Un tour d'horizon de quelques cueillettes commerciales en guise d'introduction

Raphaële Garreta, Chargée de mission à l'ethnologie
au Conservatoire botanique national des Pyrénées
et de Midi-Pyrénées (CBNPMP)

La cueillette est un des modes les plus immédiats d'appropriation de la nature. Qu'il s'agisse de plantes médicinales ou alimentaires, de champignons, de fleurs à bouquets, de jeux d'enfants, de plantes textiles ou tinctoriales, de pratiques de botanistes, de vannerie ou de tant d'autres usages, le végétal est avant tout repéré, parfois nommé, puis cueilli avant d'être utilisé ou transformé. La cueillette est le maillon charnière d'un ensemble où se mêlent nature et culture. Cueillir renvoie à des temps et des espaces où s'affine le regard et se déploient des gestes que façonne l'expérience. Ces gestes mobilisent certains savoirs et savoir-faire et ont une implication directe sur les ressources naturelles. En ce sens, la cueillette est à l'interface des enjeux de connaissance et de conservation de la nature. C'est alors pour mieux la prendre en compte dans les actions de conservation ou de valorisation de la flore que le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées[1] a entrepris, en 2010, de faire un état des lieux des cueillettes sur son territoire d'agrément (qui comprend l'ensemble de la région Midi-Pyrénées et la zone montagne d'Aquitaine). Cette étude a mis au jour des données très factuelles comme le nombre d'espèces cueillies sur le territoire d'étude, une évaluation

1 Les Conservatoires botaniques nationaux sont des structures, agréés par le Ministère de l'Environnement, dédiés à la connaissance et à la conservation de la flore sauvage et des habitats naturels et semi-naturels. Il y en a actuellement 11 sur le territoire français. Outre leurs missions de connaissance et de conservation, ils ont également une mission d'appui technique et scientifiques auprès des pouvoirs publics et collectivités territoriales, ainsi qu'une mission de sensibilisation au patrimoine naturel végétal auprès du grand-public. À ce jour, seul le conservatoire des Pyrénées et de Midi-Pyrénées s'est doté d'un « pôle ethnologie » afin d'intégrer les rapports homme/nature à son approche de la conservation.

approximative des quantités prélevées, les circuits économiques, etc. Elle a, en outre, confirmé qu'il y avait là un vaste chantier fait d'une réalité multiforme à saisir dans la totalité de ses aspects.

Si, jusqu'à une époque récente, la cueillette était considérée comme une activité marginale relevant du loisir pour les uns ou d'une activité d'appoint pour d'autres, les choses ont beaucoup changé ces dernières années surtout en ce qui concerne les cueillettes à caractère lucratif. En effet, qu'il s'agisse de l'essor considérable pris par cette activité, qui a actuellement des enjeux économiques conséquents, de la mise en place des filières industrielles pour lesquelles la plante sauvage est une matière première, de l'organisation des cueilleurs, de leurs rapports à la ressource et à ses modes de prélèvement, de l'évolution de la réglementation ou de l'intérêt que diverses instances portent désormais à cette activité et aux espèces mises en jeu, les données sont sans commune mesure avec ce qui pouvait exister il y a une trentaine d'années. Pour le Conservatoire botanique, il s'agissait donc de saisir comment les différents acteurs en présence abordent la question de la cueillette et se posent celle de son incidence tant sur les espèces que sur les espaces. La poursuite de notre travail a donc suivi deux voies intimement mêlées : celle des cueilleurs, de leurs perceptions de la flore et de la structuration de leur profession, et celle de certaines plantes en particulier : le génépi, le millepertuis à sous, l'arnica, la gentiane jaune et le thé d'Aubrac. C'est ainsi qu'alors que nous assistions aux premiers pas de l'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC) fédérant une quarantaine de cueilleurs d'horizons et de pratiques diverses, nous touchions du doigt l'ambiance et les enjeux de différents types de cueillettes. Chacune des plantes étudiées évoquait en effet des liens spécifiques à la cueillette, nous permettant d'en saisir le caractère sensible – et même sensoriel –, nous invitant en outre à porter de nouveaux éclairages sur le thème, à soulever de nouvelles questions, et à explorer plus avant le type de réponses que les différents acteurs impliqués tentent d'y apporter. Ainsi, alors que les membres l'AFC se fédèrent autour de valeurs communes liées au respect de la plante, de la ressource et de l'environnement – valeurs qui selon l'association doivent guider la pratique même des cueilleurs –, le monde naturaliste (globalement), les gestionnaires d'espaces et les pouvoirs publics ont encore largement tendance à percevoir cette activité comme une menace et à n'en entendre parler qu'à travers des actes de « pillage » ou de « razzia ». C'est en effet par ces abus que la cueillette est le plus souvent connue des institutionnels.

À ce titre, l'exemple de la gentiane jaune tel que nous avons pu le suivre dans les Pyrénées est parlant. Dérives, surexploitation et différences de points de vue ont généré des rapports de force très tendus ; le tout s'est soldé par le recours à l'outil réglementaire (un arrêté préfectoral) pour faire face à la situation. Est-ce la bonne voie ? Certes, la gentiane relève d'une cueillette souvent massive, lourde, qui peut être effectuée à la fourche mécanique. Il s'agit véritablement d'arrachage puisque l'on va chercher la racine de la plante. Ce n'est pas anodin au niveau des ressentis et des représentations – mais aussi du renouvellement des stations de plantes. C'est une très grosse exploitation : on estime au bas mot qu'il y a 1500 tonnes de racines fraîches extraites du sol français tous les ans. Cette production alimente divers secteurs industriels et est généralement le fait d'équipes constituées de main d'œuvre souvent étrangère œuvrant pour un récoltant. Il s'agit d'ouvriers saisonniers, payés au kilo et sans formation particulière. Ils constituent un des exemples de ce que les cueilleurs de l'AFC appellent « *les mauvais cueilleurs* ». C'est cependant moins les individus eux-mêmes qui sont en cause qu'une certaine forme d'exploitation de la ressource et un certain rapport à cette dernière. L'AFC s'est d'ailleurs, en partie, constituée en réaction à ces pratiques de cueillette qu'elle trouve critiquables, au-delà du constat qu'on ne cueille pas de la même façon quand on le fait pour la vente directe et pour l'industrie. La typologie des cueilleurs, qui a émergé lors d'une journée de réflexion avec les personnes qui allaient créer l'AFC, était assez directement corrélée aux filières qu'empruntent les plantes. Néanmoins, la catégorie du « mauvais cueilleur », si elle permettait la mise à distance, restait assez mal définie et était peut-être moins marquée par l'appartenance à une filière que par son « *opportunisme* » et ses « *pratiques irrespectueuses* ». C'est pour s'en démarquer que l'AFC s'est investie dans un travail d'élaboration d'une charte et d'un guide de bonnes pratiques. Nous sommes là au cœur du thème de la manipulation et de l'éthique. L'intervention de Claire Julliand nous permettra d'aller un peu loin dans ces questions et d'interroger ce qui est constitutif à l'éthique de la profession à travers la présentation du projet FloreS qu'elle coordonne.

Nous avons également évoqué la cueillette du génépi dans les Pyrénées. Pavé dans la mare, c'est une cueillette qui, sur le massif, s'effectue pour beaucoup dans l'espace protégé du Parc national. Sans entrer dans les détails du dossier, disons seulement qu'elle est vécue, tant par les locaux qui la pratiquent que par quelques anciens gardes aujourd'hui retraités, moins comme la transgression d'un interdit strict que comme l'appartenance à une montagne qui leur est chère. Elle se veut expression du lien qui les unit à cette plante, elle-même représentative d'un environnement plus large et d'une façon d'« *être* ». Dans le même ordre d'idées, le Parc national des Cévennes connaît un certain nombre de cueillettes effectuées dans sa zone cœur. Elles sont le fait de cueilleurs dont on vante par ailleurs les pratiques exemplaires. Quels rapports à la plante permettent, à un moment donné, de revendiquer ces passe-droits ? La mise en lumière du caractère éminemment sensible que les cueilleurs entretiennent avec la flore et qui a du mal à s'exprimer dans les cadres officiels, nous donnera peut-être des pistes de réponse. Claire Julliand posait dans sa première intervention une question centrale allant dans ce sens : « l'expérience sensible avec le végétal est-elle soluble dans la professionnalisation de la cueillette ? »

Thierry Thévenin, producteur herboriste et porte-parole du syndicat SIMPLES pourra témoigner de son expérience en la matière. Rappelons juste que le verbe cueillir vient du latin *colligere* : recueillir, rassembler, réunir ce qui est épars, ramasser. C'est un champ sémantique qu'il conserve en ancien et moyen français. C'est également ce qui est mis en avant en Occitan, notre zone d'étude. *Cuélher* existe bel et bien, mais semble réservé à la poésie. Le langage courant utilise *amassar,* terme rattaché à des activités qualifiées d'utilitaires et où se joue également une idée de la subsistance. Quoi qu'il en soit, nous sommes ici dans l'expression de ce que l'on rassemble dans le cadre d'une économie domestique pour former un tout. Le sens premier de « cueillir » dans un dictionnaire contemporain est bien différent : on n'insiste plus sur ce que l'on met ensemble, mais tout au contraire, sur ce que l'on détache et sépare. Nous sommes là du côté du prélèvement, de la coupure. Entre rassembler et détacher, il y a là deux points de vue qui ne sont pas sans incidence sur nos perceptions des cueillettes et sur les enjeux dont on les crédite. Dans le contexte actuel, il est certains cueilleurs professionnels – rencontrés notamment au sein du syndicat SIMPLES – qui mettent en place des stratégies où paroles, intentions et gestes visent à minimiser symboliquement les effets de cette coupure que le cueilleur opère. L'important est autant de cueillir, c'est-à-dire d'extraire la plante de son environnement naturel, que d'aller à sa rencontre. On parle à la plante, on lui demande pardon, on la remercie… jusqu'à associer – au moins en esprit – cueillir et recueillir. Il s'agit d'opérer une manipulation positive où la main rassemble et peut transformer la plante en remède. À l'inverse, une cueillette qui ne considérerait plus la plante que comme un produit relèverait vraiment de la rupture. On ferait face alors, non plus à une cueillette, mais à une chaîne opératoire où la plante perdrait les qualités sensibles (vitales ?) et les actifs pour lesquels on la vante et la vend, pour laisser place à des manipulations marketing et économiques.

Au titre des manipulations, ou tout du moins des valorisations économiques, l'exemple du thé d'Aubrac nous a permis de suivre les allers-retours entre le processus de patrimonialisation d'une plante et son exploitation commerciale. Le Calament à grandes fleurs est une espèce vivace aromatique de la famille des Lamiacées. Sur l'Aubrac, où il pousse en relative abondance, on l'a nommé « Thé d'Aubrac ». Clairement ancré de longue date dans les remèdes familiaux humains et vétérinaires aubraciens, c'est sa valorisation économique actuelle sous diverses formes (plante sèche, liqueurs, sirops, confiseries, produits cosmétiques…) qui nous a amenés à nous interroger tant sur les pressions de cueillette que subit la plante pour approvisionner ces nouveaux marchés que sur les ressorts et les effets de la valorisation territoriale d'une ressource locale. Sa saveur singulière, entre menthe et mélisse, et où se niche parfois un soupçon de goût de la terre qui l'a vue naître, n'est pas étrangère à son succès. Ses vertus digestives non plus (surtout quand on pense à la gastronomie riche du

plateau). Son nom vernaculaire *d'Aubrac* contribue à cette nouvelle renommée. Évoquant certes l'unité géologique et bioclimatique du plateau, il gomme les tensions sensibles qui s'arriment encore aux frontières historiques traditionnelles scindant le territoire en trois départements (Aveyron, Cantal, Lozère) et trois régions (Midi-Pyrénées, Auvergne, Languedoc-Roussillon). C'est ce nom encore qui ancre la plante dans son terroir et dans l'histoire de ce dernier, quitte à laisser penser (à tort) qu'elle y est endémique. Le tourisme vert et du terroir, celui des randonneurs du chemin de Compostelle, une volonté politique d'agir en faveur d'un développement économique local… les ingrédients étaient réunis pour que la modeste plante des digestions difficiles devienne ressource naturelle, plante emblématique et patrimoniale, et intègre le panier de biens de ces confins du Massif central. Quelles incidences la valorisation commerciale du patrimoine naturel ont-elles sur ce dernier ? Le thé d'Aubrac se retrouve sous les feux de la rampe et cela n'est pas sans effets sur la durabilité de cette ressource naturelle sauvage. Si les cueillettes familiales se régulaient d'elles-mêmes, il n'en est plus de même dans ce nouveau contexte où le thé d'Aubrac, convoité par de nouveaux intervenants, pourrait être menacé par une surcueillette. La mise en culture, comme alternative à ces excès, soulève quant à elle d'autres questions. En 2011, la Communauté de communes de l'Aubrac lozérien lançait un projet de mise en culture du thé auprès d'une association de producteurs. Ces derniers, essentiellement éleveurs, découvrent avec plus ou moins de succès le monde du thé d'Aubrac qui ne représente finalement pour eux qu'un appoint. Il n'en reste pas moins que cette nouvelle promotion du thé à travers des produits transformés auxquels on tient à donner une réelle image de marque (design, distribution à l'échelle nationale…), accentue encore la notoriété de la plante. Quel équilibre pourra être maintenu entre l'approvisionnement en matière première cultivée et en ressource sauvage ? Dans un contexte différent, l'intervention de Julie Perrin nous apportera un éclairage, non plus sur la patrimonialisation d'une plante mais sur celle des savoirs liés aux plantes sauvages en Suisse en corrélation avec les tendances politiques et économiques en place.

Quels qu'en soient les ressorts (identitaires, symboliques, économiques), la valorisation d'usages et de pratiques liées au végétal (y compris *via* l'ethnobotanique) suppose généralement une cueillette, ou tout du moins un prélèvement, un mode d'approvisionnement. Ida Bost pose, quant à elle, la question de savoir comment et où se fournissaient les herboristes parisiens certifiés dont elle a suivi le parcours de 1803 à 1941. Le rapport que les derniers herboristes diplômés (d'avant 1941) entretenaient à la plante sèche dans l'espace de l'officine a déjà été étudié et mis en questions (Garreta, 2007). Leurs manipulations – où tous leurs sens étaient convoqués – pour la garder « vivante » aussi. Loin d'être cueilleurs eux-mêmes, ces derniers herboristes diplômés s'approvisionnaient chez des grossistes et négociants en plantes. C'est pourtant chez des producteurs-cueilleurs artisanaux engagés dans un système de vente directe que l'on retrouvait au mieux ces représentations du végétal et l'attention et la sensibilité à la plante qu'elles renferment. Ces cueilleurs faisaient également valoir, au-delà de leur pratique professionnelle, des prises de position environnementales et sociales. Il est intéressant de noter qu'à l'heure où le rétablissement du diplôme d'herboriste est remis sur la table de travail des pouvoirs publics, ce sont ces mêmes cueilleurs, revendiquant leur proximité immédiate

tant avec la plante et les savoirs qu'ils ont développés à son contact, qu'avec le public qu'ils voudraient être en droit d'orienter et de conseiller, qui militent pour la reconnaissance d'une herboristerie soucieuse de tous ces aspects. « Comprendre et défendre l'herboristerie est aujourd'hui un enjeu essentiel, une prise de position éthique et politique, pour qui veut reprendre en main la façon de se soigner et vivre d'une manière plus harmonieuse avec la nature », écrit Thierry Thévenin dans la présentation de son *Plaidoyer pour l'herboristerie.*

Ce tour d'horizon, qui ne fait qu'effleurer certaines questions que soulève la cueillette est, on l'a vu, très déterminé par ma position au sein d'un conservatoire botanique. La clé d'entrée est celle de la conservation du patrimoine naturel. Aussi, si nous suivons la piste des répercussions, négatives ou positives, des cueillettes sur la flore et les milieux naturels, nous n'oublions pas pour autant que les projets d'aménagement, les pratiques agricoles intensives et les différentes formes de pollution générées par nos sociétés restent sans aucun doute les facteurs imprimant le plus de pressions sur l'environnement. La porte ouverte sur les cueillettes reste néanmoins une voie privilégiée pour penser les enjeux et les différentes perceptions à l'œuvre dans ce qui guide nos relations à la nature et à nos façons d'être au monde.

Bibliographie

BROMBERGER C. & LENCLUD G. (1982), « La chasse et la cueillette aujourd'hui, un champ de rechercher anthropologique ? », *La chasse et la cueillette aujourd'hui, Études rurales,* n° 87-88, p.7-35.

JULLIAND C. (2008), « Itinéraires de cueillette. Cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique », *in* Hallé F. & Lieutaghi P. (dir.), *Aux origines des plantes,* t. 2, Fayard, p. 505-518.

JULLIAND C. (2011), *Le point de vue des professionnels : discours et perceptions sur les pratiques et les enjeux du métier de cueilleur de plantes sauvages,* document de synthèse de la journée de rencontre entre professionnels de la cueillette de Briant, réalisé au sein de la Haute École du paysage, d'ingénierie et d'architecture (Genève), en collaboration avec R. Garreta (CBNPMP) et E. Ricci (Ribios).

LARRERE R. & DE LA SOUDIERE M. (1987), *Cueillir la montagne,* Lyon, La Manufacture.

GARRETA R. (2007), *Des simples à l'essentiel : de l'herboristerie à l'aromathérapie, pratiques et représentations des plantes médicinales,* Toulouse, Presses universitaires du Mirail « Les Anthropologiques ».

GARRETA R. & MORISSON B. (2011-2014), *La cueillette des plantes sauvages en Midi-Pyrénées. Phases 1 et 2, état des lieux, analyse et valorisation,* rapports du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées.

GARRETA R. (2015), « La gentiane jaune des Pyrénées, les racines de la discorde », *in* Lieutaghi P. & Musset D. (dir.), *Les racines ou la métaphore des origines, séminaire de Salagon 2014,* Forcalquier, Salagon, C'est-à-dire Éditions, p. 151-162.

THEVENIN T. (2013), *Plaidoyer pour l'herboristerie,* Arles, Actes Sud.