L'entreprise est louable et pleine de bonnes intentions. Cependant, si vous lisez attentivement la proposition de loi (pour la télécharger, [cliquez-ici](#)), vous constaterez qu'elle est vraiment très intéressante, mais comporte quelques points discutables qui pourraient même s'avérer préjudiciables aux intérêts des usagers.

À cela, Thierry Thévenin, Secrétaire du syndicat des SIMPLES, producteurs de plantes médicinales, a tenu à répondre. Je lui laisse la parole :



## **LETTRE OUVERTE AUX PARLEMENTAIRES POUR UNE REHABILITATION VERITABLE DU METIER D'HERBORISTE**

Mesdames et Messieurs les sénateurs,  
Mesdames et Messieurs les députés,

**Objet : objections au projet de loi de M. Jean-Luc FICHET, visant à créer un diplôme et organiser la profession d'herboriste**

Acteurs privés ou institutionnels, consommateurs, associations de la société civile, amateurs ou professionnels de santé, nous œuvrons, parfois depuis de nombreuses années déjà, pour la réhabilitation des usages et savoirs populaires autour des plantes médicinales et du métier d'herboriste.

Aussi avons-nous étudié avec beaucoup d'attention la proposition de loi déposée au Sénat le 12 juillet 2011 par M. Jean-Luc Fichet, visant à recréer un diplôme d'herboriste et organiser la future profession.

**Si nous croyons nécessaire la réhabilitation de la profession d'herboriste d'après les motifs exposés en préambule, nous sommes en désaccord sur deux points :**

**1- la création d'un nouveau monopole** qui accorderait aux seuls futurs herboristes diplômés et producteurs le droit de commercialiser les espèces libérées par le décret 841-2008 ; avec toutefois une exception accordée aux producteurs d'après ce que M. Fichet a annoncé lors d'une réunion de concertation le 19 octobre dernier au Sénat. Concernant ce premier point, nous considérons que le cœur du métier d'herboriste n'est pas tant le droit exclusif de vendre telle ou telle espèce, que d'apporter au public l'éthique, le conseil qu'il attend en matière d'utilisation de plantes médicinales.

L'histoire a démontré que la logique de monopole en matière de santé n'a jamais été une garantie de fiabilité ou de sécurité pour l'utilisateur, ni n'a permis d'éviter les dérives ou les dysfonctionnements ; l'actualité médicale nous en apporte indéniablement l'enseignement.

**2- la tutelle de l'AFSSAPS** qui aurait pour rôle de veiller aux bonnes pratiques de cette profession et de la contrôler.

Concernant ce deuxième point, nous considérons que cette agence ne représente pas la réponse adéquate pour mener à bien cette mission.

L'AFSSAPS est étroitement liée culturellement en même temps que dépendante financièrement vis-à-vis de l'industrie pharmaceutique ; or, le public recherche justement à travers l'herboristerie une alternative réelle et novatrice à ce secteur.

De plus, cette culture industrielle et pharmaceutique de l'AFSSAPS ne permettrait pas de répondre à des aspects essentiels de l'herboristerie, notamment en ce qui concerne ses enjeux environnementaux, ses modes de production agrobiologiques ou artisanaux ; lesquels font justement aujourd'hui sa spécificité et son attrait pour le consommateur. Il faudra donc créer un organisme d'experts qui rassemblera les qualités et les compétences requises pour encadrer les pratiques de l'herboriste en dehors de pressions économiques ou de conflits d'intérêt.

**Par le présent appel, nous demandons aux législateurs de donner à l'herboriste les moyens d'exercer pleinement et en toute indépendance son métier, à savoir être en mesure de :**

- 1- Produire (ou du moins connaître les modes de production) et/ou délivrer au public la majeure partie des espèces médicinales inscrites à la Pharmacopée Française, (à l'exception de celles de la liste B, potentiellement toxiques et sous la condition d'une forme correspondant à l'usage traditionnel reconnu), ainsi que tous les produits traditionnellement utilisés en herboristerie à savoir notamment : les huiles essentielles en vente libre, les macérations hydro-alcooliques ou oléiques - dont l'usage traditionnel est reconnu - et des produits dérivés tels que compléments alimentaires, épices, condiments, livres, théières, tisanières, miel, etc.
- 2- Pouvoir exercer son activité dans une boutique, sur un marché, par le biais de la vente par correspondance le cas échéant.
- 3- Pouvoir apporter à ses clients des conseils quand à l'usage, au mode d'emploi, à la posologie, aux précautions ou restrictions d'usage (contre-indications, interactions médicamenteuses) des plantes qu'il propose.
- 4- Garantir l'authenticité botanique, la qualité, la traçabilité des plantes qu'il vend et/ou produit.
- 5- Être capable de sensibiliser le consommateur à la question de préservation des ressources si ce dernier lui réclame des espèces rares ou protégées.

Ces préalables étant posés, l'herboriste pourra ainsi devenir le partenaire privilégié du médecin phytothérapeute en exécutant ses ordonnances et en sachant détecter d'éventuelles anomalies.

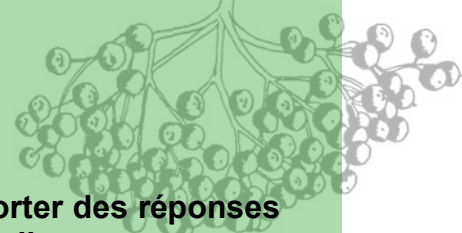
Il doit être capable de mettre en garde ses clients vis-à-vis des limites de l'automédication, il les encourage si nécessaire à consulter un médecin, car il n'établit jamais de diagnostic.

Il a un rôle d'éducation et de prévention à l'hygiène de vie en matière de consommation de plantes médicinales.

L'herboriste contribue aussi à la phytovigilance en faisant remonter au niveau de la profession, les cas éventuels d'intolérance, d'allergies et tous problèmes particuliers relatif à l'usage d'une plante.

Pour exercer toutes ses missions, l'herboriste a besoin d'une formation de qualité au conseil en matière d'usage des plantes médicinales, formation indépendante des pressions économiques, bénéficiant de l'absence de conflits d'intérêts avec les industriels de la filière.

Depuis 70 ans aucun diplôme d'Herboriste n'a été délivré. S'il est louable d'autoriser les ultimes Herboristes diplômés à dispenser leur art, il est également primordial, de trouver une solution pour permettre aux personnes qui se sont formées et ou ont perpétué le savoir des Herboristes pendant tout ce temps, de faire valoir leurs compétences en exerçant de plein droit le métier d'Herboriste. Il convient donc de prévoir de leur accorder un délai raisonnable pour appliquer le dispositif de la VAE permettant à chacune d'entre elles de faire valider leurs connaissances et de faciliter ainsi leur obtention du diplôme d'Herboriste.



**En résumé, nous estimons que l'herboriste doit pouvoir apporter des réponses aux demandes de la population en constante augmentation, telles que :**

- Trouver un conseil de qualité en matière d'éducation de prévention et d'utilisation des plantes médicinales.
- Accéder à une large diversité de plantes médicinales efficaces, de qualité biologique, sous des formes peu transformées et donc d'un coût raisonnable.
- Pouvoir utiliser ces plantes médicinales en complément des traitements médicaux classiques.
- Trouver des sources d'approvisionnement locales et renouer avec la nature, la terre et ceux qui la cueillent ou la cultivent dans le respect des équilibres écologiques.

Nous continuerons à nous engager pour tenter de faire valoir au maximum notre vision du métier d'herboriste, à savoir accompagner le public pour des solutions alternatives de santé et une certaine autonomie dans la gestion de son hygiène de vie.

Thierry Thévenin,  
Secrétaire du syndicat des SIMPLES

Je pense que Thierry Thévenin soulève ici deux points importants :



- Revenir sur la libéralisation des [148 plantes](#) actuellement autorisées à la vente libre serait grave tant sur le plan de la pratique que du principe.
- Soumettre la profession d'herboriste au contrôle exclusif de l'AFFSAPS, certes logique, reviendrait à livrer les utilisateurs de plantes aux mains de personnes qui n'aiment pas les plantes. Le plus démocratique serait de mettre sur pied un comité consultatif comportant à parts égales des professionnels de la santé (médecins et pharmaciens), des plantes (botanistes, ethnobotanistes, pharmacologues et producteurs), ainsi que des usagers - en complément de l'organisme officiel.

Si cette problématique vous parle et si vous adhérez à cette analyse, vous pouvez vous saisir des arguments de ce courrier pour l'adresser (ou mieux le réécrire avec vos propres mots) à votre élu local, sénateur ou député. Le moment est important : après une stagnation de quelques soixante-dix ans, le statut d'herboriste pourrait bientôt être réhabilité. Veillons à ce que ce soit une bonne chose pour tous, professionnels comme usagers, et une occasion de travailler dans l'ouverture avec les médecins, les pharmaciens et les organismes d'état. Tout le monde aura à y gagner.



## À suivre en décembre...

✓ Les dates de nos stages pour l'année 2012 figureront très prochainement sur notre site : [www.couplan.com](http://www.couplan.com).

✓ Nous avons commencé à prendre des inscriptions pour la session du Collège Pratique d'Ethnobotanique qui démarrera en automne 2012. Si vous êtes intéressés par cette formation, allez voir sur notre site : <http://www.couplan.com/fr/formations/cpe.php>.

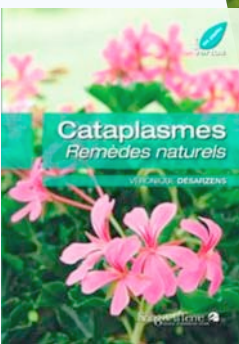
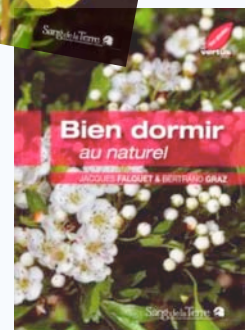
Pour tous renseignements sur les stages et la formation :  
[france.breil@couplan.com](mailto:france.breil@couplan.com)

## Le coin des livres



Pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons une promotion sur certains livres :

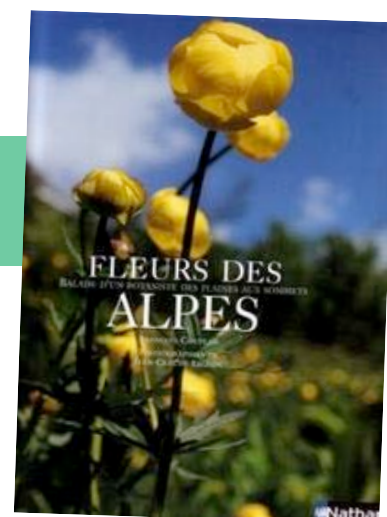
✦ « [Les vertus des plantes](#) » : Une remise de 5% sur tous les ouvrages de la collection. Découvrez 20 ouvrages simples et précis, destinés à faire découvrir à chacun l'univers des végétaux et la vie au naturel.



❖ Ces titres, épuisés en librairie, sont encore disponibles chez nous

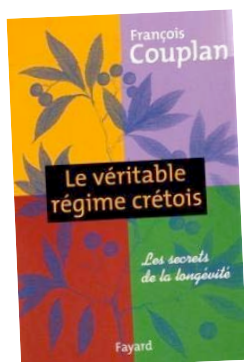
- ♦ [Fleurs des Alpes](#), un très beau livre de grand format (24 × 31 cm), illustré de 200 superbes photos.

**20 euros** (au lieu de 28 euros), frais de port compris.



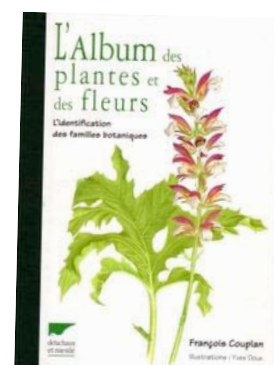
- ♦ [Le véritable régime crétois](#), un livre qui explique les véritables raisons de l'état de santé exceptionnel des Crétois... et comment en faire autant chez nous.

**12 euros** (au lieu de 19 euros), frais de port compris.



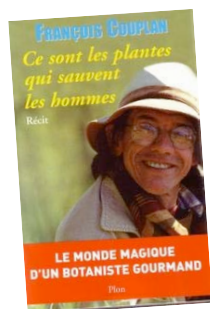
- ♦ [L'album des plantes et des fleurs](#), un grand livre illustré de superbes illustrations en couleur qui permet d'avoir une vision d'ensemble des familles de plantes de notre flore.

**17 euros** (au lieu de 25 euros), frais de port compris.

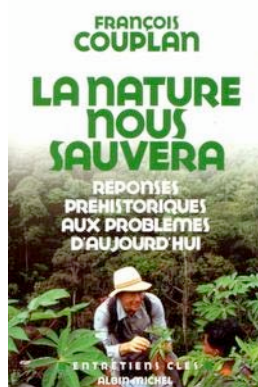


- ♦ [Ce sont les plantes qui sauvent les hommes](#) : à travers les voyages de François Couplan, découvrez tout ce que les plantes peuvent pour vous...

**19 euros** (au lieu de 29,90 euros), frais de port compris.



❖ Et si vous ne l'avez pas encore lu, nous vous proposons la lecture de [La nature nous sauvera](#), pour comprendre les raisons de notre problématique actuelle et explorer des pistes pour les résoudre...



Pour voir l'ensemble des ouvrages disponibles en un coup d'œil, retrouvez notre [catalogue](#) sur le site et passez [commande](#).



## Plante du moment...

### L'églantier (*Rosa canina*)

#### Un rosier sauvage

Dans les haies, les lisières, les buissons, de la plaine à la montagne poussent plusieurs espèces d'églantiers. Toutes ont un petit air de famille avec leurs rameaux souples et couverts d'aiguillons, leurs feuilles divisées en folioles dentées et leurs délicates fleurs aux fragiles pétales blancs, roses ou parfois d'un rouge carmin soutenu.

#### De jolies fleurs sans odeur

Peu de nos églantiers possèdent des fleurs véritablement odorantes : elles ne dégagent généralement qu'un léger parfum. Cela n'empêche pas de les utiliser pour décorer les salades ou les desserts.

#### Les cynorrhodons

Vers la fin de l'été apparaissent à la place des fleurs des boules allongées, qui prennent bientôt une couleur rouge vermeil, contrastant avec le vert du feuillage. Ce sont les cynorrhodons, que l'on nomme plus prosaïquement « gratte-culs » par allusion aux démangeaisons intenses que peut provoquer le duvet irritant qu'ils renferment, entourant de petits grains durs. Les cynorrhodons sont d'une richesse extraordinaire en provitamine A, ou carotène, et en vitamine C dont ils renferment 20 fois plus que les agrumes !

#### La sauce tomate sauvage

Dès que les gelées sont arrivées, les cynorrhodons deviennent mous et leur pulpe orange, que l'on obtient en les passant dans un tamis, permet de préparer des soupes, particulièrement populaires en Suède, des confitures, des desserts et une surprenante sauce tomate.



## Soupe de cynorrhodons

*300 g de cynorrhodons, 1 l d'eau, 1 pincée de sel, 50 g de sucre, 50 g de maïzena, 100 g de crème de soja*

- Faites cuire doucement les cynorrhodons dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Si vous les ramassez après les gelées alors qu'ils sont déjà mous, il est inutile de les cuire.
- Passez au moulin à légumes, avec l'eau de cuisson, pour éliminer les peaux, les grains et le « poil-à-gratter ». Salez, sucrez et remettez sur le feu.
- Délayez la maïzena dans un peu d'eau froide, versez dans la soupe et portez à ébullition.

- Servez chaud ou froid, avec une cuillerée de crème de soja dans chaque assiette.

Cette soupe se déguste au choix au début ou à la fin du repas.



## Sauce tomate indigène

*400 g de cynorrhodons, 3 oignons, 3 gousses d'ail, herbes aromatiques (thym, origan, sarriette, etc.), sel*

- Préparez les cynorrhodons comme décrit ci-dessus, pour en obtenir une purée.
- D'autre part, faites brunir dans une grande poêle les oignons en morceaux et l'ail haché dans un peu d'huile avec les herbes aromatiques.
- Mélangez les deux purées et ajoutez-les aux oignons. Salez et mélangez bien, hors du feu.

Cette sauce originale se sert avec des pâtes, des céréales, des légumes, sur une pizza... Il est possible de la préparer uniquement avec des cynorrhodons, ce qui lui donne un goût plus prononcé.



## Pizza de cynorrhodons

*150 g de polenta, 0,4 l d'eau, sel, 200 de sauce « tomate » de cynorrhodons (ci-dessus), anchois, olives, fromage, câpres*

- Faites chauffer l'eau, salez-la, puis ajoutez la polenta et faites cuire dix minutes en remuant.
- Étalez la polenta dans un plat allant au four et laissez-la dessécher en refroidissant.
- Recouvrez de la sauce de cynorrhodons, puis ajoutez à votre goût anchois, olives, fromage, câpres, etc.
- Faites chauffer au four un quart d'heure environ – la pâte et la sauce sont déjà cuites.

**Bon appétit !**

**Amicalement,  
François Couplan**

**Textes : François Couplan, Thierry Thévenin  
Photos : François Couplan, France Breil  
Mise en page : France Breil  
Relecture : France Breil**