

## **La cueillette des plantes sauvages aux Pyrénées, à l'interface des enjeux de connaissance et de conservation, dans un contexte en mutation**

**Raphaële Garreta**

*Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, Vallon de Salut, BP 70315, F- 65203 Bagnères de Bigorre cedex. E-mail : raphaelle.garreta@cbtnmp.fr*

### RÉSUMÉ

Le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées a mené un travail d'état des lieux des cueillettes sauvages familiales et commerciales en Pyrénées et Midi-Pyrénées ; il concernait tant les plantes cueillies que les différents acteurs en jeu. Peu étudiées jusqu'ici, les pratiques de cueillette sont à l'interface des enjeux de connaissance et de conservation. Les cueillettes commerciales, particulièrement, prennent une ampleur croissante pour alimenter différents secteurs industriels. Comment s'exercent-elles dans les Pyrénées ? Qui sont les cueilleurs ? Comment aborder ces questions dans un contexte en pleine mutation où intérêts économiques, réglementation, soucis écologiques, retentissements sociaux, dispositifs fonciers, accès à la ressource et savoir-faire des cueilleurs sont partie prenante ?

Mots-clés : cueillettes, conservation, ethnologie, cueilleurs, ressources naturelles spontanées.

### **La recolección de plantas silvestres en los Pirineos, entre las demandas del conocimiento y de la conservación, en un contexto en mutación**

### RESUMEN

El Conservatoire botanique nationale des Pyrénées et Midi-Pyrénées ha llevado a cabo un trabajo sobre el estado de la cuestión de la recolección de plantas silvestres a nivel familiar y comercial en los Pirineos y en la región de Midi-Pyrénées; el trabajo concernía tanto las plantas recolectadas como los diferentes actores en juego. Poco estudiadas hasta la fecha, las prácticas de recolección se encuentran en la interfaz de lo que está en juego en el conocimiento y la conservación. En particular, las recolecciones comerciales se amplían cada día más para poder satisfacer diferentes sectores industriales. ¿Cómo se ejercen en los Pirineos? ¿Quiénes son los recolectores? ¿Cómo abordar estas cuestiones en un contexto en plena mutación donde intereses económicos, reglamentación, preocupaciones ecológicas, repercusiones sociales, dispositivos financieros, acceso al recurso y a la sabiduría de los colectores forman parte importante?

Palabras clave: recolección, conservación, etnología, recolectores, recursos naturales silvestres.

### **Wild plants gathering in Pyrenees in a changing context, at the crossroad between knowledge and preservation issues**

### SUMMARY

The Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées has conducted a study about the current situation of the wild familial and commercial gathering activities in the Pyrenees and Midi-Pyrenees. This work deals with both collected plants and various involved stakeholders. Little studied up to here, wild product gathering activities are at the crossroad between knowledge and preservation issues. Due to the industry demand growth, commercial plants exploitation is particularly increasing. How is it practiced in Pyrenees? Who are the gatherers? How to approach these questions in a changing context where economics interests, regulation, preservation issues, social expectations, land tenure plans, natural resources access rights, and gatherers know-how must be taken into account?

Key words: Preservation, ethnology, gathering activities, spontaneous natural resources

## I. Introduction

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 des botanistes, de vannerie ou de tant d'autres champs d'usages, le végétal est avant tout repéré, parfois nommé, puis cueilli avant d'être utilisé ou transformé.

Cueillir est un geste qui se déploie dans un calendrier et un territoire, c'est le maillon charnière d'un ensemble où se mêlent nature et culture. Il mobilise savoirs et savoir-faire et a une implication directe sur les ressources naturelles. En ce sens, la cueillette est à l'interface des enjeux de connaissance et de conservation. C'est pourtant une pratique qui reste peu étudiée alors que les clés d'entrée dans le monde des cueillettes sont diverses qui font cas de la ressource et de ses modes de prélèvements, des acteurs impliqués, des écosystèmes en jeu et de la façon dont ils sont perçus selon qui les envisage, des aspects réglementaires allant de l'international jusqu'au très local, du foncier et de la relation au territoire, de l'économie et des circuits de production, des rapports sociaux, des représentations, valeurs et symboles, de la politique, des techniques et chaînes opératoires, bref d'une réalité multiforme à saisir dans la totalité de ses aspects.

Ainsi, pour mieux comprendre et prendre en compte les processus de cueillettes dans les actions de conservation ou de valorisation, il fallait, tout d'abord, en dresser un état des lieux. C'est ce que s'est proposé de faire l'équipe ethnologique du CBNPMP en posant les questions : qui cueille quoi, où, combien, comment et à quelles fins en région Midi-Pyrénées (GARRETA & MORISSON 2011) ?

Notons que les champignons ont délibérément été écartés du champ de l'étude dans la mesure où ils représentent un sujet de recherche en soi. L'idée première était plutôt de se centrer sur les plantes sauvages et de donner une image de la cueillette – notamment de ses aspects commerciaux dans les Pyrénées – à travers des données factuelles, des éléments d'analyse et de nouvelles pistes de recherche.

## II. Cueillettes botaniques, familiales et commerciales

Il est très vite apparu que notre travail suivrait deux axes principaux : celui des cueillettes familiales et celui des cueillettes commerciales. Cette distinction s'impose de fait tant d'un point de vue des logiques et pratiques mises en œuvre, que par l'impact différent que ces cueillettes occasionnent sur l'environnement. Elles gardent néanmoins des points de rencontre et ne peuvent être pensées tout à fait séparément. Enfin, dans la perspective d'une réflexion sur les rapports entre cueillette et conservation, il était également important de mentionner les cueillettes des botanistes. La collecte des plantes pour les herbiers était, en effet, une pratique très courante au XIX<sup>e</sup> et dans la première partie du XX<sup>e</sup> siècle. Une pratique qui a fait disparaître certaines populations d'Aster des Pyrénées, par exemple. Le grand nombre de parts d'herbier de cette fleur retrouvé partout dans le monde atteste de l'ampleur de ces prélèvements (CAMBECÉDES & LARGIER 2006). Certes,

cette pratique s'est largement estompée aujourd'hui, même si l'on rencontre encore des botanistes collectionneurs attirés par la possession de plantes particulièrement rares. Elle a pourtant été déterminante dans la définition des menaces pesant sur la flore et c'est ainsi que sur les 312 plantes protégées en Midi-Pyrénées, 30 sont dites menacées, entre autres facteurs, par la « cueillette et le ramassage » (CBNPMP 2010). Ce critère de menace n'aurait-il pas besoin d'être revu à la lumière de données actualisées sur la cueillette, tant en ce qui concerne les plantes cueillies que ceux qui les cueillent ?

Mais laissons là les cueillettes spécialisées de plantes rares pour revenir à la flore commune et à ses cueilleurs. Pour ce qui est des cueillettes personnelles ou familiales, elles alimentent une grande diversité de champs d'usages (plantes médicinales, alimentaires, pour l'artisanat, à vocation symbolique, etc.) et concernent en Pyrénées 120 taxons inégalement cueillis.

D'une façon très globale, les cueillettes balisent le temps et l'espace de l'individu et de la communauté. Pour les particuliers, en effet, cueillir rythme le temps, d'année en année, de saison en saison, de fêtes en événements familiaux, de travaux en activités, etc. Les coins de cueillette, découverts, appris, transmis, construisent quant à eux un territoire pour soi et pour ceux à qui on en transmet la localisation. Ils mettent en évidence un découpage du territoire et un apprentissage des différentes zones foncières, et sont parfois sous-tendus par des savoirs relevant de la microtopographie (DUTERME 2009).

Par ailleurs, les cueillettes établissent des liens, et à travers les usages auxquels on destine les plantes cueillies se trame tout un maillage de relations : interfamiliales, intergénérationnelles, de voisinage plus ou moins élargi, entre les vivants et les défunts, du profane au sacré, etc.

Les cueillettes se donnent également comme interfaces entre sauvage et domestique. Il y a, par exemple, les espèces spontanées qu'on introduit volontairement au jardin pour les avoir « sous la main », « sous les yeux ». Parallèlement, il n'est pas rare que les cueilleurs s'attachent à soigner et entretenir, en pleine nature, un coin propice à telle ou telle cueillette sauvage (TARERY 2005).

Enfin, les différentes manières de cueillir sont des indices d'une attitude générale face à l'environnement et mobilisent des savoirs particuliers.

Ce tour d'horizon très général donne les grandes lignes entre lesquelles se déploient les activités de cueillettes, leurs motivations, leurs intentions. Il faudrait, bien sûr, ajouter la dimension sensitive et émotionnelle que suscitent souvent la cueillette et les revendications dont elle se fait parfois l'expression.

Qu'en est-il des cueillettes à visée commerciale ? Elles s'inscrivent elles aussi dans les dispositions générales évoquées ci-dessus mais sont très largement méconnues. Ceci est d'autant plus vrai que, si jusqu'à une époque récente, la cueillette était considérée comme une activité marginale relevant du loisir pour les uns ou d'une économie d'appoint pour les autres (on pense notamment aux champignons, par exemple, aux myrtilles sauvages ou au muguet du 1<sup>er</sup> mai), les choses ont beaucoup changé ces dernières années. En effet, qu'il s'agisse de l'essor considérable pris par cette activité jusqu'à atteindre des enjeux économiques conséquents, de

la mise en place de filières industrielles pour lesquelles la plante sauvage est la matière première, de l'organisation des cueilleurs, de l'évolution de la réglementation ou de l'intérêt que diverses instances portent désormais à cette activité et aux ressources mises en jeu, les données sont sans commune mesure avec ce qui pouvait exister il y a une quinzaine d'années. Les choses sont donc en train de bouger, d'évoluer et notre travail d'état des lieux se situe à un moment charnière dans la prise en compte des activités commerciales de cueillette sur le territoire français. Pour autant, les enquêtes n'en ont pas forcément été facilitées, tant le secret est de mise autour de cette activité générant parfois une économie souterraine.

### III. Qui ?

Avant même de pouvoir établir une typologie des cueilleurs, il s'agissait en premier lieu, d'identifier qui cueille. Il n'existe aujourd'hui en France pas de statut social, juridique et fiscal définis pour l'activité de cueillette. C'est ainsi que nombre de cueilleurs se déclarent comme menant une activité agricole, alors que d'autres ont choisi le statut de commerçant, d'autres encore celui d'artisan, de travailleur indépendant, de salarié d'une entreprise ou de saisonnier. Au sein de cette diversité, des choix sociaux, éthiques, économiques, environnementaux se dessinent : on opte – ou pas – pour une certification, un label, on travaille en coopérative, on se reconnaît dans les valeurs d'un syndicat ou d'un groupement. Cette disparité de postures alliée au flou réglementaire n'aide pas à un recensement représentatif. Pour les Pyrénées nous avons néanmoins identifié sans difficulté les cueilleurs du syndicat des Simples et les adhérents à la charte de Nature et Progrès. En revanche, la voie des organismes certificateurs (notamment pour la certification en bio) n'a pas été très fructueuse. Ces structures détiennent des données intéressantes, mais privées et donc... confidentielles. Il en a été de même pour les données émanant de la MSA (Mutualité sociale agricole). Les Chambres d'agriculture, de commerce et de l'industrie n'avaient, quant à elles, aucune indication sur le sujet. En revanche, l'annuaire de l'Agence Bio ([www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)) nous a permis de répertorier un certain nombre de cueilleurs, notamment depuis que la section « cueillette, plantes à parfum, aromatiques et médicinales » fait l'objet d'une rubrique en soi. Cette liste est, en outre, un indicateur de l'importance que prend cette activité actuellement : pour certains départements, le nombre de personnes inscrites à la rubrique « cueillettes » (avec toutes les réserves que cela suppose) a parfois doublé entre 2010 et 2011. Les recherches auprès de l'Office national des forêts (ONF) via les autorisations de cueillir sur les terrains domaniaux et les contrats que l'Office peut passer avec des cueilleurs a certes permis d'identifier quelques cueilleurs, mais a surtout mis en avant la disparité d'attitudes qui auréole la gestion des menus produits selon les secteurs.

Identifier les cueilleurs n'est donc pas tâche facile. Du moins sur le versant nord des Pyrénées où les cueillettes restent discrètes (il y a bien sûr des exceptions), informelles, et relèvent d'initiatives dispersées, de faible ampleur ou émergentes, sans que l'on puisse véritablement parler de structuration de filière ou de fédération d'acteurs.

### IV. Quoi ?

Que cueillent donc ces cueilleurs ? Quelles sont les plantes les plus recherchées ? Afin d'établir de telles listes nous avons recoupé les témoignages issus des enquêtes orales, les données des fiches de contrôle d'un groupement de cueilleurs, des données bibliographiques et les catalogues de professionnels. C'est ainsi que, toutes cueillettes confondues (familiales, botaniques, professionnelles) nous pouvons dégager une liste de plantes dont on sait qu'elles sont cueillies ou susceptibles de l'être : 381 taxons sont concernés sur notre zone d'étude en Pyrénées. 200 le sont dans le cadre des cueillettes familiales, 91 dans celui des cueillettes professionnelles et 27 pour les cueillettes de plantes rares.

Attention, cette restitution est à prendre pour ce qu'elle est : un état de la connaissance au terme de cette première phase d'état des lieux. Par ailleurs, la liste obtenue vise à répondre, dans l'état actuel de nos recherches, à la question « qu'est-ce qui est cueilli ? » sans prendre en considération la notion de quantité. Enfin, à quelques exceptions près, les plantes pour lesquelles nous avons une attestation de cueillette dans la bibliographie, même ancienne, sont toujours cueillies aujourd'hui.

Par ordre alphabétique de leur nom français, l'Achillée millefeuille (*Achillea millefolium* L.), l'Ail des ours (*Allium ursinum* L.), le Buis (*Buxus sempervirens* L.), l'Aubépine (*Crataegus* sp.), la Reine des prés (*Filipendula ulmaria* (L.) Maxim.), le Frêne (*Fraxinus excelsior* L.), l'Aspérule odorante (*Galium odoratum* (L.) Scop), la Gentiane jaune (*Gentiana lutea* L.), le Lierre terrestre (*Glechoma hederacea* L.), le Millepertuis perforé (*Hypericum perforatum* L.), le Houx (*Ilex aquifolium* L.), le Genévrier (*Juniperus communis* L.), la Mauve (*Malva sylvestris* L.), le Rosier des chiens (*Rosa canina* L.), la Ronce (*Rubus fruticosus* L.), le Sureau noir (*Sambucus nigra* L.), la Grande Consoude (*Symphytum officinale* L.), le Tamier (*Tamus communis* L.), le Serpolet (*Thymus serpyllum* L.), le Tilleul (*Tilia* sp.), le Tussilage (*Tussilago farfara* L.), la Grande Ortie (*Urtica dioica* L.), la Myrtille (*Vaccinium myrtillus* L.), la Molène (*Verbascum thapsus* L.), la Verveine (*Verbena officinalis* L.) font l'objet des plus nombreuses occurrences. Le Thym (*Thymus vulgaris* L.) et le Romarin (*Rosmarinus officinalis* L.) sont quant à eux cueillis sur le pourtour méditerranéen (Aude, Pyrénées-Orientales).

### V. Où et quand ?

S'il n'est pas facile d'identifier les cueilleurs, obtenir d'eux des renseignements et données localisées de leurs sites relève presque de la gageure. Les stations de cueillettes c'est le nerf de la guerre. Ce qui est plante pour le commun des mortels, flore pour les botanistes, patrimoine naturel pour les conservateurs, y devient ressource pour les cueilleurs. Le tout s'insère, bien sûr, dans une temporalité qui a ses rythmes propres et chaque cueilleur établit son calendrier de cueillette au cours des années et au fil des saisons.

La thématique des sites est tout à fait centrale et fait émerger de nombreuses questions. Il est pourtant une règle incontournable qui régit l'accès aux sites de cueillette : l'autorisation du propriétaire du terrain d'aller cueillir sur

ses terres. Pour les cueilleurs professionnels, cette condition d'accès à la ressource est un sujet important et sensible. À ce propos, chacun a sa propre déontologie, variable selon l'intérêt des plantes, la quantité à prélever et le statut des stations de cueillette. C'est ainsi que pour aborder pleinement la question des sites de cueillette, il faut pouvoir traiter des critères d'abondance et de répartition des espèces, des écosystèmes et habitats et de leur mutation, du rapport des cueilleurs aux espaces protégés, de la gestion des sites de cueillette (quantité des prélèvements, suivi des parcelles, temps de régénération, pratiques influant sur le maintien de certaines espèces ou leur étant défavorables, etc.). Il faut également s'interroger sur l'accès aux sites et aux différents types de foncier, sur le partage du territoire entre cueilleurs, sur les modes de prospection, sur la traçabilité de ce qui est cueilli et sur l'identité et la valorisation des territoires à travers les produits de cueillette.

## VI. Pourquoi ?

Où vont donc toutes ces plantes cueillies ? À quels usages sont-elles destinées ? Quelles filières alimentent-elles ? Car les cueillettes de plantes sauvages, on ne le sait pas assez, suscitent l'intérêt des industriels et alimentent des circuits commerciaux tels que ceux de la cosmétique et de la parfumerie, de la pharmacie humaine et vétérinaire (allopathique et homéopathique), de l'agroalimentaire, mais aussi de l'horticulture, de la décoration florale et même du tourisme. Les questions d'approvisionnement, de traçabilité, et des circuits économiques qu'empruntent les plantes cueillies, déterminent également les quantités (combien ?) et dans une large mesure, les façons de faire (comment ?). Les volumes de matière première végétale et les fréquences d'approvisionnement sont évidemment très variables en fonction des plantes, des filières et de l'utilisateur final (il n'y a aucune commune mesure entre l'artisan faisant quelques sirops de pétales de coquelicot vendus sur le marché et le liquoriste industriel désireux de s'approvisionner en racines de gentiane, par exemple). De la même manière, les façons de cueillir, leur mécanisation – ou pas –, diffèrent que l'on fournisse le minutieux marché de l'herboristerie au détail ou la vorace extraction d'huiles essentielles pour l'aromathérapie.

Sur les Pyrénées, c'est pour l'heure une dynamique des circuits courts et de la vente directe qui est privilégiée par les cueilleurs rencontrés. Cela suppose des cueillettes à petite échelle, valorisées localement en tisane ou en produits transformés tels que des sirops, confitures, baumes et teintures mères. Des chantiers d'arrachage de gentiane jaune ou de cueillette d'arnica, plantes très recherchées par l'industrie, existent néanmoins sur le versant nord de la chaîne. Il s'agit de cueillettes d'ampleur conséquente parfois exécutées à la demande d'un collecteur, d'un négociant ou d'un grossiste.

## VII. Typologie des cueilleurs en Pyrénées

Les cueillettes, on le voit, sont multiples et empruntent des chemins très différents d'un circuit économique à l'autre. La typologie que l'on peut dresser des cueilleurs, de leurs points de vue et de leurs façons de faire est également diversifiée.

« On est tous assis sur la même branche, mais nous ne faisons pas le même métier » constatait d'ailleurs l'un d'eux, exprimant cette pluralité devant la réalité d'une ressource non extensible. Il se dégage pourtant deux grands types de cueillettes commerciales : des cueillettes pour la vente directe et les circuits courts (approche artisanale), et d'autres pour les laboratoires et l'industrie (gros et demi-gros). Ce faisant, nous avons distingué plusieurs profils de cueilleurs :

### 1. Le cueilleur occasionnel

Il concentre son activité sur une ou deux espèces pour des événements ponctuels ou à des saisons données (muguet du 1<sup>er</sup> mai, houx, mousse et buis de Noël, myrtille pour les boulangers et restaurateurs locaux, tamier commun pour les restaurateurs et fêtes locales, edelweiss pour touristes, ...). Son territoire de cueillette est restreint et son activité, non déclarée, lui fournit un revenu d'appoint.

### 2. Le « petit » cueilleur

C'est un cueilleur artisanal, souvent engagé dans des choix de vie et de production militants. Il cueille entre 10 et 80 espèces différentes sur un territoire restreint, au plus près de son lieu de résidence ou sur sa propriété. Il peut être affilié à une structure syndicale (ex. : Simples) ou être totalement indépendant (avec en général une certification en bio, mais pas obligatoirement). Il pratique la cueillette sauvage mais a aussi quelques plantes au jardin et transforme sa production (de la plante sèche à la fabrication de produits finis comme les alcoolatures, les baumes, etc.). Il pratique la vente directe et intègre les circuits courts. C'est le profil-type le plus représenté dans les Pyrénées centrales actuellement, avec une plus grande concentration de ces cueilleurs dans le département de l'Ariège (dont 13 adhérents au Syndicat des Simples).

### 3. Le cueilleur industriel

Sa production est destinée au secteur de l'industrie ; il est affilié à une coopérative. Il cueille un grand nombre d'espèces sur un territoire qui va de la région Auvergne pour la SICARAPPAM (qui est la plus grande coopérative de cueilleurs en France et regroupe une cinquantaine d'adhérents), jusqu'aux départements limitrophes et même, pour certaines plantes jusque dans les Pyrénées. Il peut faire des volumes importants (plusieurs tonnes) pour certaines espèces ou quelques kilos seulement pour des espèces destinées à l'herboristerie. Il pratique la cueillette sauvage mais peut également avoir des plantes en culture. Il livre la matière première à la coopérative.

### 4. Le cueilleur industriel indépendant

Il cueille plutôt un grand nombre d'espèces et n'est affilié ni à un syndicat ni à une coopérative. Il est engagé dans une démarche indépendante sur un territoire allant du local à l'international (il se dit volontiers « nomade ») et cueille pour l'homéopathie et les laboratoires pharmaceutiques, les fournisseurs d'ingrédients naturels, etc. Il livre de la matière première fraîche, mais aussi sèche ou des alcoolatures. Nous avons plutôt rencontré ce type de cueilleur dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales.

### 5. Le cueilleur saisonnier

Il cueille peu d'espèces (et peut même n'en cueillir qu'une seule comme dans le cas de la gentiane jaune) mais en grandes quantités. Il travaille au poids, à la journée ou au SMIC, le plus généralement en équipe pour un collecteur, un négociant ou un grossiste. Ce cueilleur, qualifié de « cueilleur à la tâche » par les autres cueilleurs, est souvent d'origine étrangère (Maroc, Espagne, Portugal, Roumanie). Il s'agit, pour lui, d'une activité saisonnière.

### 6. Le feuillagiste

Il cueille des feuilles, branchages, mousses et lichens pour la décoration florale. Cela représente généralement de gros volumes dont beaucoup sont destinés à l'exportation (notamment au moment de Noël). Il s'agit le plus souvent d'un travail en équipes réduites de personnes travaillant comme bûcherons ou dans les espaces verts le reste de l'année.

Bien sûr, en fonction des critères mis en avant, un cueilleur peut appartenir à un type ou à un autre, de même que des profils intermédiaires et des nuances existent au sein de chaque type présenté.

Une partie de ces catégories ont, du reste, été proposées par les cueilleurs eux-mêmes lors d'une journée d'échanges (à Briant en janvier 2011 [JULLIAND 2011]) qui avait pour objectif de réunir les professionnels de la cueillette afin qu'ils débattent des évolutions de leur métier dans un contexte social, économique et environnemental en pleine mutation. À l'issue de cette rencontre, les participants ont décidé de se fédérer et de créer une association visant à défendre les intérêts de la profession (représentativité, mutualisation des savoirs et savoir-faire, réflexion autour d'une charte de cueillette et d'un guide de bonnes pratiques). À l'automne 2011, l'AFC (Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages) voyait le jour.

## VIII. Le massif pyrénéen et les cueillettes

Avancer que les cueillettes sauvages se posent en termes d'impact sur la ressource naturelle, de conflits d'acteurs, d'enjeux économiques et de logiques sociales est très juste à de nombreux égards. Néanmoins, les Pyrénées françaises ne rencontrent ni les mêmes problèmes ni les mêmes types de valorisation que ceux qui se posent en région Rhône-Alpes ou en Auvergne, par exemple. Ces deux territoires, entre autres, connaissent un développement considérable de l'activité de cueillette avec des pressions parfois importantes, des filières de production et de transformation organisées. En Pyrénées, les choses sont beaucoup plus informelles et on a alors tendance à considérer que les pratiques de cueillettes sont faibles. C'est vrai, en partie, mais les choses ne sont pas si simples. Nombre de demandes, d'initiatives et de projets montrent que le désir est bien là de développer un potentiel pyrénéen, tant en termes de ressource que d'image. Une des questions est d'ailleurs de savoir pourquoi les Pyrénées n'ont, jusqu'à présent, pas été le lieu d'une exploitation commerciale plus importante de la flore ? Territoire enclavé et finalement peu accessible dès que l'on quitte les grandes voies de communication des vallées axiales ? Organisation du foncier ? Flore riche de nombreuses espèces (diversité) mais aux stations relativement

dispersées et peu abondantes ? Flore commune abondante mais déjà cueillie dans d'autres régions plus organisées, et flore endémique protégée ou réputée telle ? Influence du Parc national des Pyrénées (créé en 1967) et de toutes les aires protégées de la chaîne ? Incidence des pratiques d'élevage (pâturage ovin et bovin) et pratiques culturales (amendements, etc.) ? Éloignement des grands pôles de valorisation de la matière première ? Aspects culturels ? Organisation socio-économique ? ...

Quoi qu'il en soit, si les pressions ne semblent pas inquiétantes aujourd'hui, les cueillettes professionnelles existent bel et bien dans les Pyrénées, même si elles s'exercent la plupart du temps de manière discrète compte tenu de l'organisation de la profession, des questions d'accès à la propriété privée et de valorisation commerciale. La plupart du temps... mais les temps changent ! Au moins en ce qui concerne certaines espèces à forte valeur ajoutée et à biotope particulier comme l'arnica et la gentiane jaune, sur lesquelles nous travaillons plus particulièrement. Jusqu'à présent peu exploitées, les Pyrénées deviennent une terre convoitée.

Le cas de la gentiane jaune (*Gentiana lutea* L.) est éloquent (Fig. 1). Venus de Catalogne espagnole (où l'arrachage de la gentiane est réglementé) et du Massif central (où la pression de cueillette est forte), les cueilleurs se déploient aujourd'hui sur le versant nord du massif pyrénéen. Ces cueillettes, concernant principalement les Pyrénées-Atlantiques, les Hautes-Pyrénées, la Haute-Garonne, l'Ariège, les Pyrénées-Orientales et l'Aude, existent depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, elles se sont intensifiées ces dernières années sans faire l'objet de plans de gestion, entraînant des conflits entre cueilleurs cueillant sur une même zone, mettant en avant des problèmes sociaux, posant la question de la conservation de la gentiane et de l'adéquation des réglementations mises en place (arrêté préfectoral réglementant l'arrache de la gentiane dans six communes d'Ariège, juillet 2012). Une vision réaliste des demandes (quels acteurs pour quels usages) et des potentialités des départements concernés (état d'abondance et de conservation des populations de gentiane), des différents freins sociaux ou au contraire des possibilités de valorisation de certaines pratiques et de certains territoires, permettrait d'alimenter la réflexion sur ces cueillettes afin de proposer un appui technique et scientifique aux collectivités locales, aux gestionnaires (Parcs, réserves, ONF, ...) et aux propriétaires de terrain concernés. C'est ce que nous nous proposons de faire désormais, dans un deuxième temps de l'étude sur les cueillettes sauvages en Pyrénées.

### BIBLIOGRAPHIE

- CAMBECEDES, J. & G. LARGIER. 2006. – *Plan de restauration nationale de l'Aster des Pyrénées (Aster pyrenaicus DC)*. Recueil des connaissances. Rapport final, CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, 73 pp. + annexes.
- CONSERVATOIRE BOTANIQUE NATIONAL DES PYRÉNÉES ET DE MIDI-PYRÉNÉES (collectif). 2010. – *Guide des plantes protégées de Midi-Pyrénées*. Biotope, Mèze, collection Parthénope, 400 pp.
- DUTERME, C. 2009. – *Recueil des perceptions des acteurs autour des*

*plantes messicoles. Les tulipes sauvages à Marsolan, préservation d'un patrimoine existant.* Rapport de stage, Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, 25 pp.

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 (Conservatoire

botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées) et E. RICCI (Ribios), 66 pp.

GARRETA, R. & B. MORISSON. 2011. – *La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées. Phase 1, état des lieux.* Rapport Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, 111 pp. + annexes.

TARERY, M. 2005. – *Les pratiques de cueillette des fleurs sauvages dans les Pyrénées centrales.* Maîtrise d'ethnologie, Université Toulouse-le-Mirail, rapport de stage CBNPMP, 129 pp.



Fig. 1. Un arracheur de gentiane dans les Pyrénées ariégeoises. Photo : Marion Lavabre/CBNPMP