

Originaire de la région parisienne, Éric François a trouvé dans les Hautes-Alpes sa terre de prédilection.

# Le pionnier de la culture du génépi

Cet homme à l'apparence tranquille est parvenu à l'exploit dont rêvent bon nombre de montagnards : maîtriser la culture du génépi, plante symbolique de la montagne. Certes, tout cueilleur de cette armoise d'altitude vous dira éprouver le plaisir de l'effort physique pour atteindre les sites perchés, et de la contemplation de la nature, mais les restrictions liées à la cueillette – 100 brins par personne sont tolérés – sont un frein pour une cueillette autrefois bien plus aisée. Alors, le génépi cultivé est devenu une aubaine pour les amateurs avertis ou néophytes de cette plante, pas du tout facile à réaliser.

Éric François est arrivé dans les Hautes-Alpes, et plus précisément dans l'Embrunais, au début des années 1980, un diplôme d'ingénieur agricole en poche. À ce moment-là, il ne sait pas encore que le « gépéto », terme populaire, sera son Graal et hantera nombre de ses nuits. « Pendant deux ans, j'ai exercé en qualité d'ingénieur conseil sur la pêche avec la Direction départementale de l'Agriculture ; dans la foulée, j'ai travaillé pour le parc national des Écrins et le Sivom de l'Ubaye sur les plantes alpines », déroule-t-il. Et surgit cet épisode déterminant : « J'ai effectué une première étude sur le génépi. Les Italiens avaient fait un essai car la cueillette était déjà interdite sur leur territoire ».



Éric François dans sa parcelle cultivée à Vars. C'est après plusieurs essais à des altitudes inférieures que l'ingénieur agricole a trouvé ces terres plus adaptées à cette culture exigeante.

## Une plante exigeante

Au milieu des années 1980, le néo Haut-Alpin qui s'est fixé à Châteauroux-les-Alpes se lance. « Je prends le statut d'agriculteur en 1984, je me destine aux plantes alpines et fleurs de montagne. M'étant rendu compte d'une réelle demande sur le génépi, notamment chez les liquoristes, et

Mais, rapidement, je constate que l'altitude est trop faible ». En effet, la plante habituée à vivre au-dessus de 2 000 m d'altitude, son habitat de prédilection étant situé entre 2 500 et 3 000 m et plus, les 1 000 m de Saint-André-d'Embrun ne sont pas du tout favorables. Il y a bien une germination après semis, sans

tante. Les jeunes plants souffrent et meurent », précise Éric. Il a néanmoins effectué ses premières ventes sur le marché d'Embrun. Ses sachets de génépi séchés suscitent très vite la curiosité des chalands. « Quelle bonne idée ! », lancent de nombreux curieux dont certains deviennent clients.

persévère, acquiert un réel savoir-faire qui sera reconnu comme en attestent ses conseils à des porteurs de projets désireux de suivre sa voie dans d'autres vallées haut-alpines et ubayennes.

Le génépi ne supporte pas l'excès d'eau. À l'état sauvage, il est à l'aise dans les sols pentus et drainés, en

légumes potagers, avec l'incertitude nettement moins présente que le génépi. « Il y a toujours des aléas, comme il y a deux ans, avec une récolte médiocre », assure Éric, avec un sourire de dépit. Donc, bon an mal an, ce pionnier aborde l'âge de la retraite avec philosophie. Son idée a quand même connu le suc-

« En bas, la fréquence des épisodes de gel et de dégel est trop importante. Les jeunes plants souffrent et meurent. »

que cette culture demande peu de matériel, je procède à ma première culture de génépi sur la commune de Saint-André-d'Embrun, raconte-t-il.

pouvoir, cependant, obtenir un développement suffisant. « En bas, la fréquence des épisodes de gel et de dégel est trop impor-

Opter définitivement pour la culture de génépi requiert donc la recherche de parcelles en altitude. « J'ai fait des essais à Crévoux, à 1 600 m, mais ils n'ont pas été concluants car toujours à trop basse altitude. J'ai enfin trouvé à Vars un site jadis planté de céréales, cultivable, mais après un gros travail de préparation du sol. Avec le partenariat de la commune et de la Safer, j'ai pu louer un hectare et demi dont la moitié était utilisable. De plus, il y avait une possibilité d'irrigation », explique-t-il.

## Première plantation prometteuse en 1994

Après avoir réalisé les premiers semis à une altitude cette fois favorable, les premiers plants sont mis en terre en 1994. Pour une première récolte deux années après. « Ce fut une belle récolte », se rappelle Éric, qui complète aussitôt : « Avant de mauvaises années ! » Cette culture est aléatoire. « Le génépi est fragile, il est attaqué par des champignons présents dans le sol, sensible aux conditions climatiques. »

L'ingénieur agricole est doté d'un bagage scientifique et technique. Il cherche, tâtonne, trouve...

Les moments de découragement ne l'épargnent pas. Toutefois, désormais enraciné dans son projet, il

« L'alternance plantation de génépi et semis de prairie permet au sol de ne pas s'épuiser. »

versant sud comme en versant nord. Souvent, le génépi pousse sur des sites très pierreux, mais il connaît l'art de s'immiscer dans la moindre faille terreuse. Éric François a aussi pris une option, selon lui efficace. « J'effectue une rotation de la plantation. J'ai tout d'abord sélectionné l'une des quatre variétés de génépi ; l'artemisia mutellina' appelé génépi jaune, les autres étant la 'spicata', l'eriantha', la 'glacialis' : Elle est parfumée et se trouve être la plus facile ou plutôt la moins difficile à domestiquer !, détaille-t-il. Après avoir sélectionné également les plus beaux plants pour récupérer les graines destinées au semis – il faut prendre les graines à l'instant T optimal –, je sème fin mai début avril et je repique en septembre. Au terme d'une année, je récolte. L'alternance plantation de génépi et semis de prairie permet au sol de ne pas s'épuiser. »

Beaucoup font certainement la même chose ou presque pour leurs

cès et sa fille, Émilie, s'apprête à prendre le relais l'année prochaine. « Je m'étais aperçu d'un besoin de produits Nature, que le confinement a accentué. Mon génépi est estampillé bio voyage plus que jamais avec une demande croissante de commandes par internet. Jusqu'aux États-Unis, au Canada, etc. », conclut-il. Voilà bien une reconnaissance du travail entrepris. ■

Maurice Fortoul

## Précisions

Un sachet compte cinq grammes de génépi sec, soit l'équivalent de 40 brins cueillis, la quantité officiellement retenue pour un litre de liqueur. Le prix est de 6,50 €, auquel s'ajoute 2 € de frais de port pour une livraison à domicile.

Plus de détails sur [www.fleuralpine.com](http://www.fleuralpine.com)



Le génépi sauvage artemisia mutellina s'avère favorable à la plantation domestique.