

PHYTOTHERAPIE

-RÈGLES TRADITIONNELLES- (1)

C. REMPP.

La pharmacopée est souvent évoquée dans les textes traditionnels lus par les acupuncteurs.

Nous tentons par le présent article un tour d'horizon des principes régissant la pharmacopée en général, la phytothérapie en particulier, avec pour but d'en dégager des lois fondamentales pour tenter de les appliquer ici, en Europe, dans notre pratique quotidienne.

Ce premier article sera suivi je l'espère par d'autres, avec toute la discussion qui peut naître de l'interprétation des textes et des faits.

Après l'exposé de ce qu'il est convenu d'appeler des généralités, deux séries d'articles paraîtront. Les uns consacrés à une plante européenne analysée selon les données de la tradition orientale ; les autres fournissant la trame du raisonnement aboutissant à une prescription pour une pathologie donnée, avec exemples pratiques à l'appui.

Le Su Wenn, chapitre XXV (" Cinq préceptes pour pratiquer l'acupuncture ") indique comme troisième précepte :

" il faut savoir prescrire les préparations pharmaceutiques, même toxiques ".

S'il fallait apporter une justification à l'usage de la pharmacopée dans le cadre d'une consultation d'acupuncture, ce serait là chose faite.

I) Les propriétés des plantes.

LA SAVEUR ; elle apparait comme l'élément dont on parle le plus souvent.

Ce qui en est dit dans Su Wenn (cap. III, X, XXIII, XXV) et Nei Jing (chap. LVI, LVII, LXIII) se résume ainsi.

Ce sont les Cinq Saveurs qui alimentent l'énergie Yin.

L'aigre, l'acide convient au Foie.

L'amer va au Cœur.

Le doux, le rafraîchissant convient à la Rate.

Le piquant, l'âcre, gagne les Poumons.

Le salé va aux Reins.

Mais l'aliment trop aigre, acide, nuira à la Rate ;

le trop salé nuira à l'énergie du Cœur ; le trop

doux nuira aux reins ; le trop amer aux poumons ; le trop piquant au foie.

(Su Wenn, Chapitre III)

Il s'agit bien là des cinq organes et d'une atteinte de leurs correspondances, comme le confirme la lecture du Su Wenn, chapitre X :

" Si vous prenez trop d'aliments salés (qui conviennent aux reins), le sang devient lourd, épais, et le facies prend un mauvais teint (les Reins commandent le Coeur qui régit le sang).

Si vous prenez trop d'aliments amers (qui conviennent au coeur), la peau devient sèche et les poils tombent (le coeur commande les poumons qui régissent la peau)

Si vous prenez trop d'aliments piquants (qui conviennent aux poumons) on voit apparaître de la gêne aux muscles, et les ongles se dessèchent (les poumons commandent le foie).

Si vous prenez trop d'aliments aigres (qui conviennent au foie), la chair se contracte et les lèvres deviennent sèches (le foie commande la rate).

Si vous prenez trop d'aliments doux (qui conviennent à la rate) les os deviennent douloureux et les cheveux tombent (la rate commande les reins).

On est ici dans la référence des organes et de leurs correspondances.

Le chapitre LVI du Nei Jing indique les règles de base de la phytothérapie :

" Si le foie est malade, il ne faut pas donner de tisane piquante (les poumons triomphent du foie). Si le coeur est malade, il ne faut pas donner de tisane salée (les reins triomphent du coeur). Si la rate est malade, il ne faut pas donner de tisane aigre (le foie triomphe de la rate). Si les reins sont malades, il ne faut pas donner de tisane douce (la rate triomphe des reins). Si les poumons sont malades il ne faut pas donner de tisane amère.

Au contraire, on donnera : Si le foie est malade, des tisanes douces; si le coeur est malade, des tisanes piquantes; si la rate est malade, des tisanes salées; si les poumons sont malades, des tisanes aigres; si les reins sont malades, des tisanes amères."

Selon les textes précédents, les saveurs vont aux organes et agissent sur eux en suivant le cycle d'engendrement et le cycle de domination.

Les saveurs peuvent agir différemment, ce deuxième mode d'action nous est suggéré par le chapitre XXIII du Su Wenn.

Les aliments épicés, piquants (qui conviennent aux poumons), peuvent disperser l'énergie, aussi ne faut-il pas prendre d'aliments piquants si l'on a des troubles de l'énergie.

Les aliments salés (qui conviennent aux reins) peuvent disperser le sang; il ne faut pas absorber trop d'aliments salés, si l'on a des affections dues au sang.

Les aliments amers peuvent provoquer des vomissements. Quand on a des nausées, il ne faut pas prendre trop d'aliments amers.

Les aliments doux (qui conviennent à la rate) peuvent disperser la chair; il ne faut pas absorber trop d'aliments doux si l'on a des troubles à la chair.

Les aliments aigres (qui conviennent au foie) peuvent disperser l'énergie des muscles; il ne faut pas absorber trop d'aliments aigres si l'on a des troubles aux muscles.

L'effet physiopathologique des saveurs n'est plus fonction ici de leur impact sur un certain organe, mais de leur influence sur un ensemble plus large de fonctions.

Le chapitre 63 du Ling Shu Ching indique :

" Hoang Ti à Shao Ju :

- Les aliments sont digérés dans l'estomac. La digestion en extrait les cinq saveurs et les dirige vers les organes correspondants. Toute perturbation de ce processus peut provoquer la maladie. Si quelqu'un, par exemple, consomme trop d'aliments aigres, cela nuit aux tendons de son corps. A la suite de ceci il s'ajoute une difficulté à éliminer l'eau.

La saveur salée, extraite des aliments, va dans le sang. Si l'on consomme trop de sel, cela donne soif.

La saveur épicée et piquante se répand dans tout le corps en se mêlant à la circulation énergétique. Si l'on consomme trop d'aliments épicés, cela épuise l'énergie du coeur.

La saveur amère des aliments va aux os. L'excès de consommation de substances amères fait vomir. La saveur douce va aux muscles. Manger trop d'aliments de saveur douce rend soucieux, inquiet, et l'on a une sensation de pression sur le coeur.

Tout ceci je le sais bien. Maintenant j'aimerais que vous m'expliquiez la raison de tout cela.

Shao Ju répond :

L'alimentation de saveur aigre se rassemble dans l'estomac. Cette saveur a un caractère rude et produit des accumulations dans l'organisme. La saveur aigre ralentit les transformations dans les tissus. Ceci essentiellement dans les réchauffeurs moyen et supérieur. En raison de sa fonction inhibitrice, l'énergie aigre ne peut sortir des entrailles du triple réchauffeur et

reste dans l'estomac. Cependant, l'énergie aigre ne peut s'y maintenir très longtemps s'il se dégage trop de chaleur dans l'estomac; l'énergie aigre force alors son chemin vers le bas et atteint la vessie. La vessie, fine et faible qu'elle est, en est contractée; il en est de même pour les conduits urinaires. C'est pourquoi on ne peut pas bien éliminer de l'eau après absorption importante d'aliments aigres. Au dessus de la vessie, à la hauteur du pubis, se réunissent les tendons les plus importants des membres inférieurs. C'est à cet endroit que l'énergie se déverse dans les tendons, lesquels sont attribués au Foie dans la loi des cinq éléments. Ceci explique le rapport particulier de l'alimentation aigre avec le foie.

Huang Ti :

- La saveur salée se déverse dans le sang. Si l'on prend trop de salé, on a soif. Pouvez-vous m'expliquer cela ?

Schao Ju répond :

- La saveur salée s'accumule d'abord dans l'estomac, va de là au réchauffeur moyen et de là dans le sang, en provoquant dans le sang un écoulement rude de la circulation : le sang devient plus épais, et dessèche quelque peu. Pour retrouver sa fluidité il lui faut plus d'eau venant de l'estomac. On a alors la gorge sèche et la racine de la langue est également sèche. C'est la raison pour laquelle on ressent le besoin de boire beaucoup d'eau.

La circulation du sang part du réchauffeur moyen. Au réchauffeur moyen s'accumule également la saveur salée. Si l'on boit de l'eau, celle-ci parvient au réchauffeur moyen, d'où elle est répartie dans les vaisseaux sanguins.

Hoang Ti :

- vous avez dit que la saveur piquante traverse le corps avec la circulation énergétique. Pourquoi, après absorption d'aliments piquants, ressent-on une sensation de vide au coeur ?

Schao Ju répond :

- La saveur piquante quitte l'estomac pour aller au réchauffeur supérieur. L'énergie essentielle se répartit du réchauffeur supérieur à toute la surface du corps, la partie Yang du corps. Lorsque la saveur piquante monte continuellement vers le réchauffeur supérieur, les énergies Ying et Wei sont sans cesse excitées. Toute l'énergie qui est encore dans l'estomac monte également, même l'énergie normale. On a alors l'impression que le coeur est vide. Comme la saveur piquante circule finalement avec l'énergie Wei et parvient avec elle aux muscles, la peau et les muscles regorgent particulièrement d'énergie. Les pores de la peau s'ouvrent, la production de sueur s'accroît, et des gouttes de sueur s'écoulent des pores.

Hoang Ti demande :

- Vous disiez que la saveur va aux os. Pourquoi a-t-on le besoin de vomir lorsqu'on mange trop d'aliments amers ?

Schao Ju répond :

- Quand la saveur amère arrive dans l'estomac, l'estomac ne peut supporter le caractère ferme et sec de l'amertume. C'est pourquoi la saveur amère descend jusqu'au Xia Wann (IO V.C.) Ceci bloque les trois réchauffeurs. L'estomac est perturbé dans sa fonction, l'énergie de l'estomac n'est plus en équilibre harmonieux. On doit vomir. Les dents appartiennent au système osseux. La saveur amère va d'abord de l'estomac vers les os, et donc également vers les dents. Lorsqu'un excès d'alimentation amère fait vomir, on constate, dès que les substances amères ont atteint les os, un goût amer aux dents.

Hoang Ti :

- La saveur douce va aux muscles. Pourquoi se ressent-on soucieux ou inquiet lorsqu'on a mangé trop sucré ?

Schao Ju :

- Le caractère des substances douces qui arrivent dans l'estomac est mou, lent et faible. Elles ne peuvent monter vers le réchauffeur supérieur et restent avec les autres substances dans l'estomac, humidifient et ramollissent les aliments. Ceci détend l'énergie de l'estomac qui ne se mobilise plus que lentement. Par suite les vers sont excités à se mouvoir dans l'estomac et intestin. On se sent donc soucieux et agité. La saveur douce est attribuée par la loi des cinq éléments à la rate et donc aux muscles. Lorsque la saveur douce se mobilise vers l'extérieur, vers la surface du corps, il lui faut d'abord traverser les muscles."

Il apparaît donc clairement que chaque saveur exerce deux rôles essentiels.

1) Rôle de nutrition d'organe

Chaque saveur nourrit le Yin d'un organe. Les influences réciproques des diverses saveurs et des divers organes s'exercent alors conformément à la loi des cinq éléments ou plutôt des cinq mouvements. Ceci ne préjuge en rien de la physiologie et des caractères propres à chaque saveur.

2) Rôle physiologique propre

Ce rôle s'exerce à partir du triple réchauffeur, du réchauffeur moyen en particulier. En fonction de sa nature, chaque saveur, surtout lorsqu'elle est consommée en excès, modifie le fonctionnement du triple réchauffeur, agit et répartit son action dans l'organisme selon une modalité particulière. Résumant le Su Wenn, le Ling Shu, ainsi que les explications actuelles des médecins orientaux (telles que les rapportent Nguyen Van Nghi et Mai Van Dong entre autres) on peut écrire :

- . La saveur piquante disperse : elle peut disséminer et activer la circulation.

- . La saveur douce harmonise : elle peut tonifier et régulariser.
- . La saveur amère durcit : elle peut sécher et éparpiller.
- . La saveur aigre ramasse : elle peut regrouper et fusionner.
- . La saveur salée assouplit : elle peut humidifier et ramener vers le bas.

La saveur est alors prescrite compte tenu du mouvement énergétique à induire ou à favoriser.

Ainsi, le mouvement Bois, assurant la distribution, l'expansion de l'énergie, est favorisé par la saveur piquante, dispersante, et inhibé par la saveur aigre, rassembleante.

Le mouvement Feu, qui s'élève, s'étend, se propage, "superficialise", est favorisé par la saveur salée, assouplissante, et inhibé par la saveur douce, adoucissante.

Le mouvement Terre, modérateur, est favorisé par la saveur sucrée, adoucissante, et inhibé par la saveur amère, durcissante.

Le mouvement Métal, rassembleur, est favorisé par la saveur aigre, qui ramasse, et inhibé par la saveur piquante, dispersante.

Le mouvement Eau, qui consolide, concentre, est favorisé par la saveur amère, raffermissante, et inhibé par la saveur salée, assouplissante.

Cet exposé sur les saveurs, brossé à grands traits, nécessite de nombreuses modulations en pratique courante. Nous les discuterons lors de prochains exposés.

Mais quelques remarques s'imposent d'emblée :

- Définir une saveur n'est pas toujours chose aisée, et peut varier d'une personne à l'autre. Il s'agit le plus souvent non d'un goût "batard" mais plutôt d'un manque d'éducation de la personne qui goûte. Nous en voulons pour preuve la remarquable similitude de la description d'un même vin par plusieurs œnologues confirmés : chose qui n'apparaît pas évidente à ceux qui connaissent mal l'art de "taster" le vin.
- Chaque aliment, chaque plante, peut être porteur de plusieurs saveurs, dont l'une peut dominer.
- Le mode de préparation d'une drogue à partir d'une plante et d'autres éléments éventuellement surajoutés peuvent modifier ou exalter une saveur.
- Pour une même plante, même le lieu de culture et le mode de cueillette et de conservation sont susceptibles de faire varier une saveur.

LES " 4 ÉNERGIES " : Les 4 énergies fondamentales de la pharmacopée, sont l'expression selon la dialectique Yin-Yang de son action sur un trouble énergétique.

L'aspect Yin est constitué par les propriétés rafraichissante (Yang de Yin) et frigorifique (Yin de Yin).

L'aspect Yang est constitué par les propriétés attiédissante (Yin de Yang) et calorifique (Yang de Yang).

Les propriétés "chaudes" (Yang) servent à traiter les maladies du Froid, les propriétés "Froides" (Yin) à traiter les maladies de la Chaleur (cf. Su Wenn, chapitre 74).

Les contrindications en découlent logiquement :

Les médicaments à propriétés Yin sont à proscrire dans les maladies de type Yin.

Les médicaments à propriétés Yang sont à proscrire dans les maladies de type Yang.

En résumé : les 4 énergies agissent sur la qualité énergétique.

Remarquons dès à présent qu'une même plante est active simultanément par une propriété énergétique et par une ou plusieurs saveurs.

Ceci nécessite donc, pour l'application d'une recette de phytothérapie, qu'un diagnostic précis ait été posé et que la recette soit parfaitement adaptée dans le détail de ses composantes.

LES MOUVEMENTS ÉNERGÉTIQUES HAUT-BAS ET INTÉRIEUR-EXTÉRIEUR
Si les saveurs ont une influence sur le mouvement énergétique, mouvement étant pris dans le sens de mutation, conformément à la loi des Cinq mutations, les propriétés pharmacologiques agissent sur un mouvement global d'énergie de type topographique.

Induisant un mouvement d'énergie du haut vers le bas, c'est la Descente ; du bas vers le haut, c'est la Montée.

Le mouvement énergétique de l'intérieur vers l'extérieur est l'Emergence, signifiant aussi diffusion ; de l'extérieur vers l'intérieur c'est l'Immersion, signifiant aussi imprégnation, imbibition.

Montée et Emergence sont donc Yang par rapport à Descente et Immersion, Yin.

Ces propriétés d'induire un mouvement énergétique global sont en rapport avec les cinq saveurs et les quatre éléments. Ainsi un aliment de saveur piquante (qui disperse, dissémine) ne peut avoir de propriété descendante ou immergente (qui concentre vers le bas ou vers l'intérieur).

Li Che Tcheu, dans le "Pen Tsao Kang Mou", (cité par Nguyen Van Nghi et Mai Van Dong) résume ainsi l'ensemble :

- "- Les médicaments de saveur aigre et salée ne montent pas et ne s'émergent pas*
- Les médicaments de saveur sucrée et piquante ne descendent pas et n'immergent pas*
- Les médicaments de caractère frigorigène ne montent pas*
- Les médicaments de caractère calorifique ne descendent pas*

Telles sont les propriétés essentielles des médicaments."

Les contrindications découlent de la définition de ces propriétés; Par exemple une céphalée par plénitude de Yang ne doit surtout pas être traitée par un plante ayant une fonction de Montée.

Comme pour les saveurs, les mouvements énergétiques induits

par une plante sont modifiables :

- par le mode de conservation et de préparation de la plante.
- par la composition globale de la formule magistrale.

Dans un prochain article nous envisageons les grandes règles de la préparation des plantes, de la constitution d'une formule magistrale, en nous basant autant que faire se peut sur les textes traditionnels.

Bibliographie :

Traité de Médecine Chinoise Tome II Dr. A. CHAMFRAULT
Editions Coquemard Angoulême

Klassische Akupunktur Chinas Dr Claus C. SCHORRENBERGER
Hippokrates Verlag Stuttgart

Pharmacologie en Médecine énergétique Orientale
Dr NGUYEN VAN NGHI et MAI VAN DONG
Edition NVN

La médecine chinoise par les Plantes MING WONG
Editions Tchou

Guide des Plantes Médicinales P. SCHAUENBER F. PARIS
Editions Delachaux et Niestlé.