

PLANTES Edelweiss

Fulgurante ascension



Marie Dougoud

De la fragile petite fleur veloutée agrippée aux pentes vertigineuses à la plante apprivoisée cultivée en grand pour la phytothérapie, l'agroalimentaire et l'industrie cosmétique, l'emblématique edelweiss a vécu une évolution très rapide. Et ce n'est



Christoph Carlen, chef de section à la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil, et Catherine Baroffio, cheffe de service à la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil, posent dans une culture d'edelweiss élaborée par leurs soins.

Saveur insolite

«Un goût de rien et de pas bon» marque en 2000 à Neuchâtel les premiers essais de distillation de l'edelweiss par Christian Borel-Jaquet, pharmacien, et Stéphane Keller, spécialiste en spiritueux. Six ans «de recherches et de grimaces» plus tard, la liqueur baptisée Edel'Eis «ne ressemble à rien», mais le procédé d'extraction, tenu secret, développe, sur un nez «assez floral», des arômes discrets de miel, de châtaigne et d'épices. Le distillat obtenu est confié à Véronique Mermoud, à Fully (VS), qui réalise et conditionne le produit fini en élégantes bouteilles de 37,5 cl (45 fr.).

M. D.

Présent à l'état sauvage sur la crête des Alpes et dans le Jura (Dôle, Mont-d'Or), l'edelweiss fleurit partout. Brodé, peint, sculpté, gravé, reproduit sur d'innombrables supports – vêtements et accessoires de mode, linge, maroquinerie, vaisselle, gadgets pour kiosques de souvenirs, jouets, cartes postales. Au point que l'étoile des neiges est devenue le symbole de la suissitude, quand bien même la plupart de ses quarante et une espèces connues croissent dans l'Himalaya. Mais aujourd'hui la belle sauvageonne, interdite de cueillette dans tout l'arc alpin, se met à ressembler

à un produit de masse. Et c'est à ses vertus plus qu'à son apparence qu'elle doit son changement de statut.

Remède universel

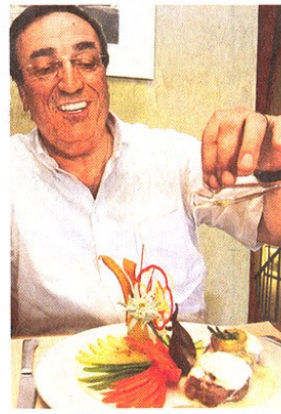
Rare, fragile d'aspect, *Leontopodium alpinum* Cass, qui appartient à la famille des astéracées et doit son nom à la forme et au velouté de sa fleur évoquant les coussinets d'une patte de lion, trompe son monde. En réalité, il résiste sans problème aux conditions extrêmes qui sévissent en haute altitude – gel, vent, radiations solaires – en synthétisant des substances de défense, dont les propriétés antiradicalai-

res et antioxydantes n'ont pas échappé à la sagacité des milieux scientifiques.

Antidiarrhéique puissant destiné tant au bétail qu'aux humains, intégré dans des préparations à base de lait et de miel pour lutter contre les affections respiratoires, apprécié pour son pouvoir cicatrisant, l'edelweiss a de tout temps constitué l'un des remèdes-clés des pharmacies familiales. En plus de sa richesse en tanins, en flavonoïdes et en acides phénols, ce sont surtout ses capteurs de radicaux libres, notamment responsables du vieillissement de la peau, qui intéressent aujourd'hui les scientifiques, et en particulier l'industrie cosmétique, toujours à l'affût de nouvelles préparations antrides et de lotions de protection solaire. Jusqu'ici, quarante molécules «utiles» ont été identifiées; mais la plante, qui contient des centaines de principes actifs, n'a pas fini de dévoiler ses secrets.

Sélection réussie

C'est à l'industrie agroalimentaire que l'edelweiss doit son apparition sur la scène scientifique. Au début des années 1990, la fabrique de bonbons Ricola confie à la station de recherche agronomi-



Charles-Albert Fellay, directeur du Restaurant La Tsâna, propose l'entrecôte flambée à la liqueur d'edelweiss.

que des Fougères, à Conthey (VS), le soin de réaliser une sélection des lignées les plus riches en composés actifs. Un véritable défi, compte tenu de l'hétérogénéité du matériel sauvage et de l'extrême variabilité de ses teneurs en principes actifs. En 1995, un hybride de clone est enfin sélectionné. Mais, entre-temps, Ricola a renoncé. La balle est reprise au bond par Weleda Cosmétiques. Aujourd'hui, semence fournie par Agros-

cope, une poignée d'agriculteurs de l'Entremont le cultivent sous contrat sur quelque 3000 m². La production contrôlée en mode bio et la récolte sont gérées par la coopérative Valplantes, à Sembracher (VS), qui approvisionne en plantes séchées Alpaflor, filiale valaisanne de Pentapharm, à Bâle, spécialisée dans la production d'extraits.

Facile à cultiver entre 500 et 2000 m d'altitude, l'edelweiss est commercialement intéressant; le kilo de fleurs séchées – 1 ha produit 5 t de plante fraîche, 1,5 t en sec – se négocie entre 60 et 80 francs. Le mythe de la plante sauvage inaccessible n'en est pas défloré pour autant; pour le randonneur chanceux, l'observer dans son milieu naturel reste un privilège rare.

M. D.

Multiplication accélérée

Pour la recherche agronomique, la multiplication de lignées d'edelweiss à forte teneur en substances actives est d'autant plus aléatoire que le matériel de base est restreint. D'où l'intérêt de la culture in vitro développée par Agroscope Changins (VD). Sur de jeunes pousses comportant un bourgeon axillaire, cultivées en milieu stérile enrichi de substances nutritives, le taux moyen de multiplication atteint quatre à cinq clones strictement identiques par explant initial, sans aucune manipulation génétique. La production de graines issues des plants phytochimiquement les plus performants s'en trouve accélérée d'autant.

M. D.

+ d'infos

Recherche: Agroscope, Centre des Fougères, 1964 Conthey (VS), tél. 027 345 35 18, e-mail: catherine.baroffio@acw.admin.ch, www.acw.admin.ch

Distillat: Stéphane Keller et Christian Borel-Jaquet, caveau de Bel-Cour, 2000 Neuchâtel, tél. 079 240 50 18.

Produit fini et vente directe: Abricool SA, 1926 Fully (VS), tél. 027 744 24 56.

Gastronomie de terroir: La Tsâna, 1934 Le Châble (VS), tél. 027 776 40 50, e-mail: latsana@bluewin.ch, www.latsana.ch



Christian Borel-Jaquet, pharmacien et élaborateur de l'Edel'Eis (à g.), Véronique Mermoud, directrice d'Abricool, et Stéphane Keller, de Pretty Nature, présentent une bouteille de la liqueur d'edelweiss.

Photos Olivier Born

Phénomène de marketing

- En Suisse allemande, la maison Just distribue au Brésil et en Argentine une ligne de produits de beauté à base d'edelweiss.
- Weleda Cosmétiques a reçu en 2004 le Grand Prix international de l'innovation pour un lait solaire à base d'edelweiss.
- Le BioAlp Tea, produit par FLV à Sierre, contient des extraits d'edelweiss.
- Villars Maître Chocolatier SA, à Fribourg, a lancé en 2005 en Suisse un chocolat aux larmes d'edelweiss, sur le point d'être commercialisé en France et au Japon.
- A Megève (F), l'Hôtel-Spa Les Fermes-de-Marie propose une gamme de soins cosmétiques Pure Altitude à base d'edelweiss.
- A Sion, des élèves du Centre professionnel ont créé Soleïal, une lingette imprégnée de lotion solaire à l'extrait d'edelweiss fabriquée par Intercosmetica, à Neuchâtel, et développé une ministart-up, O'Soleil, en charge de sa diffusion.
- Dans l'Énothèque-Restaurant La Tsâna, au Châble (VS), la liqueur d'edelweiss parfume une entrecôte flambée, des fondues au bagnes ou pur chèvre, des desserts (parfait glacé, mousse au chocolat) et des cocktails. D'autres restaurants à Gruyères, à Verbier et à Neuchâtel proposent également des mets à l'Edel'Eis.

M. D.