

1. La société Alpine Ressource commercialise une sève de bouleau bio 100% valaisanne. 2. Le précieux liquide ne se récolte qu'une fois l'an, juste avant que les premiers bourgeons appa raissent. 3. Christophe Terretaz. l'un des initiateurs de ce projet. 4. L'arbre est perfusé pour qu'il donne sa sève.







INNOVATION

Deux Valaisans se sont lancés dans la récolte de sève de bouleau

Réputé pour ses multiples vertus, ce précieux liquide est désormais prélevé et commercialisé en Valais. Un projet expérimental labellisé Bio suisse, dont nous avons rencontré l'un des deux instigateurs.

• endroit est bucolique à souhait. Des C'est que ce précieux liquide limpide et au champs, de vastes prairies, et surtout une dense forêt de bouleaux propres à nos Alpes et Préalpes en font un décor de carte postale. Le chant de la Dranse, rivière qui serpente le long du val d'Entremont, berce ce coin de nature sans pareil. Nous sommes aux confins de la commune de Vollèges, entre Martigny et Verbier (VS). Là même où Christophe Terrettaz et Patrick Sarrasin ont récolté en ce de bouleau biologique suisse mise sur le commercialisation porte pourtant déjà ses fruits auprès d'un public averti.

goût légèrement sucré est réputé pour ses multiples vertus depuis la nuit des temps. Christophe Terrettaz en est lui aussi convaincu. Voilà plus de dix ans qu'il effectue des recherches sur le bouleau verruqueux, l'espèce la plus répandue dans nos contrées. «La sève de bouleau a de nombreuses qualités, nous explique le jeune homme. Elle figurerait selon diverses sources dans la liste des meilleurs draidébut de printemps la toute première sève neurs naturels existants. Riche en antioxydants, calcium, magnésium, vitamines, marché. Une récolte expérimentale, dont la minéraux et autres oligoéléments, elle se consomme sous forme de cure à raison d'environ 2 décilitres quotidiennement le

matin à jeun durant une vingtaine de jours.» Autant d'atouts qui replacent aujourd'hui la sève de bouleau sur le devant de la scène: et en font l'une des nouvelles tendances «détox» à la mode.

Une course contre la montre

Une centaine de bouleaux jeunes et moins jeunes ont pris racine dans cette dense forêt jouxtant les rives de la Dranse; et chaque arbre ou presque a été répertorié et numéroté. Car ne se lance pas dans la récolte et la commercialisation de sève de bouleau qui ont aussitôt pu commercialiser le fruit de veut (voir encadré ci-dessous). Le chemin a été long et fastidieux en démarches administratives avant que les deux initiateurs ne puissent concrétiser cette démarche. À force de ténacité et d'audace, ils sont toutefois parvenus à leurs fins; juste à temps pour prélever le fameux liquide. «La sève de bouleau ne se récolte qu'une fois par an, confirme Christophe Terrettaz, en général en tout début de printemps juste avant que les premiers bourgeons n'apparaissent. C'est à ce moment que la sève est la plus abondante, la plus limpide et la plus riche.» Munis de perceuses, de tuyaux en caoutchouc végétal et de gros bidons, les deux jeunes hommes ont sélectionné avec précaution les bouleaux de leur première récolte en fonction du calibre de l'arbre. «On perce un trou dans le tronc et on y place un tuyau relié à un bidon. La sève va alors s'écouler de façon naturelle dans le bidon, explique Christophe Terrettaz. Une fois la récolte terminée, il faut refermer le trou avec un bouchon d'essence de bouleau, puis rapidement conditionner le liquide au frais avant de le transporter dans un laboratoire pour le filtrer et le pasteuriser afin de pouvoir le conserver et le commercialiser sur du long terme.»

Entre 1,5 et 2 litres de sève par arbre en moyenne ont ainsi été récoltés cette année. De quoi réjouir les deux jeunes hommes qui **BON À SAVOIR**

D'autres nectars tirés des arbres

Le fameux sirop d'érable, solution sucrée naturellement, est produit à partir de l'eau d'érable récoltée au début du printemps, puis concentrée par ébullition. Le célèbre sirop de bourgeons de sapin est réalisé à partir des bourgeons de divers résineux (pin sylvestre, mélèze, épicéa ou sapin) récoltés au printemps, puis fermentés dans du sucre.

ce minutieux labeur. «Nous en vendons à des particuliers, surtout via le bouche à oreille, ou sur notre site web.»

Comme une prise de sang

Si le procédé paraît quelque peu brutal, les écologistes et autres défenseurs de la nature peuvent se rassurer: il n'en est rien. «Percer un trou dans le tronc d'un arbre pour en prélever la sève, pour autant que cela se fasse dans les règles de l'art, revient à faire une prise de sang à un humain», assure Christophe Terrettaz.

Consciencieux, les deux Valaisans prennent très à cœur la responsabilité de cette forêt qui leur a été confiée; et vont même plus loin dans leur démarche. Comment? «En diversifiant les variétés de bouleaux par une reforestation partielle, répond Christophe Terrettaz. J'aime et je respecte trop la nature pour lui faire du mal. Je pars en outre du principe que la nature est là pour nous offrir des ressources dont nous n'exploitations d'ailleurs pas assez les richesses.» Ce qui amène le jeune homme à envisager déjà d'autres formes de produits issus du bouleau, dont de la farine, entre autres. Mais cela n'est pour l'heure que de la musique d'avenir.

CHRISTINE SCHMIDT

+ D'INFOS https://alpineressource.ch

LÉGISLATION

Ne commercialise pas de la sève qui veut

«Des autorisations officielles doivent être accordées par les instances cantonales dès qu'il s'agit d'une récolte de sève de bouleau destinée à l'industrie et au commerce.» Jean-Marie Putallaz, ingénieur forestier d'arrondissement de l'État du Valais, donne le ton. Il indique aussi que «ces autorisations permettent de définir des conditions-cadres pour ne pas léser notamment les forêts et, de manière plus générale, l'environnement naturel». Parmi les exigences formulées, aucune récolte ne peut, par exemple, être réalisée sur des arbres dont le diamètre est inférieur à 15 centimètres, mesuré à 1 m 30 du sol. Un seul trou de récolte sera en outre effectué par arbre et par année... Dans le cas des récoltes menées par Christophe Terrettaz et Patrick Sarrasin, le Service cantonal des forêts de l'État du Valais a souhaité profiter de cette toute première demande pour analyser la question. «Cela nous permettra de tirer des conclusions, raison pour laquelle nous avons délivré une autorisation de deux ans, à titre expérimental et sur des parcelles bien définies», précise encore Jean-Marie Putallaz. Ce dernier tient également à relever que les règles ne sont pas les mêmes pour les particuliers qui disposent de quelques bouleaux sur leur propriété. «S'ils le souhaitent, ils peuvent en prélever la sève pour leur propre consommation, mais en respectant toutefois de petites règles d'usage pour ne pas endommager les arbres.» À noter enfin que ces exigences s'appliquent en Valais, et que chaque canton dispose de sa propre réglementation en la matière. «Le canton de Genève, plus urbain que le Valais, appliquera certainement d'autres conditions afin de protéger son paysage et sa nature», conclut Jean-Marie Putallaz. Moralité: avant d'envisager de récolter de la sève de bouleau, il est recommandé de contacter les services cantonaux officiels.