

Conférence présentée le 26 septembre 2018

Sur les cueillettes commerciales de plantes sauvages

par Raphaële Garreta

Chargée de mission à l'ethnologie au Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées
Vallon de Salut - BP 70315. 65203 Bagnères-de-Bigorre cedex.
E-mail : raphaelle.garreta@cbnmp.fr



On le sait peu mais à la faveur de l'intérêt pour le tout « naturel », les plantes sauvages sont omniprésentes dans nos quotidiens. Dans telle crème de beauté, tels granules homéopathiques, tels plats cuisinés... Le « vert » représente un marché multiforme en pleine expansion. Les industries de la cosmétique et de la parfumerie, de la pharmacie humaine et vétérinaire (allopathique et homéopathique), de l'agroalimentaire mais aussi certaines branches de l'horticulture et de la décoration végétale sont de grosses consommatrices de matière première végétale. On pense souvent que les plantes approvisionnant ces secteurs sont issues de culture. Ce n'est que partiellement le cas tant il est vrai que de nombreuses espèces sont prélevées dans leur milieu naturel. A l'œuvre, derrière ces plantes sauvages, il y a

donc des cueilleuses et des cueilleurs. Leur activité est méconnue, en pleine mutation, et invite à questionner les rapports que nous entretenons au végétal en particulier et à l'environnement plus largement.

Un sujet foisonnant

On peut s'interroger sur les acteurs impliqués dans le monde des cueillettes. On peut s'arrêter sur les savoirs, les techniques et leur transmission, les chaînes opératoires. On peut envisager la ressource et ses modes de prélèvements, les écosystèmes en jeu et la façon dont

ils sont perçus selon qui les envisage. Il faut faire une place au foncier et à la relation au territoire. La réglementation internationale et locale est également à prendre en considération, ainsi que l'économie, les circuits de production. Rapports sociaux, valeurs, représentations et symboles rentrent forcément en ligne de compte. Bref, les clés d'entrées dans le monde des cueillettes sont diverses, donc, qui font cas d'une réalité multiforme à saisir dans la totalité de ses aspects.

Il serait vain de penser pouvoir les aborder tous ici. On ne peut cependant



Photo 1 : Du regard au geste ; cueillette du Thé d'Aubrac, *Calamintha grandiflora* L., pour de la vente directe. Photo : Marion Lavabre/CBNPMP

pas faire l'économie de dire qu'ils rompent d'emblée avec les idées que le grand public et les pouvoirs publics se font généralement de la cueillette. Entre bucolisme exagéré (tel que certains se plaisent à se représenter les activités liées à la nature et qui plus est au végétal) et pillage généralisé (tel que d'aucuns envisagent l'exploitation des ressources spontanées), il est en effet une infinité de nuances qui font du monde de la cueillette un univers riche des multiples façons dont on peut le saisir. A la croisée des sciences humaines et naturelles, il est d'autant plus fascinant qu'il est actuellement en pleine mutation.

De nouvelles dimensions

Longtemps considérée comme « une pratique de pauvre » dont on tire un « bénéfice occulte » (SOUDIÈRE (DE LA) & VÉDRINE 2003), les cueillettes ont, depuis les années 1970 progressivement changé de mains. Du moins en France. Les agriculteurs-éleveurs qui la pratiquaient, ont cédé la place à d'autres acteurs : néo-ruraux investissant l'espace rural en déprise et y développant une économie locale, jeunes du pays voulant continuer à y vivre y compris sans terres, mais aussi gens du voyage, main d'œuvre étrangère.

Depuis, les dimensions politiques, sociales, économiques et environnementales internationales ont favorisé une inflation de l'économie du « sauvage » dans les pays européens. En France, les « menus produits », tels que l'ONF nomme les produits forestiers non ligneux, ne représentent plus ces produits marginaux pour un revenu d'appoint opportuniste. Matière première végétale spontanée, ressource naturelle, les fruits de la cueillette ont changé de nom, de statut. Et si leur intégration dans les filières industrielle n'est pas nouvelle, les volumes et la multiplicité des plantes recherchées sont eux sans précédents.

Cette tendance à la hausse est internationale. Le rapport 2018 de l'ONG TRAFFIC sur l'exploitation des ingrédients naturels sauvages donne quelques indicateurs révélateurs. Il avance que 60 à 90% des plantes aromatiques et médicinales (PAM)

commercialisées dans le monde sont issues du sauvage et que ce commerce a été multiplié par 3 depuis 1999. Bien-sûr la large fourchette de ce pourcentage montre toutes les zones d'ombre qui règnent encore sur ce type de données. Il n'en reste pas moins qu'il s'agit d'une énorme masse végétale au service d'une économie mondiale. A titre d'exemple, l'ONG rapporte qu'1,3 million de tonnes d'ingrédients végétaux ont été exportés par la Chine dans la seule année 2013. Par ailleurs, l'Allemagne aurait importé pour 250 millions de dollars de PAM en 2015. Ces chiffres donnent une idée des incidences de ce marché globalisé sur les ressources sauvages. Sur l'ensemble de toutes ces plantes exploitées (environ 30 000 espèces connues pour leurs usages aromatiques et médicinaux), seulement 7% a été évalué en fonction des menaces d'extinction (il reste du travail pour les 93% restants !). Sur ces 7%, 1 espèce sur 5 est menacée d'extinction à l'état sauvage.

En France métropolitaine, nous avons pu établir qu'actuellement « 728 espèces ou sous-espèces peuvent faire l'objet de prélèvements à buts commerciaux dans les milieux plus ou moins anthropisés [...] Cette biodiversité végétale utile et utilisée est impressionnante et correspond à un peu plus de 10% de la biodiversité végétale de la métropole. » (LESCURE ET AL. 2018).

Cueilleuse, cueilleur, qui es-tu ?

Face aux nouveaux enjeux environnementaux, sociaux et économiques dont sont porteuses les cueillettes commerciales, des professionnels de la cueillette se sont posés la question de la pérennité de la ressource dont ils dépendent et celle de la reconnaissance de leur métier. C'est ainsi qu'en 2011, une quarantaine d'entre eux ont créé l'AFC : l'Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages [1]. Elle fédère des femmes et des hommes de profils divers ; la cueillette faisant état d'une grande disparité de pratiques. Cela se vérifie dans l'étendue des territoires parcourus (autour de chez soi pour les uns, sur l'ensemble de la métropole pour d'autres), dans la quantité de plantes cueillies (en nombre de taxons et en poids), dans les circuits commerciaux empruntés (de la vente directe à l'industrie), et bien-sûr dans les méthodes mises en œuvre sur le terrain.

Dans le flou statuaire tant social, juridique que fiscal de la profession, cette diversité s'exprime aussi dans les façons dont les cueilleurs se qualifient. Certains se disent juste « cueilleur », d'autres « producteur-cueilleur », d'autres encore « cueilleur-herboriste », « paysan-cueilleur », « cueilleur-transformateur », et dans un autre registre encore « paysans sans terre »... Dans ces



Photo 2 : Cueillette professionnelle d'*Arnica montana* pour l'homéopathie. Photo Marion Lavabre/CBNPMP.

autodéfinitions (qui confinent parfois à des revendications), se dit la multiplicité des vues que chacun porte sur son métier. Enfin, pour déclarer leur activité, nombre de cueilleurs choisissent un statut agricole et sont cotisants solidaires ou chefs d'exploitation à la Mutuelle Sociale Agricole. Plus minoritaires sont ceux qui s'inscrivent en tant que commerçants, artisans, travailleurs indépendants ou auto-entrepreneurs. Au sein de toute cette diversité, des choix sociaux, éthiques, environnementaux se dessinent : on opte - ou pas - pour une certification, pour un label, on se reconnaît dans les valeurs d'un syndicat ou d'un groupement (GIE, coopérative...).

L'AFC, donc, a réussi à mettre en présence et à fédérer différentes tendances de la cueillette. Elle ne les représente cependant pas toutes et est loin de réunir tous les cueilleurs de France. Les grands absents sont les cueilleurs occasionnels en quête d'un revenu d'appoint et tous les saisonniers. Employés directement par une entreprise ou par un collecteur, ces derniers travaillent en équipes et sont, selon les cas, payés au SMIC à la journée, à la saison, ou au poids de plantes cueillies. Ils constituent le plus souvent une main-d'œuvre étrangère, recrutée à travers des réseaux communautaires, et ne sont la plupart du temps pas formés aux prélèvements en milieu naturel [2]. Employés pour les saisons de monocueillette (champignons, Gentiane jaune, feuillages pour la décoration florale, mousses, lichens ...), ils alimentent un dispositif d'intervention - le collectage - décrit par les professionnels de l'AFC, tant en termes environnementaux que sociaux.

Le but de l'association est en effet, à partir de la prise en compte des savoirs et savoir-faire de ses membres, de promouvoir des pratiques responsables, d'organiser une veille sur l'état de la ressource et de devenir un interlocuteur des pouvoirs publics afin de participer à l'élaboration des politiques de gestion des espèces exploitées. C'est dans cette perspective que les cueilleuses et cueilleurs de l'AFC ont élaboré puis validé une charte nationale de cueillette en 2017, et qu'ils se sont lancés dans la rédaction d'un Guide de bonnes

pratiques et de fiches techniques de cueillette [3].

L'exploitation de la Gentiane jaune dans les Pyrénées

Dans les Pyrénées comment cela se passe-t-il ? En 2011, le pôle ethnologie du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées a réalisé un état des lieux des cueillettes à visée commerciale sur l'ensemble de l'ancienne Région Midi-Pyrénées et sur la partie montagne de l'Aquitaine. Il s'agissait de répondre à : qui cueille quoi, où, comment, combien et pourquoi ? Les réponses furent vraiment difficiles à recueillir ! Méconnues, discrètes, sous-estimées, les cueillettes sont souvent marquées du sceau du secret. Les « coins » surtout, c'est-à-dire les sites de cueillette, font l'objet d'enjeux et d'investissements (en temps de prospection, en entretien, en relation avec les propriétaires etc.) importants. Que l'on songe à la façon dont cela se passe avec les champignons...

Nous avons néanmoins pu déterminer quelles plantes étaient prélevées sur ce territoire, et mettre en évidence que le modèle dominant d'exploitation est celui des cueilleurs artisanaux œuvrant en vente directe ou en circuit court. Il y a cependant quelques exceptions à la règle, qui adoptent d'autres schémas. L'exploitation de la Gentiane jaune en fait partie.

Plante de montagne très présente dans la pharmacopée familiale traditionnelle pyrénéenne où l'on vante les vertus de sa digestive et fébrifuge amertume, la Gentiane est depuis la fin du XIX^e siècle exploitée de façon importante sur le massif. C'est sa racine qui est recherchée par l'industrie, pour la liquoristerie, la pharmacie, l'herboristerie, l'agro-alimentaire et la cosmétique. On estime qu'il y aurait entre 1500 et 2000 tonnes de gentiane fraîche récoltées chaque année en France. Ces prélèvements sont en majorité exercés dans le Massif central et, dans une moindre mesure, dans les Pyrénées [4]. Sur les autres massifs, des arrêtés préfectoraux réglementent ou interdisent la récolte de la Gentiane.

Aujourd'hui l'espèce n'est pas menacée. En revanche, la ressource subit de très fortes pressions. Les causes sont multiples qui, au cours de ces vingt dernières années, renvoient à des changements de pratiques agricoles, des mutations au sein de la filière, des phénomènes de spéculation sur les terrains à gentianes et à une surexploitation de la plante. Dans ce contexte, les Pyrénées ne sont qu'une terre d'extraction, la gentiane n'étant pratiquement pas transformée et valorisée localement. Ce sont essentiellement des collecteurs du Massif central et d'Espagne qui ont toujours investi le versant nord des Pyrénées. Ce sont eux qui orchestrent encore l'exploitation de cette matière première naturelle. Ils proposent les tarifs (car le récoltant achète la gentiane sur pied au propriétaire du terrain) et organisent les chantiers. Par ailleurs, l'absence quasi systématique de suivi ou de contrôle des chantiers par les propriétaires et les faibles rémunérations qu'ils acceptent sont des indices des perceptions floues qu'ils ont de cette ressource spontanée.

Pourtant les chantiers d'arrachage se sont intensifiés ces dernières années. En l'absence de plans de gestion ou d'une régulation concertée des pratiques, des conflits ont éclaté entre récoltants concurrents œuvrant sur une même zone. Organiser l'activité de récolte de la gentiane s'avère aujourd'hui indispensable. D'une part pour répondre aux nouvelles obligations réglementaires issues de la loi Biodiversité et pour assumer la responsabilité de la France dans la préservation à long terme d'une espèce à répartition restreinte et inscrite à l'annexe V de la Directive Habitats ; d'autre part pour assurer la pérennité d'une activité source de revenus pour un territoire de montagne. Nous y travaillons.

Ouvertures

Les plantes sauvages de cueillette ont donc désormais délaissé les oripeaux qui les liaient à une pratique de subsistance pour revêtir le statut de ressource naturelle convoitée. De nouveaux enjeux apparaissent, des dérives se poursuivent. Dans le même élan les



Photo 3. Un arracheur et sa « fourche du diable ».
L'arrachage des racines de gentiane est un travail très physique. En 2015 la fourche mécanique fait son apparition sur les estives.
Photo : Raphaële Garreta/CBNPMP.

cueilleurs sortent de l'ombre et certains font valoir un réel souci de structuration et de reconnaissance de leur activité.

Enfin, on ne peut le passer sous silence, au-delà des aspects formels, des listes de plantes cueillies, de la réglementation, des estimations, des autorisations et autres plans de gestion, le monde des cueillettes, des cueilleuses et des cueilleurs est riche d'une multitude de faits et gestes, d'émotions, de sensations et de perceptions, d'adaptations, de pratiques dictées par l'expérience, où parcours de vie et parcours de cueillettes racontent l'acquisition et la mise en œuvre de savoirs et savoir-faire riches et singuliers.

Remarque

La conférence donnée au Muséum d'Histoire naturelle de Toulouse était accompagnée d'un diaporama, *Dires et gestes de cueilleurs professionnels*. Il restitue la cueillette de 3 plantes montrant chacune des spécificités : Arnica, Thé d'Aubrac et Gentiane jaune. Vous le retrouverez ici : <http://cbtnpmp.blogspot.com/2017/12/gestes-et-dires-de-cueilleurs.html>

1. AFC : <http://www.cueillettes-pro.org>
2. Il y a, bien-sûr, des exceptions. Certains reviennent sur les chantiers d'années en années et ont acquis une expérience et un savoir-faire important.
3. Cette charte et le canevas du *Guide de bonnes pratiques* ainsi que celui des fiches techniques ont été pensés et élaborés dans le cadre du programme FloreS : <http://www.cueillettes-pro.org/Le-projet-FloreS.html>
4. Certains acteurs de la filière ont créé, en 2014, l'Association interprofessionnelle de la Gentiane jaune « *Gentiana lutea* ». Elle regroupe, à travers cinq collèges, les différents maillons de la filière, depuis les propriétaires jusqu'aux transformateurs. <https://www.cpparm.org/la-gentiane>

national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées. Bagnères-de-Bigorre, 111 pp. & 200 pp.

- GARRETA, R., B. MORISSON, J. GARCIA, L. GIRE & J. CAMBECÈDES. 2013. - *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées, phase 2. Analyse et valorisation. Récolter Gentiana lutea en Pyrénées*. Monographie. Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées. Bagnères-de-Bigorre, 68 pp.
- LARRÈRE, R. & M. DE LA SOUDIÈRE. 1985. - *Cueillir la montagne*. La manufacture. Lyon.
- LESCURE, J.P., T. THÉVENIN, R. GARRETA & B. MORISSON. 2018. - Les plantes faisant l'objet de cueillettes commerciales sur le territoire métropolitain. Une liste commentée. *Le Monde des Plantes*, 517 [2015] : 19-39.
- SOUDIÈRE, (DE LA) M. & L. VEDRINE. 2003. - La cueillette en Margeride. Crise de croissance et solutions alternatives. *Cahiers de Salago*, 8: 141-150.
- TRAFFIC, 2018. *Wild at home. Exploring the global harvest, trade and use of wild plant ingredients*. Par Jenkins M., Timoshyna A., Cornthwaite M., TRAFFIC international, Cambridge, United Kingdom. 42 p. <https://www.traffic.org/publications/reports/wild-at-home-an-overview-of-the-harvest-and-trade-in-wild-plant-ingredients>

RÉRÉFENCES

- CAMBECÈDES, J., J. GARRETA, L. GIRE, B. MORISSON, J. GARCIA & B. DURAND. 2018. - *Exploiter et préserver. Vers un plan de gestion durable de la gentiane jaune dans les Pyrénées*. Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi Pyrénées. 109 pp.
- DULAC, J. 1886. - *Mélanges botaniques, plantes nouvelles, critiques, monstrueuses, rares*. Paris, 484 pp.
- GARRETA, R. 2015. - La Gentiane jaune des Pyrénées, les racines de la discorde. Actes du XIII^e séminaire d'ethnobotanique de Salagon 2014. Les racines ou la métaphore des origines. *C'est-à-dire* éditions, 151-162.
- GARRETA, R. & B. MORISSON. 2011 / 2014. - *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées, phase 1. Etat des lieux / Phase 2. Analyse et valorisation*. Conservatoire botanique

Conservatoire Botanique National



PYRÉNÉES et MIDI-PYRÉNÉES