

Vie régionale → L'actu

ÉCONOMIE ■ Depuis cinq ans, Vincent Thiollier collecte le suc biologique de ses arbres dans la plaine et les Monts

À la santé de la sève de bouleau du Forez

Revenu dans son Forez natal, le quinquagénaire poncinois vante les vertus drainantes, détoxifiantes, diurétiques et reminéralisantes de l'eau de bouleau brute que le bétuliculteur commercialise dans la Loire et le Rhône, le jour même de ses récoltes quotidiennes.

Rodolphe Montagnier
rodolphe.montagnier@centrefrance.com

Si vous voulez ou songez à faire une cure de sève de bouleau (un verre de 15 à 20 centilitres tous les matins, à jeun, pendant trois semaines), il ne faut plus tarder... Le bon moment pour collecter le liquide dépend des régions, des sols et des écarts de températures mais c'est à la fin de l'hiver que l'arbre se réveille et recommence à pomper l'eau.

Une sève fraîche, pure, brute, bio et locale

Dans la plaine du Forez, compte tenu du réchauffement climatique qui est une réalité depuis déjà plusieurs années, la fenêtre de récolte s'échelonne sur un petit mois car dès que les premières feuilles apparaissent, le flux va diminuer jusqu'à se tarir. Il sera alors trop tard mais Vincent Thiollier, créateur de Sève de bouleau bio du Forez, a un atout : il possède également quelques hectares de bois dans les Hautes Chaumes, à 1.350 m d'altitude ; le tout sur des sites classés Natura 2000 et certifiés Haute valeur environnementale (HVE).

Tendance en France, tradition en Russie

« Cela me permet de faire environ trois semaines de collecte, ici à Poncins, sur 250 arbres en rotation sur plusieurs milliers de bouleaux puis de monter récolter ensuite sur deux à trois semaines dans les Monts du Forez », explique



BOULEAUX. La sève coulant de chaque arbre est prélevée pendant seulement quelques jours, PHOTOS R. M.

« Je ne pensais pas que c'était aussi compliqué à récolter. »

peu plus amer. Certains consommateurs comme moi préfèrent. D'autres n'aiment pas. Cette date de récolte permet à chacun de consommer selon ses goûts. Bien entendu figure également sur chaque emballage, la date de péremption. »

Trois jours de cicatrisation

Sève de bouleau bio du Forez possède un agrément Agriculture biologique (AB) avec un numéro Ecocert. Ses arbres sont disséminés en plusieurs zones sur le domaine familial qui a appartenu à son arrière-arrière-grand-père, Félix Thiollier. Après avoir donné ce qu'il pouvait, en quantité raisonnable, chaque tronc percé est rebouché, à la main, avec une sorte de bouchon en argile. Trois jours plus tard, la cicatrisation est terminée.

En France, les cinq ou six gros producteurs français se trouvent en Alsace, dans les Alpes et les Pyrénées mais la sève de bouleau ne figure pas dans la pharmacopée car les propriétés vantées ne reposent pas sur des preuves scientifiques. ■

➔ **Contact.** Téléphone au 07.82.82.25.59. et sur le site Internet www.seve-de-bouleau-bio-forez.fr

■ Un descendant de Félix Thiollier

Enfant du Forez, Vincent Thiollier a effectué une première carrière professionnelle à l'étranger (Luxembourg, Ukraine, Kazakhstan, Russie) dans l'industrie agroalimentaire. Il a choisi de tout quitter pour exploiter des étangs, des forêts et des bétulaies dans la plaine du Forez, héritages de son arrière-grand-père, Félix Thiollier. L'industriel stéphanois du XIX^e siècle fut aussi historien, photographe, collectionneur... Il a appartenu à La Diana, société savante de Montbrison.

« alors que c'est une tradition bien ancrée en Russie, une pratique devenue populaire dans les années d'après-guerre, en période de pénurie », souligne l'ancien cadre expatrié en Russie et au Kazakhstan (*lire encadré ci-dessus*) - que Vincent Thiollier s'est intéressé à cette branche. Ou plutôt ramification car « ce n'est pas un gros business », assure l'exploitant poncinois qui ne souhaite toutefois, pas dévoiler de chiffres et assure qu'il « ne se paie pas. Avant, je faisais tout tout seul mais aujourd'hui, je dois développer le réseau de revendeurs alors j'embauche deux person-

nes, deux emplois saisonniers qui collectent, conditionnent, envoient et distribuent la sève fraîche, brute, au jour le jour. »

À consommer sous 30 jours

C'est l'une des particularités de sa petite entreprise, les commandes passées par les clients sur le site Internet et par les détaillants (magasins de producteurs, enseignes bio comme La Vie Claire...) et reçues la veille sont honorées le jour même. À Poncins, le rythme est identique chaque jour pour lui et sa toute petite équipe : *briefing* dès 8 h 15, collecte des bidons au pied de cha-

que arbre de 8 h 30 à 10 h 30 puis préparation des emballages (par pochon de trois litres en plastique alimentaire entièrement recyclable), envoi des colis en pack isotherme (pour garantir la fraîcheur) et livraisons dans les magasins.

La production du bétuliculteur forézien se commercialise dans un rayon d'une quarantaine de kilomètres autour de Poncins, dans la Loire (Feurs, Montbrison, Saint-Étienne...) et le Rhône (Tarrare notamment) mais également dans tout l'Hexagone, via le Net. Cette boisson composée à 95 % d'eau est à consommer de préférence sous 30 jours, après la date de récolte. « Tous nos emballages précisent cette date car la sève de bouleau brute est un produit vivant, non stérilisé et sans aucun additif. Elle fermente légèrement sur la durée, précise M. Thiollier. Si elle ne perd pas ses vertus, un léger trouble peut apparaître et le goût devient un



RÉCOLTE. La sève coule directement dans un tuyau via une canule.



COMMERCIALISATION. L'emballage est recyclable.



BÉTULAIE. Plusieurs parcelles de bouleaux agrémentent les propriétés forestières de Vincent Thiollier.



EAU La sève de bouleau est composée à 95 % d'eau.



BÉTULICULTEUR. Vincent Thiollier, enfant du Forez.