

Première en France, la production de sève de bouleau bio bat son plein

Depuis sept ans maintenant, Jean-Louis Savignol produit de la sève de bouleau à Lasserre, en Ariège, au rythme de la nature. Rencontre.

Il est 7 heures du matin en ce mercredi. La météo est plus clémente qu'annoncée, mais l'air est vif tandis que le jour pointe à peine le bout de son nez. Pas vraiment le temps de réfléchir ni d'apprécier, à peine celui de jeter un œil à cette biche qui passe au loin avec son faon.

Dans trois heures, le transporteur arrive avec son camion chercher la production du jour. Direction les sous-bois, en plein cœur des petites Pyrénées, qui embrassent la chaîne des Pyrénées ariégeoises, en face, majestueuse, en plein parc naturel régional.

Après une carrière parisienne, Jean-Louis Savignol a repris avec sa compagne l'exploitation familiale en 2000, aujourd'hui secondés par Amandine, leur fille. Éleveur de Mérens et gestionnaire de gîtes de charme au Haras du Picard du Sant, dans ce cadre idyllique au lieu-dit Les Peyruotets à Lasserre, il s'est lancé dans la production de sève de bouleau en 2017.



Les premières récoltes en cette période lunaire, tant attendues pour une bonne cure détox. / Photo DDM

« C'est une activité complémentaire qui nous permet de conserver notre activité d'éleveurs de

chevaux », explique Jean-Louis Savignol.

Des bouleaux répartis sur plusieurs sites en Couserans

Ici, la production répond d'un processus rigoureux, normé, afin de garantir une qualité constante à chaque étape. De l'arbre au flacon, du just-in-time au rythme de

la nature, entièrement en bio (AB) sur cette propriété d'une soixantaine d'hectares certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale, NDLR) « une garantie pour le consommateur », également Valeur Parc et label Sud de France. Un produit qu'il sait mettre en avant par rapport à la concurrence, moins chère, des pays

de l'est en particulier, qui ne présente pas forcément ces mêmes garanties de qualité.

« Nous avons mille bouleaux sur plusieurs sites en Couserans, reprend le producteur. La période de récolte, intense, a commencé depuis le 10 février et dure jusqu'à mi-avril environ. Nous sommes les premiers en France, car contrairement à nos confrères à 1 000 mètres, nous exploitons ici à 600 mètres d'altitude. Principalement en période lunaire, quand la sève monte jusqu'aux premières feuilles ».

25 000 litres produits tout au long de la saison

Chaque arbre est mis à contribution par un ingénieux système de tuyaux, qui va recueillir la précieuse sève pour remplir une vaste poche isotherme. Son contenu sera ensuite filtré, débarrassé de ses impuretés, puis transvasé dans une grande cuve et enfin dans des packs ou en flacons, selon usages. 25 000 litres de ce précieux breuvage seront produits en moyenne tout au long de la saison.

Cycle immuable tous les matins, dont la production est déjà vendue sur précommande dès la mi-décembre à quelque 5 000 clients en France et en Europe, qui recevront leur colis spécia-

lement conditionné dans les 24 heures, au plus tard 48 heures. « Les premiers arrivés sont les premiers servis, précise Jean-Louis Savignol. On ne peut savoir quelle sera la production. Complément alimentaire qui répond de protocoles stricts, on essaie de respecter au maximum la chaîne du froid, autour de 4 °C. C'est comme si le consommateur buvait la sève directement à l'arbre ».

Une sève de bouleau bio, au léger goût de coco, reconnue pour ses propriétés détoxifiantes. « Ça nettoie le foie, les reins, l'estomac, le pancréas. C'est aussi un générateur de défenses immunitaires et ça donne la pêche, non dopant aux normes Afnor, anti-stress, qui favorise le sommeil, la perte de poids, et améliore la récupération ».

Une cure de 21 jours est préconisée, « c'est le cycle de renouvellement du sang en trois semaines », souvent réalisée en mars puis en octobre, « aux grands changements de saison ».

Bien des vertus appréciées par tout un chacun, mais aussi les sportifs de très haut niveau (une centaine dans le monde, dont Perrine Laffont, NDLR) et quelques chefs étoilés. Ses chevaux et ses chats les apprécient aussi.

Sylvain Sastré