

Diplôme Universitaire Ethnobotanique Appliquée

**Enquête ethnobotanique sur
la connaissance, la perception et la gestion de la Gentiane jaune
par les éleveurs sur la zone de l'AOP Saint-Nectaire**

Mémoire effectué par Claire Mison



**Responsables pédagogiques : Aline MERCAN et Laurence DESPRES
Tutrice : Stéphanie FLAHAUT**

Année Universitaire 2024-2025

REMERCIEMENTS

En tout premier un grand merci aux éleveurs qui ont pris de leur temps pour me parler de leur métier, de leurs passions, qui m'ont ouvert leurs fermes, leurs maisons, qui m'ont fait découvrir leurs produits. Qui ont même parfois cuisiné spécialement pour moi (je pense notamment à cette fameuse pizza au Saint-Nectaire, accompagnée d'un apéritif maison !).

Je tiens à exprimer toute ma gratitude aux membres de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune, qui m'ont accueillie et qui m'ont permis de participer à de nombreuses activités et réunions. À Stéphanie, je suis profondément reconnaissante pour le temps et la patience qu'elle m'a accordés tout au long de ce travail.

Je souhaite aussi remercier chaleureusement mes collègues du Centre Montagnard, plus particulièrement Camille, Christophe et Pierre qui, grâce à leurs connaissances précieuses du métier d'éleveur et de la montagne, m'ont aidée à élaborer le questionnaire. Un merci spécial à Pierre, qui a même pris le temps de m'accueillir à deux reprises dans son buron.

Ma reconnaissance va également à Chantal et Géraldine de la Chambre d'Agriculture, pour leur disponibilité et leur écoute (rencontre rendue possible grâce à Marie !) ainsi qu'à Romance et Louise, du Syndicat de l'AOP Saint-Nectaire. Merci à Eric, de la Réserve Naturelle de la Vallée de Chaudefour. Merci également à Florence du SITCOM des Couzes, à Stéphane et Pierre-Marie du Conservatoire Botanique National du Massif Central.

Un très grand merci à Marie-Pierre, journaliste au média local engagé Tikographie, pour le fabuleux article qu'elle a consacré à la gentiane (en annexe 6) !

Merci aux sociologues, anthropologues, ethnologues qui ont croisé mon chemin. Cela m'aura aidée à affiner ma posture lors des entretiens, et à trouver comment présenter les résultats. Je remercie en particulier Sofian, maître de conférences à l'IAE de Poitiers et chercheur au CEREGE, qui aura passé beaucoup de temps à répondre à mes questions pendant ses congés ...

Merci aussi à toutes les personnes qui ont fait preuve d'indulgence face à mon indisponibilité durant cette grosse année d'étude !

En réalité, les personnes à remercier sont bien trop nombreuses pour toutes être citées ici. Cette enquête a rassemblé autour d'elle un formidable réseau d'enthousiasme et de soutien, et pour cela, je suis infiniment reconnaissante.

TABLE DES MATIERES

| | |
|--|--------|
| Remerciements | - 0 - |
| Table des matières..... | - 1 - |
| Avant-propos | - 2 - |
| Résumé | - 3 - |
| Introduction | - 4 - |
| Présentation de la Gentiane jaune..... | - 6 - |
| 1. Description botanique..... | - 6 - |
| 2. Écologie et conditions de croissance..... | - 7 - |
| 3. Gestion durable de la ressource et pratiques d’exploitation | - 7 - |
| 4. Aire de répartition dans le Massif central..... | - 8 - |
| 5. Règlementation et statut de préoccupation | - 10 - |
| Matériel et méthodes..... | - 11 - |
| 1. Cadre méthodologique..... | - 11 - |
| 2. Sélection des éleveurs..... | - 11 - |
| 3. Méthodes de collecte des données..... | - 12 - |
| 4. Collecte et analyse thématique des données | - 13 - |
| 5. Triangulation et limites..... | - 14 - |
| 6. Suivi chronologique du terrain..... | - 14 - |
| 7. Réflexivité..... | - 15 - |
| Résultats | - 16 - |
| 1. La mauvaise herbe (la rebelle) | - 16 - |
| 2. La (piètre) fourragère..... | - 17 - |
| 3. La boisson (apéritive) | - 19 - |
| 4. La lanceuse d’alerte (indicatrice écologique) | - 20 - |
| 5. La source (marginale) de revenu..... | - 22 - |
| 6. La mémoire du monde (paysan)..... | - 23 - |
| 7. L’emblématique (séductrice) | - 26 - |
| Discussion..... | - 28 - |
| Conclusion..... | - 30 - |
| Bibliographie | - 31 - |
| Annexes | - 33 - |

AVANT-PROPOS

Lorsque je me suis inscrite au Diplôme Universitaire d’Ethnobotanique Appliquée, mon projet initial portait sur les phytotoponymes du Puy-de-Dôme. Ces noms de lieux évoquant des plantes me semblaient intéressants pour comprendre les relations entre les habitants et leur environnement naturel végétal. Mais en juin 2024, alors que je réalisais une sortie sur le terrain pour observer *Epipactis palustris*, une orchidée que l’on m’avait conseillé d’aller voir vers Picherande, mon regard a été attiré par un panneau :

« Picherande, Village Européen de la Gentiane ».

Je savais que la Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) était emblématique des montagnes. Pourtant, je l’avais toujours perçue comme une plante familière, trop banale pour retenir mon attention. En effet, l’apéritif préféré de ma grand-mère maternelle, c’était la Suze. Mon grand-père paternel a fait sa carrière comme représentant commercial chez Ricard, en Provence. Et ma grand-mère paternelle se prénomme Suzanne. Il ressemble à Suze, ce prénom. Et pour cause : c’était celui de la belle-sœur de Fernand Moureaux, à l’origine de ce célèbre apéritif ! Moi qui voulais initialement travailler sur l’étymologie, m’y revoilà en quelque sorte !

Mais restons à Picherande. En cherchant des informations, j’ai découvert que chaque année, ce village organise la Fête de la Gentiane les 14 et 15 août. Comment avais-je pu ignorer cet événement après cinq ans dans le département et trois ans à arpenter les monts Dore ? Je me suis donc rendue à la sortie de terrain en compagnie des accompagnateurs en montagne et Drissi Marbouh, arracheur et exploitant de gentiane. Ce fut ma première récolte, à la « fourche du diable ». Drissi m’a ensuite présenté Stéphanie Flahaut, chargée de mission pour l’Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune. Ce jour-là, j’ai pris conscience de l’ampleur des enjeux liés à la gestion et à la conservation de cette ressource. Les semaines qui suivirent furent marquées par l’hésitation quant à mon sujet de mémoire. Tant pis pour les phytotoponymes et les discussions amorcées avec les géographes : la gentiane a fini par s’imposer.

La Gentiane jaune n’est pas qu’une plante médicinale ou une matière première pour apéritifs ; c’est un emblème régional qui incarne les relations complexes entre biodiversité, économie et patrimoine.

RESUMÉ

La Gentiane jaune (*Gentiana lutea*), plante emblématique du Massif central, occupe une place singulière dans les systèmes agropastoraux. Ce mémoire, réalisé en partenariat avec l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune, avait pour objectif de documenter les connaissances, les pratiques de gestion et les perceptions des éleveurs de la zone AOP Saint-Nectaire. Neuf entretiens semi-directifs ont mis en évidence la diversité des représentations : plante envahissante, piètre fourragère, source de revenu, boisson, indicatrice écologique, mémoire paysanne et symbole identitaire.

Ces représentations s'inscrivent dans une histoire marquée par des visions successives : nuisible au XIXe siècle (Yvart, 1819), lucrative au début du XXe siècle (Perrin & Huguet, 1919), ressource patrimoniale au XXIe siècle (Guide interprofessionnel, 2019).

Les résultats soulignent la richesse mais aussi la fragilité des savoirs locaux, menacés par la déprise agricole, l'intensification et l'évolution des modes de consommation. La gentiane apparaît ainsi comme une véritable sentinelle reliant agriculture, économie et patrimoine.

Gentiana lutea, an emblematic plant of the Massif central, occupies a unique place in agropastoral systems. This report, produced in partnership with the Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune, documents the knowledge, practices and perceptions of farmers in the production area of Saint Nectaire cheese. Nine structured interviews highlighted the diversity of representations: invasive plant, poor fodder, source of income, drink, ecological indicator, farmer memory and symbol of identity.

These representations are part of a history marked by successive visions: harmful in the 19th century (Yvart, 1819), lucrative in the early 20th century (Perrin & Huguet, 1919), and part of the heritage resource in the 21st century (Interprofessional Guide, 2019).

The results highlight the richness but also the fragility of local knowledge, threatened by agricultural decline, intensification and changing consumption patterns.

Gentian thus appears as a true sentinel linking agriculture, economy and heritage.

INTRODUCTION

La Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) est une plante médicinale dont la racine est riche en principes amers et en xanthonés (1). Elle est particulièrement prisée par l'industrie agroalimentaire, pharmaceutique, vétérinaire et même cosmétique. Elle entre dans la composition de boissons alcoolisées fabriquées en France et en Europe (2) (3). La production annuelle de racines fraîches avoisine aujourd'hui les 2000 tonnes, dont 1500 dans le Massif central. Les autres parties de la plante (parties aériennes) sont également utilisées (2).

L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune a été créée en mars 2014 (1). Elle rassemble aujourd'hui environ 50 membres et œuvre pour la sauvegarde de la ressource, le développement de la filière, et la promotion de la gentiane et de ses produits. Stéphanie Flahaut, chargée de mission détachée en Auvergne, est mise à disposition par le CPPARM (Comité des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales). L'association contribue ainsi depuis un peu plus de 10 ans à encadrer la production et la récolte de la gentiane en veillant à la préservation des sites naturels et à la pérennité de la plante (3). Depuis 2021, la marque collective « Gentiane – Filière développement durable », développée par l'association, assure une gestion équitable et durable de cette ressource précieuse (3) par les acteurs qui s'y engagent.

En effet les arracheurs de gentiane constatent que les sites qu'ils exploitent aujourd'hui ne permettent plus d'extraire autant de matière qu'il y a une vingtaine d'années et que les racines sont plus petites (2). Cette baisse de la ressource serait due aux évolutions des pratiques agricoles et du climat. De plus, la pression de prélèvement résultant de la demande du marché (4) pourrait conduire à son épuisement (2).

Lors de notre entretien du 19 novembre 2024, Stéphanie Flahaut me souligne une difficulté : sensibiliser efficacement les éleveurs et maintenir un lien durable avec eux. Une meilleure compréhension de leur relation à la gentiane permettrait d'envisager des actions de sensibilisation plus adaptées. Le sujet ainsi défini a été présenté au Conseil d'Administration de l'Association le 3 février 2025 à VetAgro Sup (Marmilhat). Ce dernier a validé à l'unanimité mon accueil en stage et a mandaté le Bureau pour les formalités administratives.

Le point de départ de l'enquête fût l'ouvrage écrit par J.-A.-Victor Yvert en 1819 *Excursion agronomique en Auvergne, principalement aux environs des Monts-dor et du Puy-de-Dôme* (5). Décrite tour à tour comme nuisible aux pâturages et ressource économique potentielle, la gentiane incarne déjà des contradictions. En 1919, le rapport sur les plantes thérapeutiques du

Puy-de-Dôme, rédigé par les pharmaciens Gabriel Perrin et Robert Huguet à l'attention du Conseil général, atteste d'une organisation minutieuse de la filière (6). Ce texte introduit aussi une réflexion sur la gestion de la ressource en lien avec le cycle de régénération de la plante.

Aujourd'hui les travaux de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune montrent que désormais, la plante n'est plus ni perçue comme un fléau, ni comme une simple ressource à exploiter, mais comme un patrimoine à gérer collectivement (7). La dernière version du Guide de bonnes pratiques de production de gentiane sortira d'ailleurs en 2019 !

Ces trois dates – 1819, 1919 et 2019 – permettent de replacer la présente recherche dans une perspective historique sur la Gentiane jaune du Massif central. La synthèse de ces textes est présentée en annexe 1.

En adoptant cette fois-ci le point de vue des éleveurs, l'enquête cherche à répondre à plusieurs interrogations :

- Pour eux la gentiane est-elle considérée comme encombrante pour les prairies ? Comme une ressource économique ? Comme une plante patrimoniale ou paysagère ?
- Quelles connaissances et représentations circulent autour d'elle : transmission familiale, observation empirique, discours institutionnels ?
- Ou encore, que nous dit la gentiane des transformations que connaissent ces territoires de montagne ?

PRESENTATION DE LA GENTIANE JAUNE

1. Description botanique

La Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) est une plante vivace qui peut atteindre plus de 1 mètre de hauteur. Elle se caractérise par une tige creuse, robuste, simple et dressée, soutenant des feuilles opposées et embrassantes. Ces dernières sont grandes, ovales et présentent des nervures, au nombre de 5-7, convergentes. Les feuilles basales sont pétiolées et en rosette, tandis que celles de la tige sont sessiles. La partie sous-terrainne de la gentiane se compose d'un rhizome prolongé d'une racine épaisse, charnue et pivotante, pouvant atteindre une longueur de plus de 1 mètre.



Figure 1.

Illustration de la flore de Coste

La floraison, qui se déroule de juin à août, se compose de fleurs jaunes disposées en verticilles, sur la moitié supérieure de la tige. Chaque fleur présente une corolle en forme de roue, constituée de 5 à 9 pétales étalés. A l'état naturel, elle fleurit pour la première fois entre sa 5^{ème} et sa 10^{ème} année. Elle ne fleurira pas tous les ans ensuite. Après la floraison, la plante produit de nombreuses capsules ovoïdes contenant des graines ovales, plates et ailées. La levée de dormance serait conditionnée par les conditions hivernales de montagne : froid et humidité (neige).

Le cycle végétatif de la gentiane commence au printemps, lorsque ses « endives » sortent. C'est à ce moment-là qu'elle est la plus riche en principes amers. Il se termine à l'automne avec la disparition progressive de la partie aérienne. La racine, quant à elle, emmagasine des sucres pour survivre durant l'hiver, où la plante entre en dormance et reste à l'état de bourgeons souterrains. La Gentiane jaune peut atteindre l'âge de 60 ans dans des conditions favorables.

Sources : (2) (3) (4) (8) (9) (10) (7)

2. Écologie et conditions de croissance

Cette gentiane est une plante héliophile : elle pousse dans des milieux ouverts, de l'étage montagnard à l'étage subalpin (entre 850 et 2000 mètres d'altitude). Elle est présente sur sols variés (calcaires, siliceux, basaltiques, granitiques), mais semble préférer les sols riches en humus, frais et bien drainés. Les conditions idéales pour la gentiane sont caractérisées par un climat avec une pluviométrie d'au moins 1200 mm par an. Elle préfère les zones non ou très peu boisées.

Sa présence est particulièrement associée aux estives à bovins. Elle résiste au tassement du sol dû au piétinement et se montre compétitive vis-à-vis des plantes fourragères. Elle est souvent rencontrée dans les zones où les pratiques agricoles, comme le pâturage extensif et le défrichage, maintiennent un milieu ouvert. La présence importante d'herbe limite la capacité des graines à atteindre le sol et à germer. De plus, certains éleveurs et arracheurs de gentiane ont observé que les bovins broutent la plante, ce qui peut avoir des effets négatifs sur sa régénération. La gentiane ne se rencontre pas dans les prairies de fauche et souffre de l'agriculture intensive qui détruit les prairies naturelles par le labour, le surfumage, le surpâturage. La fauche, en elle-même, ne permettra pas à la gentiane de fleurir, donc de se maintenir. Le pâturage des ovins a plutôt un impact négatif, car les brebis broutent les parties aériennes dès le collet.

Sources : (2) (9) (7) (11) (12) (13)

3. Gestion durable de la ressource et pratiques d'exploitation

Pour assurer une exploitation durable de la Gentiane jaune, il est recommandé de ne pas utiliser de sites où la population mature est inférieure à 500 individus. Ces populations doivent être considérées comme résiduelles et laissées intactes. Seuls les pieds matures ayant déjà fleuri plusieurs fois devraient être prélevés. Les jeunes plants et les plantules doivent être soigneusement laissés en place pour assurer la pérennité de la ressource.

L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune recommande d'espacer les arrachages de 20 ans sur un site et de les limiter aux plants matures (entre 20 et 40 ans).

En effet la Gentiane jaune n'a d'intérêt économique que si sa racine est assez grosse. Avant 20 ans, elle sera trop petite, et après 40 ans, les rhizomes se divisent pour former de nouveaux plants.

De son côté l'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC) préconise de ne pas dépasser un taux de prélèvement de 50 % des pieds matures d'une population exploitée et une période de repos de 15 ans entre deux arrachages afin de permettre à la gentiane de se régénérer correctement.

Si la structure de la population est déséquilibrée, par exemple si elle manque de jeunes plants ou de plantules, l'arracheur doit réduire le taux de prélèvement à 30 % ou moins, ou même choisir de ne pas exploiter le site.

Une pratique essentielle dans le cadre de cette gestion durable est le remottage, qui consiste à remettre en place les mottes après l'arrachage, afin de minimiser les perturbations et favoriser la régénération rapide de la flore prairiale. Il est aussi important de respecter la période optimale d'arrachage, de mi-mai à mi-octobre.

Lorsque la vente de la gentiane s'effectue au kilo plutôt qu'au forfait, cela permet une meilleure traçabilité des quantités prélevées. Par ailleurs, il est conseillé de développer la culture de la gentiane pour répondre à la demande croissante, tout en continuant l'exploitation sauvage en suivant les bonnes pratiques.

Ces bonnes pratiques incluent la coordination avec les propriétaires fonciers pour établir des contrats écrits et s'assurer du respect des consignes locales concernant l'exploitation.

Sources : (2) (9) (7) (13)

4. Aire de répartition dans le Massif central

Ce territoire est une région particulièrement favorable au développement de la Gentiane jaune. Il comprend les montagnes de la région Auvergne (4 départements : Allier, Cantal, Haute-Loire et Puy de Dôme). En Auvergne, d'après les données de l'Inventaire National du Patrimoine Naturel (INPN), l'aire de répartition de *Gentiana lutea* se concentre principalement autour des massifs des monts Dore, du Cézallier et des monts du Cantal. A l'échelle du Massif central, elle est également très présente sur l'Aubrac.

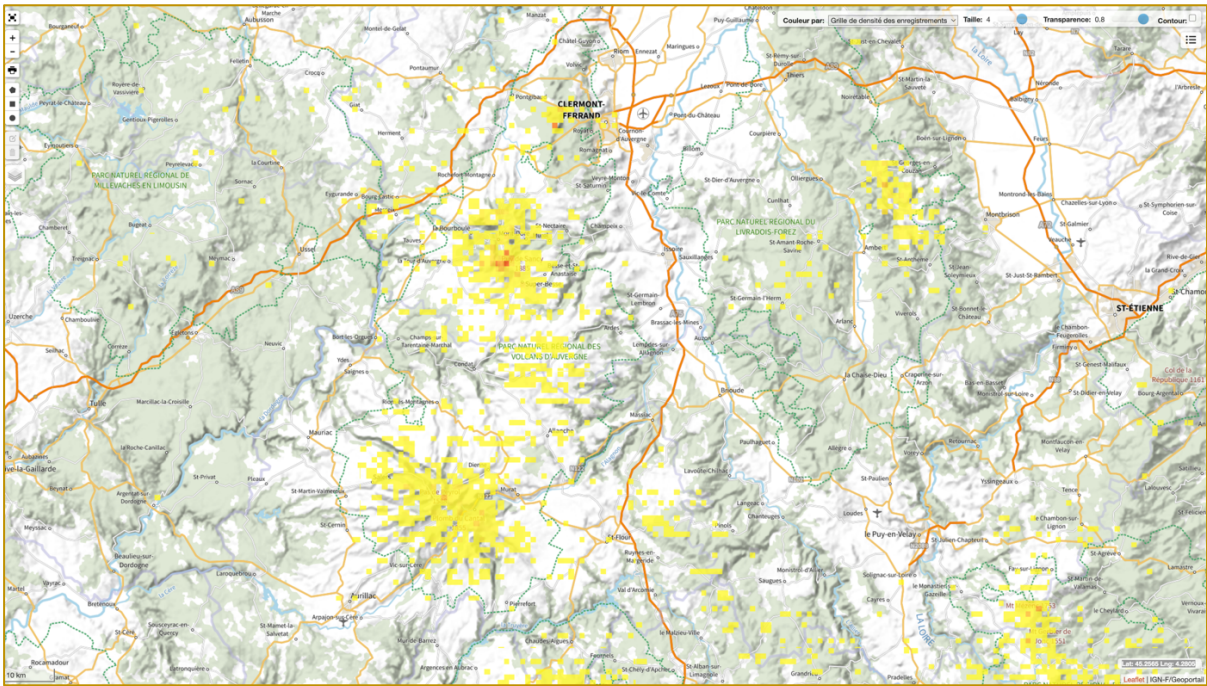


Figure 2 INPN : aire de répartition de *Gentiana lutea* L. (11)

La densité des observations est plus facilement visualisable grâce aux outils de cartographie développés par Biodiv'AURA, qui permettent de mieux cerner la distribution et l'importance de cette ressource naturelle en Auvergne-Rhône-Alpes. Cette carte fait aussi apparaître des populations dans le Livradois-Forez, les Cévennes, les Mont d'Ardèche.

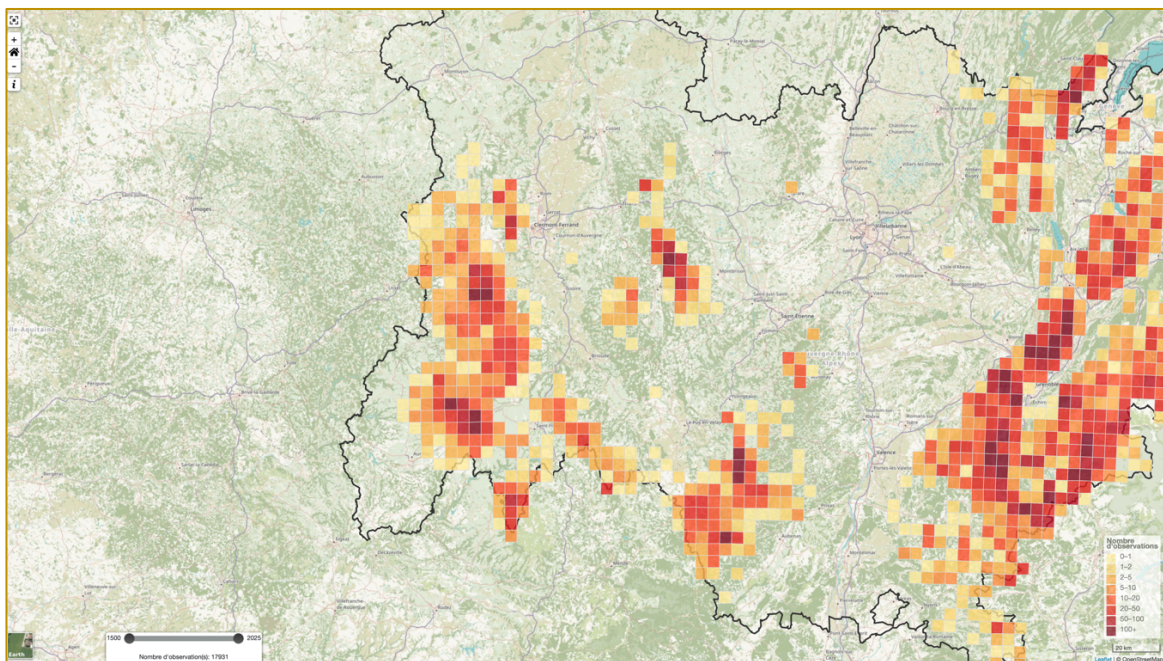


Figure 3 Biovi'AURA aire de répartition de *Gentiana lutea* L. (10)

5. Règlementation et statut de préoccupation

À l'échelle internationale des conventions et règlements régissent le commerce et l'exploitation des espèces afin de limiter leur surexploitation. En Europe, des textes spécifiques imposent des mesures de gestion adaptées aux espèces sensibles. En France, ces dispositions se déclinent sous forme de règlements, décrets ou arrêtés, ajustés aux particularités locales.

Gentiana lutea est inscrite à l'Annexe V de la Directive Habitats-Faune-Flore 92/43/CEE (Natura 2000), désignant les espèces nécessitant des mesures de gestion. Elle figure également à l'Annexe D du règlement (CE) n°338/97, relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par le contrôle de leur commerce, en raison de l'importance du volume des importations communautaires qui justifie sa surveillance.

L'Allemagne, la Suisse, l'Autriche et l'Espagne, ont réglementé ou interdit l'arrachage en raison de la surexploitation, ce qui a déplacé la pression de prélèvement vers la France.

En France la Gentiane jaune bénéficie d'une protection stricte en région Champagne-Ardenne : la cueillette et la commercialisation des spécimens sauvages sont interdites dans les Ardennes (08), l'Aube (10), la Marne (51) et la Haute Marne (52).

S'appuyant sur l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989, modifié en 1992 et 2009, relatif à la protection des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet de mesures préfectorales permanentes ou temporaires, 13 départements ont réglementé l'arrachage. Celui-ci est interdit dans les Hautes Alpes (05), les Alpes Maritimes (06), la Haute Saône (70), le Var (83) et le Vaucluse (84). Pour ceux des Alpes de Haute Provence (04), de l'Ariège (09), du Doubs (25), de la Drôme (26), de l'Isère (38), du Jura (39), de la Loire (42) et de la Savoie (74), la régulation prend d'autres formes que l'interdiction de l'arrachage. L'Aude (11) travaille également à l'élaboration d'un texte.

Sur la Liste rouge de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN), un outil d'évaluation du risque d'extinction des espèces, *Gentiana lutea* est classée comme espèce de préoccupation mineure (LC). Toutefois, il est important de noter que certaines menaces, comme le changement de pratiques agricoles, l'augmentation de la commercialisation ou l'évolution du climat, pourraient justifier une mise à jour de ce classement.

Sources : (2) (7) (11) (13)

MATERIEL ET METHODES

1. Cadre méthodologique

L'ethnobotanique s'intéresse aux relations entre diversité végétale et diversité culturelle, ainsi qu'aux perceptions, usages et modes de gestion des plantes (Albuquerque & Hanazaki, 2009). Ma recherche s'inscrit dans cette perspective, avec pour objectif de mieux comprendre les représentations et les pratiques des éleveurs autour de la Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) et son impact dans la gestion des prairies de montagne.

L'étude repose sur une approche qualitative qui se veut avant tout descriptive. Elle permet de comparer les discours, d'identifier des régularités et divergences. En confrontant les données issues des entretiens avec d'autres sources, la triangulation permet de tester la cohérence des informations et d'en renforcer la fiabilité (14).

2. Sélection des éleveurs

a) Zone d'étude

Le Massif central abrite la zone AOP Saint-Nectaire, qui s'étend sur 69 communes et couvre environ 1 800 km². Cette aire, comprise entre 700 et 1800 mètres d'altitude, est à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal. Elle se situe entièrement dans le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

Le choix de la zone géographique est argumenté plus longuement dans l'annexe 2.

Sources : (1) (2) (7) (15) (16) (17) (18) (19) (20)

b) Types d'éleveurs

L'étude se concentre sur les éleveurs de bovins, car ce sont eux qui sont directement concernés par la gestion de la gentiane. Ce n'est pas une plante fourragère, les bovins ne la consomment pas (sauf les « pompoms » de fleurs, et quelques feuilles lorsque l'herbe vient à manquer). Sa présence dans les prairies peut impacter leur entretien et la qualité fourragère.

Sources : (1) (2) (7) (15) (16) (17) (18) (19) (20)

c) *Prise de contact avec les éleveurs*

En début d'enquête, afin de faciliter l'accès aux fermes, j'ai privilégié mes réseaux professionnels et personnels. Ce réseau d'interconnaissance me semblait plus efficace. J'ai néanmoins eu recours à l'annuaire des fermes de la Route des Fromages AOP d'Auvergne (21) et au guide de producteurs en circuit court édité par la communauté de communes Massif du Sancy (22) pour élargir ma liste de prospects.

De plus, des opportunités se sont présentées dans le cadre de mes activités. Cette chaîne de confiance a facilité ma démarche auprès des éleveurs, qui à leur tour m'ont recommandé des professionnels (de l'agronomie, de l'écologie, de la botanique etc..).

3. Méthodes de collecte des données

d) *Entretiens semi-directifs*

Les entretiens semi-directifs constituent le corpus principal. Ils permettent d'établir un dialogue avec les participants tout en garantissant une certaine flexibilité dans les échanges.

La grille d'entretien est structurée en trois parties : présentation du participant, présentation de sa ferme et de ses pratiques, expériences de la Gentiane jaune. Chaque participant a été informé en amont des objectifs de l'étude, de l'usage des données et des garanties de confidentialité. Un formulaire de consentement libre et éclairé a été signé avant chaque entretien.

e) *Observation participante*

En s'immergeant sur le terrain et en réalisant certaines tâches aux côtés des différentes parties prenantes, j'ai pu mieux comprendre les notions d'agronomies et les enjeux pesant sur la gentiane.

J'ai ainsi pu accompagner des éleveurs lors de la traite, de la transformation du lait en fromage et de la vente de fromage à la ferme, arpenter des prairies destinées au pâturage ou à la fenaison, participer à un chantier collectif de plantation de gentianes organisé par le groupe « culture » de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune. Je me suis rendue à plusieurs réunions ainsi qu'à l'Assemblée Générale Ordinaire annuelle. J'ai participé à des événements publics comme la Fête de la Gentiane de Picherande, la Fête des patrimoines volcaniques organisée par le Parc Naturel des Volcans d'Auvergne et le Séminaire ethnobotanique de Salagon.

f) Discussions informelles

En marge des entretiens, des échanges libres avec divers interlocuteurs ont alimenté mon travail : éleveurs, habitants, collègues, journalistes, sociologues, institutions, formateur en agro-écologie etc.. Dès le début, j'ai pris soin de communiquer autour de cette enquête, y compris via les réseaux sociaux (Facebook, Linked-In, Instagram). Cela a facilité la circulation de l'information, fédéré des acteurs et suscité des retours spontanés.

g) Analyse documentaire

L'analyse documentaire a complété le travail de terrain. Textes réglementaires, archives historiques, documents institutionnels, rapports et ouvrages spécialisés ont été examinés. Les documents ayant servi à la rédaction de ce mémoire constituent la partie bibliographie.

4. Collecte et analyse thématique des données

Elle s'est appuyée sur trois outils principaux : un carnet de terrain, un enregistreur audio et un appareil photo.

Les entretiens semi-directifs ont été réalisés au domicile des éleveurs ou sur leur lieu de travail, entre juin et août 2025. Pour rappel, chaque participant a signé le formulaire de consentement éclairé. Un total de neuf entretiens (ENT01 à ENT09), d'une durée variant de 30 minutes à 3h30 sont enregistrés. L'entretien ENT05 n'a pas pu être finalisé en raison de la charge de travail du participant le jour de la rencontre, et n'a pas pu être reprogrammé.

L'annexe 3 présente la carte de localisation des fermes enquêtées.

Toutes les données personnelles ont été anonymisées. Les fichiers audios ont été renommés (ENT01, ENT02, etc) et ont été en parti transcrits et codés, afin d'identifier les idées principales et d'associer les verbatims correspondants. Les thèmes ainsi dégagés permettent de structurer le corpus et de l'analyser de façon cohérente avec la problématique de recherche (14).

L'analyse s'est appuyée sur le concept d'agentivité, tel qu'il a été développé en sciences sociales pour dépasser le strict anthropocentrisme. Comme le rappelle Hervé Brunon (23) l'agentivité ne désigne pas une volonté consciente, mais la capacité d'un être, humain ou non, à produire des effets dans le monde et à influencer les comportements. Appliquée aux plantes, cette notion invite à « adopter le point de vue du végétal » et à reconnaître que les relations entre humains et végétaux sont co-construites : tandis que les humains façonnent leur

environnement, les plantes modifient en retour les pratiques, les représentations et les paysages. Donner « voix » à la gentiane permet de rendre visible ces dynamiques.

5. Triangulation et limites

L'utilisation simultanée de plusieurs méthodes (entretiens, observation et documentation), permet de comparer les données afin d'établir des conclusions plus pertinentes.

Bien que l'approche qualitative permette de déterminer les perceptions et pratiques des éleveurs, elle présente certaines limites.

Tout d'abord, le biais de l'enquêteur peut influencer l'interprétation des données. De plus, la subjectivité des éleveurs dans les entretiens peut distordre la réalité. En outre, le choix d'utiliser principalement mon réseaux professionnels et personnels pour entrer en contact avec les éleveurs peut avoir réduit la diversité des points de vue. **Ainsi, si l'échantillon est significatif pour permettre des comparaisons, il n'est pas représentatif de l'ensemble des éleveurs bovins en activité de la zone de l'AOP du Saint Nectaire.**

6. Suivi chronologique du terrain

Lors de la validation du sujet d'enquête par le Conseil d'Administration de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune, un chronogramme de la recherche a été présenté. Ajouté à cela, un suivi détaillé a été réalisé tout au long de l'enquête afin de consigner les activités menées, leurs dates et leur durée. Ce journal retrace la progression du travail et évalue le temps investi dans chaque catégorie d'action.

Ces outils permettent d'assurer une traçabilité du déroulement de l'enquête (quand et comment les données ont été collectées), et de rendre visible la répartition effective du temps de travail.

7. Réflexivité

La conduite de cette recherche m'a placée dans une posture de chercheuse en ethnobotanique qui s'ajoute à celle de la médiatrice/animatrice/formatrice indépendante. Cette position a influencé à la fois la manière de recueillir les données et la façon de les partager.

L'utilisation de réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, Instagram) pour relayer certaines étapes du travail, créer une « story à la une » ou publier des retours de terrain, ne relève pas des méthodes académiques classiques. Toutefois, cette démarche illustre ma volonté de médiation scientifique et de valorisation du travail en cours. Elle a permis d'élargir le cercle de diffusion de l'enquête, de susciter des retours spontanés et d'engager des échanges avec des acteurs parfois éloignés du terrain immédiat. Pour m'immerger dans « la montagne », je me suis faite d'ailleurs embauchée pour la saison hiver 2024/2025 au Centre Montagnard Cap Guéry. J'y suis retournée comme saisonnière sur l'été 2025. Cela a constitué un terrain réflexif important. Recrutée pour assurer des animations grand-public, j'ai conçu et animé des sorties thématiques dont « *D'où vient le goût du fromage de montagne ?* ». Le choix de ce thème a été motivé par la volonté de promouvoir l'enquête en cours, de valoriser le travail des éleveurs et de sensibiliser un large public aux enjeux liés à la gestion de la gentiane et des prairies de montagne. Ces sorties m'ont donné l'occasion de relayer, dans mes discussions, les propos recueillis en entretiens. Les données issues du terrain ne sont donc pas restées confinées dans le cadre du D.U.

RESULTATS

La question qui a guidé l'analyse pourrait se résumer ainsi : la Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) est-elle une plante nuisible ou une ressource précieuse pour les éleveurs ? Quels sont les facteurs qui la place dans l'une ou l'autre de ces catégories ?

Les résultats qui suivent cherchent à rendre compte de cette complexité.

1. La mauvaise herbe (la rebelle)

Cette représentation de la gentiane comme une « mauvaise herbe » est récurrente dans les discours recueillis. Dès 1819 Yvart la classait parmi les « *plantes nuisibles* » qui déprécient les pâturages de montagne (5)(voir annexe 1). Il la décrit comme une espèce massive « *s'opposant au développement du gazon, qu'elle recouvre et étouffe par ses larges feuilles* ».

Ces critiques anciennes se retrouvent dans les entretiens menés sur le terrain. Ainsi « *à l'endroit où on a de la gentiane, on n'a pas d'herbe, parce qu'elle tient des superficies comme la table. [...]. Là où elle pousse en grande quantité, les autres ne poussent pas.* » (ENT02).

Pour certains éleveurs, cette présence n'est cependant pas toujours vécue comme un problème. ENT07 précise « *ce n'est pas une plante qu'on va chercher à désherber, ce n'est pas une plante qui nous gêne, ce n'est pas une plante qui est toxique. [...]. Le seul truc, c'est qu'elle touche les fils et qu'elle nous fait perdre de l'électricité dans les clôtures, c'est tout. Elle le pousse, elle le touche, c'est comme un genêt, et ça décharge les batteries, c'est tout. Quand il n'y en a pas beaucoup, ça ne décharge pas beaucoup. L'ancien il mettait des batteries, et il les changeait tous les 15j. Et lui, pour que ça tienne bien 15 jours, sa clôture, il se promenait avec son bâton et il cassait les pieds de gentiane. Et nous, on y a tout monté avec des panneaux solaires. Donc en fait, ça décharge beaucoup moins.* »

ENT08 nuance également : « *C'est vrai que pour nous, la gentiane, c'est une belle plante, mais... elle nous embête un peu, quoi. Parce que, comme on donne à la clôture dans les pâtures, elle accroche les fils quand on le tire. C'est là qu'elle n'est pas très sympa, quoi. Autrement, moi, j'aime bien la plante* ».

Lors d'une conversation informelle une de mes sources institutionnelles me rapportera avoir observé que la gentiane donne, tous les 4 ans, des rejets qui font de l'ombre à l'herbe, nuisant de cette façon à la biodiversité. Pour elle, la gentiane a un rôle compétitif, et il est donc

important d'en gérer ses populations selon les recommandations du Guide de bonnes pratiques de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune. En ramassant les plants adultes, gros, cela ouvre le milieu pour les petits plants, et pour les autres espèces.

Ainsi, la gêne occasionnée semble surtout liée à son impact sur la disponibilité de l'herbe et sur la gestion des clôtures. La gentiane trouve refuge sous les fils et contraint les éleveurs à s'adapter comme en cassant les tiges ou modifier la source d'énergie des clôtures électrifiées.

Et si elle n'est pas fourragère, la gentiane n'est pas pour autant délaissée par les troupeaux...

2. La (piètre) fourragère

Yvart notait que les bestiaux la rejettent, mais que certains témoignages indiquent que « *les bœufs et les vaches la broutent avec assez d'avidité* » en fin de saison, lorsque « *d'autres plantes se font rares et que le froid aurait adouci son amertume* » (5)(voir annexe 1).

Les entretiens de terrain confirment l'observation de ce comportement de consommation, mais il s'agit largement plus de la question des fleurs que des feuilles.

ENT06 donne des précisions : « *Elles (les vaches) adorent les décapiter. [...]. Elles attendent un moment précis. Vraiment, il faut que la fleur soit sortie. Il ne faut pas juste qu'il y ait les pompons. Et là, elles vont hop (fait mine de manger la fleur en reproduisant le geste de la vache avec sa tête). En ce moment, elles sont décapitées. Les feuilles, elles n'y touchent pas.* ». D'autres interlocuteurs me mimèrent le mouvement afin de justifier de la cassure nette du pied de gentiane.

Selon ENT02, la consommation dépend fortement des conditions de végétation : « *Elles la mangent. Des fois, non. Des fois, oui. Ça dépend de la quantité d'herbe qu'il y a au sol. Les années de sécheresse ou pas. Les années de sécheresse, il n'y a plus de feuille, il n'y a plus de gentiane, il n'y a plus rien.* »

Pour d'autres éleveurs, la consommation reste plus rare. Pour ENT03 « *les vaches ne la mangent pas. On a juste 2-3 vaches qui mangent les feuilles, mais c'est très rare. La feuille, mais pas la fleur.* » A noter que cette ferme, reprise en 2021, possède un troupeau, entièrement renouvelé depuis l'installation, composé de jeunes vaches montbéliardes et ferrandaises. Par ailleurs, nombreux sont les témoignages qui indiquent que pour que les fleurs soient consommées, il faut que les vaches soient dans la prairie au moment où elles sont pleinement épanouies. Avant, c'est trop tôt, après, c'est trop tard. Cela peut expliquer cette observation divergente.

ENT08 fait la distinction entre la plante dans le foin ou dans la pâture avec les feuilles et les fleurs : « *A la montagne qu'on a [...] il y avait beaucoup de gentianes. Et l'année dernière, on a fait du foin sur cette montagne. Et tu ne retrouves pas de gentianes dans les crèches (mangeoires). Elles la mangent bien. Quand elle est sèche et broyée, elles y mangent les vaches. Avant c'était une pâture là-bas. On a arraché les cailloux et du coup, on y fauche maintenant. Et comme ça n'a jamais été trop entretenu, il y a plein de gentianes. Elle se retrouve dans le foin. Mais en vert, sur pied, il y en a qui la mangent et d'autres, non. Elles mangent un peu les feuilles et la tête surtout, la fleur quoi.* ». Il suspecte aussi les cerfs : « *Mais des fois, c'est bien mangé, la pointe, un peu. Je ne sais s'il y a des vaches qui aiment ça et d'autres non. Parce que des fois, on voit bien que la boule, elle est mangée. On voit qu'il ne reste que le bâton. Après, ce n'est pas obligé que ce soit les vaches. Ça peut être les cerfs. Je ne sais pas. Mais c'est des animaux.* »

Et si la gentiane était attrayante pour les vaches en raison de ses composés ? « *Elles mangent les fleurs des gentianes. Alors, je n'ai pas vérifié, mais il paraît que c'est vachement bon pour leurs défenses immunitaires.* » (ENT04). ENT01 rapporte : « *Ah oui, je les ai vues, les vaches elles mangent les sommités fleuries quand elles sont bien jaune, bien ouvertes. Je les vois de loin qui peuvent en manger et puis tu vois que les têtes sont coupées, en fait. Moi, je les ai observées, c'est certain. Il y a des besoins nutritionnels qu'elles vont chercher dans la gentiane, à mon avis.* ».

Ces observations rejoignent celles publiées dans le guide *Que me disent les plantes dans ma prairie ? – Volume 1* (17) qui précise que la gentiane est une « *espèce compagne des estives auvergnates, peu consommée par les animaux mais présente en abondance dans les parcs de pâturage* ».

La gentiane n'entre que ponctuellement dans le régime des animaux, au moment de la floraison. Cette consommation sélective, parfois interprétée comme bénéfique pour leur santé, nuance l'image d'une plante strictement inutile ou concurrente de l'herbe. Ces observations pourront être rapprochées des études en cours à VetAgro Sup (Institut national d'enseignement supérieur et de recherche en alimentation, santé animale, sciences agronomiques et de l'environnement). En raison de la confidentialité des premiers résultats, il ne sera pas possible de fournir ici plus d'indications ; à ce jour ils n'ont pas encore fait l'objet de publication.

A noter aussi qu'une de mes sources institutionnelles m'a rapporté que les chevaux, monogastriques, sont de bien meilleure compagnie pour la gentiane que les bovins. Un

témoignage spontané pour les ânes m'a été envoyé par email depuis la Corse « *Une petite indication en passant : les ânes ne la touchent pas, ils flairent les feuilles et s'en détournent.* »

3. La boisson (apéritive)

Au-delà des prairies et des systèmes d'élevage, la gentiane jaune joue un rôle culturel et gastronomique fort en Auvergne. Yvart mentionnait bien en 1819 la liqueur (5) (annexe 1). En 1919 Perrin et Huguet quant à eux, considéraient que la plante « *mérite une mention toute particulière* » (6). La gentiane est associée à la production de boissons alcoolisées et de matière médicale, participant à une économie de cueillette et d'exportation.

Les entretiens montrent que l'association entre gentiane et apéritif est immédiate, contrairement à sa qualité de médicinale. ENT02 : « *Moi, je me fais des tisanes de temps en temps.* » Ce sera le seul témoignage qui ne soit pas lié à l'apéritif, alors que la plante est inscrite à la pharmacopée française depuis sa première édition, en 1818 (1).

ENT07 : « *C'est une plante, c'est jaune, avec une grosse racine, pour faire la Suze.* »

La consommation de boissons à base de gentiane divise. Pour certains, elle représente un plaisir, parfois même une boisson de prédilection et une identité comme pour ENT09 : « *Je bois un peu d'Avèze. Parce qu'elle est faite ici. Avant, il y en avait moins de sortes de boissons, de liqueur d'Avèze. Parce qu'il y en a plein de sortes, je vois mon frère, il achète bien des fois de la Fourche du Diable.* »

ENT08 : « *Je me suis dégoûté du Ricard et du whisky, donc... maintenant je bois que ça, de la gentiane [...] Moi, surtout l'été, avec un coca bien frais, tu mets de l'Avèze dedans, c'est un délice [...] Mais c'est vrai que t'es pas mal avec. Parce que des fois, on boit la bouteille, quoi. Mais bon, t'es pas malade comme avec le Ricard.* » Propos nuancé par celui d'ENT09 : « *Moi, je n'en consomme pas non plus tant, tant, tant. [...] Ça dépend des périodes. Quand ça me fait mal, après, je n'en bois plus d'une période. [...] Si on la vomit, après, on n'en boit plus. C'est meilleur à boire qu'à vomir.* »

Pour d'autres, l'amertume est rédhibitoire, comme pour ENT07 « *Tout ce qui est Suze, tout ça, on n'est pas des gros, gros clients. Je n'aime pas trop, moi. C'est trop amer.* »

À côté de la consommation commerciale, certains témoignages évoquent la fabrication artisanale de vin de gentiane « *j'ai que des copains qui s'amusent à en faire, mais une petite (racine de) gentiane, ils en font des centaines de litres. Les copains qui se sont amusés, ça fait 2-3 ans qu'ils s'amusent à en faire, c'est plus pour faire la fête entre eux.* » (ENT07) et « *je vais*

arracher un pied, pour récupérer la racine, mais alors là, moi, pour mon usage individuel, j'en ai pour un moment.» (ENT01)

Enfin, l'apéritif de gentiane peut même devenir un symbole funéraire. ENT04 raconte ainsi :

« Un papi, là, d'une ferme, bon, il adorait la Suze [...] Il est mort vers le 20 juin, par là [...] J'ai fait un bouquet de gentianes (pour l'église). [...] Sa femme m'a dit : "ah, la gentiane, quelle belle idée, ça représentait bien Georges." Et vous voyez, même jusque dans l'église, y'a la gentiane. Vous allez ailleurs, vous ne verrez jamais un bouquet de gentianes. »

En prêtant son amertume aux apéritifs, la gentiane forge un goût, une identité, un imaginaire collectif. Sa présence dans les verres ancre la mémoire paysanne dans une expérience sensible.

4. La lanceuse d'alerte (indicateur écologique)

La gentiane ne se contente pas d'être exploitée : sa présence ou son absence dans les prairies renseigne sur l'état des sols, l'impact des pratiques agricoles et les transformations climatiques.

Conscient de ces enjeux et face aux risques de pénurie, le groupe Pernod-Ricard a, dès les années 1970, engagé un programme de mise en culture. Deux sites pilotes ont été choisis : Annouville (Seine-Maritime, 45 ha, depuis 1987) et Bourg-Lastic (Puy-de-Dôme, 15 ha, depuis 1981). Dès les années 1990-2000, l'entreprise devient leader européen de la culture de gentiane, sécurisant ainsi ses approvisionnements (24). L'écologie de la gentiane a été depuis largement documentée (voir partie *Présentation de la Gentiane jaune* en p.4).

Plusieurs éleveurs associent directement engrais et appauvrissement de la diversité de la flore. Pour ENT08, le lien est évident : *« Ben, dans les prairies de fauche, il y en a peu (de gentiane). Enfin, il n'y en a même pas, on va dire. Dans les pâtures, elle est en train de se perdre un peu, aussi [...] Chez nous, elle s'est perdue... C'est les engrais, je pense. Parce que là où elle est bien, c'est le long des fils électriques, là où les vaches ne mangent pas. Et là où on ne met pas d'engrais [...] C'est pour ça qu'on a diminué, nous, dans les pâtures. Parce qu'il n'y a pas qu'elle. On dit la gentiane mais il y a forcément d'autres plantes. Moi, je ne suis pas assez technique pour ça, mais il y a sûrement d'autres plantes qui se perdent avec l'azote. Il ne faut pas rêver. »* Il continue : *« Elle a diminué carrément le plus de la moitié en 30 ans. Ça se voit dans toutes les pâtures. Regarde, ce n'est pas difficile. Le gars, à côté, il ne soigne pas trop. Mais tu vois, la gentiane, tu la vois, là il y en a parce qu'il ne soigne pas trop, il ne met pas trop d'engrais. »*

ENT03 explique ainsi « *les cédants mettaient beaucoup d'azote, des engrais chimiques. Les anciennes générations ne faisaient pas forcément des études de sol [...] Ils ne regardaient pas réellement ce que le potentiel du sol pouvait donner à la plante. Sauf que nous, on a fait les carottes. Eh bien, il n'y a pas besoin de tout ça, en fait. L'herbe se suffit en elle-même, la plante se suffit en elle-même. Il faut juste savoir régler un peu le pH [...] Il y a des parcelles qui ont été tellement trop fumées, trop mis de lisier, trop mis d'engrais. Du coup, ça a détruit en fait toute la flore. Depuis qu'on a repris, on a vraiment fait totalement différemment [...]. On est autonome en fourrage. Ce qui n'était pas le cas quand on a repris.* »

ENT01 partage ce constat, en l'élargissant aussi à la flore dans son ensemble « *La gentiane, elle disparaît aussi. Elle est comme les autres fleurs.* » Il précise néanmoins que cette disparition concerne surtout les prairies amendées : « *En fait, elles (les plantes) disparaissent que dans les prairies de fauche. Les prairies où il n'y a pas d'amendement et où les sols, où les terres sont restées en estive, non, tu les retrouves.* »

ENT02 confirme le rôle sélectif de la fertilisation : « *Tu vois, là, en dessous, il y a eu de l'engrais [...] Par rapport à la flore. Il va sélectionner certaines fleurs et en détruire d'autres. Et là, ça appauvrit tout.* » ENT04 se met même en colère « *alors, quand je vois [...] tous ces paysans, avec leurs pesticides et tout, mais c'est dégueulasse [...] Mon pauvre, ils sont à fond agronomie. Vas-y que je te mets du fumier, du lisier, l'engrais. Ils ne laissent pas faire la nature.* »

D'autres évoquent les effets indirects de la fertilisation sur la composition spécifique des prairies : « *Étant donné qu'on a beaucoup de lisier, il sort beaucoup plus de ray-gras. Il a tendance un peu à envahir les parcelles. C'est bien un peu un problème. Et puis il y a les trompes (les grandes berces).* » (ENT09).

Certains enquêtés décrivent aussi l'évolution et l'équilibre entre prairies de fauche et pâturages. ENT06 raconte : « *J'ai suffisamment de surfaces, maintenant, mécanisables pour faire mes foins, mais ce n'était pas le cas. Mon papa [...] a dû enlever et arracher beaucoup de pierres pour avoir ces parcelles de fauches. Moi, je n'ai plus besoin d'étendre mes surfaces de fauches, donc je ne suis pas à me dire, ah tiens, cette zone, la fauche serait bien, mais il y a des cailloux et ça m'emmerde. Là, moi, maintenant, je suis à l'équilibre entre mes surfaces de fauches, mes surfaces de pâturage. [...] Je ne vais pas me mettre à aller faucher une parcelle là où il y a de la gentiane. Donc j'ai l'impression quand même de la préserver.* »

Enfin, un éleveur ENT04 associe l'émergence des jeunes feuilles de gentiane au calendrier des mises à l'herbe « *Je ne sais pas si on vous l'a dit, mais quand la gentiane commence à sortir, commence à faire quelques feuilles qu'elle est comme ça, ça veut dire que les vaches peuvent gagner leur vie. [...] Les gentianes, quand elles sortent par les montagnes au mois de mai, quand on la voit à l'œil nu, quand on marche, ça veut dire que les vaches peuvent manger, qu'elles ont assez à manger. C'est le moment de les mettre dehors.* »

Ainsi, certains éleveurs font bien le lien entre la raréfaction de la gentiane, et de la flore plus généralement, et l'excès d'apports azotés. Ces observations rejoignent les données écologiques.

Même si la régression de la gentiane peut être perçue comme un signe supplémentaire de la fragilisation des milieux, les témoignages recueillis sur les effets du changement climatique et les adaptations à envisager ou déjà mises en place étaient trop éloignés de la recherche pour être traités. Ils mettent par exemple en évidence l'importance de l'eau, des ruisseaux et des zones humides. Les verbatims associés pourront faire l'objet de futures analyses.

La gentiane pourrait contribuer à une prise de conscience des éleveurs, les encourageant à modifier leurs pratiques pour maintenir santé et qualité des prairies, et s'adapter aux changements climatiques.

5. La source (marginale) de revenu

Yvart évoquait déjà un « *trafic assez avantageux* », mais sans préciser pour qui (5) (annexe 1). Son approche témoigne d'un regard utilitariste sur la flore locale, où chaque ressource doit être valorisée au maximum pour le bénéfice de l'économie rurale. Or, les entretiens montrent que ce bénéfice ne profite pas aux agriculteurs !

Un siècle plus tard, Perrin et Huguet confirment le rôle socio-économique de la plante en décrivant l'ampleur des prélèvements comme une activité lucrative (6) (annexe 1). Du point de vue de l'agriculteur, malgré les quantités importantes arrachées, la dimension économique demeure anecdotique. ENT01 l'explique « *Là, ça fait 5 ans qu'elle a été ramassée. Moi je ne pense pas que ça fasse un revenu. Dans 20 ans, pas avant maintenant.* »

ENT03 insiste sur l'importance de préserver certains sites plutôt que de les rentabiliser : « *Nous, on n'a pas d'intérêt économique, on n'est pas propriétaire. Et si on l'était, je suis pas sûre qu'on arracherait : il faut aussi qu'il y ait des lieux de préservation, comme un peu les*

réserves de chasse. Là ça serait une réserve botanique. Parceque c'est pas ça qui fera vivre. Je ne pense pas. Ça amènera peut-être un peu de beurre dans les épinards, mais c'est tout. »

ENT04 nuance, sous condition d'aider les arracheurs : *« Ça permet un revenu aussi financier quand vous la faites arracher. [...] Et moi, j'ai aidé à la regrouper, les soirs et tout. Et j'ai eu ma petite part de... Voilà, ma petite part, comment on dit ? Mon petit pourcentage dessus ».*

Pour ENT02, le revenu généré est bienvenu mais reste modeste et dépendant de la densité de la plante : *« S'il y en a beaucoup dans la parcelle. Et ça fera un petit plus, et voilà. Ça fait un revenu supplémentaire. »*

ENT07 adopte une position pragmatique : *« Si quelqu'un vient et me dit « je t'en donne tant et je vais arracher la gentiane » c'est comme tout. Ça paye. Si quelqu'un me donne plein de sous, je suis preneur. Tout se négocie. Il ne faut jamais dire jamais. »*

ENT09 enfin, précise qu'il *« ne trouve pas bien d'intérêt à en semer pour en prévoir. Ou alors, il faudrait que ça puisse pousser dans les pentes, surtout. Dans des endroits où il n'y a pas un grand intérêt économique à quelque chose. Sinon, après, dans une belle parcelle... Enfin, voilà, je ne sais pas s'il y a un grand intérêt, parce que ça s'arrache tous les 20 ans, ou 30. Donc, si on ne peut plus faire pâturer les animaux, ou faucher sur une parcelle, et après... S'il faut attendre 20 ans pour faire rentrer de l'argent, ça fait long ».*

La gentiane est donc perçue comme un revenu seulement d'opportunité pour les éleveurs à cause de son cycle long.

6. La mémoire du monde (paysan)

La gentiane s'inscrit dans des souvenirs intimes, souvent liés aux expériences familiales. Plusieurs enquêtés associent la plante à des moments d'enfance ou de jeunesse, marqués par les travaux agricoles : *« J'ai fait l'arrachage avec mon grand-père ou mon père. [...] Moi, je me vois plus jeune. [...] J'essayais de mettre tout mon poids. Je faisais la balance sur la fourche. C'est des fourches très très longues avec deux dents [...] tu plantes les deux dents comme ça, puis elle est très très longue et après tu bascules. »* (ENT06).

Les objets semblent jouer également un rôle dans cette continuité : *« C'est une fourche familiale que j'ai. [...] Je pense que beaucoup de fermes avaient des fourches du diable dans les montagnes. »* (ENT02). Chez ENT06 aussi, la transmission se matérialise à travers les outils : *« On a une fourche pour ramasser. [...] Mon grand-père faisait sa liqueur... Ma sœur l'a fait une ou deux fois. Mais c'est surtout mon grand-père qui faisait sa propre gentiane. Moi, c'est*

la seule que j'arrivais à boire, d'ailleurs, parce que je n'aime pas trop l'amertume. [...] Mais celle de mon grand-père, je l'aimais bien. Il faisait un vin de gentiane un peu sucré. C'est très bon. [...] J'ai appris à l'utiliser (la fourche), j'ai fait de l'arrachage avec mon grand-père. »

Ces souvenirs renvoient à des pratiques collectives aujourd'hui presque disparues. ENT08 se rappelle : *« Tu regardes en passant en voiture, tu ne vois pas beaucoup de pâtures avec la gentiane. Moi, je me rappelle, quand mes grands-parents étaient là, tu avais de la gentiane partout, quoi. Et tous les 10 ans, ils la faisaient ramasser. [...] Je me rappelle quand mon grand-père en faisait, t'avais les sacs de gentiane par les pacages. »* (ENT08). *« Dans les temps, tout le monde faisait son alcool. »* (ENT02). La tradition se heurte à la modernisation agricole et à l'évolution des modes de consommation : *« C'est ça qui y a joué, forcément, sur le fait qu'il y ait moins de personnes qui produisent, soit par, du coup, manque d'envie par rapport au temps que ça prend, et à la valeur que ça a dans le commerce actuel pour les produits de premier prix. Et par cet exode-là, en plus de ça. On a perdu beaucoup de choses. »* (ENT02, le fils). ENT06 (la jeune stagiaire) rapporte un récit similaire transmis par sa grand-mère : *« Elle me disait qu'avant, ils allaient ramasser la gentiane. Alors, c'était ses arrière-grands-parents. [...] Mais après, ça se trouvait moins le ramasseur de gentiane et ça avait commencé à disparaître et les gens faisaient de moins en moins attention à la gentiane et ça allait être oublié. C'est comme la tourbe. Elle me disait que c'était des traditions un peu oubliées, perdues. »*

La déprise agricole, plus importante sur le Cézallier que dans le massif des monts Dore, accentue ce sentiment de rupture. ENT04 décrit : *« De génération en génération il y a moins de parties fauchées parce qu'il y a une déprise énorme. [...] Ils étaient douze (sur le hameau), maintenant on est deux. Quand moi j'étais gamin, dans les années 80, [...] quand on fanait, il y avait du monde partout dans les prés. [...] Maintenant tu ne vois même pas un chat à côté, tu es tout seul. »*. ENT09 confirme que cette transformation s'accompagne d'une recomposition sociale et territoriale : *« Déjà, il y a plus de monde dans le Sancy, [...] mais dans le Cézallier, [...] les exploitations à plus de 1100 mètres, finalement, il n'y en a pas beaucoup. [...] Ça se ferme petit à petit, parce que personne ne voulait rester. [...] Les conditions étaient dures. Ils ne voyaient personne tout l'hiver. C'était des grandes exploitations. Après, ça a été désestimé, les Aveyronnais ont tout racheté. [...] Les (vaches) Aubrac ont envahi. »*

Quand la transmission s'interrompt, elle peut susciter un sentiment de perte : *« Depuis que mon père a arrêté d'être présent, [...], il n'y a plus de transmission. C'est lui, jusqu'à présent, qui gérait le ramassage de la gentiane. [...] Récemment, je me repose un peu cette question de me*

dire qu'il faut que je réapprenne, que je note, même pour les générations d'après, ce que j'ai en mémoire des zones qui ont été ramassées. » (ENT06).

L'expérience de la gentiane est aussi bien sociale. ENT04 se souvient du plaisir partagé : « *Et moi, j'ai aidé (les gentianaires) [...] Et on s'est liés d'amitié. [...] Ils sont même venus me revoir [...] On avait sympathisé, quoi, avec les gars. »* Mais cette dimension peut être teintée de tensions, comme le raconte ENT02 (le fils) : « *Pour parler des gentianaires, du coup, pour dire à quel point ils sont mal vus, [...] à la foire à Brion. [...] Il y a un agriculteur qui m'a pris pour un gentianaire parce que j'avais les cheveux longs [...] Il a commencé à me menacer. »*

La plante peut aussi nourrir une expérience sensorielle. ENT06 décrit : « *Moi j'ai la sensation des fois c'est marrant de semer, quand je me balade dans les parcelles, moi je suis tout le temps en train d'attraper tu vois, comme quand tu fais "poule ou coq" [...] Et sur la gentiane, c'est vrai qu'en plus, quand elles sont sèches, ça tombe vite, ça tombe bien. Et des fois comme ça, de prendre le pompon sec et de l'écraser dans les mains, j'ai cette sensation de semer. »*

La mémoire passe également par les rituels, comme l'anecdote du bouquet funéraire relatée par ENT03, ou par des souvenirs familiaux marqués par la fabrication de liqueur : « *Ma grand-mère elle en sait beaucoup plus. Mais je sais qu'avant, elle disait qu'on faisait de la liqueur. Et qu'ils avaient inventé avec des tonneaux, je ne sais pas quoi. Ça faisait avec de l'air qui souffle, je ne sais pas quoi. Ils avaient bricolé quelque chose. Et elle disait que quand ils en faisaient, ça se sentait dans tout le village. Ça me faisait rire. » (ENT06, la stagiaire).*

Pour certains, l'arrachage relève désormais de la curiosité ou du patrimoine identitaire : « *Alors moi, je vais arracher un pied [...] Je le fais plus pour la curiosité. [...] La gentiane, ça reste un alcool local, et c'est bien. » (ENT01).*

Tous ces souvenirs, mêlant attachement, fierté, nostalgie ou tensions, contribuent à façonner la perception contemporaine de la plante.

Enfin, cette mémoire peut s'accompagner de l'éthique du travail bien fait. ENT06 souligne : « *Quand on faisait arracher vraiment par des arracheurs, à chaque fois, on allait travailler avec des personnes qu'on connaissait très bien [...]. Ils n'ont jamais laissé de trous. Ça s'est toujours fait très proprement, avec beaucoup de respect. »*

Ainsi, la gentiane cristallise une mémoire rurale sous tension marquée par la fragilisation de la transmission, ce qui est bien mis en évidence par le témoignage spontané reçu de Corse : « *J'ai connu jadis, il y a fort longtemps, la récolte des racines de cette gentiane présente dans les*

montagnes. Les gens n'avaient pas d'outil dédié, juste une petite pioche quelconque, un crochet, n'importe quoi de dur et pointu permettant de gratter la terre et récolter des racines. Cela servait pour un vin apéritif. Connue des bergers à une époque où les gens connaissaient quelques plantes pour soigner surtout les problèmes digestifs - d'où la gentiane pour digérer ! les calculs, les maux de tête et soigner leurs bêtes. A présent, rares sont les personnes qui la connaissent. Ils ont peur de se tromper avec le vérâtre, lequel est absent de Corse, mais ils ne le savent pas. Grâce à l'ignorance actuelle, nos belles gentianes fleurissent en paix ! »

7. L'emblématique (séductrice)

Dans le village puydômois de Picherande, labellisé *Village Européen de la Gentiane* depuis 2010, la plante est célébrée chaque 14 et 15 août. La Fête de la Gentiane rassemble habitants, cueilleurs, distillateurs, éleveurs et visiteurs autour d'animations, d'expositions et de randonnées dédiées à la plante. Elle devient alors un support de transmission culturelle et touristique.

Dans le Cantal, le Gentiane Express, train touristique reliant Riom-ès-Montagnes à Lugarde, propose aux voyageurs un parcours commenté à travers les paysages où pousse la plante. L'espace Avèze, musée de Riom-ès-Montagne renforce cette patrimonialisation.

Ces démarches touristiques se retrouvent aussi dans les discours des éleveurs « *C'est une plante locale. Donc oui, elle est symbolique, parce que je crois qu'elle fait partie du patrimoine local. Même touristique [...] C'est une plante qu'on ne trouve qu'ici.* » (ENT08). ENT03 affirme que « *c'est emblématique, la gentiane.* »

Pour ENT06, sa disparition éventuelle serait ressentie comme une perte identitaire : « *Si un jour j'avais plus de gentiane, ça m'inquiéterait. Ça m'inquiéterait de me dire qu'elle manque, quoi. Il manque quelque chose dans la parcelle. Est-ce qu'elle va s'adapter ? Je ne sais pas. Je vois bien que plus bas, il n'y en a pas. C'est vraiment en altitude. Donc si le climat change et qu'on se met à voir le climat qu'il y a en bas, il n'y aura peut-être plus de gentianes.* »

La gentiane étant facile à reconnaître du fait de sa morphologie, certains sont attachés à son esthétique. ENT02 la décrit : « *Je dirais qu'elle est dominante, qu'elle est incontournable. Par son visuel, par sa beauté déjà, c'est une très belle plante. Je ne verrais pas ma montagne sans gentiane. Elle est belle avec ses petites feuilles lancéolées. Avec ses nervures toutes droites, c'est joli.* ». ENT03 ajoute : « *Elle est jolie, elle sort du lot. Par rapport à toutes nos autres plantes qui vont monter grand max 60 à 80 cm, alors que celle-ci, elle sort du lot. C'est celle*

qu'on voit de loin par rapport à sa taille. » Puis décrit : « elle est grande, elle doit bien faire, quand elle est en floraison, elle doit bien au moins faire 1 m 20. Certaines doivent bien faire un peu plus qu'1 m 20 même. Elles ont des grandes tiges, aussi grosses que mon pouce la tige, avec des grandes feuilles allongées, un petit peu rondes sur la base, et en haut on a un gros pompon jaune, qui doit faire 10-20 cm à peu près ». ENT06 complète : « Vu que c'est quelque chose qui n'est pas présent, que les gens ne connaissent pas tellement et qui est très visuel, j'ai presque la fierté de la montrer. Regarde comme elle est belle. C'est beau comme fleur. C'est imposant. Il y a une sorte de fierté de l'avoir dans les parcelles. »

ENT08 exprime une dimension affective liée au cycle de vie de la plante : *« C'est une jolie plante, d'ailleurs. Moi, j'aime bien la fleur, les feuilles. Ouais, j'aime bien voir la gentiane, quoi. Là où c'est le plus triste, c'est quand elle fane, quoi. Ça fait moins joli. Ça fait la plante morte, quoi. »*.

Cet emblème sort même des exploitations agricoles : la responsable de communication du SITCOM des Couzes, qui couvre une partie du massif des monts Dore, raconte que les colonnes de tri sélectif ornées de photos de vaches Salers et de gentianes en fleur suscitent l'enthousiasme des touristes, ravis de se faire prendre en photo devant elles.

La Gentiane jaune est donc un véritable marqueur paysager et culturel. Elle est célébrée, admirée, et elle participe à la construction d'une identité commune. Elle influence les représentations sociales et culturelles des habitants et des visiteurs.

DISCUSSION

L'histoire des regards portés sur la gentiane montre l'ambivalence qu'elle suscite : une plante encombrante qu'il fallait extirper et rentabiliser en 1819, une ressource médicinale à exploiter plus intensément en 1919 puis enfin un patrimoine à gérer et à préserver collectivement en 2019. L'évolution historique illustre bien le glissement des valeurs associées: d'un problème agronomique à une ressource économique, puis à un symbole patrimonial.

Et qu'en pensent les éleveurs ?

L'objectif de l'enquête était de documenter leurs connaissances, leurs pratiques de gestion et leurs perceptions, afin de mieux comprendre la place qu'elle occupe dans les systèmes agropastoraux. Les résultats montrent que la gentiane incarne toujours des tensions. Les sept facettes identifiées (mauvaise herbe, fourragère, boisson apéritive, revenu d'appoint, indicatrice écologique, mémoire paysanne, séductrice emblématique) restituent la diversité et parfois la contradiction des discours recueillis sur le terrain.

Pour rendre compte de la complexité des interactions entre pratiques agricoles, perceptions et savoirs, l'annexe 4 propose un tableau de synthèse ainsi qu'un modèle conceptuel. Ce dernier ne se limite pas à une tentative de restitutions des propos des éleveurs mais intègre également l'influence de facteurs externes (politiques agricoles, modèles économiques, changements climatiques, travaux de recherche) sur la gestion des prairies. Ces dynamiques conditionnent, à leur tour, le maintien ou la disparition de la gentiane. Avec ce modèle, la perception apparaît comme élément central.

Cela rejoint la perspective proposée par l'agentivité (23): la gentiane agit sur les éleveurs et est façonnée par eux. Elle impose des arbitrages (arracher ou non, modifier la gestion des clôtures), tout en étant influencée par les pratiques (fertilisation, intensification, déprise, choix de fauche).

Les éleveurs rencontrés possèdent une connaissance fine du climat, des saisons, des sols et de la dynamique des prairies, qui oriente leurs décisions. Mais ces savoirs sont fragilisés par l'intensification agricole et la déprise, qui conduisent à une véritable « extinction de l'expérience ». Documenter et valoriser ces connaissances, comme le propose l'ethnobotanique, devient alors un enjeu patrimonial.

Enfin, les résultats de cette étude ouvrent des pistes d'action :

- Inscrire l'arrachage de la gentiane et l'usage de la fourche du diable à l'inventaire français du Patrimoine Culturel Immatériel du Ministère de la Culture,
- Intégrer la valeur patrimoniale et paysagère de la gentiane dans les recherches sur les prairies multifonctionnelles (annexe 5),
- Approfondir la connaissance de sa valeur fourragère et de son impact sur les produits laitiers grâce à des travaux de recherche,
- Mieux documenter les aspects d'adaptations aux changements climatiques en exploitant les données recueillies sur ce thème pendant l'enquête,
- Élargir la recherche bibliographique à la zone géographique des monts Dômes, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO (Haut lieu tectonique Chaîne des Puys – faille de Limagne, bien inscrit depuis 2018), en corrélation avec les travaux conduits sur l'histoire des paysages de la Chaîne des Puys,
- Conduire une seconde série d'entretiens :
 - sur une zone géographique différente, avec le même questionnaire pour comparer les massifs (ex : Cantal, Alpes, Jura, Pyrénées, Corse)
 - sur la même zone géographique en modifiant le questionnaire afin de s'intéresser plus longuement et plus précisément à la gentiane, et aux différences entre massif des monts Dore flancs Ouest (climat plus rude, moins de tourisme) et flancs Est (climat plus clément, plus de tourisme en raison du thermalisme et d'un meilleur accès routier) et Cézallier (déprise plus importante, climat encore plus rude, faible attrait touristique)

CONCLUSION

Au-delà des résultats, ce travail a constitué une expérience profondément formatrice. N'étant pas issue du monde agricole, j'ai abordé ce terrain avec une certaine naïveté. J'ai posé des questions simples, qui ont amené mes interlocuteurs à expliciter des savoirs et des pratiques souvent implicites. J'ai appris énormément sur le milieu, notamment parce que les parties 1 et 2 du questionnaire semi-directif concernait les fermes elles-mêmes. Cela m'a aussi obligée à adopter une écoute très active, à relancer, à reformuler.

Cette enquête a déplacé mon regard. Ce que j'imaginai « simple », comme le choix de la destination d'une prairie, s'est révélé être un choix fin lié à des logiques à la fois agronomiques et affectives. J'ai été surprise par la richesse du vocabulaire local : noms de parcelles, mots en patois, désignations techniques. Comment restituer sans trahir les paroles confiées ? J'ai choisi de conserver les verbatims de la manière la plus complète possible, afin d'en respecter la richesse.

Cette recherche m'a aussi montré la fragilité des transmissions intergénérationnelles : certains savoirs et savoir-faire disparaissent avec les personnes qui les détiennent. Les documenter permet d'en garder la trace et de réfléchir à des modes de valorisation.

Enfin, à force de vouloir comprendre le milieu agricole, je suis passée de l'observation participante à la participation observante (25), en m'intégrant pour quelque temps dans une ferme afin de mieux saisir ce que signifie, au quotidien, « vivre de la terre ».

BIBLIOGRAPHIE

1. France AgriMer. La Gentiane jaune : production française, utilisation, marchés. *France AgriMer*. [En ligne] 2015. [Citation : 02 07 2025.] https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/Etude%20gentiane_2.pdf.
2. Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages. *La Gentiane jaune - gentiana lutea L. Livret technique de cueillette Version 2*. s.l. : Association Française des Professionnels de la Cueillette de plantes, 2021. 978-2-9578385-4-7.
3. *Site internet du Comité des plantes à parfum, aromatiques et médicinales*. [En ligne] [Citation : 21 09 2025.] <https://www.cpparm.org/la-gentiane/>.
4. Franck Le Driant, Lionel Ferrus et Philippe Pellicier. *Plantes de Montagnes (Alpes, Pyrénées, Massif central, Jura et Vosges)*. s.l. : Biotope Editions, 2022. 978-2-36662-273-7.
5. Yvart, J-A-Victor. *Excursion agronomique en Auvergne, principalement aux environs des Monts-Dor et du Puy-de-Dôme*. Paris : Imprimerie Royale, 1819.
6. G. Perrin, R. Huguet. *Rapport à MM. les membres du Conseil général sur les plantes thérapeutiques du Puy de Dôme*. s.l. : Imprimerie nationale de Paris, 1919. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5815749d/f17>.
7. Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune. CPPARM. *Guide de bonnes pratiques de production de gentiane*. [En ligne] 2019. [Citation : 24 09 2025.] <https://www.cpparm.org/wp-content/uploads/Guide-de-bonnes-pratiques-V3-2019.pdf>.
8. Coste, Hippolyte. *Flore descriptive et illustrée de la France, de la Corse et des contrées limitrophes*. s.l. : Albert BLANCHARD, 2007. 978-2-85367-058-6.
9. *La Gentiane jaune des Pyrénées, les racines de la discorde*. Garreta, Raphaële. Forcalquier : C'est à dire Editions, 2014. Séminaire de Salagon 2014. 978-2-918235-20-0.
10. Biodiv'AURA Atlas - Gentiana lutea L. *Biodiv'AURA*. [En ligne] [Citation : 21 09 2025.] <https://atlas.biodiversite-auvergne-rhone-alpes.fr/espece/99903>.
11. *Gentiana lutea L. Inventaire National du Patrimoine Naturel*. [En ligne] [Citation : 21 04 2025.] https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/99903.
12. Galliot J.N., Hulin S., Le Henaff P.M., Farruggia A., Seytre L., Perera S., Dupic G., Faure P., Carrère P. *Typologie multifonctionnelle des prairies du Massif central*. s.l. : Sidam-AEOLE, 2020.
13. J. Cambecèdes, R. Garreta, L. Gire, B. Morisson, J. Garcia, B. Durand. *Exploiter et préserver. Vers un plan de gestion durable de la Gentiane jaune dans les Pyrénées*. s.l. : CBNPMP, 2018.
14. Paillé, Pierre et Mucchielli, Alex. *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. [éd.] Armand Colin. s.l. : Armand Colin, 2021. 2200624018.
15. *Les 5 fromages AOP d'Auvergne*. [En ligne] [Citation : 21 09 2025.] <https://www.fromages-aop-auvergne.com/>.
16. Conservatoire National Botanique du Massif Central. *Les prairies naturelles de l'AOP Saint-Nectaire : état des lieux, pratiques et perspectives*. s.l. : Conservatoire National Botanique du Massif Central, 2022.

17. Pouvaret, S. et Le Hénaff, P.-M. *Que me disent les plantes de ma prairie ? Guides d'autodiagnostic*. s.l. : Conservatoire National Botanique du Massif Central, 2019. Vol. 1 et 2.
18. *Site internet du fromage A.O.P Saint Nectaire*. [En ligne] [Citation : 07 02 2025.] <https://www.aop-saintnectaire.com/>.
19. *INAO - Institut National de l'Origine et de la qualité*. [En ligne] [Citation : 07 02 2025.] <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit>.
20. Sidam Copamac. Livre blanc. *Pature le futur*. [En ligne] Mai 2025. [Citation : 21 09 2025.] <https://www.pature-lefutur.fr/demarche-pature-livre-blanc-2025.pdf>.
21. La route des fromages d'Auvergne. *Fromages AOP Auvergne*. [En ligne] [Citation : 24 09 2025.] <https://www.fromages-aop-auvergne.com/wp-content/uploads/2025/04/livret-RDF-web.pdf>.
22. Communauté de Communes du Massif du Sancy. *Guide des producteurs en circuit court*. [En ligne] 2024. [Citation : 22 09 2025.] <https://www.cc-massifdusancy.fr/wp-content/uploads/2025/05/guide-des-producteurs-06-25.pdf>.
23. Brunon, Hervé. L'agentivité des plantes. *Cairn.info*. [En ligne] Vacarme, 2015/4 N° 73, p.118-123, 2015. [Citation : 24 09 2025.] <https://shs.cairn.info/revue-vacarme-2015-4-page-118?lang=fr>. DOI : 10.3917/vaca.073.0118.
24. Jollès, C. Delpont, V. Raymond, J. *Suze, aux racines de l'inimitable*. s.l. : Editions de l'Aulne, 2022. 978-2-492004-15-5.
25. Soulé, Bastien. Usages et justifications de la notion de participation observante en sciences sociales. *Recherches Qualitatives*. 2007, Vol. 27, pp. 127-140.

ANNEXE 1

CONTEXTE HISTORIQUE DE LA PERCEPTION DE LA GENTIANE

Pour replacer cette recherche dans une perspective historique, trois textes qui, à un siècle d'intervalle, décrivent la gentiane et son exploitation dans le Massif central, ont été étudiés. Ils offrent un triptyque historique : la gentiane passe d'une plante perçue comme un obstacle à une ressource économique, puis à un patrimoine vivant à gérer collectivement.

1. Excursion agronomique en Auvergne - 1819

J.-A.-Victor Yvart dresse un portrait à la fois naturaliste et critique de la Gentiane jaune, qu'il qualifie de « *géant des plantes alpines* ». Il en souligne la vigueur et le caractère envahissant : « *elle nuit beaucoup aux pâturages, qui sont d'autant moins recherchés et affermés qu'elle y est plus multipliée.* » Sa morphologie massive « *pouvant atteindre deux mètres de hauteur [...] étouffe le gazon alpin sous ses larges feuilles.* »

Les bestiaux peuvent la consommer « *à la fin de la saison, lorsque le froid a détruit son amertume* », observation qui semble toujours d'actualité.

Malgré ce statut de « mauvaise herbe », Yvart signale qu'« *on a fait pendant quelques années un trafic assez avantageux* ». Il écrit « *la gentiane a été l'objet d'un commerce assez considérable il y a quelques années pour remplacer le quinquina, puisqu'on a exporté une grande quantité de ses racines, abondantes aussi en fécule, et dont les habitants de la Carniole (Slovénie), de la Suisse et des Vosges distillent une liqueur spiritueuse* ». Pour lui, la gentiane représente un potentiel économique sous-exploité : « *Nous avons annoncé quelques objets d'industrie agricole dont cette ingrate contrée pourroit encore s'enrichir [...]. Parmi ces plantes nous indiquerons [...] la grande gentiane [...] (elles) fournissent à cette contrée des moyens de commerce et de subsistance qu'il faut s'efforcer d'augmenter.* »

Sa vision de la montagne semble utilitariste et productiviste : rationaliser les pratiques et exploiter ces « *dons que la nature fait avec parcimonie* ». Ce regard agronomique s'accompagne aussi d'un jugement sévère. Yvart décrit l'Auvergne comme une « *contrée ingrate* », où « *l'accroissement de la population n'augmente souvent que le nombre des malheureux* ».

A noter : Pendant qu'Yvart parcourait les montagnes du Puy de Dôme, conformément aux préconisations de l'article 38 de la loi du 21 germinal an XI (11 avril 1803), la première édition du "Codex Medicamentarius sive Pharmacopoea Gallica", dont la gentiane fait partie, venait à paraître. Elle vit le jour le 20 septembre 1818, en latin. **La version française paraîtra le 20 août.... 1819 !**

Sources :

Lehmann Hélène. 1818-2018 : du Codex medicamentarius Gallicus à la Pharmacopée française. In: Revue d'histoire de la pharmacie, 105e année, N. 400, 2018. pp. 571-606;

Codex medicamentarius: sive Pharmacopoea Gallica jussu regis optimi et ex mandato summi rerum internarum regni administri. Faculté de Médecine de Paris, 1818 - 405 pages

2. Rapport à MM. les membres du Conseil général sur les plantes thérapeutiques du Puy de Dôme - 1919

Un siècle après Yvart, ce rapport rédigé par les pharmaciens Gabriel Perrin et Robert Huguet change le regard sur la gentiane. Ici, elle n'est plus une « mauvaise herbe », mais une ressource médicinale et économique. Les auteurs rappellent que l'exploitation des plantes médicinales dans le département était jusque-là limitée, mais que certaines espèces de montagne, en particulier la gentiane, font déjà l'objet d'un commerce structuré, notamment autour de Besse et de La Tour-d'Auvergne.

La gentiane est décrite comme « *amère, tonique et fébrifuge* », précieuse pour la pharmacopée, en plus de la fabrication de liqueurs.

Le rapport détaille l'organisation de la filière : sur les pentes du Sancy, jusqu'à 30 ouvriers saisonniers sont employés entre avril et octobre par des exploitants. L'arrachage est décrit avec précision : utilisation d'un pic court (remplacé depuis par la fourche du diable), levier avec la jambe, observation des feuilles pour estimer la taille de la racine. Les racines sont ensuite séchées, emballées et expédiées « *par wagons de 5 à 10 tonnes* » vers les maisons pharmaceutiques ou alcoolières.

Un souci de gestion durable transparaît déjà : « *Cette racine ne doit être récoltée que vers la dixième année au plus tôt. En Auvergne, on attend même que la racine ait 20 ou 25 ans.* »

Autrement dit, la régénération lente de la plante impose d'espacer les arrachages, ce qui annonce les futurs guides de bonnes pratiques.

Le tableau d'une filière florissante est assombri par les conséquences de la Première Guerre mondiale : « *La mobilisation a enlevé ces ouvriers jeunes et vigoureux, aussi l'exploitation a été bien ralentie.* » Pour compenser, les exploitants emploient désormais des espagnols « *très bons ouvriers, mais sans esprit de suite et qui restent rarement une semaine complète au chantier.* » Ce métier local devient dépendant d'une main-d'œuvre extérieure, moins intégrée et potentiellement moins dépositaire du savoir-faire traditionnel.

Enfin, le rapport propose de sensibiliser la population et d'éduquer les enfants à la cueillette : « *C'est à l'instituteur à initier les enfants à cette récolte méthodique [...] et c'est encore la meilleure façon d'agir indirectement sur les parents.* » Les auteurs signalent effectivement que « *l'exploitation des plantes médicinales d'Auvergne, trop longtemps négligée, mérite d'être encouragée au moment où les grandes maisons d'herboristerie semblent vouloir ne plus être tributaires de l'étranger.* »

Ici émergent les prémices d'une réflexion sur la régulation de la récolte, sur la transmission des savoir-faire et sur l'organisation de la filière.

3. Guide de bonnes pratiques de production de gentiane - 2019

L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune franchit une nouvelle étape dans l'histoire de l'exploitation de *Gentiana lutea* dans le Massif central. Le guide de bonnes pratiques constitue un cadre de régulation professionnelle, intégrant des dimensions techniques, économiques, sociales et environnementales.

Il s'articule autour de trois volets principaux :

- Les consignes de production précisent les bonnes pratiques d'arrachage, l'importance du choix du site, du taux de prélèvement et de remettre les parcelles en état après récolte.
- Les consignes de gestion recommandent l'organisation de rotations, la tenue d'un historique des chantiers et une contractualisation écrite pour garantir une bonne administration des prélèvements à plus grande échelle.
- Les consignes d'achat et de commercialisation insistent sur la traçabilité, la rémunération équitable et le respect du droit du travail des arracheurs, souvent saisonniers.

Ce document traduit la volonté de professionnaliser la filière et d'associer tous les acteurs (éleveurs, propriétaires, cueilleurs, transformateurs, institutions) dans une démarche de co-gestion territoriale. Il s'accompagne d'annexes et de formulaires plus spécifiquement associés

à la marque collective « Gentiane – Filière développement durable » enregistrée à l’INPI en 2021.



L'évolution est claire : nous sommes passés de la vision d'Yvart, qui considérait la gentiane comme un obstacle qu'il faut transformer en ressource à rentabiliser, puis à celle de Perrin et Huguet, centrée sur les améliorations à faire dans l'organisation de la filière pour répondre à une demande commerciale, puis à une approche intégrant les enjeux de conservation avec l'interprofession.

| Année | Source | Regard porté sur la gentiane | Enjeux / contexte |
|-------|---|---|---|
| 1819 | J.-A.-Victor Yvart, Excursion agronomique en Auvergne | Plante « nuisible » aux pâturages qu'il faut extirper et rentabiliser. | Vision agronomique utilitariste : chaque plante doit contribuer à la productivité agricole. |
| 1919 | G. Perrin et R. Huguet, rapport au Conseil général du Puy-de-Dôme | Ressource médicinale précieuse, dont l'exploitation doit être intensifiée et organisée | Contexte d'après-guerre : relance de l'économie locale, sécurisation des approvisionnements en plantes médicinales, mobilisation de la main-d'œuvre (locale et étrangère) |
| 2019 | Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune | Ressource patrimoniale à gérer collectivement, avec bonnes pratiques de récolte et périodes de repos. | Changement de paradigme : passage de l'exploitation intensive à la gestion durable et concertée. |

Figure 1 : Regards portés sur la Gentiane jaune au fil de l'histoire du Massif central

ANNEXE 2

POURQUOI CHOISIR LA ZONE AOP SAINT-NECTAIRE POUR CETTE ETUDE ETHNOBOTANIQUE SUR LA GENTIANE JAUNE ?

1. Une forte présence de la Gentiane jaune confirmée par les données

Selon l'Observatoire Régional de la Biodiversité de la région Auvergne-Rhône-Alpes (Biodiv'AURA), les territoires auvergnats où la Gentiane jaune est la plus présente sont le Cézallier, le Cantal et le massif des monts Dore.

La répartition par altitude montre que la majorité des observations de Gentiane jaune se situent en altitude moyenne à haute :

- 1187 observations entre 500 et 1000 m,
- 7165 observations entre 1000 et 1500 m,
- 7890 observations entre 1500 et 2000 m.

Ces données corroborent les recommandations du *Guide de bonnes pratiques de cueillette* de l'Association Française des Professionnels de la Cueillette de Plantes Sauvages (AFC), qui préconise un arrachage à partir de 800 m d'altitude lorsque les populations dépassent 500 individus (seuil en dessous duquel la reproduction n'est plus considérée comme viable).

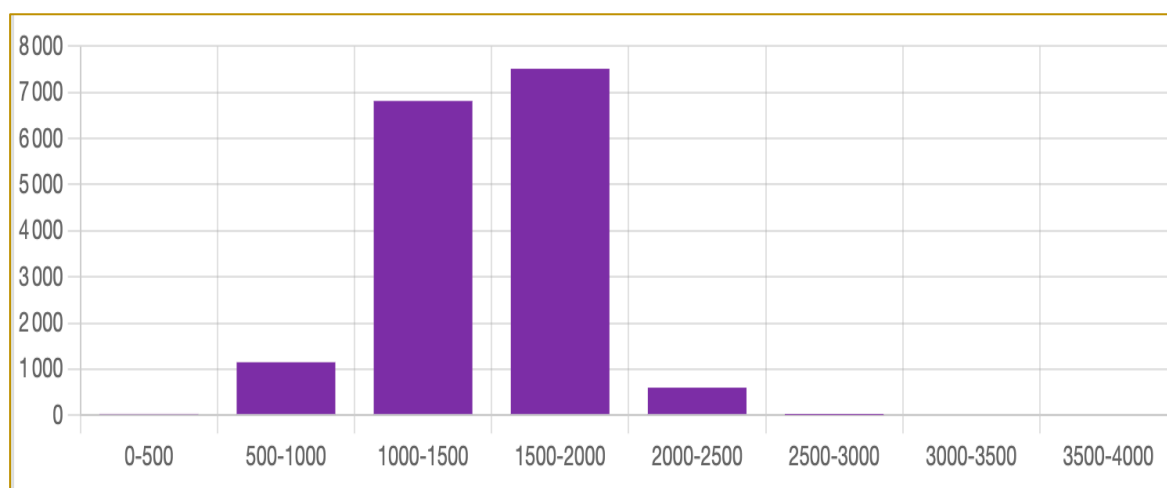


Figure 1 : Observations par classes d'altitudes sur l'ensemble de la région AURA.

Source : <https://atlas.biodiversite-auvergne-rhone-alpes.fr/>

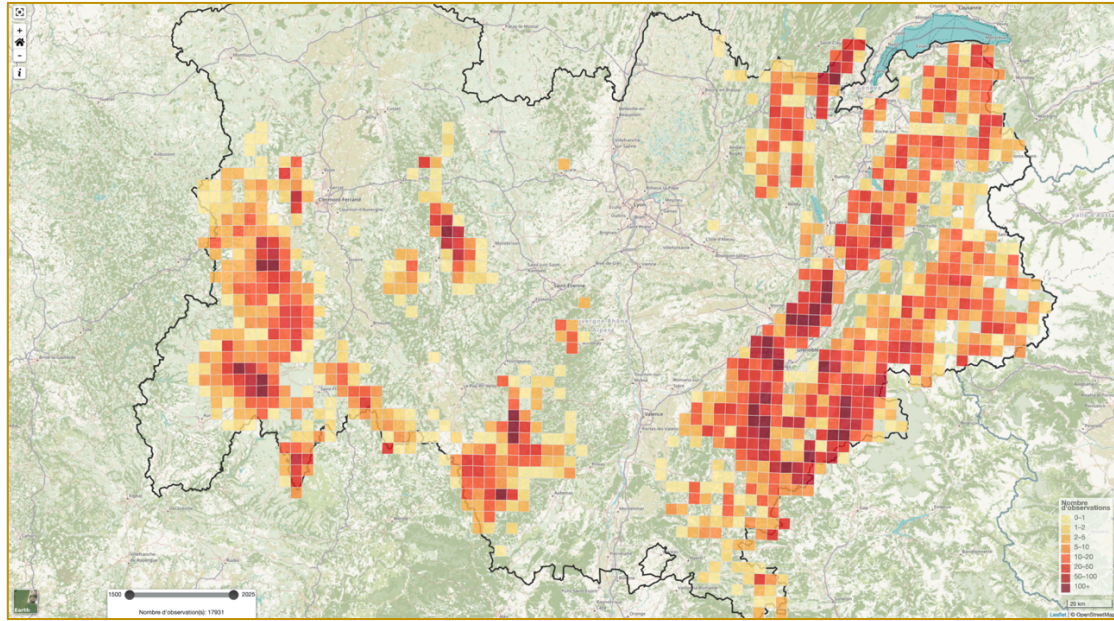


Figure 2 : Carte du nombre d'observations en région AuRA. Source : <https://atlas.biodiversite-auvergne-rhone-alpes.fr/>

2. Un territoire dessiné par les prairies naturelles et l'élevage extensif

Le paysage actuel est le fruit d'une longue histoire. Dès le Néolithique ancien (vers -4700), de grands défrichements ont lieu dans le Cézallier et l'Artense pour ouvrir des espaces à vocation agropastorale. À l'âge du Bronze, les populations s'installent de manière pérenne sur les montagnes, poursuivant le façonnage des paysages jusqu'à nos jours. Ces pratiques anciennes ont permis à de nombreuses espèces herbacées de se développer.

Une prairie est une surface enherbée utilisée pour l'alimentation animale. Elle peut être permanente, naturelle, temporaire, d'estive, de fauche ou artificielle. Chacune de ces catégories présente des caractéristiques propres en termes de flore, de rendement et de modalités d'exploitation. La Politique Agricole Commune (PAC) définit la prairie permanente comme une surface herbagère mise en place depuis au moins cinq ans. C'est dans cette catégorie que se retrouvent la majorité des prairies du Massif central.

Sur ce massif les milieux agropastoraux représentent environ 40 % de la superficie. Sa diversité pédoclimatique remarquable explique sa richesse floristique (plus de 5 300 plantes vasculaires connues). Avec ses 85 000 km² (l'équivalent du Portugal), réparti sur 22 départements, le Massif central constitue la plus grande prairie continue d'Europe. Il concentre à lui seul un tiers de la surface en herbe française. C'est une terre d'élevage « à l'herbe ». Le Massif central est

aussi le premier bassin français pour la production de viande et il présente une forte proportion de la production laitière, valorisée sous forme de fromages AOP. Pour le Saint-Nectaire le cahier des charges impose d'ailleurs que l'herbe de la zone AOP (pâturée ou fauchée) représente au moins 70 % de la ration des vaches laitières. Sur ce territoire, la quasi-totalité des prairies n'ont jamais été retournées et sont communément qualifiées de « naturelles », même si ce terme n'a pas de valeur au sens de la PAC.

Le cahier des charges impose également que le chargement bovin n'excède pas 1,3 UGB/ha.

Dans la réalité, le suivi réalisé par le l'Interprofession du Saint-Nectaire montre que la moyenne se situe autour de 1 UGB/ha.

Selon le *Guide des bonnes pratiques de cueillette* de l'AFC et les travaux de R. Garreta, c'est précisément dans ce contexte d'élevage extensif que la Gentiane jaune trouve les conditions optimales à son maintien dans les prairies de montagne. Ce système se définit comme « *un mode d'élevage économe en intrants qui ne recherche ni une forte productivité individuelle par animal, ni par unité de surface. Il s'applique aux systèmes d'élevage à faibles chargements et priorise l'herbe pâturée issue de ressources naturelles : prairies permanentes, prairies naturelles, parcours,...* » (Anne Horsin, Claire Le Bras, Jean-Pierre Theau, 2022. *Élevage extensif : Définition. Dictionnaire d'agroécologie.*)

Autrement dit, le terroir de l'AOP Saint-Nectaire réunit les caractéristiques agricoles qui permettent à la gentiane de se développer et de se maintenir.

3. Une convergence entre valorisation fromagère et valorisation de la gentiane

L'Auvergne, réputée pour ses fromages, bénéficie de cinq Appellations d'Origine Protégée (AOP) : Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert. Leur valorisation touristique est déjà bien établie, notamment grâce à la *Route des Fromages AOP d'Auvergne*, qui traverse le Cantal et le Puy-de-Dôme et constitue un outil de promotion de ce patrimoine agroalimentaire.

La Gentiane jaune fait elle aussi l'objet d'initiatives de valorisation. Plusieurs manifestations et structures lui sont consacrées, telles que la Fête de la Gentiane à Picherande (63), le Train Gentiane Express et le musée de la gentiane Avèze à Riom-ès-Montagnes (15). Elle prête également son nom à une communauté de communes Pays de Gentiane (15) et s'affiche sur divers supports : colonnes de tri sélectif (photo partagée avec la vache Salers) installées par le

SITCOM des Couzes (63), ou encore un timbre postal. Sur ce timbre, apparaît aussi le Puy Pariou, volcan de la Chaîne des Puys rendu célèbre par le logo de la marque Volvic. Cette association est intéressante : la Chaîne des Puys n'est pas un territoire d'exploitation de la gentiane, même si des observations y ont bien été signalées d'après la carte Biodiv'Aura.



Figure 3 : Point d'apport volontaire – SITCOM des Couzes



Figure 4 : Timbre Gentiane jaune – La Poste – 2009

Édition Patrimoine de France : flore des régions

Carnet n°1 "Flore du sud" référencé BC303

Cette proximité géographique et symbolique met en évidence la cohérence d'un territoire porté par des emblèmes presque indissociables : les vaches, les fromages et la gentiane.



Figure 5 : Extrait de la carte des 36 étapes la route des fromages AOP d'Auvergne.

Source : <https://www.fromages-aop-auvergne.com/>

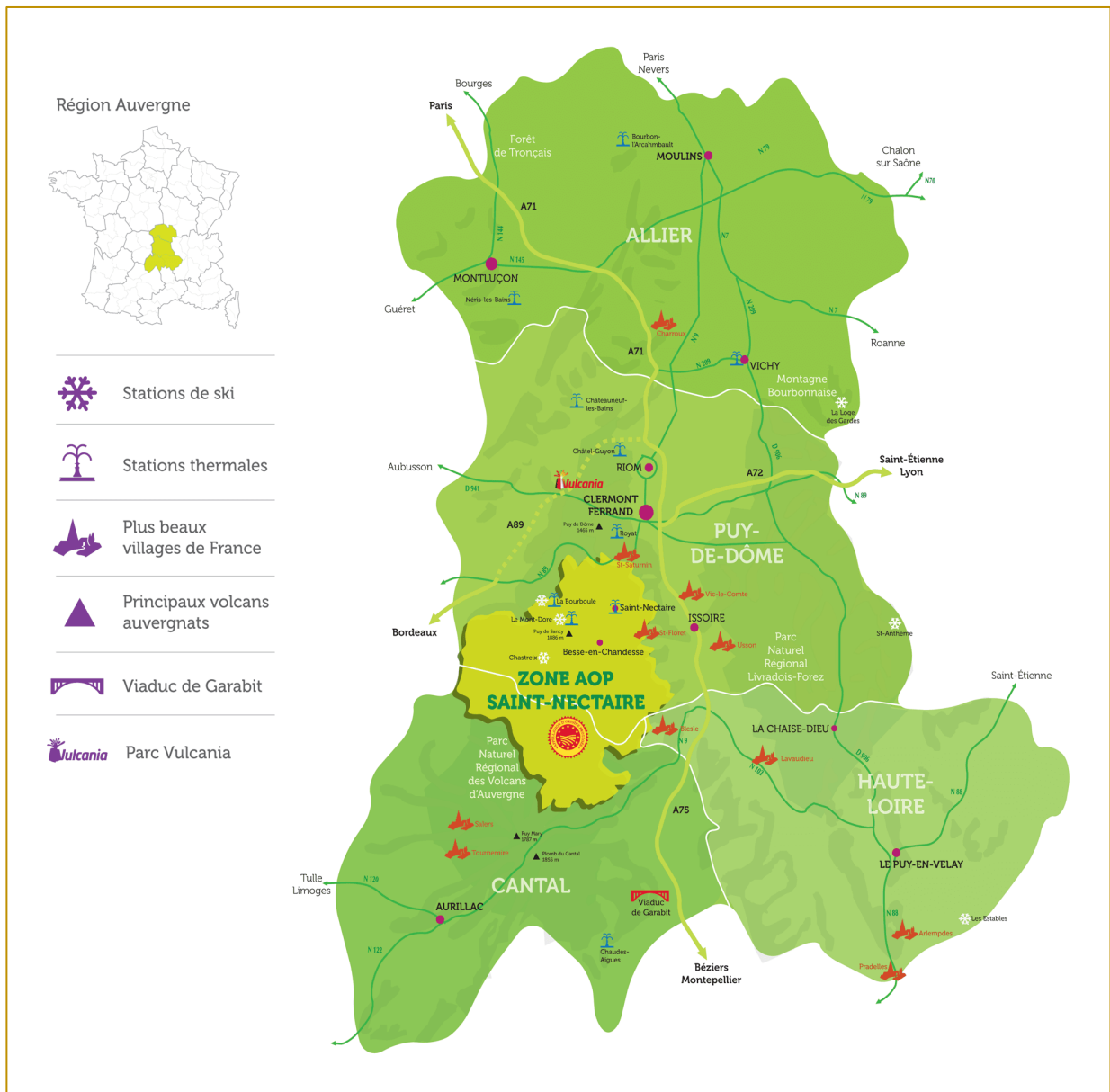
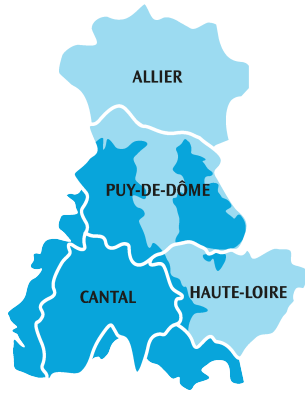
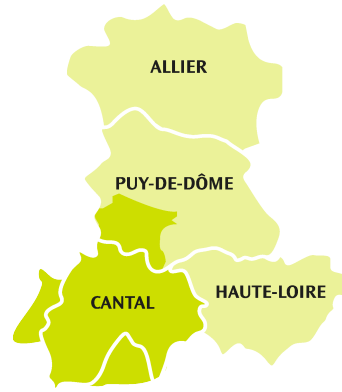


Figure 6 : Zone AOP du fromage Saint-Nectaire.

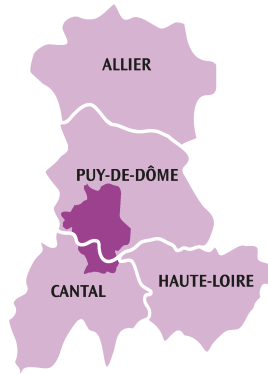
Source : <https://www.aop-saintnectaire.com/terroir-unique/aire-appellation/>



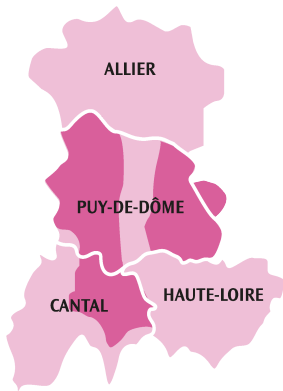
Zone AOP du fromage Bleu d'Auvergne



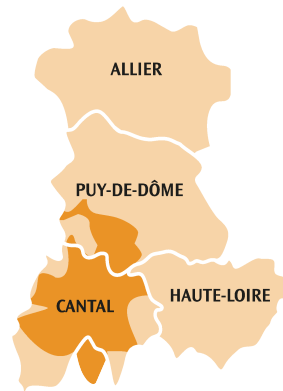
Zone AOP du fromage Cantal



Zone AOP du fromage Saint-Nectaire



Zone AOP du fromage Fourme d'Ambert



Zone AOP du fromage Salers

Figure 7 : Zone de production des 5 AOP fromagères d'Auvergne

Source : <https://www.fromages-aop-auvergne.com/>

4. Un lien historique entre les terres de Saint-Nectaire et les terres de gentianes

L'histoire de l'AOP Saint-Nectaire est longue... peut-être aussi longue que celle de la gentiane. Déjà produit et apprécié au Moyen Âge, ce fromage portait alors le nom « fromage de seigle ». Présenté en 1651 à Louis XIV, il fut renommé « fromage de Saint-Nectaire ». Il obtient son AOC en 1955. C'est l'une des plus anciennes de France, juste après le Roquefort (1925) et avant le Cantal (1956). Le toponyme *Cézallier*, dérive d'ailleurs lui-même de l'occitan *sejavei*, « terre de seigle », rappelant que la répartition seigle / froment distinguait les terroirs de plaines et de montagnes.

Parmi les cinq cahiers des charges des AOP fromagères d'Auvergne, seul celui du Saint-Nectaire mentionne explicitement la Gentiane jaune.

Son aire de production se distingue ainsi par sa cohérence géographique : contrairement aux autres AOP, qui couvrent des territoires vastes et hétérogènes, celle du Saint-Nectaire est entièrement située dans le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne. Bien qu'étant la plus réduite, elle recoupe partiellement les zones des autres fromages AOP.

5. Un cadre d'étude plus pertinent et plus efficace

Limiter l'enquête à un territoire restreint et cohérent permet de recueillir des données représentatives des pratiques et des enjeux locaux. Pour la valorisation et la diffusion des résultats, il est plus simple d'expliquer et de rendre compréhensible une étude rattachée à un territoire bien identifié comme l'AOP Saint-Nectaire, plutôt qu'à une zone plus générique et moins marquée dans l'imaginaire collectif.

Le choix de la zone AOP Saint-Nectaire offre la meilleure combinaison entre pertinence scientifique, faisabilité de l'étude et valorisation des résultats. La Gentiane jaune y est bien présente, les pratiques d'élevage favorisent son développement, et l'ancrage territorial est suffisamment fort pour faciliter la communication et la diffusion des résultats.

ANNEXE 3

LOCALISATION DES ENTRETIENS

Sur un fond OpenStreetMap, la carte montre les limites départementales et communales de la zone de l'AOP Saint-Nectaire. Les communes du Cantal y figurent en rouge, celles du Puy-de-Dôme en bleu. Les neuf entretiens réalisés sont pointés en jaune, à l'échelle de la commune.

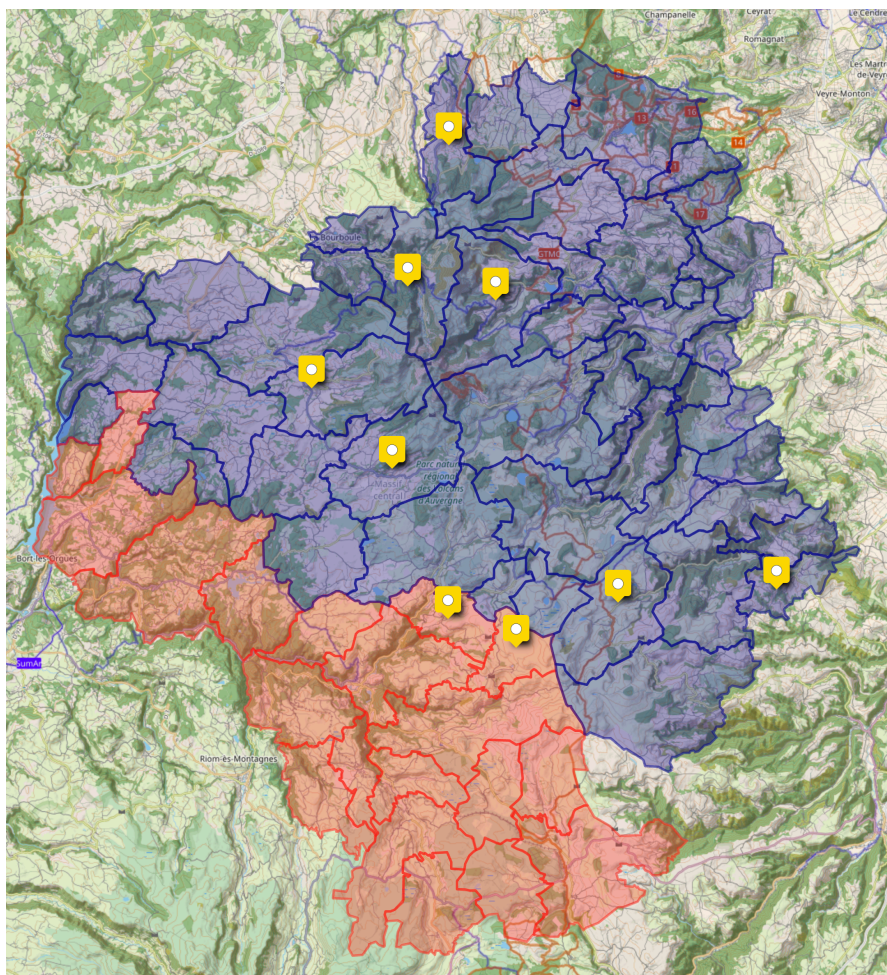


Figure 1 : Localisation des fermes sur la zone AOP Saint-Nectaire

Sur les neufs entretiens réalisés :

- Cinq fermes sont localisées dans le massif des monts Dore
- Quatre fermes sont localisées dans le massif du Cézallier, dont deux dans le département du Cantal :
 - l'une sur la communauté de communes Pays Gentiane
 - l'autre sur la communauté de communes Massif du Sancy

ANNEXE 4

SYNTHESE ET PROPOSITION DE MODELE CONCEPTUEL

Cette partie propose une lecture transversale des résultats, en croisant connaissances, pratiques et perceptions, puis un modèle conceptuel qui met en évidence comment ces interactions, influencées par des facteurs extérieurs, peuvent conduire soit au maintien, soit à la fragilisation de la gentiane.

1. Tableau de synthèse

En croisant les sept thèmes identifiés avec les trois dimensions principales de l'enquête, il illustre comment la gentiane circule entre différents statuts.

| Thèmes | Connaissance (Savoirs, observation) | Gestion (Pratiques, décisions) | Perception (Représentations, valeurs) |
|---------------------------------------|--|---|--|
| Gentiane « mauvaise herbe » | Elle prend la place de l'herbe avec ses grandes feuilles | Pousse sous les clôtures électriques (les décharges) : changement de batteries, coupe Gêne le fil des clôtures qu'on déplace | Invasive, nuisible |
| Gentiane fourragère | Observation de la consommation des vaches (inflorescence consommée comme un bonbon) | Pas d'action directe pour favoriser ou réduire sa consommation | Perception nuancée : rôle pour la santé des animaux? en faible quantité ne pose pas de problème (y compris dans le foin) |
| Gentiane ressource économique | Cycles de régénération de la ressource, Organisation de la filière | Décision d'autoriser ou non l'arrachage selon densité, état des parcelles et prix proposé | Revenu d'opportunité insignifiant |
| Gentiane boisson | Connaissance de la transformation de la racine de gentiane, expérience personnelle de transformation/d'arrachage | L'arrachage de la gentiane est géré sur les parcelles de la ferme, l'éleveur est impliqué dans la commercialisation de la racine | Positive (plaisir + mémoire familiale) ou négative (amère + aucune mémoire familiale) |
| Gentiane indicatrice | Eau (=climat) et/ou fertilisation | Adaptation/évolution des pratiques influencées par des facteurs externes (PAC, déprise agricole, CdC AOP St Nectaire, prairies multifonct.) | Sa raréfaction inquiète et devient un signe de changement climatiques ou agronomiques |
| Transmission / mémoires | Mémoires sur la cueillette, sur l'abondance passée | Influence sur les choix futurs : traçabilité et historique des sites | La gentiane évoque l'attachement au territoire, à une mémoire paysane |
| Gentiane emblématique | Identification de la plante, vocabulaire pour la décrire | Peu d'impact direct sur les pratiques agricoles | Fierté, esthétique, identité paysagère et culturelle valeur touristique |

Figure 1 : Tableau de synthèse des résultats de l'enquête

2. Proposition de modèle conceptuel

Le schéma ci-dessous illustre la complexité des interactions entre connaissances, perceptions et pratiques de gestion autour de la gentiane.

Les facteurs extérieurs (en gris), tels que la Politique Agricole Commune, le changement climatique, les modèles économiques ou encore l'exode rural, constituent des contraintes qui influencent directement les pratiques de gestion et la valeur attribuée à la gentiane. D'autres facteurs, comme les recherches en cours sur son intérêt fourrager et le transfert de ses composés dans le lait ou le fromage, ou encore les travaux sur les prairies multifonctionnelles, contribuent à enrichir les connaissances et à orienter les pratiques vers une gestion plus respectueuse de l'environnement.

Les flèches vertes représentent des dynamiques favorables au maintien de la ressource, tandis que les flèches rouges indiquent les menaces qui pèsent sur elle.

La perception de la plante joue un rôle crucial : selon qu'elle est aimée ou pas, les pratiques de gestion diffèrent, avec des conséquences sur la pérennité de la ressource.

Ce modèle met en évidence la dimension systémique de la relation entre éleveurs et gentiane : il ne s'agit pas seulement d'une plante à gérer, mais d'un *actant* au milieu de pratiques agricoles, de mémoires locales et de politiques. Le terme *actant* est ici employé au sens de Bruno Latour, pour désigner tout élément, humain ou non humain, participant à un réseau d'action.

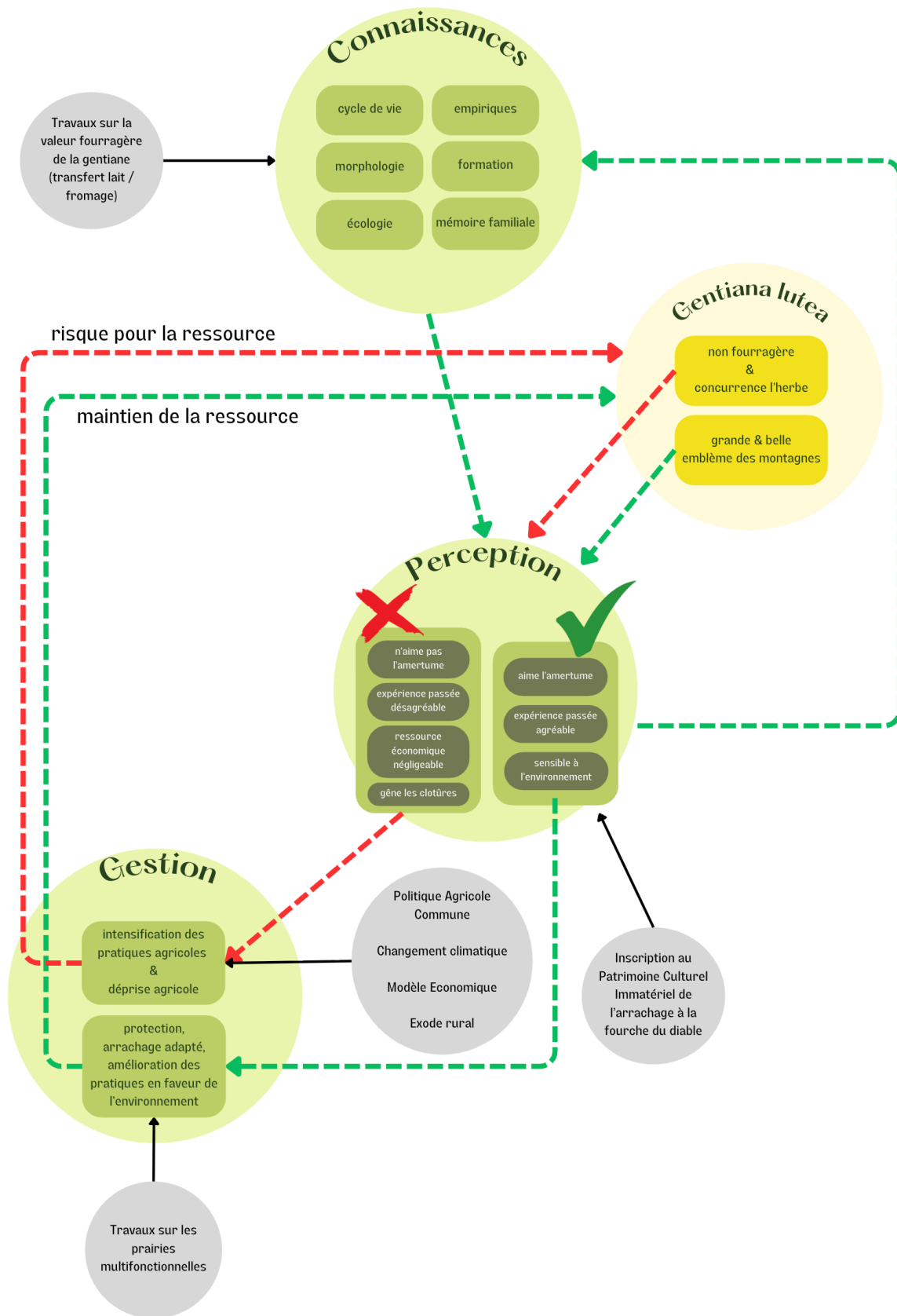


Figure 2 : Proposition de modèle conceptuel

ANNEXE 5

PROPOSITION GUIDE DES PRAIRIES

Dans le guide *Que me disent les plantes dans ma prairie - volume 1*, une page est consacrée à la gentiane jaune. L'intérêt paysager pourrait être ajouté ainsi :

FAMILLE : *Gentianacées*
FLORAISON : juin - août
HAUTEUR : 50 - 100 cm
LONGÉVITÉ : vivace
FRÉQUENCE : moyenne

Gentiane jaune et autres gentianes

Gentiana lutea

flurs jaunes

Maximum de diversité floristique



Descriptif

- flurs groupées en glomérules
- flurs jaune d'or
- feuilles opposées, entières, ovales et à 5 ou 7 nervures bien marquées
- tiges simples, robustes, portant de nombreux glomérules insérés à l'aisselle des feuilles supérieures
- capsule ovoïde

HABITATS / ÉTAGE DE VÉGÉTATION

Pelouses et prairies peu fertiles montagnardes. Espèce présente à l'étage montagnard.

RISQUE DE CONFUSIONS

À l'état végétatif, ne pas confondre avec le Verâtre blanc (ou Varaille), plante toxique pour le bétail et dont les feuilles sont alternes. Ce dernier possède des fleurs blanches.

REMARQUE

Il existe en Auvergne d'autres petites espèces de gentianes, toutes à fleurs bleues, dont la plus connue est la Gentiane pneumonanthe qui affectionne les pelouses fraîches de montagne. Elles sont toutes idnicatrices de prairies à flore diversifiée.

GROUPE FONCTIONNEL

Espèce à floraison tardive, de grande taille, des sols maigres à peu fertiles.

GESTION ET BIODIVERSITÉ

Forte sensibilité à la fertilisation (bonne valeur indicatrice).

INTÉRÊT ALIMENTAIRE

Espèce compagne des estives auvergnates, peu consommée par les animaux mais présente en abondance dans les parcs de pâturage. Intolérante à la fauche même avec des faibles niveaux de fertilisation.

Intérêt paysager

En raison de sa taille, de la couleur de sa floraison, et de son usage en liquoristerie, cette plante est l'emblème des montagnes

51

ANNEXE 6

ARTICLE DU MEDIA TIKOGRAPHIE

La gentiane, emblème à enjeux multiples de nos montagnes à vaches

Par Marie-Pierre Demarty | Le 29 avril 2025

FAIRE
ENSEMBLE

PRÉSERVER LES
RESSOURCES

SE RELIER
AU VIVANT



La gentiane jaune est au cœur d'une filière territoriale pleine de paradoxes, dont les acteurs très hétérogènes se regroupent pour préserver cet « or des montagnes » qui s'épanouit dans les prairies pâturées par des bovins.

Temps de lecture : 13 minutes

Contenu
partageable
sous licence



Le pourquoi et le comment [cliquer pour dérouler]

Parfois, vous trouvez un petit fil qui dépasse, vous tirez dessus et c'est une pelote entière qui se dévide. Avez-vous déjà fait cette expérience ?

Quand Claire Mison a pris contact pour me proposer un sujet sur la gentiane, j'ai d'abord eu un petit réflexe de scepticisme : la boisson apéro la plus amère du monde, disponible dans les meilleurs supermarchés ou les pires, ne me semblait pas faire partie des besoins vitaux du territoire. Mais j'ai quand même dû pressentir le potentiel d'un petit fil à tirer.

Je lui ai demandé des précisions. Je me suis laissée convaincre de m'y intéresser.

Et là, entre Claire et Stéphanie avec leur savoir précis, leur enthousiasme intarissable et leur sens du récit, j'ai découvert un univers entier. Cet article est loin d'épuiser le sujet mais il vous en donne un bel aperçu.

Comme dit dans le reportage, il touche à la fois le social et l'économie, la culture locale et l'histoire, la tradition, le folklore et l'industrie, et bien sûr les équilibres à respecter, les problématiques de biodiversité, la fragilité des écosystèmes que nous malmenons, et le dérèglement climatique qui pointe le bout de son nez comme partout dès qu'on s'intéresse au vivant.

Il dit aussi la complexité des choses, et la nécessité de s'unir, par dessus les différences, pour affronter les crises. Une association qui réunit (entre autres) le petit cueilleur de plantes sauvages et le groupe Pernod-Ricard, VetAgroSup, Greentech, les deux copains d'enfance qui distillent L'Eau Folle en Tarentaise et l'auteur-éditeur suisse du bulletin « Gentiane Actualités », ça va dans le bon sens.

En tout cas il y avait là une super histoire à raconter et l'occasion d'une balade sous la neige d'avril. Vous allez voir qu'elles valent le détour.

Marie-Pierre

Trois infos express [cliquer pour dérouler]

- La **gentiane jaune** pousse dans les prairies d'altitude et a **besoin d'être broutée par les vaches** pour s'épanouir. Cette plante à rhizome a une **croissance lente** et met environ 20 ans à parvenir à la maturité. Elle est alors récoltée par des arracheurs, travail qui consiste à **extraire la racine** entière (et à remettre la motte en place). Cette racine est produite uniquement en France et majoritairement dans le **Massif central**. Elle est utilisée principalement dans la fabrication de **liqueurs et eaux de vie**, par quatre marques industrielles et divers petits producteurs. Réputée pour ses propriétés médicinales, notamment **digestives et apéritives**, elle trouve d'autres usages dans les compléments alimentaires, les cosmétiques, la pharmacie...
- Inquiète de la **fragilité de la ressource**, la filière s'est regroupée dans une **association interprofessionnelle**, animée par Stéphanie Flahaut, qui promeut une **gestion durable** de cet « or des montagnes ». La gentiane est affectée par le **changement climatique**, par des **pratiques agricoles** d'intensification et de déprise, mais aussi par des **pratiques d'arrachage** pas toujours respectueuses du cycle de vie de la plante, de l'état dans lequel elles laissent les prairies, ou de la main d'œuvre saisonnière employée.
- Paradoxalement, le maillon clef de la filière n'est pas un professionnel de la gentiane : c'est le **propriétaire du pré**. Il donne (ou non) l'autorisation d'arracher, décide de qui retourne la parcelle, quand, avec quelle méthode... Naturaliste et herboriste (entre autres), Claire Mison se propose d'aller à leur rencontre dans le cadre d'une **enquête** pour son diplôme d'ethnobotanique, en collaboration avec l'interprofession qui l'accueille en stage. Ce projet apportera **un éclairage nouveau** et complémentaire aux études réalisées, ouvrant un champ de travail dans l'univers complexe de ce **système social et économique ancré dans une longue tradition**.

Compte tenu de la taille de l'article, la suite est disponible en suivant ce lien :

<https://www.tikographie.fr/2025/04/29/la-gentiane-embleme-a-enjeux-multiples-de-nos-montagnes-a-vaches/>

ou en scannant directement ce QR code :



Claire Mison conserve la qualité d'auteur au regard des dispositions du Code de la propriété intellectuelle pour le contenu de ce mémoire et des documents qui l'accompagnent.

Elle en assume l'entière responsabilité civile, administrative et pénale.

Toute reproduction, diffusion ou citation, requiert la mention explicite de la source.

Ce travail a été réalisé en partenariat avec l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune, qui ne saurait être tenue responsable de son contenu ni de ses conclusions.

Référence à citer :

Mison, C. (2025). *Enquête ethnobotanique sur la connaissance, la perception et la gestion de la Gentiane jaune par les éleveurs sur la zone de l'AOP Saint-Nectaire*.
Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune.

Contact :

Claire Mison

Mobile : 06 68 35 32 97

E-mail : bonjour@herbulatheke.fr

www.herbulatheke.fr



www.herbulatheke.fr