

LE MAQUI: CONSÉQUENCES DU BOOM

Pour l'instant, le maqui ne fait pas encore partie des espèces végétales menacées. Cela pourrait néanmoins changer avec la demande croissante en baies de cet arbuste. Or, ces «superfruits» proviennent de cueillettes sauvages incontrôlées. Il existe pourtant déjà deux solutions.

Texte: Jürg Lendenmann



Le maqui: à la fois plante sacrée des Mapuches et superfruit.



Photo: © sanatrend SA

Hermine Vogel, professeure à l'Universidad de Talca

«En Europe, la demande en baies de maqui est encore négligeable», a expliqué la prof. Hermine Vogel de l'université de Talca au Chili lors de la réunion annuelle de Phytonetzwerk à la ZHAW Wädenswil le 29 juin 2017. Cela tient au fait que les fruits du maqui (*Aristotelia chilensis*) sont ici classés comme «Novel Food» («nouveaux aliments»). «Pourtant, on sait que le maqui était déjà exporté en Europe à la fin du XIX^e siècle, notamment en tant que plante médicinale». On utilisait notamment les baies rouge foncé pour colorer le vin rouge ou la glace.

Plante sacrée des Mapuches

«Le maqui est l'une des trois plantes sacrées des tribus Mapuches. Il symbolise la «bonne volonté» et la «paix» et ne saurait faire défaut à aucun rituel. Les Mapuches utilisent les feuilles séchées et les baies de cette plante médicinale traditionnelle en cas de diarrhée, de mal de gorge, de tumeurs internes, de fièvre et de plaies».

Les baies de maqui sont très goûteuses, mais doivent être mangées fraîches, car elles ne se conservent pas longtemps. Hermine Vogel: «Luti-

lisation des fruits fermentés pour faire de la liqueur est historiquement prouvée. Aujourd'hui, on souhaite cependant alimenter le marché en baies transformées».

Un boom déclenché par de nouvelles études

L'origine de la hausse soudaine de la demande tiendrait à de nouvelles études. «Elles prouvent que les baies de maqui sont celles qui contiennent le taux d'antioxydants le plus élevé et ont un effet anti-inflammatoire, anti-diabétique, anti-microbien, et protègent le système digestif et le cœur.

Les produits provenant de maqui se trouvent surtout sur les marchés américain et sud-coréen. On estime que plus de 1000 tonnes de baies de maqui ont été récoltées la saison dernière, toutes issues de la cueillette sauvage».

La forte demande n'entraîne pas seulement une baisse de la qualité des baies. «L'autre problème réside dans l'accès ouvert aux stocks de baies sauvages», selon Hermine Vogel. «Les cueilleurs doivent aller toujours plus loin pour trouver les fruits qui n'ont pas encore été récoltés. Si

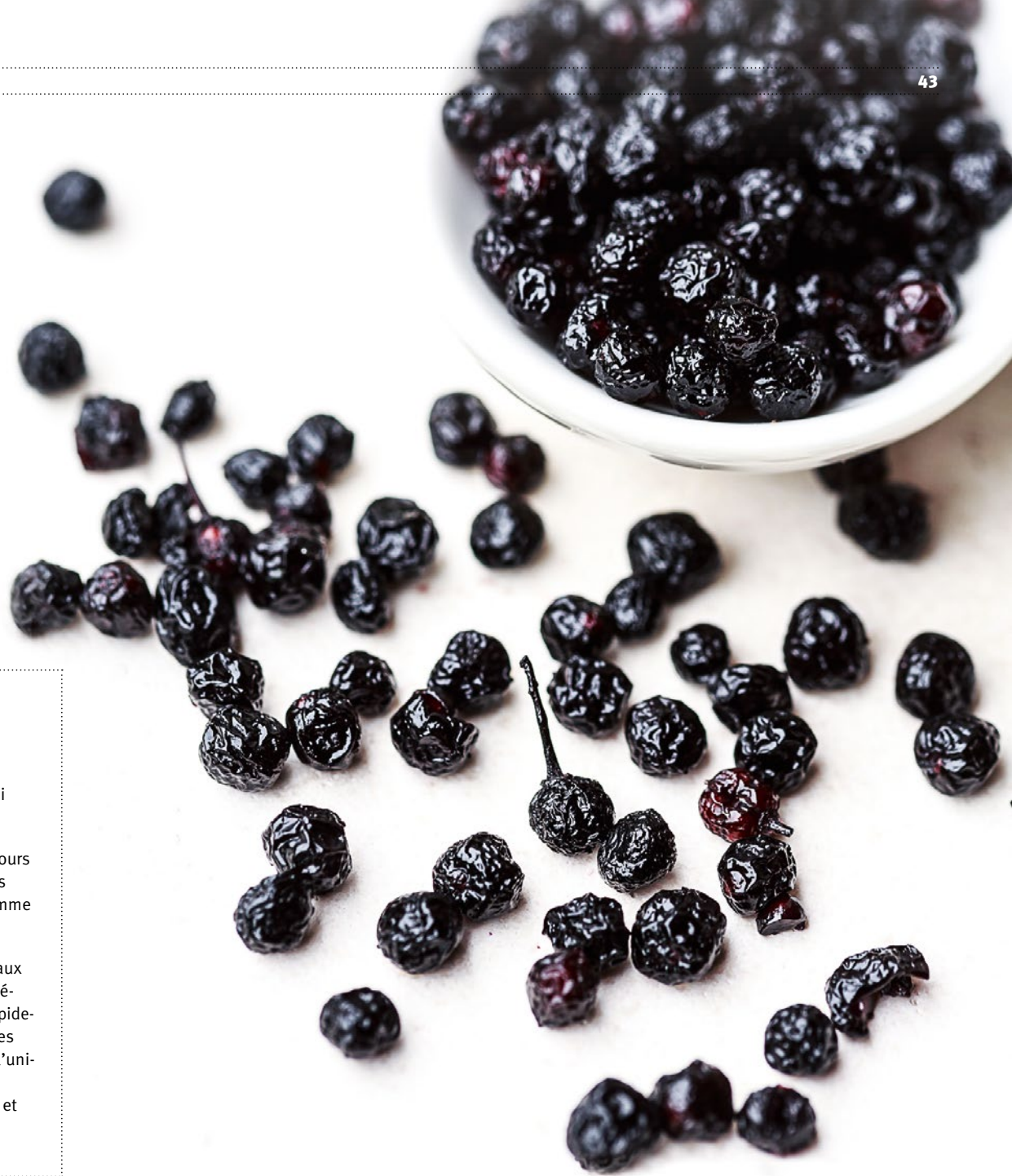
nous interdisions la cueillette d'une plante médicinale traditionnelle parce qu'elle n'est pas durable, nous risquons toutefois de voir disparaître le savoir lié à cette plante. Nous voyons deux solutions possibles: la domestication de l'espèce et la cueillette sauvage durable».

«Les cueillettes sauvages présentent un risque d'érosion génétique.»

Hermine Vogel, Universidad de Talca

Cueillette sauvage durable

Au Chili, l'État soutient la cueillette sauvage durable des baies de maqui. Les cueilleurs sont ainsi formés pour apprendre à cueillir sans compromettre les récoltes futures. Les recherches de l'équipe dirigée par Hermine Vogel montrent



MAQUI

Le maqui (*Aristotelia chilensis*) se trouve dans les forêts tempérées valdiviennes qui s'étendent du Chili à l'Argentine.

Les fruits violets foncés de cette plante toujours verte ont un goût semblable aux mûres. Les Mapuches l'utilisent comme aliment et comme remède traditionnel.

Suite aux résultats d'études attestant du taux élevé d'antioxydants et d'autres effets bénéfiques sur la santé, la demande augmente rapidement – avec des conséquences inquiétantes pour les stocks sauvages. Depuis dix ans, l'université de Talca au Chili effectue des recherches sur la domestication de la plante et sur une cueillette sauvage durable.

que si les cueilleurs coupent la branche qui porte les baies, ils coupent en même temps les bourgeons et donc la production de l'année suivante. «Il est aussi important d'impliquer la population afin qu'il y ait une transformation locale».

L'une des caractéristiques de toutes les cueillettes sauvages est l'hétérogénéité du produit final. Hermine Vogel: «Les cueillettes sauvages présentent un risque d'érosion génétique, résultat de la sélection des meilleures plantes par les cueilleurs ou les entreprises. En conséquence, les plantes et génotypes de grande qualité meurent en premier».

Domestication et culture

«Nous travaillons depuis dix ans déjà à la sélection et à la culture de génotypes appropriés». Tous les échantillons de population sauvage avec la teneur la plus élevée en antioxydants et polyphénols ont été reproduits de manière végétative par bouturage. L'influence de paramètres comme l'arrosage, l'engrais, la pollinisation et la taille des arbres sur la pousse et la récolte a été étudiée sur les cultures. «Des techniques de culture appro-

priées et standardisées permettent d'optimiser la production et de s'adapter à la demande».

Les essais de culture doivent ensuite être répétés pour les clones sélectionnés, notamment à cause des différences élevées entre les lieux. Hermine Vogel renvoie à un atout considérable de la domestication: «Les clones permettent d'obtenir un produit final homogène, et donc d'introduire des normes de qualité».

Beaucoup de soleil et d'antioxydants

Les plantes se protègent de la lumière du soleil grâce aux antioxydants. Au Chili, les rayons intenses du soleil entraînent une teneur élevée en substances végétales secondaires de ce type. Dans le cadre d'une collaboration avec la ZHAW à Wädenswil, la teneur en antioxydants des baies vertes, rougeâtres, rouges et violet foncé a été examinée – avec un résultat inattendu: les baies mûres affichaient la plus faible teneur en antioxydants. «C'est important dans la mesure où il s'agit d'une plante sauvage». Afin de garantir la survie de l'espèce, les fruits d'arbres sauvages comme le maqui mûrissent toujours en différé. «Les résul-

tats de l'étude sont très importants à cet égard», dit Hermine Vogel. «Jusqu'à présent, nous avons trié les baies vertes pour les produits à base de maqui. Avec nos tentatives de récolte à la machine, qui sont prometteuses, il y a toujours des baies plus claires avec le reste. Nous essaierons d'obtenir une maturité homogène au niveau de la culture».

Hermine Vogel et son équipe ont déclaré trois variétés aux rendements très élevés. «Si tout le monde se mettait à cultiver uniquement ces variétés, la diversité génétique disparaîtrait. Nous aidons donc les cultivateurs à sélectionner et multiplier leur matériel. Nous avons déjà reçu des demandes européennes pour trois variétés. Nous souhaitons néanmoins que les tribus indigènes, qui utilisent cette plante médicinale depuis des siècles, en profitent également». //

Écrivez-nous: juerg.lendenmann@sanatrend.ch