

## Absinthes et Armoises cultivées.

Auguste Chevalier

---

**Citer ce document / Cite this document :**

Chevalier Auguste. Absinthes et Armoises cultivées.. In: Revue de botanique appliquée et d'agriculture coloniale, 23<sup>e</sup> année, bulletin n°266-268, Octobre-novembre-décembre 1943. pp. 308-316;

doi : <https://doi.org/10.3406/jatba.1943.1781>

[https://www.persee.fr/doc/jatba\\_0370-3681\\_1943\\_num\\_23\\_266\\_1781](https://www.persee.fr/doc/jatba_0370-3681_1943_num_23_266_1781)

---

Fichier pdf généré le 03/05/2018

## Absinthes et Armoises cultivées.

Par Aug. CHEVALIER.

Le genre *Artemisia* de la famille des Composées qui renferme plus de 300 espèces décrites, vivant pour la plupart dans les contrées tempérées ou les steppes arides de l'hémisphère boréal, compte un certain nombre d'espèces qui ont été mises en culture depuis des temps reculés. Ce sont des cultures pour la plupart en régression. Elles sont d'intérêt mineur; pourtant l'origine et la technique de ces cultures méritent d'être examinées car elles montrent comment l'homme primitif a domestiqué certaines plantes, puis les a cultivées et s'est ensuite désintéressé de leur culture en certains pays, alors que dans d'autres il les multipliait encore dans les jardins. Certaines plantes après avoir joui d'une grande popularité finissent par tomber en désuétude et leur culture est abandonnée.

Toutes les plantes de ce groupe exhalent à l'état frais ou séché une forte odeur rappelant plus ou moins le camphre. On en retire par distillation des huiles essentielles contenant des substances diverses suivant les espèces. Dans *A. cana* Pursh existe du camphre vrai; on trouve du bornéol dans *A. arborescens* L., *A. cina* Berg renferme de la santonine et de l'artémisine qui ne diffèrent que par un atome d'oxygène (R. MOUTON. Dosage du Semen contra, Thèse Pharmac. Paris, 1930).

Dans d'autres espèces existent du thuyone, du chavicol ou du pinène. L'*A. vulgaris* contient principalement du cinéol. Tous ces produits sont toxiques à doses peu élevées. La plupart sont d'excellents vermifuges (ascaricides) mais parfois dangereux à administrer, car la dose de substances toxiques est très variable dans la même espèce, suivant la variété à laquelle elle se rapporte, suivant l'âge de la plante et les lieux où elle a cru. Les jeunes plantes sont plus actives que les plantes âgées. Le maximum d'activité est atteint quand la plante est en fleurs. Il faut la cueillir au moment où les petits capitules s'épanouissent. La plante est alors beaucoup plus dangereuse qu'avant et après. Le mouton broute *A. cina* le long des rivières du Turkestan, mais à la saison à laquelle il la mange la plante serait inoffensive.

Les Absinthes employées à la fabrication des apéritifs de ce nom sont aussi des Armoises (*A. Absinthium* L. = *Absinthium officinale* Lamk. et *A. pontica* L.).

L'essence extraite de ces Absinthes par distillation est formée d'un hydrocarbure isomère avec l'essence de térébenthine; c'est une huile essentielle renfermant de la tanacétone et du thuyol. On y trouve aussi un produit oxygéné l'*absinthol* (C<sub>10</sub>H<sub>16</sub>O), isomère du camphre. C'est cette essence qui donne son parfum à la liqueur.

Enfin des feuilles desséchées on a retiré un glucoside l'*absinthine*, employée à faible dose comme tonique.

D'après des travaux plus récents l'essence d'absinthe contient : 1° une substance amère, non toxique : *absinthine* (SINGER, BOURCET) ou *anabsinthine* (ADRIAN, TRILLAT); 2° une substance cristallisée non amère; 3° une essence convulsivante [0,20 à 0,50 % de *tanacé-tone* ou *thuyone*, *tuyol* libre ou étherifié, terpènes (*pinène*, *cardinène*)]. Elle est parfois utilisée comme vermifuge, mais dangereuse (D<sup>r</sup> BEILLE).

Toutes ces substances quand on emploie l'absinthe à dose raisonnable dans un alcool de bouche bien rectifié et additionné d'une grande quantité d'eau refroidie donnent une boisson tonique et rafraîchissante des plus agréables. La plupart des coloniaux de la période héroïque (1880-1914) en ont fait un usage courant, et contrairement à une légende grossière ce n'étaient pas des intoxiqués. A l'heure de l'apéritif, de 6 à 7 h. du soir, la « verte » était sur la table du broussard. Deux ou trois cuillers à café du précieux liquide étaient versées au fond d'un grand verre que l'on remplissait d'eau fraîche. La quantité d'essence d'absinthe entrant dans un litre d'apéritif de ce nom étant de 1 gr. 50 à 2 gr., on n'absorbait dans le verre d'eau que des traces du divin poison si cher à Verlaine et quelques larmes d'alcool, mais cela suffisait pour procurer à l'explorateur harassé un moment d'euphorie et pendant ce moment les fatigues, les soucis, la fièvre qui vous guettait, les maux de toutes sortes, étaient oubliés. Mais dans la métropole une légende était née que littérateurs et journalistes avaient forgée : tous les coloniaux et la plupart des militaires étaient intoxiqués par l'absinthe. On assimilait volontiers leur état aux cas pathologiques, du reste fort rares, observés dans les hôpitaux pendant la période 1864-1880 et étudiés par MARCÉ, MAGNAN, CHALLAND dans les Gazettes médicales. Aussi l'Académie de Médecine obtint-elle facilement (on vivait dans la mystique que l'armée se contaminait par l'absinthe!) au début de la guerre 1914-1918, le vote de la loi du 16 mars 1915 qui interdit la vente en France des apéritifs dans lesquels entre l'absinthe. Une telle mesure pour les colonies tout au moins était absurde. J'ai la conviction que l'absinthe a fait de tout temps plus de bien que de mal surtout aux colonies. Je me rallie volontiers à l'opinion de RIGHINI qui soutenait, il y a déjà longtemps, que l'absinthine à dose raisonnable est un tonique et non un poison.

Il n'est pas niable que l'abus de l'essence d'absinthe est très dangereux, mais n'en est-il pas de même des boissons alcooliques, du thé, du café, de l'usage immodéré du tabac. Que resterait-il de bon dans la vie si tous ces produits nous étaient interdits?

BURKILL, dans son Encyclopédie des produits de Malaisie, écrit à l'article *Artemisia* : « La préparation et la vente de la liqueur à base d'absinthe doivent être contrôlées par la loi dans les pays bien gouvernés. » Rien n'est plus exact; mais de là à l'interdiction absolue il y a loin!

E. A. DUCHESNE dans son ouvrage sur les plantes utiles et vénéneuses (publié en 1836) est loin d'en proscrire l'usage :

« Avec les sommités fleuries on compose une liqueur qui porte le nom d'absinthe et que l'on prend comme tonique, digestive et emménagogue. Quelques brasseurs emploient les fleurs, les feuilles et les tiges en place de houblon. » L'adjonction d'absinthe dans les boissons est d'un usage très ancien. Dans l'Antiquité on nommait *absinthite* un vin d'absinthe dont on faisait fréquemment usage. Au xvii<sup>e</sup> siècle on buvait déjà des liqueurs dans lesquelles entraient l'anis et l'absinthe.

En Orient, les populations non musulmanes consomment des liqueurs dans lesquelles entrent aussi l'anis et l'absinthe. En Espagne on en fait également usage. Enfin les vermouths italiens renferment aussi de l'essence d'absinthe.

Dans ces pays, comme en France, on utilise pour la préparation des Absinthes cultivées et non des plantes sauvages.

La grande Absinthe a été du reste cultivée très anciennement comme plante médicinale.

En France la culture a pris une certaine extension pour la préparation des Absinthes consommées dans le pays ou exportées, mais depuis des années cette culture a à peu près disparu, puisque déjà en 1940 on ne fabriquait plus d'absinthe que pour l'exportation.

L'usage des apéritifs et des liqueurs contenant de petites quantités d'essence d'absinthe et d'autres produits aromatiques reviendra-t-il? Innombrables ont été aux colonies les personnes qui ont fait usage de l'apéritif-absinthe sans en abuser et auquel le breuvage obtenu en versant quelques gouttes de la liqueur dans de l'eau fraîche a procuré des moments agréables et stimulé l'activité. Les jugements hâtifs sont à réviser. On s'est basé surtout pour condamner ce produit sur les désordres qu'entraîne l'abus de produits mal préparés et consommés sans mesure par des individus ayant parfois des tares. L'examen de la question est à reprendre, en écartant toute passion pour permettre de dégager des appréciations conformes à l'hygiène et au bon sens. Nous avons comme le pressentiment qu'on reviendra sur un jugement qui nous semble entaché de parti pris.

La culture des Absinthes connaîtra un renouveau.

L'Académie de Médecine a exprimé le vœu dans sa séance du 4 septembre 1939 que la vente et l'usage de l'absinthe soient rigoureusement interdits dans la population civile et dans l'armée, en France et dans les colonies. Ignorait-elle que les diverses liqueurs apéritives qui étaient vendues en France sous le nom d'absinthe : Pernod, Berger, Pastis, etc. ne contenaient plus depuis longtemps trace d'extrait d'absinthe (loi du 16 mars 1915). Une loi du 22 octobre 1922 avait-il est vrai rétabli le droit de faire des liqueurs anisées à 40 % d'alcool; ces liqueurs connues parfois encore sous le nom d'absinthe ne contiennent plus trace d'essences cétonées et ne renferment plus que de l'essence de Badiane, fournie par l'Anis étoilé. Un décret de 1937 permettait le renforcement des doses d'alcool et d'essences dans ces liqueurs mais les extraits de grande et de petite Absinthe, de Fenouil, de Carvi, de Tanaïs, de Coriandre, d'Hysope en sont toujours proscrits.

Les extraits de ces plantes, plus ou moins toxiques à haute dose, mais qui n'ont sans doute pas les effets funestes qu'on leur a attribués, si l'apéritif est pris à dose modérée, n'entrent plus depuis 1915 dans la fabrication de ces liqueurs.

La quantité d'extrait d'absinthe qui entrait dans cet apéritif en 1914 était du reste minime : moins de 1 gr. 1/2 par litre d'alcool à 72°.

La recette habituelle de la fabrication était avec quelques variantes la suivante :

Alcool à 85° : 16 l.; grande Absinthe sèche et mondée 2 500 gr.; Anis vert pilé 2 000 gr.; sommités fleuries sèches d'Hysope 500 gr.; Mélisse citronnée sèche 500 gr. On fait macérer le tout dans la cucurbitate d'un alambic pendant 24 heures. Après addition de 15 l. d'eau on distille jusqu'à ce qu'on ait recueilli 15 l. de liquide.

On ajoute alors 40 l. d'alcool à 85° et 45 l. d'eau. On laisse reposer pour clarifier la liqueur qui a le volume de 100 l. On colore avec un mélange de safran et de caramel.

Une autre recette consignée dans la Grande Encyclopédie était la suivante :

Pour obtenir de l'absinthe on distille ensemble du trois-six, des sommités fleuries de grande Absinthe et des graines pilées de Fenouil et d'Anis vert. On fait d'autre part infuser dans l'alcool un mélange de petite Absinthe, de Mélisse et d'Hysope; on mélange les deux alcoolats. Il en résulte un liquide de couleur vert pomme que l'on fait virer au vert olive à l'aide d'un peu de caramel et de safran.

L'absinthe-apéritif vendue avant 1915 était un alcool titrant 72°, la préparation s'était simplifiée et l'on se contentait souvent d'ajouter à l'alcool de l'essence de Badiane et de l'essence d'Absinthe.

Prise modérément cette liqueur était certainement moins nocive que les apéritifs que l'on débite aujourd'hui et dont le public ignore la composition.

## ORIGINE ET CULTURE DES PLANTES A ABSINTHE

Il est d'actualité d'examiner comment se faisait la culture des plantes servant à la fabrication de l'absinthe. Trois espèces sont employées : la grande Absinthe (*A. Absinthium* L.), la petite Absinthe (*A. pontica* L.), enfin l'Absinthe arborescente (*A. arborescens* L.). D'autres espèces d'Armoises sont également cultivées en certains pays et méritent d'être passées en revue.

**Grande Absinthe.** — *L'Artemisia Absinthium* vit à l'état spontané dans les forêts claires de montagnes de l'Europe, en Asie occidentale et centrale, enfin en Afrique du Nord. Elle a été cultivée dès l'Antiquité dans les pays méditerranéens et elle figure dans le *De Villis* de Charlemagne dans la liste des plantes médicinales qu'il faut cultiver. C'est ainsi qu'elle s'est répandue aux basses altitudes comme plante adventice dans les jardins et autour des habitations dans

une grande partie de l'Europe et dans l'Afrique du Nord. De nos jours, on n'en fait plus usage en France comme plante médicinale mais on en entretient quelques pieds dans les jardins potagers comme plante aromatique et on l'utilise peu. Sa culture en grand n'était pratiquée qu'en vue de la préparation des apéritifs. On sait que la fabrication de la liqueur d'absinthe s'est développée au début du XIX<sup>e</sup> siècle en Suisse et en Franche-Comté (à Pontarlier et aux environs). C'est également dans la Franche-Comté que la culture de la grande Absinthe est pratiquée depuis environ 150 ans. Vers 1900, cette culture pouvait couvrir environ 1 500 ha. Elle était pratiquée dans le Doubs, le Jura et la Haute-Saône. La plante se plaît dans tous les terrains, principalement dans les sols argilo-calcaires perméables. Il convient de la faire succéder à une plante sarclée en grande culture et de fumer fortement. La multiplication se fait par semis ou par division de pieds.

Le semis se fait depuis avril jusqu'en juillet en pépinières et en lignes. Après la levée il faut biner à différentes reprises puis éclaircir; 150 à 200 gr. de bonnes semences suffisent pour obtenir le plant nécessaire à la plantation d'un ha. La plantation a lieu au mois d'avril suivant en lignes espacées de 50 cm. environ et de 30 cm. sur la ligne entre chaque plant. Les soins consistent en binages plus ou moins nombreux, de façon à tenir le terrain absolument propre.

La récolte est pratiquée en faisant deux coupes; la première a lieu en mai-juillet quand les petits capitules commencent à paraître; il ne faut pas que les fleurs soient épanouies. Une deuxième coupe a lieu en août-octobre. On coupe les tiges à 4-5 cm. au-dessus du sol; on met en bottes et on les enlève immédiatement car le moindre coup de soleil brûle les feuilles. On les étale dans un séchoir frais et sain où l'on peut ventiler. Les plantes sont retournées fréquemment sans les secouer. Le séchage doit être terminé en 4 ou 5 semaines. Dans la pratique on compte sur un rendement moyen de 10 000 à 12 000 kg. de tiges vertes donnant de 3 000 à 4 000 kg. de tiges sèches à l'ha. Une plantation peut durer de 6 à 10 ans avec apport d'engrais.

Dans l'absinthe entrain également de l'essence de graines de Fenouil. Cette dernière plante était cultivée pour la fourniture des graines dans les départements du Gard, de l'Ardèche et de Vaucluse (1). Quant à l'anis vert qui entrain autrefois dans la préparation de l'absinthe il est depuis longtemps remplacé par l'essence de Badiane.

L'Absinthe et le Fenouil sont encore cultivés sur une grande échelle en Italie pour la préparation des vermouths.

TRAVAUX CONSULTÉS : Sulla coltivazione e sul valore delle Artemi-

(1) L'essence de Fenouil vulgaire ou *Fenouil d'Allemagne* est un mélange d'anéthol (ou camphre d'anis) avec des proportions variables d'un hydrocarbure isomère de l'essence de térébenthine; au-dessus de 193°C. les portions d'essence qui distillent sont constituées par un isomère du camphre appelé *fenol*.

sie usate nella fabbricazione dei Vermouths (*Annales Acad. roy. Turin*, 1915). — *Bull. Soc. Hort. Tunisie*, n° du 15 déc. 1913. — Culture de l'Absinthe (*Journ. Agric. prat.*, 1912, II, p. 10 et 137). — Culture de l'Absinthe en France (note manuscrite de M. MEUNISSIER).

**Petite Absinthe.** — L'*A. pontica* L. est une plante aromatique et amère originaire des steppes de l'Europe austro-orientale et de l'Asie occidentale. On la cultive parfois dans les jardins du Midi, ainsi qu'en Italie et dans l'Afrique du Nord. Elle entre parfois dans la préparation de l'absinthe et des vermouths. Sa culture est développée en Orient.

**Absinthe arborescente.** — L'*A. arborescens* L. est un petit arbuste haut de 80 cm. à 1 m., odoriférant et à feuilles complètement blanches tomenteuses. Il vit dans les falaises et broussailles du littoral méditerranéen, dans le S W, l'Afrique du Nord. Il est naturalisé à Toulon et à Hyères. Il est fréquemment cultivé dans le Maroc. Les Marocains l'emploient sous le nom de *Chiba* pour parfumer le thé (JAHANDIEZ et MAIRE).

**Absinthe-Génépi.** — On donne le nom de *Génépi* à plusieurs espèces d'*Artemisia* qui vivent sur les hautes montagnes (et plus spécialement dans les Alpes) dans les rocailles et les éboulis, au-dessus de 2 000 m. d'alt. Le type du groupe est *A. Genepi* Weber (= *A. spicata* Wulf.) qui est le *Génépi vrai* ou *Génépi noir*; une autre espèce recherchée est *A. glacialis* L. (*Génépi des glaciers*), et aussi *A. laxa* Fritsch (*Génépi blanc*). Toutes ces plantes sont très recherchées comme toniques et stimulantes. Les bergers et chasseurs alpins vont les cueillir jusque dans les lieux les plus escarpés, de sorte que ces plantes se raréfient. On en confectionne, en les faisant macérer dans l'alcool, non seulement des élixirs variés mais aussi des liqueurs, tels le *Génépi* de Savoie ou celui de la vallée d'Aoste, l'*Iva* de l'Engadine, etc. On dit que la *Chartreuse* dont la fabrication est tenue secrète contient aussi de l'essence de *Génépi*. La culture de ces plantes peut se faire dans les jardins alpins aux moyennes et basses altitudes. On cultive aussi parfois sur une certaine étendue en Suisse et en Savoie le *Génépi vrai* pour les usages pharmaceutiques ou pour la fabrication de liqueurs ou d'élixirs.

#### AUTRES ARTEMISIAS PARFOIS CULTIVÉS

**Armoises** (*Artemisia vulgaris* L.). — Cette mauvaise herbe que l'on rencontre aujourd'hui comme plante rudérale dans toute la France, y a été sans doute cultivée autrefois comme plante médicinale, à cause de ses propriétés emménagogues, et peut-être même comme plante potagère.

« Dans certaines contrées, écrit E. A. DUCHESNE, on emploie cette plante comme potagère. On en farcit la volaille et surtout les oies dont elle rend la chair plus tendre et plus savoureuse. »

Originnaire de l'Europe orientale et de l'Asie septentrionale, elle est naturalisée aujourd'hui dans la plupart des pays tempérés. On cultive sa var. *indica* Hook. (*A. indica* Willd.) dans l'Inde, la Malaisie, l'Indochine, le S de la Chine, les Philippines, les Moluques, etc. Les Malais la nomment *Baru-China* et reconnaissent ainsi qu'elle leur est venue par la Chine. Elle a des noms espagnols aux Philippines et à Guam. On la vend à l'état frais sur les marchés d'Extrême-Orient et de Malaisie et elle est consommée pour l'assaisonnement des aliments (BURKILL). La substance à laquelle l'Armoise doit ses propriétés est le cinéol que l'on rencontre aussi dans le Galanga (*Alpinia Galanga* Sw.) et dans d'autres épices.

**Estragon** (*Artemisia Dracunculus* L.). — Originnaire de la Tartarie. Sa culture comme condiment s'est d'abord répandue dans le S E de la Russie et en Asie mineure. Les Arabes l'ont apportée dans la région méditerranéenne, spécialement dans l'Afrique du Nord. C'est le *Tarkhoun* des Arabes. Elle est arrivée en Italie et en Espagne au Moyen Age, en France, du XIII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle. La plante cultivée dans les jardins est stérile et ne peut se multiplier que par éclats. La plante fleurie est parfois distillée pour en extraire une huile essentielle que l'on met dans les conserves et dans les vinaigres aromatiques, moutardes, etc. La plante fraîche est un condiment que l'on met dans les viandes et les salades pour exciter l'appétit. La plante se multiplie dans les jardins par éclats; en hiver, on recouvre les souches de feuilles mortes ou de fumier pour ne pas qu'elles gèlent.

L'essence renferme 15 à 20 % d'anéthol et du méthyl chavicol.

La culture est inconnue dans les pays tropicaux où elle peut être remplacée par *Tagetes patula* qui a les mêmes propriétés condimentaires.

**Zédoaire** (*Artemisia judaïca* L.). — Originnaire d'Orient (Arabie, Egypte) cette espèce est parfois cultivée dans les pays avoisinant la Méditerranée orientale comme *semen-contra* ou *graines-à-vers*. Les sommités et capitules sont très employés comme vermifuges. On rencontre dans le Sahara (Tadmayt et Hoggar) une variété (var. *sahariensis* Maire) dont les Touareg et Arabes font la cueillette et qui donne lieu à un petit commerce local. Elle est vendue au Soudan comme aromate et condiment.

LOUREIRO rattachait à tort à l'*Artemisia judaïca*, une petite Composée originnaire de Chine que l'on cultive en Annam et au Tonkin dans les jardins et qui ressemble en effet à une Absinthe. C'est le *Crossostephium artemisioides* Less. (= *Artemisia chinensis* L. = *Crossostephium chinensis* Makino), petit arbuste tomenteux-blanchâtre, très odorant dont les feuilles supérieures entières sont recouvertes sur les deux faces d'un tomentum blanchâtre. La plante connue en annamite sous le nom de *cúc moc* est cultivée en Chine, en Indochine et aux Philippines pour ses feuilles employées comme



*moxa* (cautérisant) et aussi pour faire des tisanes. Enfin on s'en sert souvent aussi pour parfumer le thé préparé au Tonkin avec les fleurs de Théier et probablement aussi le thé de Chine.

**Armoise à feuilles de Carvi** (*Artemisia carvifolia* Wall.). — Plante annuelle, cultivée parfois dans l'Inde et en Chine comme aromate et pour parfumer le thé.

Elle semble synonyme de *A. grata* Wall. et de *A. Roxburghiana* Bess.

**Armoise capillaire** (*Artemisia capillaris* Thunb.). — Plante voisine de la précédente, importée de Chine et cultivée par les Annamites et les Chinois dans les jardins pour ses propriétés médicinales. On en fait des cataplasmes pour soigner les maux de tête (BURKILL). La plante est aussi cultivée dans tous les pays malais et connue sous le nom de *Rumput Roman*.

On voit qu'outre l'Absinthe il existe dans le monde diverses espèces d'Armoises encore cultivées mais leur culture est partout en régression.

Dans son Commentaire de la *Flora Cochinchinensis* de LOUREIRO (1935), E. D. MERRILL rapporte au genre *Artemisia* une plante de Cochinchine que LOUREIRO a nommée *Verbesina spicata* (*Cuc an rau* en annamite) et qu'il indique comme cultivée en Chine et Cochinchine dans les jardins pour être servie sur la table comme Oseille, « *et cum acetariis mensis opponitur* ». Il ne peut de toute évidence s'agir d'une Armoise. Nous pensons qu'il est beaucoup plus probable que ce paragraphe concerne le *Spilanthus Acmella* L. var. *oleracea* Clarke (*Cresson de Para*) souvent cultivé en effet par les indigènes d'Extrême-Orient.

Il faut se souvenir que LINNÉ avait d'abord nommé le *Spilanthus* : *Verbesina Acmella*; il n'est donc pas étonnant que LOUREIRO ait rattaché la plante potagère d'Indochine au même genre, alors qu'il faisait de la plante sauvage l'*Eclipta prostrata* Lour. (non L.).

Il existe aussi de nombreuses espèces d'*Artemisia* que l'on ne cultive pas mais dont on se contente de faire la cueillette car elles sont abondantes en certains pays.

En tête on doit mentionner celles qui fournissent le *Semen contra* des steppes asiatiques. Ce sont des races de l'*Artemisia gallica* L. La plus importante est *A. cina* Berg (= *A. gallica* var. *Stechmanni* Bess.) dont on extrait la santonine. Elle croît dans les déserts froids du N du Turkestan russe (1). Dans l'Inde existe *A. brevifolia* Wall. qui peut aussi être exploitée.

(1) Depuis quelques années on a tenté en Europe la culture des Armoises à *semen contra* et spécialement de *A. cina*. En France, M. M. JANOT et M. CORMIER ont obtenu des résultats intéressants en Bretagne avec un *A. cina* (?) provenant du Caucase. On espère en faisant artificiellement des jours courts de 8 heures, faire fleurir la plante en août et septembre. A la suite d'un été chaud on avait du reste obtenu en octobre 1939 des graines abondantes qui ensemencées au jardin botanique de Rennes et au

L'*A. gallica* récoltée sur les côtes de France jouissait du reste dans l'Antiquité d'une grande réputation comme *semen contra* [lisez : *semen contra vermes* et retenez qu'on appelait graines (*semina*) non des semences, mais de petits capitules à fleurs non encore épanouies].

A l'époque romaine ce produit était récolté sur les plages de l'W de la Gaule où la plante croît encore de nos jours et apporté jusqu'à Rome. DIOSCORIDE l'appelle le *Santon* parce qu'il croît dans le pays des Santones (la moderne Saintonge) et c'est de là que dérive l'appellation de *Santonine*.

On emploie les feuilles de diverses espèces d'Armoises très tomenteuses et cotonneuses pour fabriquer les *moxas*, petits cônes qui remplaçaient jadis le thermocautère pour l'application de pointes de feu; on les prépare avec le duvet cotonneux de ces plantes.

Les espèces les plus recherchées en Asie pour cet usage sont *A. Moxa* DC. et *A. chinensis* L. [= *Crossostephium chinense* (L.) Makino] dont il a été question plus haut et dans l'Afrique du Nord l'*A. arborescens* L.

Les Absinthes et l'Armoise vulgaire peuvent à la rigueur être utilisées aussi pour cet usage.

Depuis que le blocus a amené la raréfaction des tabacs on a aussi songé à utiliser les feuilles d'Armoises et d'Absinthes comme substituts de la plante à Nicot. Certains fumeurs assurent que ce produit fumé n'est pas désagréable. Il donne un arôme satisfaisant au tabac auquel on l'associe, enfin il est possible que les substances contenues dans la feuille séchée d'Armoise, notamment les produits de la combustion du cinéol aient sur le système nerveux une action plus ou moins comparable à l'effet qu'exerce la nicotine.

Dans la médecine de divers pays on fait encore usage de la tisane de diverses espèces d'Armoises comme stimulants et pour ranimer les fonctions digestives et aussi comme emménagogues et fébrifuges.

Il est à présumer que l'usage modéré des vins ou liqueurs à base d'absinthe ainsi que des élixirs où entre le génépi connaîtront quelque jour un renouveau, mais il sera désirable de ne cultiver que des races sélectionnées de plantes productrices, ayant une teneur en principes actifs standardisés, et le contrôle judicieux de l'Etat (une sorte de Régie comme celle des Tabacs) devra être exercé.

bord de la mer à Plougoulm dans le Léon donnèrent des plants nombreux ressemblant au vrai *cina* de Russie. De ces plants on a pu extraire de la santonine mais en petite quantité. La plante cultivée en Bretagne est de valeur satisfaisante et présente une toxicité bien supérieure à celle qui correspond à sa teneur en santonine seule.

On espère du reste améliorer les rendements. (Cf. JANOT et CORMIER : Essai de culture d'*Artemisia cina* en Bretagne. *Bull. Sc. Pharmacol.*, août-sept. 1942).

---

---