



Récolte de pratiques et de savoirs chez les cueilleurs de plantes sauvages :
permanences et évolutions d'un groupe professionnel autour de la problématique
de la gestion de la ressource.



Version destinée à la diffusion issue du mémoire de master : « Profession cueilleur : des pratiques au cœur des enjeux de gestion de la ressource » (12 septembre 2016 - rédigé par Emilie Pascal dans le cadre du Master 2 EDTS/AE du Muséum National d'Histoire Naturelle réalisé à l'UFR de sociologie d'AgroParisTech dans le cadre du programme de recherche FloreS) en vue de sa diffusion.

Par Emilie Pascal
Avec la collaboration de Florence Pinton et Jean Paul Lescure
Décembre 2018



Remerciements

Je remercie en tout premier lieu tous les cueilleurs, l'anonymat ne me permettra pas de les citer, mais ils se reconnaîtront. Ils ont eu la générosité de m'accueillir pour la plupart chez eux, m'acceptant dans leur quotidien et dans l'intimité de leur maison. Ils ont accepté de m'initier à leurs pratiques avec patience et transparence, répondant avec sincérité à mes questions parfois naïves ou dérangementes. J'ai pu rencontrer des personnes de grandes qualités humaines, partager des discussions et des moments riches dépassant largement le cadre de mon sujet de stage. Ce stage restera avant tout une expérience humaine marquante que je garderai précieusement en ma mémoire en espérant pouvoir poursuivre avec certains des échanges amicaux.

Je tiens également à remercier plus spécifiquement Florence Pinton (AgroParisTech), mon maître de stage, pour m'avoir permis de vivre cette expérience, pour son accueil, sa disponibilité, ses conseils de lecture, sa relecture attentive et la mise à disposition de sa voiture. Ainsi que Jean-Paul Lescure (AFC) pour sa mise en contact avec certains cueilleurs, principalement les cueilleurs du syndicat SIMPLES qu'il fréquente depuis de nombreuses années ainsi que pour le partage de son expérience auprès des cueilleurs et de ses réflexions sur la cueillette. Un grand merci également à Thierry Thévenin (cueilleur) pour son accueil, le partage de sa connaissance du terrain et des enjeux de la cueillette ainsi que son aide dans la définition de la méthodologie de cette étude.

Enfin, je remercie Raphaële Garreta (CBNPMP) et Claire Julliand (UNIL) du programme Flores pour leurs conseils, leur partage de bibliographie et leur accueil lors de l'assemblée générale de l'AFC qui a inauguré mon stage.

Résumé

Résumé : Ce mémoire étudie, dans le cadre de l'anthropologie des techniques et de la technologie culturelle, les pratiques, savoirs et savoir-faire des cueilleurs professionnels de plantes médicinales et aromatiques en France métropolitaine. Confronté à une augmentation de la demande, ce métier connaît de fortes mutations. Il fait face à un double enjeu de gestion durable de la ressource sauvage et de globalisation. Face à ces enjeux, les cueilleurs se structurent notamment au sein de l'AFC (Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages) afin d'être reconnus et de peser sur les transformations en cours. Cette recherche vise à identifier en quoi les pratiques peuvent nourrir une identité commune pour faire des cueilleurs un groupe solidaire partageant des valeurs, des gestes et des pratiques. Notre intervention s'inscrit dans le cadre des actions menées par l'AFC qui définit actuellement une charte et un guide de bonnes pratiques. Ces documents apparaissent comme des outils essentiels pour co-construire cette identité ainsi que pour obtenir une reconnaissance auprès des autres acteurs. Ce mémoire a pour objectif de faire avancer la connaissance sur les pratiques de cueillette et de gestion de la ressource, de dépasser certains *a priori* ainsi que de poser les bases d'une expérience partagée, lien social fondamental.

Mots clé : anthropologie des techniques, technologie culturelle, chaîne opératoire, cueillette professionnelle, AFC, expérience partagée, plantes médicinales et aromatiques, guide de bonnes pratiques, pratiques, gestion durable, ressource naturelle, geste, territoire de cueillette.

Abstract: In the theoretical framework of the anthropology of techniques and cultural technology, this report studies the practices, the knowledge and the know-how of the professional pickers of medicinal and aromatic plants in metropolitan France. Confronted with an important increase of the demand, this business knows important changing. It deals with a double challenge in sustainable management of the wild resource and in globalization. These evolutions force a profession inherited from an ancestral practice and marked by freedom, by standards, with regulations and control increased by the other territorial actors. Faced with those challenges, the pickers structure themselves in particular within the AFC (French Association of the professionals of the Picking of wild plants) to be recognized and influence the current transformations. This research aims at identifying in what the practices can feed a common identity under construction to make pickers, today heterogeneous reality, united group sharing values, gestures and practices. Our intervention joins in actions carried out by the AFC which defines at present a charter and a guide of best practice. These documents appear as essential tools to co-build this identity as well as to obtain a recognition of the other actors. This report has aims to take forward the knowledge on the practices of picking and resource management, to overtake prejudices as well as to put the bases of a shared experience, a fundamental social link.

Key word: anthropology of techniques, cultural technology, operating chain, professional picking, AFC, shared experience, medicinal and aromatic plants, guides of best practices, practices, sustainable management, natural resources, gesture, territory of picking.

Sommaire

REMERCIEMENTS	I
RESUME	II
SOMMAIRE	III
LISTE DES TABLEAUX	V
LISTES DES FIGURES	VI
LISTE DES ACRONYMES	VII
GLOSSAIRE	VIII
INSERTION INSTITUTIONNELLE DU STAGE	XII
INTRODUCTION	1
CHAPITRE I. CONTEXTE, APPROCHE THEORIQUE ET METHODOLOGIQUE DE LA CUEILLETTE PROFESSIONNELLE EN FRANCE	5
I.1. Le renouveau d'une activité ancestrale face à une ressource raréfiée dans un marché mondialisé	5
Une pratique ancrée dans nos origines, révélatrice d'un rapport à la nature	5
Les réalités d'un marché mondialisé en forte croissance	7
Une ressource sous pression	9
I.2. Approche théorique et méthodologique des pratiques, savoirs et savoir-faire	11
L'anthropologie des techniques et la technologie culturelle pour éclairer les pratiques	11
Le recueil de données	12
Le terrain d'étude	15
Les cueilleurs professionnels : une réalité multiple	18
Limites de l'enquête de terrain	24
CHAPITRE II. PRATIQUES DE CUEILLETTE DU PRELEVEMENT AU STOCKAGE DE LA PLANTE SECHE	25
II.1. Etudes de cas : pratiques observées sur six plantes	27
L'aubépine, entre récolte manuelle et taille à la tronçonneuse	28
La reine-des-prés : une plante vendue plusieurs fois	35
L'aspérule : une plante délicate	42
L'arnica : des principes de gestion du site qui impacte la cueillette	45
Les bourgeons de pin sylvestre : l'impact de l'exploitation forestière	49
Les bourgeons de tilleul argenté : un arbre en milieu urbain	51
Conclusion générale	54
II.2. Une part du sensible qui impacte les pratiques	56
La main comme médiateur entre l'homme et la plante	56
Du respect au spirituel, la conscience d'un tout	58
II.3 Analyse systémique pour la définition de la chaîne opératoire	60

C.0 / évaluation maturité : une garantie de qualité	61
C.1 / récolte des plantes : quantité et qualité, les deux facteurs majeurs	63
C.2 / stockage « mobile » : un souci d'ergonomie et de qualité	65
C.3 / stockage grande capacité : la plante, le processus et le site	66
C.4 / transport : temps et fragilité deux facteurs majeurs	67
C.5' / découpe : du manuel à la mécanisation	69
C.5a / séchage : une étape primordiale, des équipements qui diffèrent	70
C.t1 / tri : une préoccupation chronophage, des approches qui diffèrent	71
Ct.2 / pesée : arrêt de la cueillette et rémunération	73
C.6a / stockage des plantes sèches : assurer la pérennité, pour quelle durée ?	74
II.4. Un processus commun, une variation des pratiques	75
Une chaîne opératoire de la cueillette pour toutes les plantes	75
Divergences et convergences dans les pratiques	77
<u>CHAPITRE III. TERRITOIRE DE CUEILLETTE ET GESTION DE LA RESSOURCE : DES EVOLUTIONS MARQUANTES POUR LA PROFESSION</u>	80
III.1. Constitution et dynamiques d'un territoire de cueillette	81
Constitution d'un territoire de cueillette	81
III.2. Suivi de six plantes : étapes préalables et gestion	86
L'aubépine : une gestion intégrant des logiques économiques	86
La reine-des-prés : un débat sur l'impact des pratiques	87
L'aspérule : des stratégies adaptées au contexte territorial	87
L'arnica : une gestion collective au Markstein et un appétit des laboratoires	88
Bourgeons de pin sylvestre : une cueillette en lien avec l'exploitation forestière	89
Bourgeons de tilleul argenté : la gestion d'un arbre d'ornementation urbain.	89
Conclusion	89
III.3. Présentation systémique des différents préalables à la cueillette	92
P.1/ identification et repérage : un préalable incontournable	92
P.2/ évaluation d'un site : des critères partagés, des appréciations relatives	94
P.3/ autorisation d'accès : une obligation légale librement adaptée	97
Conclusions sur la chaîne opératoire des étapes préalables à la cueillette	100
III.4. Les différents niveaux d'intervention sur la ressource et le territoire	101
Une perception commune des évolutions du milieu et des ressources	101
Une typologie des modes d'intervention sur la ressource	102
Articulation entre mode de gestion, accès à la ressource et échelle territoriale	105
III.5. Une évolution des pratiques de gestion qui marque une évolution de la profession	107
<u>CONCLUSION : CUEILLEURS UNE PROFESSION EN MUTATION FACE A DES ENJEUX ECOLOGIQUES, ECONOMIQUES ET DE NORMALISATION</u>	109
I. Les recherches à poursuivre	109
II. Enjeux contemporains et positionnement de l'AFC	110
<u>BIBLIOGRAPHIE</u>	112

Liste des tableaux

<i>Tableau 1 : type d'entretiens réalisés (E. Pascal).....</i>	<i>14</i>
<i>Tableau 2 : plantes étudiées, enjeux, milieux et techniques de cueillette.....</i>	<i>17</i>
<i>(E. Pascal d'après entretien avec T. Thévenin et recherches bibliographiques).....</i>	<i>17</i>
<i>Tableau 4 : profils de cueilleurs observés (E. Pascal).....</i>	<i>20</i>
<i>Tableau 5 : panel de cueilleurs observés et interviewés dans le cadre de l'étude (E. Pascal).....</i>	<i>21</i>
<i>Tableau 6 : Niveau de données sur les différentes plantes étudiées (E. Pascal).....</i>	<i>27</i>

Listes des figures

<i>Figure 1 : schéma des acteurs du programme Flores (E. Pascal)</i>	<i>XIII</i>
<i>Figure 2 : Profils de cueilleurs selon les 3 critères discriminants de la typologie de 2011(E. Pascal)</i>	<i>19</i>
<i>Figure 3 : planning du déroulement des terrains d'étude (E. Pascal).....</i>	<i>23</i>
<i>Figure 4 : les étapes de la chaîne opératoire de la cueillette (E. Pascal).....</i>	<i>25</i>
<i>Figure 5 : schéma des différents processus de cueillette de l'aubépine observés et décrits (E. Pascal).....</i>	<i>28</i>
<i>Figure 6 : stade de maturité pour la cueillette de l'aubépine (Photos E. Pascal).....</i>	<i>29</i>
<i>Figure 7 : Geste de cueillette pour la méthode « bouquet » sur l'aubépine (photo E. Pascal).....</i>	<i>30</i>
<i>Figure 8 : Geste de cueillette pour la méthode « tirette » ou « plumage » sur l'aubépine (Photos E. Pascal).....</i>	<i>31</i>
<i>Figure 9 : Processus de cueillette pour la méthode « totem » sur l'aubépine (Photos E. Pascal)</i>	<i>32</i>
<i>Figure 10 : Schéma des processus de cueillette de la reine-des-prés observés (E.Pascal).....</i>	<i>35</i>
<i>Figure 11 : Stade de maturité pour la cueillette de la reine-des-prés (Photos E. Pascal).....</i>	<i>36</i>
<i>Figure 12 : Gestes pour la « tirette » ou le plumage de la cueillette de la reine-des-prés (Photos E. Pascal)</i>	<i>37</i>
<i>Figure 13 : Processus « fleur sur tige » de la cueillette de la reine-des-prés (Photos E. Pascal).....</i>	<i>38</i>
<i>Figure 14 : Cueillette de la partie aérienne de la reine-des-prés (Photos E. Pascal).....</i>	<i>39</i>
<i>Figure 15 : Découpe et séchage de la partie aérienne de la reine-des-prés / cueilleur-dépendant chez le grossiste - transformateur (E. Pascal)</i>	<i>40</i>
<i>Figure 16 : Découpe et séchage de la partie aérienne de la reine-des-prés/ cueilleurs-coopérateurs (E. Pascal)</i>	<i>40</i>
<i>Figure 17 : Cueillette aspérule par un paysan-cueilleur (Photos E. Pascal).....</i>	<i>44</i>
<i>Figure 18 : maturité de l'arnica (Photos E. Pascal)</i>	<i>45</i>
<i>Figure 19 : geste de cueillette du capitule d'arnica (Photos E. Pascal).....</i>	<i>46</i>
<i>Figure 20 : geste de cueillette pour la plante entière d'arnica (Photos E. Pascal).....</i>	<i>46</i>
<i>Figure 21 : Weleda et les autres laboratoires : deux pratiques (Photos E. Pascal)</i>	<i>48</i>
<i>Figure 22 : cueillette des bourgeons de pin par un paysan-cueilleur (Photos E. Pascal).....</i>	<i>50</i>
<i>Figure 23 : cueillette des bourgeons de tilleul argenté (Photos E. Pascal).....</i>	<i>52</i>
<i>Figure 24 : chaîne opératoire de la cueillette du prélèvement au stockage long (E.Pascal).....</i>	<i>76</i>
<i>Figure 25 : chaîne opératoire des actions préalables à la cueillette (E.Pascal).....</i>	<i>100</i>
<i>Figure 26 : échelle territoriale mise en relation avec les pratiques et le maîtrise de l'espace (E. Pascal)</i>	<i>106</i>

Liste des acronymes

AFC : Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages

AG : Assemblée Générale

AMM : Autorisation de Mise sur le Marché

CBN : Conservatoire Botanique National

CBNMC : Conservatoire Botanique National Massif Central

CBNPMP : Conservatoire Botanique National Pyrénées et de Midi-Pyrénées

CEN : Conservatoire des Espaces Naturels

CPPARM : Comité des Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales

DROM-COM : Département, Région d'Outre-Mer et Collectivité d'Outre-Mer

MSA : Mutualité Sociale Agricole

ONIPPAM : Office National Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

PPAM : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

SICARAPPAM : Société Coopérative Agricole de Producteurs-cueilleurs de Plantes à Parfum
Aromatiques et Médicinales

SIMPLES : Syndicat Inter-Massif pour la Production et l'Economie des Simples

UNIL : Université de Lausanne en Suisse

Glossaire

Brassage : action de brasser les plantes lorsqu'elles sont au séchoir, c'est à dire de les aérer, de les mélanger, de les replacer, le tout le plus délicatement possible pour ne pas abîmer la plante.

Cahier de cueillette : outil primordial du cueilleur tant pour assurer la traçabilité de ses cueillettes que pour y consigner des informations essentielles comme les dates de cueillette, les quantités cueillies, les sites de cueillette... Ce document est un document rendu obligatoire par les exigences règlementaires et de certification ainsi qu'un outil de travail essentiel.

Claies¹ : dispositif permettant le séchage des plantes. Il s'agit de supports composés d'un cadre en bois et d'une treille, une grille, un voile ou une toile, formant une sortie de « tiroir » qui est ensuite empilé dans le séchoir. Ces claies permettent d'y étaler les plantes humides afin qu'elles puissent sécher.

Gemmothérapie : communément appelée la « médecine des bourgeons », elle utilise exclusivement les tissus embryonnaires des plantes, c'est-à-dire les bourgeons, les jeunes pousses et les radicules qui sont mis à macérer dans l'eau, la glycérine et l'alcool afin d'en extraire les principes actifs.

Mondage : cette opération permet d'obtenir des fleurs et/ou feuilles en enlevant les tiges. Elle se pratique sur des plantes sèches ou fraîches. Les cueilleurs par extension utilisent le terme mondage ou monder pour tout ce qui se rapporte à leurs actions pour préparer une plante prélevée : la couper, détacher les feuilles, la préparer que cela soit en frais ou en sec.

Mondeuse : machine utilisée pour le tri des plantes – cf. annexes

Naturothérapie : il s'agit d'un système médical visant avant tout à agir par des modes doux, sur la stimulation des mécanismes naturels d'auto-guérison du corps plutôt qu'à éliminer des symptômes ou à attaquer directement des agents pathogènes. Ses outils privilégiés sont notamment : la phytothérapie, la nutrition, l'homéopathie, l'aromathérapie, les manipulations physiques, les techniques de gestion du stress, etc.

¹ Les différents types de séchoirs et les préconisations sur la réalisation des claies sont précisés dans le présent rapport, ainsi qu'en annexes.

Organoleptique : l'ensemble des caractéristiques perçues et évaluées par les sens qui jouent un rôle primordial dans la perception de la qualité de la plante à toutes les étapes de transformation et dans sa forme finale. Les principaux éléments contribuant à la qualité organoleptique sont : l'aspect visuel, la texture, le goût, l'odeur, les arômes,

Plante entière : Ce terme désigne une partie de plante collectée.² Terme désignant la plante dans sa partie aérienne avec une partie du système racinaire. Il s'agit de tirer sur l'ensemble de la plante lors de la collecte et de l'extraire du sol avec un morceau de racine.

Partie aérienne (de la plante) : Ce terme désigne une partie de la plante collectée. Terme désignant l'ensemble de la plante hors sol et donc hors système racinaire. Il s'agit de couper ou de rompre la plante à sa base pour ne pas collecter de racine. Ce terme peut être utilisé même si le cueilleur laisse le bas de la tige et les premiers étages de feuilles.

Phénologique (stade) : étape du développement de la plante et phénomènes qui reviennent de manière cyclique comme la floraison, la feuillaison, la fructification, la coloration des feuilles...

Phytothérapie : mot provenant de 2 mots grecs (phyton, plante et therapeai, traitement) qui signifient étymologiquement « soigner par les plantes ». Il s'agit d'une pratique millénaire basée sur un savoir empirique qui s'est transmis et enrichi au fil d'innombrables générations. La phytothérapie utilise les plantes fraîches, sèches ou des extraits (plantes ou parties de plantes, champignons, lichens, algues). Aujourd'hui, la phytothérapie s'appuie à la fois sur cette sagesse traditionnelle et sur les découvertes de la médecine moderne. Ce croisement entre tradition et modernité, entre approche holiste de la plante, de ses effets et connaissances biochimiques des principes actifs et de leur action peut engendrer des perceptions et des pratiques différentes.

Proto-agriculture : il s'agit de l'agriculture primitive, nous l'emploierons comme l'ensemble des techniques utilisées par certains cueilleurs-cultivateurs pour favoriser des espèces sauvages déjà présentes ou en acclimater sur leur terrain en favorisant leur biotope, en éliminant d'autres espèces pour leur permettre de s'épanouir, en gérant leur cycle de reproduction et en assurant leur pérennité.

Sasseur : machine utilisée pour le tri des plantes – cf. annexes

² Il est à noter que les terminologies concernant les dénominations des parties de plante restent encore à homogénéiser entre les cueilleurs. L'AFC travaille actuellement sur ce point en vue de la rédaction du guide de bonnes pratiques.

Sélection positive : terme désignant, lors d'une collecte, l'action de laisser les plus beaux spécimens pour leur permettre de se reproduire et de se disséminer par graine. Cette pratique de gestion vise à ne pas épuiser ou favoriser le déclin d'un site en ne laissant que les individus les plus faibles pour la reproduction sexuée et la dissémination.

Simple ou Simple médicinales : « *Le mot est apparu au XVème siècle pour désigner les remèdes simples par opposition aux productions médicales savantes qui pouvaient intégrer jusqu'à une centaine d'ingrédients, certains rares ou exotiques (...). Il finira par s'appliquer par extension à toutes les plantes médicinales et aux remèdes végétaux non dénaturés.* » (Thierry Thévenin, 2003)

Spot, site ou station de cueillette : désigne une parcelle, un terrain, un lieu de collecte pratiqué par un cueilleur.

Stockage mobile : terminologie utilisée dans ce mémoire concernant les conteneurs de collecte utilisés lors du prélèvement sur le site. Ces stockages suivent le cueilleur dans sa pratique.

Stockage grande capacité : terminologie utilisée dans ce mémoire concernant le stockage des plantes sur site ou lors du transport. Ils permettent au cueilleur de vider leur stockage mobile lorsque celui-ci est plein.

Syndicat des Simple : « *Créé en 1982 en Cévennes, le syndicat SIMPLES regroupe une centaine de producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales. Ils suivent un cahier des charges très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.* » (Extrait du site internet du syndicat).

SICARAPPAM : « *Depuis 1987, la SICARAPPAM, coopérative agricole de producteurs de plantes médicinales et aromatiques, œuvre pour produire des plantes de qualité, cueillies ou cultivées dans le respect de l'environnement. Située en région Auvergne, elle compte aujourd'hui une cinquantaine de producteurs du Massif Central. Cette répartition géographique, sa longue expérience et son professionnalisme lui permettent de répondre à une demande très diversifiée des professionnels du monde des plantes.* (Extrait du site internet de la Sicarappam).

Tarare (vanneuse, vannoir, ventalou ou traquinet) : machine utilisée pour le tri des plantes – cf. annexes

Verticille : en botanique, des organes sont dits verticillés lorsqu'ils sont insérés au même niveau autour de l'axe sur lequel ils ont pris naissance. Ils constituent donc une sorte de couronne de pièces enveloppant l'axe de façon plus ou moins lâche. La notion de verticille s'applique encore aux pièces florales, sous réserve qu'elles ne puissent être en fait qu'une variante très aplatie de l'insertion hélicoïdale de ces pièces sur l'axe.

Insertion institutionnelle du stage

Le stage s'intègre au programme de recherche de FloreS financé par le Fondation d'entreprise Hermès et porté par l'Institut de Géographie et Durabilité de l'Université de Lausanne (UNIL), en partenariat avec AgroParisTech, qui m'accueille, et l'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages³ (AFC) qui en est le principal bénéficiaire. Le projet concerne les pratiques des cueilleurs professionnels sur le territoire français.

Il s'agit d'un projet d'action-recherche qui accompagne l'AFC, association qui vise à réunir les cueilleurs professionnels, dans sa réflexion sur la mise en place d'une cueillette professionnelle durable en France. Il s'agit notamment d'élaborer une Charte nationale de la cueillette professionnelle de plantes sauvages ainsi qu'un guide de bonnes pratiques.

La charte se veut être un document court qui présente les engagements, les grands principes et l'esprit de la cueillette durable selon l'AFC. Le guide de bonnes pratiques, se veut être un document compilant l'ensemble des pratiques sur lesquelles s'engagent les cueilleurs afin de préserver la ressource et d'assurer la qualité du produit cueilli. Ce document présentera des éléments généraux communs à toutes les plantes cueillies, puis sera décliné sous forme de fiches par espèce cueillie. Le programme intègre l'écriture de la charte ainsi que la définition de la trame du guide et sa méthodologie de réalisation qui sera un processus collectif. Ce processus nécessitera la mise en place d'une gouvernance acceptée par tous afin de parvenir à l'inventaire des savoirs et savoir-faire, puis à une sélection et une validation des bonnes pratiques.

FloreS vise également à favoriser la reconnaissance du métier de cueilleur de plantes sauvages ainsi que le dialogue avec les opérateurs économiques de filières utilisatrices de plantes sauvages et les acteurs en charge de la conservation et la gestion de la flore sauvage et des espaces naturels. 3 ateliers thématiques sont programmés en 2015 – 2016 avec les cueilleurs, les opérateurs économiques de la filière et les gestionnaires de milieux et d'espèces.

³ L'AFC est présentée en annexe 1 du présent document.

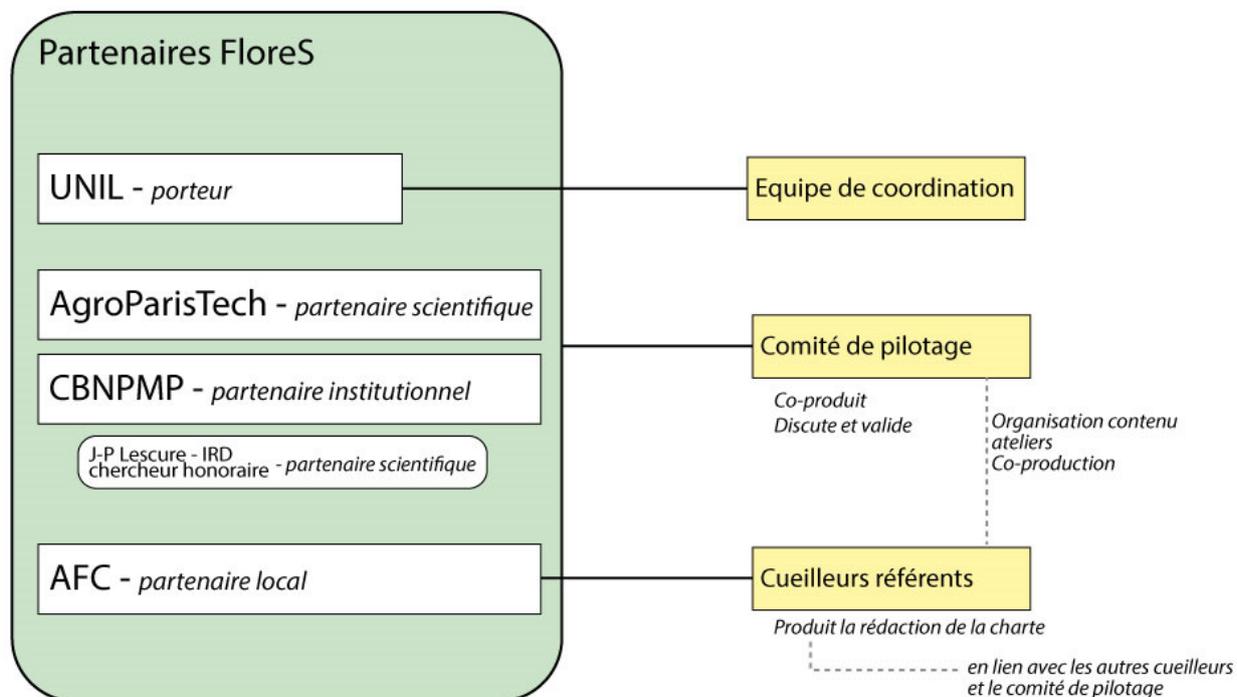


Figure 1 : schéma des acteurs du programme Flores (E. Pascal)

L'objectif du présent stage, expliqué plus en détail dans ce document, vise à participer à l'inventaire et à l'analyse des pratiques, des savoirs et savoir-faire sur une sélection de plantes afin de contribuer à la réflexion sur la mise en place du guide de bonnes pratiques.

Introduction

La cueillette de plantes sauvages, activité ancestrale, a connu un déclin avec l'émergence progressive de l'agriculture et principalement de l'agriculture moderne, de la pharmacie chimique et de l'expansion du modèle de vie urbain. Cette pratique qui s'est vu peu à peu associée à la pauvreté et qui fut dénigrée par le plus grand nombre, connaît aujourd'hui un renouveau face à une forte demande sociale de « nature » et d'« authenticité », tant dans une forme commerciale en lien avec les secteurs de l'agro-alimentaire, de la pharmacie et des cosmétiques, que dans une pratique de loisirs et de tourisme (Julliand, 2008, Lieuthagi, 1998). Une partie des plantes utilisées par le secteur industriel provient toujours du milieu naturel, certaines ressources ne pouvant être cultivées pour des raisons de coût ou de perte de leurs qualités intrinsèques. La cueillette, hier, activité marginale et informelle, ignorée du législateur et des autorités, revêt aujourd'hui des enjeux économiques, écologiques et sociétaux à l'échelle mondiale. Cette demande de plantes « sauvages » sur un marché mondialisé entraîne des pressions sur les ressources naturelles menaçant leur pérennité, générant des conflits d'usage ou mettant à mal de systèmes sociaux séculaires dans certains pays du Sud. Si ces problématiques concernent particulièrement les pays du Sud qui offrent une grande biodiversité et une main d'œuvre à faible coût, la nouvelle donne réglementaire (Convention sur la Diversité Biologique et protocole de Nagoya notamment⁴), les exigences de traçabilité, les attentes du consommateur en produits locaux ou labellisés, l'instabilité de certaines régions du monde ou l'augmentation du prix du pétrole entraînent la mise en œuvre de nouvelles stratégies d'approvisionnement par les industriels. Les filières s'orientent vers un approvisionnement plus local, vers des pays européens comme la France qui deviennent alors de grands pourvoyeurs en matière première « naturelle ». Cette nouvelle demande génère ainsi des enjeux de gestion de la ressource dans ces pays du Nord.

En France, il existe une forte méconnaissance de la réalité de la cueillette et de ses acteurs (Laucoin, 2012, Garreta et Morrison, 2011), alors que face à l'augmentation de la pression de prélèvement, la question de la gestion de ces ressources émerge, parfois dans l'urgence (arnica, gentiane, narcisse, myrtilles, ...) et par la médiatisation de réelles scènes de pillage (Nouvel Obs, 2014) qui stigmatisent l'ensemble de la profession. Cette augmentation de la demande face à une ressource sauvage qui tend à se raréfier sous une pression multifactorielle - évolutions des pratiques agricoles, urbanisation, pollution des milieux, changement climatique, augmentation des prélèvements – rend urgente la

⁴ La CDB adoptée en 1992 en préconisant l'exploitation durable des ressources naturelles comme moyen de promouvoir la conservation de la biodiversité et de participer au développement des Pays du Sud par un partage équitable des avantages, marque ainsi un tournant dans la perception de la nature et de sa préservation, plaçant la biodiversité sauvage dans un nouveau rapport aux marchés.

question de la gestion de cette dernière. La cueillette durable anime aujourd'hui des réflexions chez les cueilleurs eux-mêmes, chez les gestionnaires de l'espace naturel - Parcs Nationaux, Parc Naturel Régional (PNR), Conservatoire Botanique National (CBN), les Conservatoires des Espaces Naturels (CEN) -, comme au sein des collectivités et de certains ministères, qui envisagent la nécessité de modes de régulation. Les cueilleurs professionnels se retrouvent ainsi confrontés à un double enjeu :

- Se faire reconnaître et faire reconnaître leurs savoir-faire dans leur diversité pour s'affirmer comme des acteurs économiques, gestionnaires, producteurs de connaissance, incontournables, face au législateur, aux élus locaux, aux certificateurs et aux gestionnaires des espaces naturels, afin d'être associés aux réflexions et aux décisions autour de la préservation de la ressource naturelle ;
- S'inscrire dans le système aujourd'hui globalisé de la cueillette commerciale, avec ses exigences de réglementation, de normalisation, ses logiques de filières et de croissance et ce, sans perdre l'âme de leur pratique, leurs valeurs et leur liberté d'action.

Il s'agit pour eux d'être associés et proactifs dans la construction d'un projet collectif de gestion de la ressource qui intègre une pratique professionnelle durable de la cueillette en vue de préserver leur métier et leurs modes de vie. A cette fin, ils doivent développer un travail partenarial avec les autres acteurs de la filière, les législateurs et les gestionnaires du territoire tout en progressant dans une réflexion interne sur leur identité, leurs valeurs et leurs pratiques communes. En effet, au sein de la profession, il existe une pluralité de profils, de pratiques et d'organisation de l'activité : de la vente directe à la collecte pour une coopérative, un grossiste, un laboratoire ou une entreprise de transformation.

Certaines organisations professionnelles⁵ existent et fédèrent d'ores et déjà certains cueilleurs alors que d'autres restent totalement indépendants. Ces organisations ont leurs règles, leur cahier des charges et pour certaines leur label. Il leur faut donc, au-delà de ces différences, parvenir à une définition collective de leur profession pour créer un groupe cohérent partageant une même vision de la cueillette, afin de se positionner et de pouvoir négocier avec les autres acteurs de la filière.

Le projet de recherche-action Flores vise à **“valoriser durablement la flore sauvage en France métropolitaine : construire de bonnes pratiques à partir des savoirs et savoir-faire des cueilleurs professionnels de plantes sauvages”**. Il s'appuie sur des démarches participatives de co-production de connaissances et vise à réunir des chercheurs et des professionnels.

⁵ Le « Syndicat des Simples », des coopératives comme la « Sicarappam » ou « Biotopie des montagnes », des GIE comme « Plante Infuse », des GAEC, des associations locales de producteurs comme « Bleu Vert Vosges ».

L'objet du présent rapport réalisé dans le cadre de ce programme, est de mener une étude socio-anthropologique sur **les pratiques et les techniques de cueillette professionnelle des plantes sauvages en France métropolitaine**⁶. C'est-à-dire de les décrire et de les analyser en vue de révéler les savoir-faire des cueilleurs, leurs interactions avec la plante ainsi que de comprendre dans quelles dynamiques sociales s'inscrivent ces interactions. *In fine*, il s'agira d'apporter des éléments de réflexion plus distanciés à la rédaction du guide de bonnes pratiques.

En s'appuyant sur **l'anthropologie des techniques et la technologie culturelle** (Cresswell, Sigaut, Lemmonier), nous réaliserons une analyse de ces pratiques et savoir-faire sur la plante et son environnement visant à comprendre les facteurs qui orientent les choix techniques, et si ceux-ci sont partagés et perçus de la même façon par l'ensemble des cueilleurs. A partir de ces éléments, nous tenterons d'éclairer la façon dont ces pratiques s'inscrivent dans un souci de gestion durable de la ressource, et ce qu'elles révèlent sur le lien à la plante et au milieu. Notre ambition est de prendre la mesure de ce qu'elles représentent en tant que socle commun à l'ensemble des cueilleurs, participant ainsi à la construction de leur identité collective.

Le premier chapitre présentera un rappel du contexte dans lequel s'inscrit l'activité de cueillette aujourd'hui, et ce en croisant une perspective historique des pratiques et des valeurs associées à la cueillette avec leur dimension socio-économique. Puis, nous préciserons, l'approche méthodologique de l'étude et son positionnement théorique.

Dans le second chapitre, nous décrivons les pratiques et savoir-faire des cueilleurs autour d'un panel de plantes selon les différentes étapes de la chaîne opératoire (Cresswell, 2003, 2010) de cueillette afin d'identifier les facteurs orientant les choix techniques, les points de convergence et de divergence entre cueilleurs, les savoirs mobilisés, les modes d'apprentissage ainsi que la part sensible de l'expérience de cueillette.

Un troisième chapitre permettra de traiter de la notion de territoire de cueillette et de la gestion de la ressource. En effet, la cueillette intervient sur un objet particulier, un objet vivant, une plante sauvage. La territorialisation du fait technique apparaît comme une donnée essentielle de cette activité. Il s'agira d'étudier ce qu'est un territoire de cueillette, comment il se constitue, la prise en compte des ressources et leur gestion afin d'éclairer le lien que le cueilleur entretient avec cet espace qui lui est propre.

Nous concluons sur la place des techniques de collecte et de gestion dans la construction de l'identité commune des cueilleurs au travers notamment de la mise en place du guide de bonnes pratiques. La conclusion de cette étude exploratoire se voudra comme une ouverture à d'autres sujets centraux

⁶ Les pratiques amateurs, les champignons, les matériaux naturels destinés à l'artisanat ou encore les escargots sont exclus du champ de cette étude.

comme la place du cueilleur dans le système d'acteurs, leur rôle potentiel dans la gestion des territoires et les évolutions marquantes de leur profession.

Chapitre I. Contexte, approche théorique et méthodologique de la cueillette professionnelle en France

1.1. Le renouveau d'une activité ancestrale face à une ressource raréfiée dans un marché mondialisé

Une pratique ancrée dans nos origines, révélatrice d'un rapport à la nature⁷

Le rapide historique proposé doit permettre d'éclairer l'évolution de la perception de la cueillette et de ses pratiques sur le temps long, et ce principalement en Europe du Nord⁸. Ce regard rétrospectif, loin d'être exhaustif, vise principalement à saisir le contexte du renouveau de ces pratiques de cueillette et l'affirmation d'une demande en plantes sauvages toujours plus importante dans nos sociétés dites « développées ».

« Derrière une activité « simple » en apparence, la cueillette se révèle être une pratique complexe dans sa forme, ses expressions et ses intentions ; elle recouvre des réalités toutes différentes selon l'époque, le territoire, les lieux, la ressource et l'univers symbolique et social du cueilleur » (Julliard, 2008).

D'une pratique ancestrale à une pratique de « gens de peu », itinéraire d'une activité de plus en plus déconsidérée

La pratique de la cueillette des plantes sauvages remonte aux origines de l'homme, activité primordiale et base de notre alimentation à l'aube de l'humanité. Cette activité n'a jamais cessé, variant dans ses pratiques et ses représentations, bien que l'agriculture se soit peu à peu affirmée depuis 15 à 12 000 ans⁹ comme pourvoyeuse de notre alimentation. Bien que l'activité de cueillette ait ainsi connu un lent déclin, elle demeurera longtemps au côté de l'agriculture, fournissant des compléments à notre alimentation, notamment en période de disette, ou des matières premières pour notre pharmacopée. L'activité agricole, le stockage des aliments et la création de réserve aurait permis l'émergence d'une structuration des groupes humains et d'une hiérarchisation sociale qui s'est alors reflétée sur le statut de ces plantes sauvages (Julliard, 2008). Les herbes sauvages, nourriture des territoires incultes,

⁷ Partie largement inspirée par les écrits de Claire Julliard et Pierre Lieuthagi ainsi que par le mémoire bibliographique de P. Meyer.

⁸ P. Meyer dans son mémoire bibliographique réalisé en 2013, souligne qu'il existe des différences entre les pays d'Europe dans la diminution de la vigueur de la pratique de cueillette à l'époque contemporaine. Certaines communautés, dans certains pays ont ainsi su préserver cette pratique comme largement vivante. Nous apportons ici une vision très générale de l'évolution de la pratique de la cueillette de plantes sauvages pour dresser le contexte de notre étude, gommant ces disparités pour ne conserver que les tendances principales.

⁹ L'« invention » de l'agriculture remonte à 12 à 15 000 ans, elle ne s'affirmera sur le territoire de ce qui est aujourd'hui la France que plus tardivement, il a y probablement 5000 ans.

partagée avec les animaux, s'installent dès lors en bas de l'échelle de valeur des aliments, devenant la nourriture des indigents et des hors caste (Lieutaghi, 1998). Jusqu'à l'émergence de l'agro-industrie, le végétal sauvage continue ainsi de conforter le quotidien de la paysannerie et des plus nécessiteux en campagne contre les aléas climatiques, les mauvaises récoltes, pour diversifier le quotidien, assurer un revenu d'appoint, pour les périodes de soudure ou de pénurie¹⁰.

La modernité achève de stigmatiser la cueillette qui sera dès lors perçue comme archaïque tant pour notre alimentation, les plantes sauvages étant pensées comme impropres à des êtres civilisés et évolués, que pour notre médecine alors assurée par l'industrie de la chimie (Julliand, 2008). Encore largement pratiquée par les familles de paysans, principalement par les femmes, les enfants et les retraités, la cueillette sera délaissée par les agriculteurs à partir des années 60, car peu lucrative et synonyme d'un temps révolu de pauvreté (Larrère R. & M.de la Soudière, 1987).

Un renouveau des pratiques à la fin du XXème siècle

Cette mutation du monde agricole associée à la recomposition des espaces ruraux et des modes d'habiter le territoire, a entraîné des changements de pratiques et de nouvelles vocations dès le milieu des années 60 (Julliand, 2008). D'autres acteurs, souvent des néo-ruraux, se saisissent alors de cette activité de cueillette qu'ils perçoivent comme une opportunité pour se réapproprier des savoirs, se reconnecter à la « nature », habiter et valoriser autrement un espace rural en déprise.

De plus, face à une demande et à un marché émergents, les cueillettes économiques commencent à se développer avec des cueilleurs qui se professionnalisent. Elles sont plus particulièrement insérées dans la production artisanale de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM), tout en assurant la fourniture en matière première d'un large éventail de filières industrielles, dont l'approvisionnement est rendu possible par le développement des transports et des systèmes de conservation (Julliand, op. cit., Pinton *et al.*, 2015). Une réelle économie et une filière voient peu à peu le jour, autour de ce végétal sauvage.

Parallèlement à l'arrivée de ces nouveaux acteurs, les cueillettes « compléments » de revenus ont perduré pour les plus démunis, souvent originaires de territoires ruraux en marge du mouvement de modernisation. Dans les années 80, Larrère décrit ces rencontres conflictuelles entre cueilleurs locaux et cueilleurs « étrangers » (néo-ruraux et professionnels nomades) où les locaux se reconnaissent comme les ayants-droits légitimes de ces ressources spontanées. Qu'ils cueillent pour leur autoconsommation ou à des fins commerciales, les locaux sont néanmoins peu favorables à la réglementation d'une activité en marge, pratiquée sur des terrains souvent privés et sans autorisation ; une pratique qui se gère localement par l'usage et la coutume. Au-delà de la question de la

¹⁰ On note que lors de la seconde guerre mondiale certaines pratiques ont été réactivées, comme la farine de glands torréfiés comme ersatz de café (Lieutaghi, 1998).

réglementation de l'accès à la ressource, il s'avère que la mise en œuvre d'une réglementation et l'organisation d'une surveillance de l'ensemble de l'espace naturel paraît des plus improbables (Larrère, 1982). Avec le temps, ces pratiques locales et traditionnelles s'estompent peu à peu, même dans les territoires les plus reculés.

Dépassant ce clivage entre locaux et étrangers, ce début de XXI^{ème} siècle voit l'affirmation du mouvement initié par les les néo-ruraux dans les années 60. La cueillette est perçue par ces acteurs comme un espace de réconciliation avec la nature, un espace pour renouer avec des gestes ancestraux. Pratiquée par des néo-ruraux ou des urbains en quête de « nature sauvage » (Picon, 1991, Julliard, 2008), il s'agit d'une démarche visant à une réappropriation matérielle et symbolique du territoire dans nos sociétés hypermodernes et déterritorialisées ; une réappropriation d'un héritage, de traditions « attachantes » comme les usages vernaculaires de la flore. Cette activité en lien avec la « nature sauvage »¹¹, ancrée dans le temps et dans le sol, permet une reconnexion à un territoire, à un terroir, à une identité dans des sociétés en quête de repères. Il peut s'agir pour certains d'un acte militant affirmant un désir d'autonomie et une forme de désobéissance aux injonctions consuméristes (Meyer, 2014, Julliard, op. cit.). A cela s'ajoute une certaine fierté, un phénomène de « cueillette trophée » conférant « à ses produits [les plantes cueillies] une aura d'exception » (Bouverot-Rothacker, 1982). Avec l'affirmation actuelle de cette demande de nature, la dimension commerciale de la plante sauvage se développe également. Elle revient actuellement très largement sur nos étals, comme produit de luxe, médecine douce et holistique, plante aux vertus prometteuses, renforçant ainsi la filière des PPAM. Ces mauvaises herbes d'hier sont devenues des produits de terroir, un patrimoine à redécouvrir et à se réapproprier. Mais cet engouement crée par ailleurs, des tensions sur les « territoires à cueillir », des problématiques de gestion de la ressource face à un risque de sur-cueillette ou de cueillette consumériste dans une nature qui pourrait être perçue comme un espace où l'homme non averti pourrait se servir à volonté et sans conséquences.

Les réalités d'un marché mondialisé en forte croissance

Que ce soit pour des usages thérapeutiques, des compléments alimentaires, de la cosmétique, de l'alimentaire ou de la phytothérapie, le marché mondial des plantes aromatiques et médicinales est estimé à environ 64 milliard de dollars¹² avec plus de 35 000 espèces de plantes utilisées¹³. D'après les estimations reprises par FranceAgrimer, le marché du médicament à base de plante connaît une

¹¹ Biologiquement parlant, il n'existe plus de milieux sauvage ou naturel, dans le sens de non impacté par l'Homme sur notre continent. De plus, la pression de sélection exercée par le prélèvement même sur les espèces poussant dans la nature a de fait entraîné une modification de ces espèces. Bien souvent ces espèces cueillies existent car le milieu a été modifié par l'homme comme les prairies de pâturage ou encore comme des milieux « naturels » jardinés maintenus par l'intervention humaine et les plans de gestion (Larrère, 2012). Il s'agit bien là d'une « illusion d'un rapport direct à la nature » (Picon, 1991).

¹² FranceAgrimer citant la revue « l'Economiste »

¹³ Idem

forte croissance de l'ordre de 11% par an¹⁴ ; celui du complément alimentaire ainsi que celui des cosmétiques à base de plantes (4,4% de croissance en 2010¹⁵) connaissent également un fort développement. Le marché est aujourd'hui mondialisé, marqué par des spécialisations nationales ou régionales, des grandes productions et une concurrence accrue. Ainsi en France, une grande quantité de plantes est importée : de la Pologne pour le bleuet, le marron d'Inde, la bardane, le thym ou l'aubier de tilleul, du Maroc pour la menthe, la verveine, le thym ou l'origan, ainsi que d'Inde ou de Chine. La production française est ainsi soumise à une forte concurrence internationale favorisant des productions étrangères moins coûteuses au détriment de la production locale. D'après FranceAgrimer, seule une spécialisation ou la recherche de qualité peut permettre à la production française de se positionner dans ce marché globalisé.

Bien que la production des PPAM reste un secteur marginal de l'économie agricole française, ne représentant que 0,1% des surfaces totales agricoles, elle connaît, parallèlement à la dynamique mondiale, une forte croissance avec une augmentation des surfaces agricoles de 25 à 30% de 1995 à 2004 et de 25% du nombre d'exploitations (CPPARM, 2011). Avec près de 120 espèces cultivées, cette filière recouvre des réalités multiples : productions de diversification pour les céréaliers de la Beauce, productions spécialisées en aromatiques dans le Sud-Est, productions semi-industrielles de médicinales en Anjou ou en Ile-de-France. La production nationale se trouve aujourd'hui intégrée dans ces logiques internationales de marchés entraînant une activité de mise en culture importante, elle-même largement dominée par une dizaine de plantes comme le lavandin (80 à 90% de la production mondiale), le pavot, le *Ginko biloba* L., le fenouil ou le thym.

Cependant, cette filière possède deux caractéristiques qui la distinguent de la production agricole industrielle, elle dispose d'une part importante de surfaces cultivées en biologique (15%)¹⁶ supérieure au reste de l'agriculture française et elle est encore liée à une activité de cueillette de la ressource sauvage¹⁷. En France, cette dernière représente une part importante de la production soutenue par une demande des consommateurs (FranceAgriMer, 2012). Les principales plantes cueillies (volume supérieur à 5 tonnes) sont la gentiane, le myrte, le marron d'inde, la myrtille, la vigne rouge, le châtaignier, la reine des prés, le romarin, le fenouil, le cyprès, l'arnica, le saule blanc et l'aubépine (CPPARM, 2011). Elles le sont, soit lors de campagnes ou chantiers de cueillette organisés par des collecteurs qui emploient une main-d'œuvre non qualifiée et sous-payée, soit par des cueilleurs professionnels indépendants ou organisés en coopératives ayant le plus souvent un bon niveau de

¹⁴ BCC Research, 2009. <http://www.intracen.org/itc/secteurs/plantes-medicinales/>

¹⁵ FranceAgrimer (2012, Eléments de conjoncture : marché des PAM)

¹⁶ <http://www.agencebio.org/la-bio-en-france>, Source Agreste 2015

¹⁷ D'après Thierry Thévenin (2013), la cueillette sauvage représenterait une valeur de 10 millions d'euros environ « *des quantités importantes de plantes qui ne peuvent être mise en culture pour des raisons techniques ou économique sont récoltées chaque année, soit plus que celle de toutes les plantes médicinales cultivées, si l'on excepte le pavot et le ginko* ».

connaissance en botanique et pouvant ramasser plus de deux cent espèces différentes, généralement pour alimenter des laboratoires ou pour la vente directe (Thévenin, 2013.).

Une ressource sous pression

La mécanisation, la sur-cueillette ou la cueillette « de masse » sont souvent stigmatisées et pointées du doigt par la presse, les locaux ou les gestionnaires d'espaces naturels comme détruisant les milieux et la ressource. Bien que la cueillette reste une activité grandement liée à la main ou à des outils ancestraux, la mécanisation se développe face à la difficulté du métier et à la pression des importations. Certaines plantes comme la gentiane ou le narcisse¹⁸ (Laucoin, 2012) connaissent une évolution des outils de cueillette permettant ainsi des prélèvements importants, peu sélectifs et pouvant avoir un impact négatif sur le milieu et la reproduction de la ressource¹⁹.

D'autres facteurs que la cueillette interviennent dans l'évolution des ressources comme la modification des pratiques agricoles (déprise et fermeture des milieux, amendement de prairies pauvres provoquant la disparition de certains site de cueillette, disparition des haies, fauches précoces), l'urbanisation, les pratiques de loisirs comme le ski ou entraînant un piétinement excessif, le drainage de zones humides ou encore les demandes excessives ou « hors saison » des acteurs en aval de la filière (Laucoin, op. cit., charte de Markstein, Meyrer, 2013). Les facteurs sont multiples et concernent de nombreux acteurs du territoire. L'exemple de l'arnica²⁰, traité plus loin dans cette étude, avec des pratiques agricoles visant à enrichir le sol acide des prairies qu'affectionne la plante, illustre bien ces dynamiques. Combinée à une pression de cueillette, cette pratique visant à optimiser la productivité agricole, met en danger la pérennité de la plante (Miserey, 2009). Pour l'arnica comme pour d'autres plantes, se pose la question de la bonne gestion de la ressource dont les réponses dépassent la simple activité de cueillette professionnelle. Cette gestion demande, au-delà d'un suivi de la ressource rarement mis en œuvre faute de moyens, une coordination d'un ensemble d'acteurs pour agir de concert sur un territoire. A ces évolutions multifactorielles vient s'ajouter l'impact du changement climatique qui va nécessairement modifier les milieux, les transformer et faire évoluer les pratiques de cueillette.

¹⁸ CF. illustration des nouveaux outils mécaniques en annexes.

¹⁹ Pour certaines plantes très demandées comme la gentiane, la mise en culture se développe. En 2015, FranceAgriMer estime la superficie de culture à 50 ou 60 ha pour une production équivalente de 10 à 20% de la production française. Cette production demande un temps d'attente relativement long (6 à 10 ans) avant de pouvoir récolter la racine de la plante, partie commercialisée.

²⁰ Terrains, études et documents en lien avec la mise en place de la convention multipartite sur la cueillette de l'Arnica sur le plateau du Markstein.

Conclusions

La pratique de la cueillette, par son ancienneté, par le lien corporel presque fusionnel qu'elle offre avec la nature, connaît aujourd'hui un renouveau, voire un véritable engouement après une période de déclin. Que ce soit au travers de la pratique elle-même ou de la consommation des produits de cueillette, transformés ou non, l'Homme moderne tenterait de se reconnecter à la nature, de retrouver cohérence, sens et santé dans notre monde hypermoderne. L'analyse économique montre que le marché des plantes tant en France qu'à l'échelle mondiale connaît une forte croissance corrélée à cette demande de nature des consommateurs. Paradoxalement, cette filière PPAM, marquée par une image « naturelle » forte, n'est pas épargnée par les processus de globalisation et d'industrialisation. Elle montre cependant deux spécificités fortes, la pratique de la cueillette sauvage et la part importante des cultures biologiques. Concernant la cueillette sauvage, sujet de la présente étude, la question de la gestion des ressources se pose avec de plus en plus d'acuité. L'AFC pour répondre à cette problématique contemporaine, s'appuie sur le projet FloreS et travaille à l'élaboration collaborative d'une charte et d'un guide de bonnes pratiques pour une cueillette durable. Il s'agira dans cette étude d'explorer avec différents cueilleurs professionnels leurs pratiques dans ce contexte de globalisation et de raréfaction de la ressource.

1.2. Approche théorique et méthodologique des pratiques, savoirs et savoir-faire

L'anthropologie des techniques et la technologie culturelle pour éclairer les pratiques

Afin de décrire et d'analyser les pratiques, savoirs et savoir-faire des cueilleurs, tant pour nourrir la réflexion et apporter un regard distancié sur le guide de bonnes pratiques que pour éclairer leur rôle dans la construction d'une identité collective chez les cueilleurs professionnels, nous avons fait le choix d'étudier la cueillette commerciale sous l'angle de **l'anthropologie des techniques** et de **la technologie culturelle** (Cresswell, Lemonnier, Sigaut).

La technique concerne « *toute action humaine sur la matière visant à la transformer* » (Lemonnier, 2010). Elle suppose « *un agent, de la matière et un instrument, liés dans un processus de transformation* » (Cresswell, 2010). Appliqué à la cueillette, il peut s'agir de l'acte de prélever une plante, de la couper, de la sécher, de planter ou de repiquer ou encore des actions visant à assurer la gestion d'un site naturel. Mauss quant à lui, ne limite pas la technique à une transformation de la matière nécessitant un agent, un outil et un matériau, mais il y intègre les techniques du corps. « *Le corps est le premier et le plus naturel des instruments de l'homme. [...] Le premier et le plus naturel objet technique et en même temps moyen technique de l'homme, c'est son corps* » (Mauss, 1935.). Nous retiendrons que le fait technique qui nous intéresse ici produit un effet matériel qui est tangible, visible et prévisible par tous, qu'il soit réalisé avec un outil ou par la main, et que cela lui donne une valeur d'expérience qui peut être partagée par un groupe humain (Sigaut, 2009).

La technologie culturelle bien que positionnant le **fait technique dans le champ du social propose de les dissocier d'un point de vue méthodologique** pour permettre l'étude de ces structures techniques avant de les réassocier (Coupaye et Douny, 2009, Akrich, 2005). De plus, **le fait technique dispose de par sa nature même d'une autonomie par rapport aux institutions sociales**. Il a des spécificités propres qui résident principalement dans son caractère physico-chimique et dans sa matérialité. Ces particularités le place comme **un médiateur entre nature et culture** (Cresswell, op.cit.). Cette approche est particulièrement intéressante dans le cas des techniques associées à la cueillette de plantes sauvages.

Afin de décrire, puis de mettre en relation les gestes de cueillette avec les facteurs techniques et socio-économico-culturels qui peuvent intervenir dans la définition de ce geste, nous mobiliserons le concept de **chaîne opératoire**, un des outils centraux de la technologie culturelle. Il s'agit d'un outil descriptif et graphique qui permet de « *codifier les relations entre gestes techniques et comportements sociaux (...) de décrire des processus et des structures...* » (Cresswell, op.cit.). Il s'agit de représenter les gestes techniques dans leur enchaînement, soit de décrire un processus dont les liens ou l'ordre entre les gestes sont nécessaires, et de le replacer dans son cadre social.

Nous proposons d'étudier les interactions entre les processus techniques de la cueillette et son cadre social suivant deux dimensions :

- **Le processus de la cueillette** : nous effectuons une comparaison des variantes dans les gestes, les pratiques, les outils et savoir-faire entre différents cueilleurs à partir de six cas d'étude ainsi qu'au travers du discours des cueilleurs. Par une systématisation de la chaîne opératoire, nous montrerons ce qui motivent les choix techniques, quels sont les facteurs socio-techniques qui influencent les pratiques ainsi que ce qui est partagé ou non entre cueilleurs ;
- **Le territoire de cueillette** : la spécificité de la cueillette est d'agir sur une matière vivante, la plante en lien avec son environnement. La question du site de cueillette, du territoire, de la gestion de la ressource et de sa durabilité est au cœur des pratiques. Ainsi convient-il de s'interroger sur la construction de ce territoire, son appropriation et sa gestion dans le temps. Le fait technique demande à être territorialisé, replacé dans un espace approprié par le cueilleur.

La question **des variantes** dans le geste et les processus techniques sera observée avec attention car c'est dans leur exploration qu'il est possible de révéler « *le contexte matériel et socio-culturel, ce qui conduit généralement à la mise en évidence de liens pertinents entre un phénomène technique et une réalité sociale* » (Lemonnier 2010).

En conclusion, nous questionnerons la réalité d'une identité collective des « cueilleurs professionnels » et en quoi l'expérience technique peut être partagée pour faire lien social (Sigaut, 2009) et participer de cette identité.

Le recueil de données

Afin de mener à bien cette étude, les outils classiques de l'anthropologie seront mobilisés, à savoir :

- **L'observation participative**

Afin de décrire au mieux les pratiques, l'essentiel a été de pouvoir les observer pour les comprendre et de les documenter par des photographies et des films. L'observation passive certes nécessaire, n'est cependant pas suffisante pour comprendre une pratique manuelle largement intériorisée et pas toujours verbalisée. Cette pratique est en effet, inscrite dans le corps (Warnier, 1999) et il faut donc être en capacité de l'éprouver soi-même, se mettre en position d'apprentissage pour en avoir une réelle compréhension : « *Le savoir-faire ne s'acquiert que par expérience personnelle. On ne peut pas se contenter de regarder faire autrui, même si ce regard joue un rôle essentiel. Il faut passer à l'acte.* » (Sigaut, 2009).

Ainsi, je me suis mise en position d'apprentissage et de pratique. Mes erreurs, la fatigue et les douleurs ressenties dans mon propre corps, m'ont donné accès à une compréhension plus ample des gestes

de cueillette, me permettant d'entamer ce processus d'intériorisation nécessaire à tout apprentissage manuel. Cette observation participante au travers de missions de terrain (8 semaines environ) m'a également permis de partager le quotidien des cueilleurs, d'entrer dans leur intimité en passant quelques jours à leur côté dans leur demeure. Grâce à ce partage, j'ai pu m'imprégner de leur mode de vie et comprendre certains de leurs choix.

Être cueilleur dépasse en effet, la simple activité professionnelle, une activité temporellement délimitée permettant la subsistance. Il s'agit d'un mode de vie qui met le cueilleur en phase avec les temporalités de la nature, loin des normes d'une activité salarié classique. Pour certains, cela intègre une véritable notion d'engagement. Ils présentent ainsi leur mode de vie comme un moyen de d'agir concrètement face au modèle dominant d'une société de consommation globalisée et industrialisée. La cueillette leur permet de construire une cohérence entre leurs convictions profondes, leurs aspirations, leur mode de vie et leur mode de subsistance (Pinton *et al.*, 2015). L'environnement, l'alimentation, la santé, la consommation, l'énergie... sont au cœur de leur réflexion et motivent leurs choix ; la cueillette n'étant qu'une facette d'un projet de vie plus global.

• **Les entretiens**

L'usage de l'entretien semi-directif²¹ a permis de balayer un ensemble de questions similaires avec tous les cueilleurs rencontrés afin de mener une analyse des discours sur les pratiques, les savoirs mobilisés, les points de vue subjectifs et les perspectives d'avenir. Trois types d'entretien ont ainsi été menés (tab. 1, page suivante).

Des passages d'entretiens sont cités dans le rapport sous couvert d'anonymat. Ces **citations** sont rédigées de façon à respecter l'intégrité des paroles de l'enquêté, sans modification des propos. Une sélection de **photographies** vient illustrer le propos. Il a également été réalisé de **courts films** sur les gestes de cueillette qui ont permis l'analyse fine des gestes.

²¹ Les trames d'entretien sont annexées au présent document.

Type	Modalité de réalisation	Thématiques	Bilan
Avant cueillette	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement dans un lieu calme, parfois réalisé en plusieurs prises - Durée : 1h à 3h - 2 entretiens n'ont pas pu être enregistrés (souhait des cueilleurs) - retranscription intégrale (d'après enregistrement ou prise de note détaillée) 	<ul style="list-style-type: none"> - Parcours du cueilleur/motivation - Statut, activités et type d'organisation - Territoire de cueillette - Pratiques en général : étapes clé, points de vigilance, esprit de sa pratique, motivations, calendrier de cueillette, stratégie de tri, outils - Gestion de la ressource - Accès à la ressource - Relation à la plante et au site - Relation avec les autres acteurs de la cueillette - Apprentissage et transmission - Réglementation, certification, démarche qualité et traçabilité - Perception de l'avenir et attentes 	<p>11 entretiens réalisés dont un à deux voix (cueilleur 8/8bis).</p>
Après cueillette	<p>Notes manuscrites prises pendant la cueillette, le transport ou a posteriori</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le site - La plante - Les techniques et les gestes - La gestion du site 	<ul style="list-style-type: none"> - Eléments recueillis au fur et à mesure des terrains de cueillette sur les plantes du protocole ainsi que sur d'autres plantes cueillies - Eléments venant compléter l'entretien « avant cueillette »
Arnica au Markstein	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisé pendant la cueillette 	<ul style="list-style-type: none"> - Lien au Markstein - Technique de cueillette - Fonctionnement et gestion - L'arnica en général 	<ul style="list-style-type: none"> - 5 entretiens sur site - l'entretien du cueilleur référent par téléphone <i>a posteriori</i> - Nombreuses discussions informelles

Tableau 1 : type d'entretiens réalisés (E. Pascal)

• Bibliographie²²

Au-delà de la bibliographie scientifique, de l'information générale sur la cueillette, les cueilleurs ou le territoire, plusieurs ouvrages et études directement liés au thème ont été mobilisés pour compléter et/ou vérifier les observations de terrain et entretiens autour des pratiques. Il peut s'agir d'ouvrages rédigés par des cueilleurs qui viennent ainsi compléter leur parole. Un ensemble de documents concernant les chartes et la normalisation des pratiques de cueillette a également été consulté.

²² La bibliographie est présentée en fin de document.

Le terrain d'étude

Le Massif Central²³ : un territoire propice à l'étude de la cueillette sauvage

Les cueilleurs de PPAM se concentrent dans les secteurs géographiques « préservés » principalement les massifs montagnards et les zones rurales en forte déprise. Le Massif Central se présente comme une région de première importance pour la cueillette des PPAM. D'après V. Laucoin, « *Auvergne et Massif Central constituerait la première région de France en terme d'importance économique pour les PPAM issues des cueillettes notamment grâce à des cueillettes importantes telles que la gentiane jaune, les lichens, la myrtille, le narcisse ou la Reine des Prés (ONIPPAM 2001)* ». Offrant une diversité de milieux, de conditions climatiques, une faible densité d'habitat, une agriculture plutôt extensive en zone de montagne ainsi qu'un accès aisé aux zones d'altitude, le Massif Central offre des caractéristiques propices à l'activité de cueillette (Laucoin, op. cit.). La cueillette est pratiquée dans l'ensemble des différents milieux dont certains plus sensibles comme les zones humides ou les pelouses d'altitude. L'étude tend cependant à montrer que la cueillette sauvage est beaucoup pratiquée dans les milieux ouverts hérités d'une longue pratique agro-pastorale aujourd'hui en déprise, et concerne principalement des plantes communes.

De plus, la présence dans le Massif Central de cueilleurs appartenant à différentes structures comme le syndicat SIMPLES ou la coopérative SICARAPPAM, de cueilleurs indépendants ainsi que l'implantation de grossistes et transformateurs importants, permet de croiser des pratiques et des profils différents. Il a ainsi été recensé 257 cueilleurs sur le territoire d'agrément du Conservatoire Botanique Naturel Massif central (CBN), nombre qui ne cesse d'augmenter sur les cinq dernières années (Laucoin, 2012).

En réponse aux évolutions du contexte de la cueillette professionnelle, la filière se professionnalise, les volumes ainsi que la diversité des plantes cueillies augmentent. Le Massif Central se présente comme un territoire pertinent d'étude pour décrire et analyser les pratiques professionnelles de cueillettes, les savoirs et savoir-faire associés ainsi que les problématiques de gestion de la ressource. Si certaines rencontres m'ont tout de même conduite au Markstein (68) pour une cueillette de l'arnica, dans les Vosges, en Bourgogne ou dans les Monts du Beaujolais, la grande majorité des cueilleurs rencontrés reste des cueilleurs installés dans les anciennes régions d'Auvergne et du Limousin.

²³ Les éléments présentés dans ce paragraphe sont largement puisés dans le rapport « la cueillette des plantes sauvages sur le territoire d'agrément du Massif Central : état des lieux et perspectives » par Violaine Laucoin

Six plantes pour couvrir un panel étendu de pratique

Cinq des six plantes observées étaient proposées dans l'offre de stage. Plusieurs paramètres ont guidé ce choix :

- des périodes de récolte d'avril à juillet compatibles avec la durée du stage,
- des plantes relativement communes et cueillies par de nombreux cueilleurs, notamment dans le Massif Central pour faciliter les déplacements, les observations et les comparaisons,
- des plantes illustrant des enjeux liés à différents type de milieux,
- des plantes avec des spécificités dans leurs conditions de récolte et de gestion des milieux.

Afin de bien identifier les spécificités et enjeux relatifs à chacune des plantes, un premier entretien a été réalisé avec T. Thévenin²⁴, en amont des enquêtes de terrain. Il a ainsi été intégré au panel de cueilleurs suivis, tant pour son expertise sur les enjeux de la cueillette professionnelle que pour son expérience de cueilleur.

En cours d'étude, l'opportunité d'assister à la cueillette de l'arnica sur le plateau du Markstein (68) s'est présentée. Il s'agit du premier « spot » européen et mondial de cette plante emblématique, largement demandée par l'industrie des cosmétiques et la pharmaceutique, dont la ressource est aujourd'hui en raréfaction. Incarnant des enjeux sur les questions de préservation de la ressource, l'étude de cette plante et principalement de sa cueillette au Markstein, un site bénéficiant d'une convention de gestion depuis 10 ans, est apparue comme une réelle possibilité de d'enrichir cette étude.

Le tableau n°2 ci-dessous récapitule les principales caractéristiques des plantes étudiées, les enjeux spécifiques et les points de vigilance à observer lors des enquêtes de terrain.

²⁴ Cueilleur porte-parole du Syndicat SIMPLES participant au comité de pilotage du programme FloreS. Cet entretien est venu en complément d'une analyse sur les usages des plantes, leur milieu et leurs conditions de cueillette sur base de la bibliographie.

Nom	Période	Protection	Milieu	Techniques en général	Enjeux	Points à observer
Aspérule odorante <i>Galium odoratum</i> (L.) Scop.	Floraison de mai à juin.	Non	Sous-bois 400 à 1400 m Clairière Très présente dans les hêtraies et hêtraie sapinières	- La plante est sensible à l'arrachement - Les sommités fleuries peuvent être collectée à la main ou coupées aux ciseaux, à la faucille ou au couteau tranchant, pas trop près du sol pour permettre à la plante de survivre (laisser un ou deux verticilles) => une cueillette assez fine, risque pour la pérennité de la station	Pérennité de la ressource : - forte demande et pression de cueillette - la gestion forestière (tassement machines et besoin de petites clairières). Elle est sensible au piétinement et au tassement du sol.	- Technique de cueillette => vision de la régénération de la plante et durabilité des stations - Tri et séchage => risque de toxicité (cortège végétal et développement de dicoumarol) - Pression sur la ressource du sol.
Aubépine - <i>Crataegus laevigata</i> (Poir.) DC. - <i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	Floraison très brève d'avril à mai	Non	Lien avec les pratiques agricoles - Milieu primaire : fruticée avec un optimum de cueillette très court - Milieu secondaire : haies (pour la cueillette besoin d'une haie traditionnelle, haute, taillée tous les 10 ou 15 ans), friches agricoles arbustives, prairie agricole ("vergers" d'aubépine dans les pâtures à faible chargement), haies bocagères.	- Récolte des sommités fleuries quand les fleurs sont encore en bouton (<i>récolte fruits et feuilles, moindre demande</i>) - Différentes techniques observables d'une cueillette fine des bouquet floraux à la main à une cueillette à la tronçonneuse	Plante en régression avec la disparition des haies	- Détermination : 2 espèces cueillables + risque de confusion avec d'autres - Différentes techniques de cueille : pourquoi, vision de la régénération de la plante - En début de floraison (efficacité des flavanoïdes) - Conscience de faire de la taille douce - Risque de contagion du feu bactérien - Lien avec les haies : constat partagé de leur disparition ? - Stratégie mise en place par les cueilleurs (partenariat avec agriculteurs ?)
Reine des prés <i>Filipendula ulmaria</i> (L.) Maxim.	Floraison fin juin - début juillet	Non	Milieu humide, souvent en lien avec la déprise agricole (milieu secondaire) - Prairie de fauche, pré de fond en déprise pendant 10 ans avant la fermeture du milei - Prairie humide pâturée à très faible chargement	- Différentes technique de la cueillette à la main à celle à la faucille suivant la partie de la plante récoltée - Récolte en début de floraison	Plantes régression en lien avec la régression des zones humides (comblement, drainage) Sensible au piétinement et tassement du sol	- Constat partagé de la régression ? - Plante cueillie en grande quantité : impact / gestion de la ressource - Diversité des techniques : comprendre pourquoi, vision de la régénération de la plante (risque pourrissement plante entière) - En début de floraison (efficacité des flavanoïdes) - Conscience de ce qu'il a autour : beaucoup d'espèces sensibles pouvant être impacté par des cueillette importante - Prise en compte du risque effluents, plante peu sensible aux pollutions
Bourgeons - Pin Sylvestre <i>Pinus sylvestris</i> L.	Bourgeon en mars	Non	Forêt d'exploitation - Plantation, forêt, parc	Récolte à la main - voir au couteau (plus pour l'apex, peu utilisé) Séchage long		- Identifier les techniques : accès, taille, nombre de passage, intervention sur la forme de l'arbre - Accès à la ressource
Tilleul argenté <i>Tilia tomentosa</i> Moench Pour la gemmothérapie	Bourgeon mi-avril	Non	Arbre d'ornementation : implantation en milieu urbain et parc Usage uniquement en gemmothérapie	Principalement par la taille Différentes façons de traiter le bourgeon frais : livré rapidement, mis en macérât sur site ou au retour, congelé. Une taille pas trop forte ne met pas l'arbre en danger.	Explosion de la demande en bourgeon avec le succès de la gemmothérapie	- Connaissance du fonctionnement de l'arbre (taille douce, bourgeons secondaires) - Identification des bourgeons (ex : tilleul) - Traitement et transport des bourgeons
Arnica <i>Arnica montana</i> L.	Entre mai et août suivant les étages de végétation	Oui	Prairie permanente pauvre de montagne Lien fort avec les pratiques agricoles	- Une cueillette principalement réalisée à la main - Différentes partie de la plante récoltée - Plante a priori stimulée par certaines pratiques de cueillette (étude sur le Markstein)	- Plante en forte régression (impact de l'agriculture principalement) - Une cueillette qui s'intensifie avec une augmentation de la demande et une raréfaction des sites - Des réflexions et la mise en œuvre de plan de gestion	- Perception des évolutions de la ressource - Perception des autres acteurs et du plan de gestion mis en place au Markstein - Connaissance du fonctionnement de la plante - Perception d'une possible "tension" de cueillette - Techniques de cueillette et de stockage

Tableau 2 : plantes étudiées, enjeux, milieux et techniques de cueillette
(E. Pascal d'après entretien avec T. Thévenin et recherches bibliographiques)

Les cueilleurs professionnels : une réalité multiple

Les cueilleurs professionnels sont multiples et leur recensement demeure complexe tant par la diversité de leurs statuts²⁵, que par la nature de leur activité pratiquée en toute liberté. La définition même du cueilleur professionnel pose question. De plus, la cueillette étant une activité saisonnière et éprouvante physiquement, les cueilleurs le sont rarement toute leur vie ou tout au long de l'année.

Définir le cueilleur professionnel

Lors d'une journée de rencontre sur le métier de cueilleur de plantes sauvages, destinée aux professionnels, organisée le 24/01/11 à Briant (Saône-et-Loire) et réunissant une quarantaine de cueilleurs, six critères ont été retenus pour définir la profession (Chaber *et al*, 2013) :

- *« La production est destinée à être commercialisée ;*
- *La production s'organise dans le cadre de filières structurées et identifiées à des échelles artisanales ou industrielles ;*
- *L'activité représente une part significative du temps de travail et du revenu global ;*
- *Le cueilleur met en œuvre un savoir et un savoir-faire spécifiques ;*
- *Le cueilleur mène son activité dans le respect de la législation (droit foncier et droit de l'environnement) ;*
- *Le cueilleur essaye d'adopter et de diffuser des pratiques de cueillette respectueuses des ressources et les milieux. »*

Nous reprendrons ces critères dans le cadre de notre étude pour les appliquer à notre panel de cueilleurs professionnels. Les trois premiers critères sont directement liés à l'activité économique et apparaissent comme relativement simples à objectiver. Les trois suivants correspondent aux pratiques et savoir-faire, faisant ainsi implicitement référence à l'existence d'un groupe social partageant un certains nombres de gestes, de connaissances, de codes et valeurs. Ces critères seront plus spécifiquement étudiés dans le cadre du présent mémoire et nous verrons que leur définition se présente comme un enjeu central dans la démarche de charte et de guide des bonnes pratiques mis en place par l'AFC.

Un essai de typologie

Ils sont cueilleurs de plantes fraîches pour l'industrie de l'homéopathie ou de la gemmothérapie, de plantes à sécher pour l'herboristerie, travaillant au sein d'une coopérative, d'un syndicat ou bien comme indépendants, cueilleurs-cultivateurs et transformateurs pratiquant la vente directe, cueilleurs locaux inféodés à un terroir particulier ou cueilleurs « nomades » parcourant un vaste territoire, double

²⁵ Cf. annexes – précisions sur les statuts du cueilleur

actif combinant la cueillette avec l'élevage, l'enseignement, les travaux du bâtiment ou cueilleurs ne vivant que de la cueillette. Face à cette réalité multiple, une première typologie de cueilleurs professionnels a été proposée²⁶ en 2011. Elle repose sur trois traits considérés comme assez distinctifs pour passer d'une catégorie à une autre :

- Le mode de commercialisation et l'inscription dans les filières ;
- La dimension du territoire de cueillette ;
- La part de la production entre la mise en culture et la cueillette sauvage.

Ces catégories, pensées en amont du projet Flores, sont loin d'être satisfaisantes dans la mesure où elles vont se révéler poreuses (fig. 2) et incomplètes (certains cueilleurs ayant une activité professionnelle de cueillette n'y trouvaient pas leur place). Les deux premières se confondent avec des structures professionnelles : le syndicat SIMPLES²⁷ et la coopérative SICARAPPAM²⁸ dotées de cahiers des charges spécifiques. Mais il existe en leur sein, notamment pour le syndicat SIMPLES, (Fargeon *et al.*, 2016) une réelle hétérogénéité. La troisième, « les cueilleurs nomades » peine à recouvrir l'ensemble des autres profils de cueilleurs.

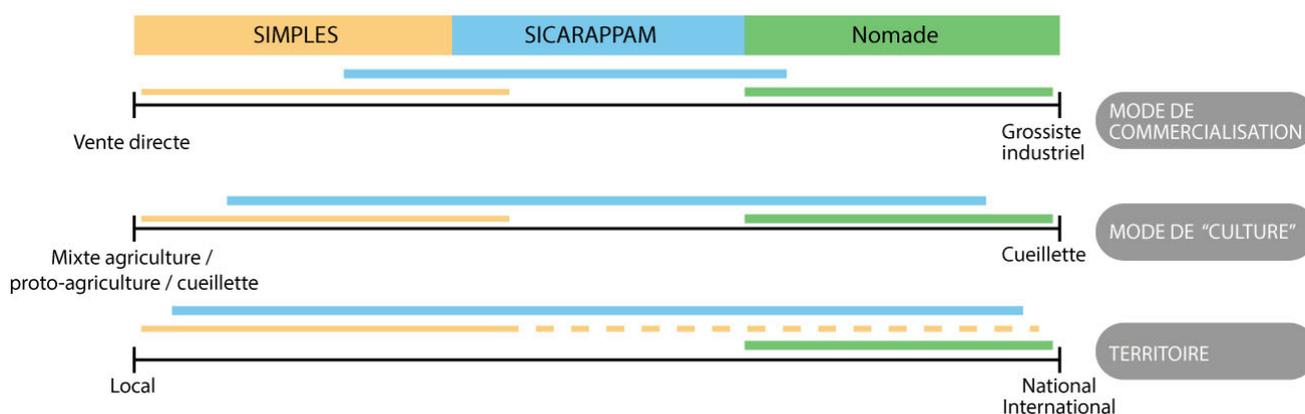


Figure 2 : Profils de cueilleurs selon les 3 critères discriminants de la typologie de 2011 (E. Pascal)

Ces catégories et les critères proposés montrent des limites : ainsi un cueilleur du syndicat SIMPLES peut, en plus de faire de la vente directe, fournir des coopératives, des laboratoires ou des grossistes, tout en parcourant occasionnellement de grandes distances pour certaines plantes spécifiques ne se trouvant pas dans son aire géographique locale, notamment pour les plantes du Sud comme le thym, l'olivier ou encore l'eucalyptus. Un cueilleur de la SICARAPPAM peut combiner différents types de commercialisation en incluant de la transformation et de la vente directe, certains peuvent se limiter à un territoire de cueillette relativement local ou avoir un territoire dépassant les limites métropolitaines. Le **cueilleur nomade** cueille en frais et sur un large territoire mais certains d'entre eux fournissent des

²⁶ Chaber *et al.*, op.cit. et Florence Pinton *et al.*, op. cit.

²⁷ 400 adhérents dont 70% de producteurs avec 90 producteurs agréés et 130 à 150 sympathisants.

²⁸ 45 cueilleurs dont une quinzaine à temps plein.

restaurateurs en plante fraîche, travaillent sur des petites échelles et combinent cueillette et culture. D'autres, comme ceux œuvrant pour des grossistes, ne cueillent qu'une dizaine de plantes très communes sur un territoire réduit et ne trouvent pas leur place dans cette première typologie.

Notre étude, de par sa dimension qualitative, n'a pas vocation à proposer une typologie éprouvée et exhaustive. Nous proposons de nous référer aux profils observés (tableau n°4) en nous appuyant sur les trois traits cités précédemment, mais sans préjuger de leur affectation, pour traiter des pratiques telles que les outils utilisés, les techniques de séchage, et certaines pratiques de prélèvement ou de gestion de la ressource. Ces profils sont caricaturaux, les cueilleurs observés se réfèrent à l'un d'entre eux, mais peuvent en différer sur certains points.

Profil du « producteur – cueilleur »	Paysan cueilleur	Cueilleur coopérateur	Cueilleur nomade	Cueilleur dépendant
Territoire	Local	Local Régional National ou International	Régional National Ou International	Local Régional
Filière	Transformation et vente direct (circuits courts) Groupements de producteurs	Production en gros et demi-gros pour vente en coopérative (industriels, herboristes, transformateurs...)	Production principalement en frais destinée aux opérateurs industriels spécialisés ou secteurs de niche/ indépendants	Salariat ou vente exclusive à un grossiste /transformateur
Rapport cueillette sauvage/culture	Cueillette/ culture sur de petites surfaces	Cueillette activité principale/ production agricole possible	Cueillette avec large gamme de plantes/grande diversité d'espèces	Cueillette principalement/ culture possible Faible diversité d'espèces

Tableau 4 : profils de cueilleurs observés (E. Pascal)

Un panel initial a été constitué par les rédacteurs de l'offre de stage²⁹. Ce panel intégrait principalement des cueilleurs du Syndicat SIMPLES et de la SICARAPPAM adhérents à l'AFC. Au cours de l'étude, nous avons intégré à ce panel (tableau n°5) d'autres cueilleurs dont des non adhérents à l'AFC qui n'avaient pour certains pas ou peu de connaissance sur cette association.

²⁹ C'est-à-dire J.P. Lescure, F. Pinton, T. Thévenin

	Profil	Ancienneté	Adhérent AFC
Thierry Thévenin	Profil paysan-cueilleur – adhérent Simples. Homme - néo-rural	30 ans	Oui
Cueilleur 1	Profil cueilleur coopérateur – coopérant Sicarappam Homme - néo-rural – double actif	10 ans	Oui
Cueilleur 2	Profil paysan-cueilleur – adhérent Simples Femme – néo-rural	15 ans	Oui
Cueilleurs 3/3bis	Profil cueilleur coopérateur – coopérants Sicarappam Hommes – néo-ruraux dont un avec formation de forestier	10 ans	Oui - actif
Cueilleur 4	Profil paysan-cueilleur – adhérent Simples Femme – néo-rurale	14 ans	Oui - actif
Cueilleurs 5	Profil cueilleur nomade – groupement de plusieurs cueilleurs. Homme – néo-rural <i>NB : sur trois associés, je n'ai pu suivre que celui qui n'était pas impliqué dans l'AFC, contrairement aux 2 autres.</i>	30 ans	Oui
Cueilleur 6	Profil paysan-cueilleur – Homme – issu du monde agricole avec formation agricole	25 ans	Non
Cueilleur 7/7bis	Profil paysan-cueilleur – postulants Simples Couple – néo-ruraux – un des deux est double actif pour assurer la transition	4 ans	Non
Cueilleur 8	Profil paysan-cueilleur – adhérent Simples. Homme – néo-rural avec formation agricole	18 ans	Oui
Cueilleur 9	Profil cueilleur dépendant – travaillant exclusivement pour un grossiste-transformateur Homme – néo-rural avec formation agricole – double actif	6 ans	Non

Tableau 5 : panel de cueilleurs observés et interviewés dans le cadre de l'étude (E. Pascal)

Outre les cueilleurs observés et interviewés, nous avons rencontré plusieurs cueilleurs appartenant à de petites structures (GAEC ou autre), d'autres cueilleurs nomades (principalement lors du terrain sur le Markstein pour l'arnica), un cueilleur retraité anciennement salarié d'un grossiste-transformateur, un cueilleur distillateur et un cueilleur local.

Notre échantillon présente ainsi l'avantage d'intégrer une diversité de pratiques et de profils avec des cueilleurs hommes et femmes, des jeunes récemment installés et des anciens ayant plus de 30 ans de métier, des cueilleurs indépendants et d'autres insérés dans des collectifs, des cueilleurs à temps plein et des doubles actifs. Chacun de ces cueilleurs possède un parcours qui lui est propre. Il est cependant possible d'observer des constantes dans les motivations, la formation, les pratiques

et la sensibilité de chacun, que nous tenterons de mettre en évidence dans cette étude. Ces constantes peuvent constituer les bases d'une identité commune.

Cet échantillon présente également certaines limites. Il n'assure pas une représentativité équivalente des différents profils avec une surreprésentation des paysans-cueilleurs, actuellement les plus visibles, et une représentation limitée des cueilleurs nomades ou des cueilleurs dépendants. De plus, ce panel intègre peu de cueilleurs non adhérents à l'AFC.

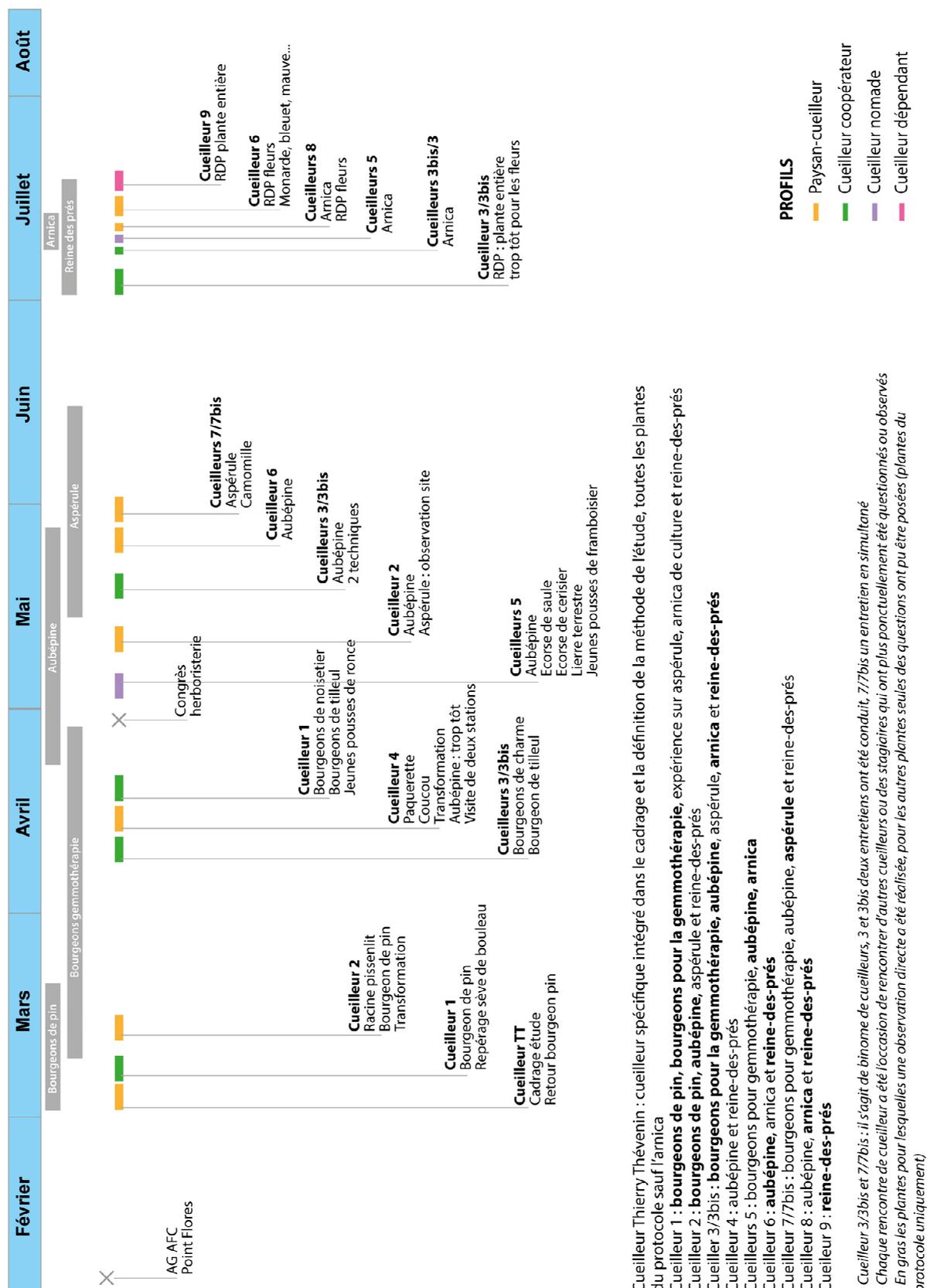


Figure 3 : planning du déroulement des terrains d'étude (E. Pascal)

Limites de l'enquête de terrain

La contrainte de temps a généré des difficultés dans la mise en œuvre de la méthode d'enquête. Tout d'abord le fait que les temporalités de cueillette de certaines plantes se soient superposées - comme l'aubépine et l'aspérule ou l'arnica et la reine-des-prés (figure n°3) - a compliqué le terrain, limitant les observations sur ces plantes. Les périodes tardives de collecte de données comme pour l'arnica et la reine-des-prés, ont limité leur analyse. A cela s'ajoute le paramètre météorologique, prépondérant pour la programmation et le bon déroulement des cueillettes, qui n'a pas été du côté des cueilleurs en cette année 2016, avec de nombreuses pluies jusque tard dans la saison, suivies de fortes chaleurs qui n'auront débutées qu'en juillet. Cette météo a complexifié le calendrier avec des fenêtres de cueillette plus courtes et plus rapprochées. Ces aléas calendaires ont limité les prises de RDV et les déplacements chez les cueilleurs. A contrario, l'étagement des plantes sur différentes altitudes en zone de montagne a permis d'allonger certaines plages de cueillette venant en partie compenser ce planning contraint.

Au-delà des problématiques de temporalité et de météo, il s'agit d'une étude qualitative basée sur l'analyse d'une dizaine de cas qui ne peut donc prétendre à l'exhaustivité. Ce mémoire vise à identifier des tendances, il reste cependant difficile d'en déduire des généralités applicables à l'ensemble du monde des cueilleurs professionnels. Cette étude se veut exploratoire et demande à bien des égards à être consolidée par d'autres observations et entretiens. Elle vise notamment à poser un cadre d'analyse et de réflexion qui pourra se poursuivre, ainsi qu'à dépasser des *a priori* ou des idées reçues.

Chapitre II. Pratiques de cueillette du prélèvement au stockage de la plante sèche

Tout d'abord, nous rendrons compte de nos observations sur nos six plantes au travers du concept de la chaîne opératoire. Puis, à partir de l'analyse des différentes étapes de cette chaîne opératoire, nous traiterons des facteurs qui orientent les choix techniques : économiques, écologiques, culturels, techniques, normatifs et règlementaires.... Enfin, la dimension sensible ainsi que les modes de représentation de la plante et de son milieu feront l'objet d'une partie plus transversale venant éclairer certains facteurs motivant les choix techniques.

Les observations de terrain, nous ont permis d'identifier les étapes de la chaîne opératoire de cueillette (figure n°4). Elle se divise en huit étapes incontournables qui s'enchaînent chronologiquement auxquelles s'ajoutent deux étapes, dites transversales, qui interviennent dans le processus à des temps variables selon des paramètres que nous expliciterons. Cet enchaînement de gestes dépendant de contraintes techniques et d'une réalité physique est constant et ne varie pas suivant la plante ou le cueilleur. Ainsi, le prélèvement vient toujours avant le transport qui vient lui-même avant le séchage. Cet enchaînement à la logique objectivable, servira de trame à l'analyse.

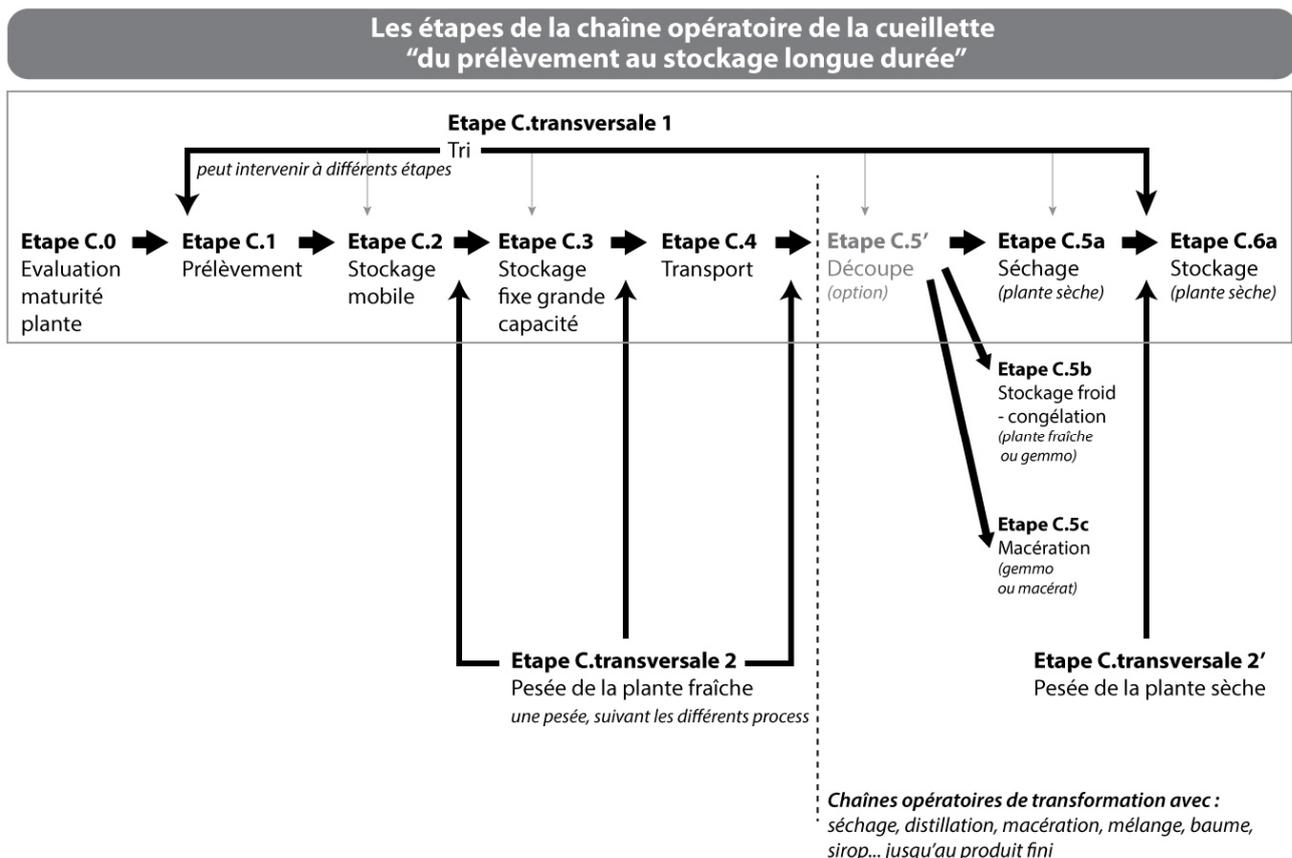


Figure 4 : les étapes de la chaîne opératoire de la cueillette (E. Pascal)

L'étape C.0 n'est pas réellement un geste technique puisqu'elle n'engendre pas d'actions sur la matière. Cette évaluation de la maturité est une étape préalable à l'acte de cueillette. Gardons à l'esprit que la chaîne opératoire de la cueillette se développe ensuite en chaînes opératoires de transformation de la plante (figure n°4). Les plantes peuvent être mondées, triées, découpées, mises à macérer, distillées, ensachées, transformées en gélules ou en comprimés... Mais ces transformations ne sont pas l'objet de cette étude. Cette question est cependant tout aussi déterminante quand il s'agit de bonnes pratiques, car elle permet la préservation ou l'altération de la qualité de la plante. De plus, ces transformations ainsi que l'usage définitif de la plante ont également une implication sur les pratiques de cueillette (quantité, maturité, pureté du lot, qualité esthétique...). Il sera ainsi fait régulièrement référence aux transformations ainsi qu'à l'usage final de la plante dans ce mémoire.

Nous faisons ici l'hypothèse que les choix techniques ne sont pas uniquement motivés par des questions matérielles, mais que le processus de cueillette est un système hybride entre des dimensions techniques, sociales, culturelles, symbolique et naturelle.

Il est à noter que l'ensemble des outils, récipients de collecte et des dispositifs de séchage cités dans ce mémoire sont répertoriés et décrits en annexes.

II.1. Etudes de cas : pratiques observées sur six plantes

Les contraintes de terrain n'ont pas permis de récolter un niveau homogène de données sur les six plantes étudiées. Les études de cas ne sont donc pas approfondies et décrites avec le même niveau de précision. Différentes collectes de bourgeons ont été observées. Nous avons fait le choix de nous concentrer sur deux collectes en particulier, une dédiée à la phytothérapie (bourgeon de pin) et une à la gemmothérapie (bourgeon de tilleul argenté). Par manque de données comparatives, les autres plantes observées ne sont pas présentées. Pour l'ensemble de ces plantes, les questions de la gestion de la ressource et des stations de collecte sont traitées dans le chapitre suivant.

	Cueillette observée	Cueilleurs interrogés ³⁰	Commentaires
Aubépine <i>Crataegus laevigata et Crataegus monogyna</i>	2 paysans-cueilleurs / 2 coopérateurs / 1 nomade	6 paysans-cueilleurs / 2 coopérateurs / 1 nomade	Traitée en profondeur avec différentes techniques et des éléments sur le rapport à la plante.
Reine-des-prés <i>Filipendula ulmaria</i>	2 paysans-cueilleurs / 1 coopérateur / 1 dépendant	3 paysans-cueilleurs / 2 coopérateurs / 1 dépendant	Traitée en profondeur avec différentes techniques.
Aspérule <i>Galium odoratum</i>	1 + 1 site non mature (paysans-cueilleurs)	3 paysans-cueilleurs / 2 coopérateurs	Traitée de façon plus succincte.
Arnica <i>Arnica montana</i>	1 paysan-cueilleur / 2 coopérateurs / 1 nomade + observations terrain	2 paysans-cueilleurs (dont le cueilleur référent ³¹) / 2 coopérateurs / 1 nomade + observations terrain	Traitée de façon plus succincte et limitée au Markstein.
Bourgeons de pins <i>Pinus sylvestris</i>	1 paysan-cueilleur / 1 coopérateur	2 paysans-cueilleurs / 1 coopérateur	Traitée de façon plus succincte.
Bourgeons de tilleul <i>Tilia tomentosa</i>	2 coopérateurs	2 coopérateurs / 1 nomade	Traitée de façon plus succincte.

Tableau 6 : Niveau de données sur les différentes plantes étudiées (E. Pascal)

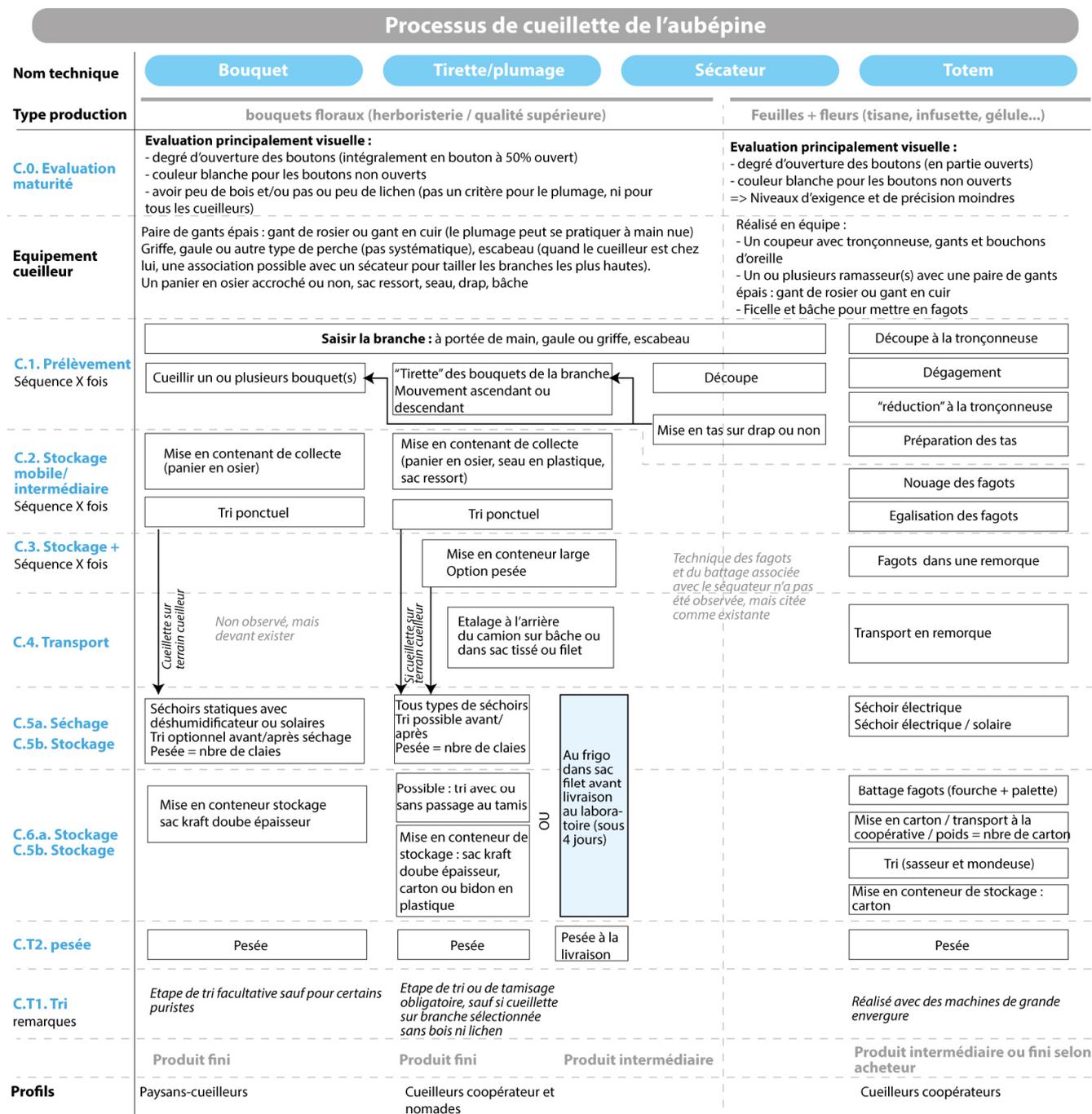
Les données proviennent de nos observations et des entretiens réalisés. Nous présenterons dans les sections suivantes les étapes de la chaîne opératoire propres à chaque plante étudiée.

³⁰ Cueilleurs pratiquant cette cueillette, mais qui n'ont pas pu être accompagnés sur le terrain pour de l'observation directe. Ils ont cependant pu être interrogés sur leurs pratiques spécifiques concernant cette plante.

³¹ L'organisation et la gestion du site du Markstein se fait entre différents acteurs territoriaux. Les cueilleurs sont représentés par un cueilleur référent qui est un cueilleur local de profil « paysan-cueilleur » adhérent à Simples et à l'AFC.

L'aubépine, entre récolte manuelle et taille à la tronçonneuse

Processus de cueillette selon les étapes de la chaîne opératoire



NB : la position du tri est variable dans les différents processus, chaque cueilleur ayant sa stratégie de tri
Produit fini : en attente d'un ensachage individuel avec ou sans mélange
Produit intermédiaire : d'autres transformations ultérieures

Figure 5 : schéma des différents processus de cueillette de l'aubépine observés et décrits (E. Pascal)

Etape C.0 : cueillir à maturité, une plante à la floraison rapide

L'ensemble des cueilleurs s'accorde pour pointer la courte durée de récolte de l'aubépine. Cette plante est donc prioritaire dans les calendriers de cueillette. Certains cueilleurs en jouant sur les altitudes ou l'orientation des arbres, parviennent à allonger cette période. Quelques-uns notent que des arbres sont naturellement plus précoces que d'autres, qu'ils ont chacun leurs caractéristiques propres. Le stade de récolte pour le « *bouquet floral* » varie d'un bouquet avec l'ensemble des boutons blancs toujours clos au même bouquet avec une ou deux fleurs ouvertes. Pour un paysan-cueilleur, l'idéal étant que les fleurs aient les étamines roses, signe qu'elles n'ont pas été butinées « *c'est magnifique à voir* ». La majorité des cueilleurs justifie cela par un aspect esthétique, les boutons ayant une meilleure tenue au séchage que les fleurs qui perdent leurs pétales. T. Thévenin précise l'existence d'une raison chimique et thérapeutique, la teneur en flavonoïde, principe actif de la plante qui connaît son pic dans les boutons floraux et fleurs à peine écloses.

Pour obtenir une qualité optimale, certains paysans-cueilleurs reviennent sur la station à plusieurs reprises pour ne cueillir que les bouquets à maturité. Cette pratique est possible si les arbres sont sur le terrain du cueilleur ou en grande proximité et quand il s'agit de petites quantités (dizaines de kg). Pour du bouquet, un cueilleur ne cueillera jamais tous les bouquets d'un arbre. Il aura « l'œil » et sélectionnera ceux qui correspondent le plus à ses critères de maturité. La tolérance pour la qualité « feuilles+fleurs » est plus large, il s'agit d'avoir un équilibre entre le stade « *bouquet floral* », considéré comme l'optimum, et des stades plus ou moins avancés pour offrir une « *valeur moyenne* ». Une certaine proportion de boutons verts ou de fleurs ouvertes est acceptée.

L'organisation du travail - cueillette de quelques heures sur plusieurs jours ou concentrée dans le temps -, les quantités prélevées ainsi que la destination finale de la plante ont un impact sur la finesse de sélection dans l'optimum de maturité ainsi que sur l'aspect esthétique après séchage.

La sélection du stade de maturité impacte l'esthétique finale (tenue des pétales) ainsi que l'efficacité thérapeutique (teneur en flavonoïde).



Bouquet non mature



Bouquet à maturité, collecté sans bois à la base



Branche avec bouquets à maturité, quelques fleurs ouvertes



Branche avec fleurs trop ouvertes pour du bouquet floral mais collectable pour du mélange feuilles / fleurs

Figure 6 : stade de maturité pour la cueillette de l'aubépine (Photos E. Pascal)

Etape C.1 : différentes techniques de prélèvement suivant la qualité et la quantité désirées

Il a été observé quatre processus différents permettant d'obtenir au moins deux niveaux de qualité distincts. Ces processus diffèrent principalement par la technique de prélèvement :

- **La technique du « bouquet »** : prélèvement pratiqué à la main, bouquet floral par bouquet floral. Le cueilleur prélève avec les deux mains, l'une tient la branche, l'autre collecte. Le cueilleur expérimenté pourra inverser la fonction de chacune des mains. Il cueille plusieurs bouquets, les conservant dans sa main avant de les mettre dans son conteneur de récolte, ou « stockage mobile », qui peut être fixé à la ceinture, au cou, posé au sol ou pendu au bras. Cette technique est la plus « propre » dans le sens où le cueilleur obtient un produit « fini » c'est-à-dire sans bois à la base du bouquet, et qui ne nécessite donc pas de tri *a posteriori*, sauf pour les puristes qui trieront jusqu'à l'obtention d'un produit totalement pur (observé chez un paysan-cueilleur). Cette technique, gourmande en temps, où chaque bouquet est traité de manière individuelle, n'a été pratiquée que par des paysans-cueilleurs, sur de faibles quantités.



Collecte bouquet par bouquet en pinçant le bouquet à la base avant le bois



Collecte bouquet par bouquet sur le même principe mais sur une branche coupée au sécateur (branche trop haute dans l'arbre). Rendue possible car l'arbre est à domicile.



Traitement individualisé de chaque bouquet, ici la cueilleuse retire le bois restant à la base du bouquet

Figure 7 : Geste de cueillette pour la méthode « bouquet » sur l'aubépine (photo E. Pascal)

- **La technique de la « tirette » ou du « plumage »** : prélèvement pratiqué à la main pour l'ensemble des bouquets floraux d'une même branche lors d'un seul geste. Le cueilleur tient la branche d'une main, avec la seconde il pince la branche, le plus souvent, entre le pouce et l'index et effectue un mouvement de « tirette » descendante le plus généralement, mais il a été observé un cueilleur qui le faisait en mouvement ascendant pour être dans le sens des épines. Le cueilleur expérimenté pourra inverser la fonction de chacune des mains. La main qui pince et qui glisse le long de la branche se creuse afin de créer un réceptacle pour accueillir les bouquets détachés. A chaque mouvement de « tirette », excepté sur les petites branches, la collecte est mise dans le conteneur de récolte qui peut être fixé à la ceinture, au cou ou posé au sol. Le cueilleur veille à ne pas collecter les feuilles en

extrémité de la branche, tant pour des raisons de tri ultérieur que pour des raisons de reproductibilité de la ressource (si la pousse terminale n'est pas laissée en « *tire-sève* », alors la branche meurt d'après un paysan-cueilleur). L'argument du tri est le plus généralement cité.

Lors de la « *tirette* », le cueilleur peut également collecter du bois, voir du lichen, surtout lorsqu'il ne sélectionne pas les branches cueillies (paysan-cueilleur). Les cueilleurs coopérateurs ou nomades observés choisissent soigneusement les branches qui présentent peu ou pas de bois, c'est-à-dire les plus jeunes, ce qui nécessite un œil exercé. Des cueilleurs coopérateurs ont ainsi développé une logique de gestion³² de « *leurs* » aubépines permettant par la taille de générer des branches jeunes, sans bois.



Cueillette avec gants car l'aubépine possède de belles épines.

A gauche : la main droite tient la branche et la main gauche collecte avec la branche entre le pouce et l'index et la main en forme de réceptacle.

A droite : même geste mais avec les mains inversées dans leur fonction, en arrière plan, la "gaule" en bois ayant servi à atteindre une branche trop haute.

Figure 8 : Geste de cueillette pour la méthode « tirette » ou « plumage » sur l'aubépine (Photos E. Pascal)

Ces deux techniques peuvent se pratiquer directement sur l'arbre ou sur des branches coupées. Elles permettent d'obtenir le « *bouquet floral* », la meilleure qualité, destinée à l'herboristerie. Certains paysans-cueilleurs cueillent quelques heures entre 10h et 14h, après la rosée, car c'est, selon eux, le moment le plus propice pour les principes actifs et le meilleur séchage. Cependant la météo peut venir contrarier cette pratique obligeant à cueillir entre deux averses quand les fleurs ont un peu séché. Les cueilleurs coopérateurs cueillent en général sur une journée entière, mettant la plante au séchoir le soir venu.

³² Détaillée dans la partie développant les modes de gestion des cas d'étude au chapitre suivant

- **La technique avec sécateur** : bien que cette technique fut citée dans les entretiens comme existante et similaire à la technique de la taille totem (cf. ci-après, avec sécateur et scie), elle n'a pas été observée sous cette forme. Le recours aux sécateurs a été observé chez des paysans-cueilleurs pour tailler légèrement leurs arbres dans un souci d'entretien et collecter les branches les plus hautes en les coupant. D'autres cueilleurs préfèrent ne pas couper l'arbre, limitant leur cueillette aux branches basses ou attrapant les plus hautes grâce à une gaule, une griffe ou une perche.
- **La technique de la taille "totem" à la tronçonneuse** : il s'agit de tailler les arbres en laissant le tronc afin de collecter une importante quantité de branches qui sont ensuite mises sous forme de fagots avant d'être séchées, battues et triées par des machines permettant de séparer les fleurs et les feuilles légères, du bois plus lourd. Cette technique n'a été observée qu'avec des cueilleurs-coopérateurs pour plusieurs centaines de kilogrammes d'aubépine. Elle permet une production en quantité, mais de moindre « qualité » en termes esthétique et d'homogénéité de la maturité. De plus, cette technique génère de la perte de matière à chaque étape du processus. Cette qualité est vendue pour être utilisée en mélange, infusette ou gélules. La taille de ces arbres peut s'inscrire dans une logique plus globale de gestion (cf. chapitre suivant).



Technique "totem" avec taille à la tronçonneuse .

De gauche à droite : taille à la tronçonneuse, fagot avant égalisation à la tronçonneuse, chargement des fagots dans la remorque, fagots à la sortie du séchoir et battage des fagots avant tri.

Figure 9 : Processus de cueillette pour la méthode « totem » sur l'aubépine (Photos E. Pascal)

Etape C2 – C3 – C4 – C6 : Outils, conteneurs de récolte, transport et séchage

Les outils, les conteneurs de récolte mobile et de grande capacité, ainsi que les conditions de transports varient selon la quantité prélevée, la technique de prélèvement, ainsi qu'avec l'éloignement du site. Les conteneurs et le transport des bouquets se veulent respectueux de ce produit fragile. Ainsi il est soit rapidement transporté vers le séchoir (paysans-cueilleurs), soit étalé sur une bâche à l'arrière du camion pour éviter de chauffer ou mis en sac filet si la plante n'est ramenée au séchoir ou au frais qu'en fin de journée (cueilleurs-coopérateurs et nomades).

La technique « totem » par la quantité produite implique des modes de stockage, des outils et du transport en « masse » engendrant pour les fagots cueillis en début de journée des risques de chauffe (retour au séchoir le soir uniquement). Les fagots sont entreposés dans des séchoirs actifs de type industriel³³ pour être séchés rapidement malgré la quantité et le tassage des plantes. Elles sont ensuite battues sur une palette posée au sol pour séparer le bois de la fleur et des feuilles.

Une fois sèche, le « *bouquet floral* » est stocké en sac kraft double épaisseur chez les paysans-cueilleurs avant d'être ensachée. La plante est stockée en carton pour les cueilleurs coopérateurs dans le cas du produit « feuilles + fleurs » ou en bidon pour le « bouquet floral ». Les cueilleurs nomades livrent en frais dans des sacs filets.

Etape C. transversale 1 : des stratégies de tri différentes selon la technique de prélèvement, les quantités, la qualité et les habitudes du cueilleur

Plusieurs approches du tri ont pu être identifiées :

- Une cueillette « *pure* » sans tri, principalement développée par les cueilleurs-coopérateurs sur la récolte de « *bouquets floraux* » par plumage avec un bon niveau de qualité et un bon rendement, le tout demandant une gestion fine de ses sites et une sélection des branches à plumer (cf. chapitre suivant) ;
- Une cueillette « *propre* » de « *bouquets floraux* » par plumage et sans tri développée par les cueilleurs nomades avec peu de bois (présence ponctuelle acceptée par le laboratoire). Il s'agit de bien choisir les branches à plumer ;
- La recherche d'une cueillette « *pure* » par la technique du « *bouquet* » et un traitement quasiment individuel de chaque bouquet et un tri lors de chaque manipulation (avant/après séchage, lors des brassages et de la mise en sachet). Le tri est alors un réflexe qui s'intègre à chaque étape du traitement, il est plus ou moins fin et systématique suivant le paysan-cueilleur ;
- La recherche d'un bon rapport temps de travail/ qualité avec une approche 100% manuelle, développée par un paysan-cueilleur qui cueille avec la technique du plumage sans souci du bois ou du lichen. Après séchage la récolte sera tamisée (en frottant la plante sur un tamis à grosse maille) et triée à la main (branchages, épines). Le résultat final ne fera plus apparaître de bouquets intégraux, mais un mélange de feuilles coupées et de fleurs. Il s'agit d'un niveau de qualité esthétique moindre que le bouquet ;
- Un tri mécanique réalisée sur les grosses quantités cueillies avec la technique « totem », le tri se fera par sasseur et mondeuse après battage des fagots.

Les stratégies de tri développées croisent les contraintes de la quantité à traiter, des exigences quant à l'aspect du produit fini et les habitudes ou goût des cueilleurs.

³³ En annexes, les différents types de séchoirs sont présentés.

Etape C. transversale 2 : des stratégies et des outils de pesée qui diffèrent selon la technique de prélèvement et les quantités

Le temps de la pesée et son rôle varient selon la technique, la quantité et les habitudes du cueilleur. Pour les bouquets, certains paysans-cueilleurs peuvent ne pas peser la plante en frais et compter en nombre de claies ou nombre de seaux collectés. La récolte sera ensuite pesée en sec. Ils ont une bonne appréciation du rapport entre ces contenants en frais et le poids final en sec. Pour des plus grandes quantités, les bouquets peuvent être pesés en frais une fois de retour au séchoir (transport sur bâche), ou sur site (sacs tissés ou sacs filet pour du stockage grande capacité) avec une romaine ou un pèse-poisson. La récolte s'arrête quand le poids est précisément ou approximativement atteint, suivant le mode de pesée ou d'évaluation de la quantité. Concernant la collecte en fagots, ils sont pesés à la coopérative, une fois séchés, battus et triés dans leur stockage définitif (cartons). Les cueilleurs font une évaluation du poids au nombre de carton avant d'aller trier et livrer à la coopérative.

Conclusions

L'aubépine illustre bien la dichotomie dans les gestes techniques et les outils entre une production principalement manuelle de petite quantité avec un fort souci de qualité esthétique et d'optimum de maturité et celle avec un objectif de quantité, plus mécanisée. Il a été observé un éventail de pratiques allant d'une qualité très fine sans bois avec une sélection importante de bouquets collectés à maturité, parfois sans impact pour l'arbre, à une approche plus quantitative du prélèvement entraînant une taille importante et un processus de traitement où la place de la main est plus réduite, où les pertes de matière sont plus importantes ainsi que la qualité plus hétérogène (maturité, pureté du tri) et le rendu final moins esthétique.

Pour cette plante, les profils de cueilleurs proposés renvoient bien à des pratiques différentes. Les paysans-cueilleurs sont les seuls à pratiquer le « bouquet par bouquet » tant pour la qualité esthétique que pour le respect de la plante (certains allant jusqu'à refuser de couper une branche). Les cueilleurs-coopérateurs ont recours à la méthode « totem » mécanisée et visuellement impactante. La technique de la tirette est quant à elle pratiquée quel que soit le profil. Certains cueilleurs-coopérateurs ont également montré selon la demande de qualité du client final, une capacité à maîtriser différentes techniques allant de la plus manuelle à la plus mécanisée.

La reine-des-prés : une plante vendue plusieurs fois

Processus de cueillette selon les étapes de la chaîne opératoire

Processus de cueillette de la Reine-des-prés			
Nom technique	Tirette / Plumage	Fleurs sur tige	Partie aérienne
Type production	Fleurs seules	Fleurs sur tige	Feuilles + fleurs (infusette, gélule...)
C.0. Evaluation maturité	Evaluation principalement visuelle : - fleurs en boutons bien jaunes et bien gonflés avec quelques fleurs ouvertes, ne pas ramasser si trop de fleurs ouvertes - pas d'oïdium	Evaluation principalement visuelle : - fleurs en bouton avec quelques fleurs ouvertes, ne pas ramasser si trop de fleurs ouvertes - pas d'oïdium	Evaluation principalement visuelle : - fleurs en bouton ou largement ouvertes (moins d'exigence sur la maturité) - pas d'oïdium
Equipement cueilleur	A main nue ou avec des gants ou du strap-ping sur le pouce et l'index Stockage mobile : panier en osier, seau en plastique, panier kangourou	A la faucille lisse ou à dent La seconde main, celle qui saisit et collecte les plantes peut être protégée d'un gant Collecte de la plante entière dont la tête sera ensuite coupée.	A la faucille lisse ou à dent La seconde main, celle qui saisit et collecte les plantes peut être protégée d'un gant Option avec faux ou taille-haie thermique
C.1. Prélèvement Séquence X fois	Tirette sur les fleurs, mouvement ascendant Possibilité de cueillir avec les deux mains désynchronisées	Saisir un ensemble de tiges de la main libre, essayer de ne prendre que de la RDP Faucer de l'autre main Tri ponctuel avant ou après la fauche : enlever les gailllets gratteron, les chardons, les orties...	Séquence X fois jusqu'à remplissage de la main libre
C.2. Stockage mobile/intermédiaire Séquence X fois	Mise en contenant de collecte Option : tri ponctuel/ pesée = nbre de seau	Mettre en tas, puis faire des fagots avec l'ensemble des fleurs ajustées vers le haut Option : si cueillette tôt le matin, laisser sécher la rosée en étalant la plante avant la mise en fagot	Mettre en tas Faire des fagots avant chargement dans le camion ou charger en tas après avoir tirés les plantes jusqu'au camion sur une bâche plastique
C.3. Stockage + Séquence X fois	Mise dans un sac tissé, grand panier en osier ou sur une bâche à l'arrière du camion		
C.4. Transport	Dans stockage +, de quelques heures après la collecte à la fin de journée (8h)	Fagots entreposés dans le camion jusqu'à plusieurs heures après la collecte. Si les fagots doivent attendre une nuit : stockage en extérieur à l'ombre	Transport à l'arrière du camion Temps : un voyage par jour Si les fagots doivent attendre une nuit : stockage en extérieur (à l'ombre ou non)
C5'. Découpe	Pas de découpe	Découpe des têtes des fagots Pesée	Option pesée à l'arrivée chez le grossiste reste de la plante → Mise sur tapis roulant Option de tri Découpe mécanique
C.5a. Séchage	Séchoirs : statique avec déshumidificateur, dynamique artisanal ou industriel	Dans une cagette plastique ou claie sur le dessus dans séchoir sur couche épaisse	Séchoir sur couche épaisse ou séchoir actif industriel (avec option solaire)
C.6a. Stockage	Tri ponctuel ou passage au tamis Mise en conteneur de stockage sac kraft doublé épaisseur ou carton	Transport vers un CAT pour transformation finale	Mise en conteneur de stockage : carton en attente de livraison Option : pesée à l'arrivée à la coopérative
C.T1. Tri remarques	Peu de tri, une collecte plutôt propre. Certains cueilleurs passent au tamis la plante sèche pour enlever les tiges	Pas de tri, sauf lors de la collecte qui se veut propre. Les tiges seront ensuite traitées une à une pour le produit fini, un tri se fera à ce moment là	Pas de tri, sauf lors de la collecte qui se veut relativement propre. Un cueilleur trie sur le tapis roulant avant découpe, un autre non
Produit fini		Produit intermédiaire	Produit intermédiaire
Profils	Paysans-cueilleurs / cueilleurs coopérateurs	Cueilleur dépendant	Cueilleurs coopérateurs et dépendant

NB : la position du tri est variable dans les différents processus, chaque cueilleur ayant sa stratégie de tri
Produit fini : en attente d'un ensachage individuel avec ou sans mélange
Produit intermédiaire : d'autres transformations sont à venir

Figure 10 : Schéma des processus de cueillette de la reine-des-prés observés (E.Pascal)

Etape C.0 : une tolérance sur la maturité selon la qualité et la partie collectée

Dans l'idéal, les plantes sont cueillies quand les fleurs sont en boutons « *bien jaunes et bien gonflés avec quelques fleurs ouvertes* ». Pour un paysan-cueilleur, il faut également que les fleurs n'aient pas été butinées. Dans tous les cas, pour le produit « fleurs seules » ou « fleurs sur tige », il ne faut pas ramasser les plantes quand il y a trop de fleurs ouvertes. La reine-des-prés, comme l'aubépine est une fleur à flavonoïde, ce qui plaide pour une récolte des fleurs à un stade précoce. Cependant les cueilleurs n'utilisent que peu cet argument pour justifier le stade de récolte. C'est ici encore l'argument esthétique qui est largement cité. En effet, si les fleurs sont trop ouvertes, elles tomberont au séchage. Pour la fleur, certains paysans-cueilleurs repassent plusieurs fois sur la même plante pour ne collecter que le stade optimal et avoir une très belle qualité finale (esthétique et concentration en flavonoïdes). En effet, le bouquet floral de la reine-des-prés se compose d'un bouquet central et de satellites qui ne fleurissent pas à la même vitesse, le centre étant plus précoce. Cette pratique nécessite une réelle proximité des sites et n'a été observé que pour la collecte de petite quantité. Les autres cueilleurs collectent les fleurs en une seule « *prise* » selon une maturité moyenne. Il existe une plus grande tolérance quant à la maturité de la plante quand il s'agit de collecter sa partie aérienne (feuilles + fleurs). Dans ce cas, les boutons fleuris peuvent ne pas être matures ou les fleurs plus largement ouvertes, l'exigence des acheteurs finaux étant moindre. Cela offre de la flexibilité dans le calendrier de cueillette pour les cueilleurs qui collectent à la fois la fleur et la partie aérienne. Il a même été observé un cueilleur qui cueille la plante sans les fleurs, c'est-à-dire les tiges et les feuilles, après la collecte pour une qualité « fleurs ».

« La première fois tu prends les fleurs et tu les vends et la seconde fois tu repasses avec la faucille et tu prends les feuilles. C'est la plante (la reine-des-prés) que tu vends deux fois. ».

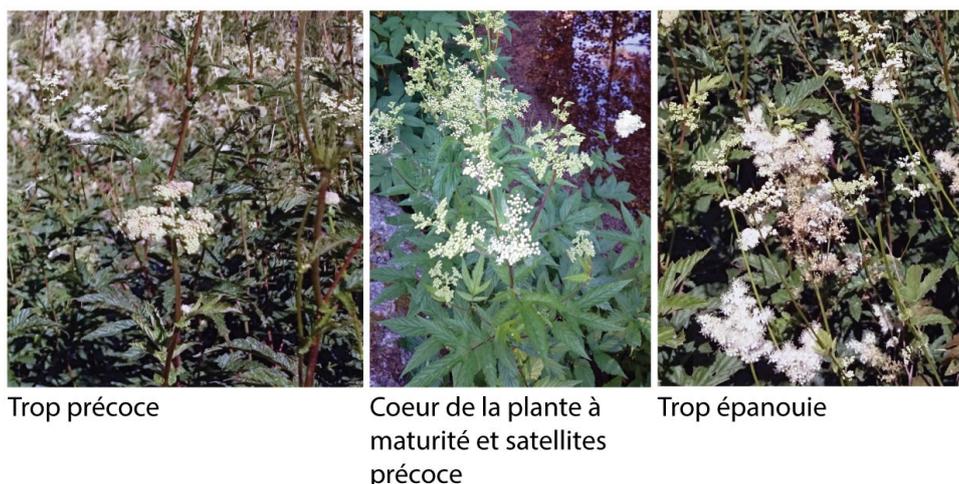


Figure 11 : Stade de maturité pour la cueillette de la reine-des-prés (Photos E. Pascal)

Etape C.1 : différentes techniques de prélèvement suivant la partie collectée et l'usage final

Il a été observé trois principales techniques visant à récolter trois parties de la plante pour trois usages différents. Lors des entretiens, il a été mentionné d'autres techniques et d'autres parties collectées qui sont également mentionnées. La terminologie est importante. En effet, suivant les cueilleurs, entre les cueilleurs et les acheteurs ou entre la botanique et les noms d'usage, des terminologies différentes ont pu être observées pour une même partie de plante collectée.

- **Collecte de « l'inflorescence » par la technique de la tirette ou du plumage**

Il s'agit de collecter les fleurs, soit les 10 à 20 centimètres supérieurs de la plante, avec la technique de la tirette ascendante comme décrite pour les bouquets fleuris d'aubépine. Le pouce et l'index se place à la base des corymbes³⁴, puis le cueilleur tire vers le haut collectant les fleurs dans la main. La collecte plus sélective nécessitant de passer deux fois sur la fleur demande un geste légèrement différent, plus proche de la pince. La main avec le pouce, l'index et parfois le majeur arrive par le haut de la plante et saisit la partie des fleurs à collecter avant de tirer l'ensemble sélectionné vers le haut, collectant également les fleurs dans la main. Il est possible de désynchroniser ses deux mains, de cueillir avec la main gauche et la main droite sur des plantes différentes. L'inflorescence est signalée par un paysan-cueilleur comme la partie la plus intéressante pour la vente directe, tant pour son poids, son goût que pour ses vertus thérapeutiques. Un cueilleur-coopérateur précise qu'il existe des propriétés thérapeutiques différentes entre les fleurs, collectées pour la présence de l'acide salicylique, et la « *plante entière* » utilisées plus spécifiquement pour du drainage.



Saisir l'ensemble de la corymbe entre le pouce et l'index



Pincer et tirer vers le haut pour collecter les fleurs



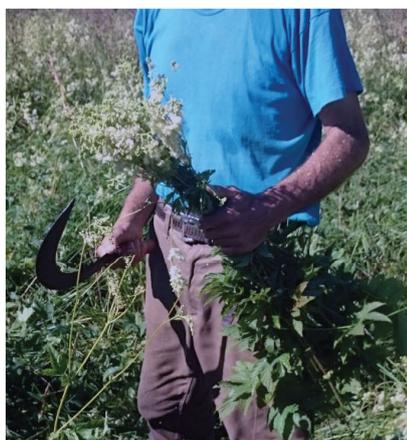
Mettre dans le stockage mobile

Figure 12 : Gestes pour la « tirette » ou le plumage de la cueillette de la reine-des-prés (Photos E. Pascal)

³⁴ Grappe florale dont les fleurs sont arrangées en fausse ombelle sommitale avec une corymbe centrale précoce et deux corymbes secondaires latérales plus tardives.

- **Collecte de la fleur sur tige**

Ce produit est très spécifique, il permet de réaliser un produit final haut de gamme. La collecte se fait comme pour la partie aérienne avec une faucille. Le cueilleur est cependant, plus attentif à la maturité de la fleur et à réaliser un fagot permettant un alignement des tiges fleuries qui seront ensuite coupées au hache-paille.



Collecte en fagot bien aligné



Découpe des sommités fleuries au hache-paille



Mise sur claie pour séchage



Exemple de produit fini
Le bénéfique®

Figure 13 : Processus « fleur sur tige » de la cueillette de la reine-des-prés (Photos E. Pascal)

- **Collecte de la « partie aérienne » (fleurs +feuilles)**

Il n'a pas été observé de collecte de la partie aérienne dans son intégralité. Les cueilleurs collectent environ 1 mètre de plante en laissant les premiers étages de feuilles souvent marron par manque de lumière (cueilleurs-coopérateurs et dépendant). Il est également possible de collecter la « *sommité fleurie* » (30 à 40 centimètres de plante intégrant les fleurs et quelques étages de feuilles) ou la « *petite sommité fleurie* » avec un petit peu de tige. L'ensemble de ces collectes est réalisé à la faucille lisse ou crantée. Bien que beaucoup de cueilleurs expérimentés aient exprimé une nette préférence pour la faucille crantée, certains utilisent la faucille lisse. Il a été évoqué la possibilité de collecter les sommités aux ciseaux, voire au couteau. Des cueilleurs observés avaient essayé la faux pour la collecte de la partie aérienne, sans trouver cette technique concluante. Bien que certains sachent manier cet outil qui nécessite un apprentissage, le ramassage des tiges tombées de façon éparses offre à cette technique un faible rendement. En effet, il est important pour la réalisation des fagots ou d'avoir toutes les tiges dans le même sens tant pour le maniement des plantes que pour leur mise au broyeur. Les cueilleurs-coopérateurs ont cité un de leur collègue qui utilise le taille-haie thermique et qui ensuite ramasse à la main, malgré cette contrainte.



Figure 14 : Cueillette de la partie aérienne de la reine-des-prés (Photos E. Pascal)

Etape C2 – C3 – C4 – C6 : Outils, conteneurs de récolte et transport

Comme pour l'aubépine, les outils, les conteneurs et le transport varient selon la quantité, la technique de prélèvement et l'éloignement de la station. Les conteneurs et le transport des fleurs se veulent respectueux de ce produit fragile. Ainsi il est soit rapidement transporté vers le séchoir (paysans-cueilleurs avec de petites quantités), soit étalé sur une bâche à l'arrière du camion pour éviter de chauffer lorsque la plante n'est amenée au séchoir qu'en fin de journée (cueilleurs-coopérateurs avec des quantités plus importantes). « *La partie aérienne* » (feuilles + fleurs), contrairement à la fleur, n'est pas identifiée comme sensible à la chauffe. Les cueilleurs peuvent parfois la laisser en tas sur site pendant 24h avant de les transporter au séchoir (cueilleurs-coopérateurs et dépendant). Elle peut ainsi être amenée au séchoir alors qu'elle a déjà en partie séché ou qu'elle a chauffé. Cette collecte de la plante entière par la quantité produite, implique des modes de stockage, des outils et du transport en « masse » et un certain degré de mécanisation. Une fois sèche, la fleur est stockée en sac kraft double épaisseur pour les paysans-cueilleurs avant d'être ensachée, ou en carton pour les cueilleurs-coopérateurs ou dépendants avant expédition.

Etape C5' : une découpe à la machine et un traitement « à la chaîne » de la plante

Pour la préparation du produit « fleurs et tige » à partir de la partie aérienne, les sommités des fagots sont coupées au hache-paille, les fleurs mises en tas, bien alignées, dans des cagettes pour le séchage. Le reste de la plante est ajouté au lot « *plante entière* » collecté le même jour. Pour la plante entière, les plantes sont découpées avec des machines de type industriel. Mises sur un tapis roulant, qui permet dans le cas du cueilleur-dépendant d'organiser un tri succinct, puis découpées et mises au séchoir (séchoirs³⁵ de type industriels souvent sur couche épaisse). Le transfert entre la machine de découpe et le séchoir est géré dans une chaîne qui vise à limiter la manipulation des plantes.

³⁵ Cf. annexes sur les différents types de séchoirs.



Mise sur tapis roulant et tri

Découpe et descente au séchoir

Séchage dans séchoir industriel sur couche épaisse

Figure 15 : Découpe et séchage de la partie aérienne de la reine-des-prés / cueilleur-dépendant chez le grossiste - transformateur (E. Pascal)



Mise sur tapis roulant pour découpe

Mise au séchoir industriel sur couche épaisse

Mise sur claies

Mise au séchoir actif industriel

Figure 16 : Découpe et séchage de la partie aérienne de la reine-des-prés/ cueilleurs-coopérateurs (E. Pascal)

Chez les cueilleurs-coopérateurs, les plantes collectées subiront ensuite un traitement thermique par l'acheteur qui en fera des infusettes. Ainsi traitée, elles seront dépourvues de qualités organoleptiques ou thérapeutiques, ce qui conduira à les aromatiser. Les cueilleurs ont conscience dans ce cas, de faire de la plante plutôt bas de gamme. Ils peuvent traiter la reine-des-prés selon d'autres processus visant une qualité supérieure.

Etape C.t1 : une plante peu triée avec un objectif de cueillir le plus propre possible

La collecte des fleurs nécessite peu de tri. Par son geste, elle est globalement « propre ». Certains paysans-cueilleurs et cueilleurs-coopérateurs passent la plante au tamis après séchage pour enlever les morceaux de tige et obtenir un produit final très pur.

Pour le traitement de la « partie aérienne », les cueilleurs sont très attentifs à cueillir « propre ». Ils doivent être vigilants lorsqu'ils saisissent les tiges à couper. Il faut parfois « désherber » avant de prélever (cueilleur-dépendant). Etant donné les quantités, la demande relativement plus faible de

qualité finale (surtout pour la collecte des coopérateurs) et le faible niveau de rétribution, les cueilleurs ne peuvent pas réellement se permettre de prendre du temps pour trier après la cueillette. Dans le cas de la collecte de la « *plante entière* » réalisée avec le cueilleur-dépendant, le temps de tri sur le tapis roulant avant découpe a été long, mais nécessaire car le souci de qualité était supérieur (demande de pureté supérieure pour un usage final en complément alimentaire³⁶).

Étape C.t2 : des temps et outils qui diffèrent selon la typologie du cueilleur

Pour la collecte des fleurs, le cueilleur comptait en nombre de seaux, sachant le poids que représente un seau. Les plantes sont probablement pesées séchées. Le cueilleur-dépendant, étant payé au poids livré, a réalisé une pesée des fagots lors de la livraison chez le grossiste-transformateur. Pour les cueilleurs-coopérateurs, la pesée a lieu à la coopérative lors de la livraison afin de fixer la rémunération. Les cueilleurs connaissent les équivalences entre le contenu de leur camion, de leur séchoir, de certains autres contenants et le poids final sec.

Conclusions

Certaines conclusions recourent celles issues des observations de l'aubépine comme l'impact de la quantité sur les gestes, les outils, la mécanisation, la qualité, la tolérance sur la maturité ainsi que l'objectif de « *cueillir propre* » pour limiter le tri chronophage ou la mise en avant du critère esthétique par rapport à celui de l'efficacité thérapeutique.

Tout comme l'aubépine, la reine des prés illustre la capacité des cueilleurs à produire des niveaux de qualité (esthétique, pureté, degré de maturité, temps d'attente avant séchage) diversifiés, allant d'une qualité très fine à une qualité plutôt bas de gamme associée à des techniques de traitement de masse. La reine-des-prés est une plante que le cueilleur peut valoriser de multiples façons et la même partie de la plante peut être transformée en différents produits.

Ce cas permet de comprendre que l'usage final du produit et le prix de vente qui y est lié, détermine le processus technique mis en œuvre et le soin apporté au traitement de la plante. Ici, le tri et la manipulation des plantes après cueillette ainsi que leur temps d'attente maximal sur site³⁷ varie selon que la plante soit vendue pour de l'infusette ou pour des gélules de compléments alimentaires.

Les tests d'utilisation de la faux pour la collecte de la plante entière illustrent le fait que dans certains cas visant à une grosse production, les étapes de la chaîne opératoire sont liées entre elles par des exigences techniques (nécessité pour la manipulation et la découpe, d'avoir les tiges dans le même sens).

³⁶ Elles ne sont pas traitées thermiquement et sont vendus pour leurs qualités « nutritionnelles et physiologiques ».

³⁷ Pour les infusettes, ce temps a pu être jusqu'à 24h alors que pour les compléments alimentaires, les fagots sont restés sur site une nuit et une matinée, soit moins de temps et à des périodes plus fraîches. De plus, ils étaient à l'ombre.

L'aspérule : une plante délicate

Les observations sur cette cueillette ont été plus limitées du fait de sa superposition avec la cueillette de l'aubépine.

Etape C.0 : cueillir à maturité pour des raisons esthétiques

La plante est cueillie en fleur, quand plusieurs boutons sont épanouis.

Etape C.1 : prélèvement : deux techniques pour une plante délicate

Seule la « *partie aérienne* » est collectée, normalement sans le système racinaire. L'ensemble des cueilleurs s'accorde sur la délicatesse de cette cueillette. Il convient ainsi de cueillir sans arracher les racines qui sont superficielles. Certains sont plus méticuleux que d'autres qui considèrent que si des morceaux de racines viennent avec la plante ce n'est pas si grave (cueilleurs-coopérateurs), les acheteurs étant tolérants.

Deux principales techniques qui ont été observées ou décrites :

- **A la main**, le cueilleur coupe avec l'ongle ou en pliant la plante, cette technique demande de la précision et de la délicatesse, au risque d'arracher de la racine, les deux mains peuvent cueillir de façon désynchronisée (paysans-cueilleurs et coopérateurs) ;
- **Au couteau ou aux ciseaux**, d'une main le cueilleur saisit quelques brins par le haut, sans trop serrer la plante et de l'autre il coupe plus bas. Cette technique est plus efficace dans les sites relativement dense (paysans-cueilleurs).

Un paysan-cueilleur ayant « *apprivoisé* » la plante, c'est-à-dire qu'il l'a transplantée pour l'acclimater sur son terrain, a développé des pratiques de cueillette et de gestion très méticuleuse, définies en lien avec le fonctionnement de la plante. Il cueille, les brins par deux ou trois avec des ciseaux et avance sur une planche au fur et à mesure de la taille de son « *tapis d'aspérule* », pour limiter le tassement du sol auquel la plante est sensible. Il veille à laisser un ou deux verticilles pour permettre à la plante de réaliser sa photosynthèse. D'autres cueilleurs laissent également un ou deux verticilles à la base, mais principalement pour des raisons esthétiques, car souvent, ils sont abîmés³⁸.

Le fait que la plante puisse être accompagnée d'un cortège de plantes toxiques³⁹ et qu'il faille bien veiller à son tri, a été mentionné par un paysan-cueilleur.

³⁸ Ces thématiques seront développées dans le chapitre suivant qui intègre les questions de gestion.

³⁹ Notamment la parisette 4 feuilles (*Paris quadrifolia* L.), l'anémone des bois (*Anemone nemorosa* L.), le muguet (*Convallaria majalis* L.), le lierre grimpant (*Hedera helix* L.) ou les ancolies (*Aquilegia vulgaris* L.)

Etape C2 – C3 – C4 – C6 : attention au risque d'échauffement qui rend la plante toxique

Le risque d'échauffement étant bien connu de tous les cueilleurs, il existe un réel souci d'utiliser des conteneurs adaptés, et d'étaler les plantes avant et lors du transport afin de limiter ce risque⁴⁰. Aucun d'entre eux n'a eu de mauvaise expérience. La collecte observée a été réalisée dans des sacs en toile tissée, puis étalée sur un drap en coton à l'ombre avant un transport étalé sur ce même drap à l'arrière de l'utilitaire. Les cueilleurs-coopérateurs interrogés récoltent dans des « *big bag* » filet pour éviter que la plante ne s'échauffe. Lors du séchage, les cueilleurs répartissent bien la plante sur les claies en couche fine afin d'éviter le noircissement et l'échauffement. Une fois sèche, elle est stockée en plante entière dans des sacs kraft double épaisseur (paysan-cueilleur) avant d'être ensachée ou en carton (cueilleurs-coopérants) avant expédition.

Etape C5' : la découpe

Cette étape n'a pas été observée bien qu'elle existe chez les paysans-cueilleurs, la plante n'étant pas ensachée sous forme de plante entière.

Etape C. transversale 1 : cueillir « propre » et limiter le tri

Tant dans le geste de cueillette que dans le choix d'un site relativement pur, il s'agit de limiter le tri ultérieur. Les paysans-cueilleurs, collectant peu de volume pourront organiser un tri ponctuel lors de l'étalage sur la claie et du rangement après séchage. Ils trient principalement après séchage, lorsqu'ils ont plus de temps, après le pic de la saison. Les cueilleurs-coopérateurs seront plus attentifs au choix d'un site « pur » et veilleront à ne cueillir que l'aspérule. A cette fin, ils ne cueillent pas les bords des tapis d'aspérule, là où elle est moins dense et le plus mélangée. Ils se contentent du cœur de ces tapis plus purs. Ils réalisent un tri secondaire rapide à la fin du séchage.

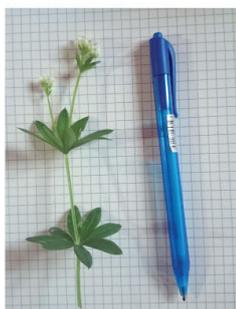
Etape C. transversale 2 : pesée sur site

Pour les paysans-cueilleurs, la plante est pesée sur site avant d'être mise sur le drap. La cueillette s'arrêtera quand le poids attendu sera atteint. Les cueilleurs ont une bonne connaissance du rapport entre le poids frais et le poids sec. Pour les cueilleurs-coopérateurs, les plantes sont pesées sèches en arrivant à la coopérative. Ils seront rémunérés sur ce poids sec.

⁴⁰ La coumarine contenue dans la plante se transforme en dicoumarol, composé toxique.

Conclusions

Le manque de données limite l'analyse des pratiques sur cette plante. Il s'agit d'une plante dont la sensibilité est connue. La chaîne opératoire mise en place l'intègre, ainsi l'aspérule en « *plante entière* » est traitée avec plus de délicatesse et de rapidité que la reine-des-prés sous la même forme. Bien que la technique de collecte ne semble pas varier avec la quantité récoltée, la délicatesse de prélèvement n'est pas toujours la même et peut entraîner un déracinement des plantes collectées. Cette plante n'est *a priori* collectée que sous la forme de plante entière, ce qui limite la diversité des pratiques et techniques.



Plante à maturité
Partie prélevée



Stockage grande capacité sur un drap de coton à l'ombre



Mise sur claie dans séchoir passif artisanal

Figure 17 : Cueillette aspérule par un paysan-cueilleur (Photos E. Pascal)

L'arnica : des principes de gestion du site qui impacte la cueillette

Nos observations se limitent à la cueillette de l'arnica sur le Markstein (68). L'arnica en « *plante entière* » sera livrée en frais aux laboratoires acheteurs qui la hachent et en font de la teinture mère⁴¹. Les « *capitules fleuris* » collectés le sont pour un usage en circuit court par des cueilleurs qui réaliseront eux-mêmes la transformation (séchage et macération dans l'huile). Le site, bien qu'étant le plus grand d'Europe, ne permet pas de satisfaire la demande des laboratoires en capitules⁴². Il représente aujourd'hui 90% environ du volume d'arnica cueilli en France.

Etape C.0 : cueillir à maturité, un « top départ » défini par le cueilleur référent

Pour la cueillette de la plante entière, le stade optimal est lorsque la fleur centrale est bien épanouie, voire pour certaines légèrement passées (10 à 15% d'après un paysan-cueilleur) et que les fleurs secondaires commencent à s'ouvrir. Pour les capitules, la fleur se cueille quand elle est ouverte et avant qu'elle ne commence à faner. Les fleurs d'arnica étant souvent infectées par la larve d'une mouche⁴³, quelques cueilleurs sont vigilants à ne pas cueillir les plantes atteintes, d'autres non. Le Markstein est un site sous convention et l'arnica est une plante protégée, une date de début de cueillette est déterminée pour tous, par le « cueilleur-référent » en concertation avec les autres cueilleurs et les laboratoires. Le fait que la date soit la même pour tous, que certains cueilleurs viennent de loin et qu'ils doivent ensuite livrer les laboratoires en frais qui eux-mêmes doivent s'organiser pour le traitement des plantes, entraîne une négociation entre stade de maturité optimal et contraintes fonctionnelles de chacun, dans le choix de cette date. Une fois la cueillette lancée, suivant la ressource disponible, elle dure 2 à 4 jours.



Capitule à maturité

Plantes à différents niveaux de maturité avec une proportion passée, ce qui est un bon stade pour la collecte de la plante entière

Figure 18 : maturité de l'arnica (Photos E. Pascal)

⁴¹ Macération de plante fraîche dans une solution hydro-alcoolique pour en extraire les principes actifs. Le liquide filtré donne la teinture mère qui sera utilisée pour la réalisation de remède, notamment pour l'homéopathie.

⁴² Par exemple, Weleda, un laboratoire qui collectant des plantes entières au Markstein, s'alimente en capitule en Pologne.

⁴³ Les capitules d'*Arnica montana* sont régulièrement parasités par un diptère, *Tephritis arnicae*, dont le développement des larves formant des cocons noirs dans le capitule est totalement dépendant de la plante.

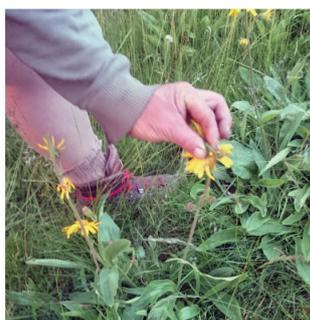
Etape C.1 : différentes techniques suivant la partie de la plante, la facilité à l'extraire et l'expérience du cueilleur

Concernant la collecte des **capitules**, deux gestes ont pu être observés :

- Un geste qui glisse deux doigts sous la capitule, l'index et le majeur, puis le cueilleur tire. Ce geste visiblement pratiqué par les cueilleurs les moins expérimentés ne permet pas de bien maîtriser la cueillette du capitule et prélève en règle générale un bout de tige ;
- Un geste qui plie la tige sous le capitule et la casse, permettant ainsi de maîtriser l'endroit où la tige rompt et de limiter le bout de tige prélevé.



Saisir la base du capitule



Plier en pinçant



La tige rompt à la base du capitule

Figure 19 : geste de cueillette du capitule d'arnica (Photos E. Pascal)

Concernant la **plante entière**, deux gestes ont également pu être observés :

- **La collecte à une main** : positionnée au plus bas de la plante, si possible sous la rosette, puis le cueilleur tire. La seconde main sert à collecter les tiges prélevées. Cette technique peut être difficile à pratiquer si la plante « résiste », elle est plutôt utilisée par les cueilleurs expérimentés ;
- **La collecte à deux mains** : une positionnée en haut ou vers le milieu de la tige et une au plus bas au niveau de la rosette, puis le cueilleur tire. La main positionnée en haut collecte les tiges. Avec ce geste, les plantes se cueillent plus facilement. Si les mains ne sont pas bien positionnées, la tige peut casser au lieu d'extraire la plante entière.



Cueillette à une main



Cueillette à deux mains

Figure 20 : geste de cueillette pour la plante entière d'arnica (Photos E. Pascal)

Certains paysans-cueilleurs locaux précisent que dans un autre contexte, ils ne collecteraient que les fleurs en pleine épanouissement et reviendraient pour les autres, voire les laisseraient. Mais au Markstein, avec la pression de cueillette, il existe une réelle tendance à tout cueillir. En effet, si le cueilleur en laisse, d'autres repasseront derrière lui. Certaines années, celles où il n'y a que peu de ressource, des cueilleurs collectent les tiges sans fleurs après le ramassage des capitules, des laboratoires l'acceptant. Un paysan-cueilleur note qu'un tel comportement tendra à terme à appauvrir la diversité génétique de la station.

Etape C2 – C3 – C4 – C6 : deux techniques de stockage qui jouent sur la fraîcheur de la plante

Les capitules sont collectés dans des paniers en osier ou en plastique. Les paysans-cueilleurs locaux repartent dans l'après-midi avec leur collecte pour la faire sécher. D'autres restent plusieurs jours sur le site, mais ils n'ont pas pu être interrogés sur le conditionnement et le stockage de leurs capitules durant leur séjour.

Les plantes entières sont organisées en tas, puis elles sont mises en sac filet, pas trop tassées avec toutes les têtes dans le même sens. En effet, ces plantes devront attendre deux à trois jours sur site pour les premières cueillies avant d'être livrées aux laboratoires⁴⁴. Les sacs sont stockés à l'ombre des hêtraies. Certains laboratoires acceptent des fagots, mais ce conditionnement augmente le risque de chauffe. Des cueilleurs-nomades viennent avec un camion frigorifique au cas où il ferait trop chaud, mais cela ne sera pas le cas cette année. La collecte de l'arnica fonctionne ainsi depuis des années et les laboratoires en sont satisfaits. L'arnica est « *une plante grasse et résistante qui supporte bien ce mode de stockage* ».

Seul le laboratoire Weleda vient réceptionner sa récolte sur site dans le courant de chaque matinée. Les paysans-cueilleurs locaux fournissant Weleda laissent donc leurs plantes en tas. Les deux collecteurs du laboratoire en font des fagots et les chargent dans leur camion. Les plantes sont ensuite traitées dans la journée. Ces paysans-cueilleurs s'interrogent sur la qualité des teintures mères réalisées par les autres laboratoires. En effet, pour eux ce qui fait la force d'une teinture mère c'est la fraîcheur de la plante quand elle est plongée dans l'alcool, le résultat étant nécessairement moins bon après trois jours d'attente.

⁴⁴ Les laboratoires qui sont éloignés du site ainsi que les cueilleurs qui viennent de loin, ne peuvent pas livrer en frais tous les jours. Le site n'étant pas équipé de chambres froides, les plantes sont donc stockées à l'air libre.



8h du matin : Weleda vient récupérer la collecte du jour
La cueillette s'arrête pour les cueilleurs de Weleda, tous
des cueilleurs locaux que le laboratoire fait intervenir



Deux techniques de mise en sac avec ou sans l'aide
d'une bâche



Les autres cueillent toute la journée et stockent la récolte sur place
plusieurs jours, à l'ombre des hêtres

Figure 21 : Weleda et les autres laboratoires : deux pratiques (Photos E. Pascal)

Etape C. transversale 1 : cueillir « propre »

La technique de prélèvement des capitules ou de la plante entière permet de cueillir propre. Weleda trie ensuite pour enlever les feuilles abîmées. On peut supposer que les autres laboratoires font de même.

Etape C. transversale 2 : pesée sur site

La pesée est une étape importante. Une fois le poids déclaré et validé en amont de la cueillette par les autorités de gestion du site, atteint, poids qui correspond le plus souvent à la commande du laboratoire, la cueillette s'arrête. Les sacs-filets qui contiennent les plantes sont pesés par des pese-poissons, avant d'être mis au camion et amenés en fin de journée au point de stockage en sous-bois. Pour Weleda, la pesée est réalisée par le laboratoire lorsqu'ils viennent chercher leur livraison avec un peson-tubulaire.

Conclusions

Cette cueillette regroupe un ensemble important de cueilleurs plus ou moins expérimentés. Cela a été l'occasion de constater que les gestes, les rendements, les équipements diffèrent selon l'expérience des cueilleurs. Concernant la collecte de la plante entière, il existe deux types de pratiques liées à l'organisation de l'aval de la filière. Leur impact sur la qualité finale du produit reste en débat. Ce phénomène ainsi que les discussions autour de la date de démarrage ou des quantités à collecter permettent d'illustrer l'impact de contraintes externes, telles que celle de l'aval de la filière sur les pratiques, les techniques et outils mis en œuvre.

Les bourgeons de pin sylvestre : l'impact de l'exploitation forestière

Etape C.0 – bourgeons de pin : cueillir à maturité, juste avant l'éclosion du bourgeon

Le cueilleur-coopérateur suivi tient compte du stade de maturité de la plante, sa coopérative disposant d'un cahier des charges précis sur l'ouverture des bourgeons et le niveau de qualité attendu par l'acheteur. De plus, plus le bourgeon est gros et gorgé de sève, plus il pèse lourd. Il a ainsi orienté sa cueillette sur les bourgeons les plus gros de la station. Ce stade optimum pour la cueillette (équilibre entre maturité et poids important) ne dure que quelques jours avant éclosion, ce qui n'est pas toujours gérable notamment sur des stations éloignées. Ce cueilleur peut ainsi être amené à collecter des bourgeons plus petits, privilégiant le critère de maturité sur celui du poids. Le paysan-cueilleur est tout aussi vigilant sur le degré de maturité, mais cueille les bourgeons indépendamment de leur poids.

Etape C.1 : des approches différentes dans le prélèvement

Cette cueillette se pratique à main nue, ce qui la rend difficile car les températures sont encore basses. Les cueilleurs mentionnent l'existence d'une technique de prélèvement au couteau qu'ils ne pratiquent pas. Pour le cueilleur-coopérateur, cela fait des « *paquets* » de bourgeons que son cahier des charges n'autorise pas. Il a le souci de cueillir propre, sans épine, sans feuille morte ou autre. Sélectionnant les plus gros bourgeons, il ne s'attarde pas sur toutes les branches.

Le paysan-cueilleur lui, réalise une cueillette systématique de tous les bourgeons, même petits. Pour lui, le temps perdu à chercher la bonne branche entraîne des pertes de rendement plus importantes que de cueillir même les plus petits bourgeons. Soucieux de ne pas gâcher la ressource, il collecte les bourgeons un à un, afin de ne pas en laisser tomber. Le bourgeon serait alors perdu tant pour le cueilleur que pour l'arbre.

Les deux cueilleurs précisent que le bourgeon étant long à sécher, il faut éviter de cueillir mouillé.

Etape C2 – C3 – C4 – C6 : des pratiques qui diffèrent

Le cueilleur-coopérateur utilise le sac kangourou, contenant en plastique, pour collecter, alors que le paysan-cueilleur utilise des sacs en toile de coton, des sacs plastiques tissés ou des paniers de cueillette en osier. Les quantités prélevées étant relativement faibles, ces différents contenants ont suffi pour l'ensemble de la sortie ainsi que pour le transport. Pour le séchage, soient ils étalent les bourgeons sur une claie à proximité du poêle⁴⁵, soit ils étalent les bourgeons sur des claies avant de

⁴⁵ Il a été possible de réaliser une cueillette avec cueilleur accompagné de deux autres stagiaires et d'observer le retour de cueillette d'un autre cueilleur et de l'interviewer sur sa pratique. C'est de cette seconde observation qu'il s'agit.

les mettre dans un séchoir passif. Les cueilleurs s'accordent sur la possibilité d'un séchage naturel, le bourgeon étant peu chargé en eau.

Etape C. transversale 1 : deux cueilleurs, deux stratégies de tri

Le cueilleur-coopérateur ne trie pas (cueillette « propre »). Pour les paysans-cueilleurs, le tri se fait au retour avant la mise sur claie. Sur site, il s'agit de cueillir un maximum. Pour tous, un tri ponctuel, se fait à chaque brassage des claies.

Etape C. transversale 2 : pesée une fois rentrée

Le cueilleur-coopérateur pèse sur site avec une balance romaine. Les paysans-cueilleurs pèsent au retour avec une balance de cuisine.



Figure 22 : cueillette des bourgeons de pin par un paysan-cueilleur (Photos E. Pascal)

Conclusions

Tout comme pour l'aspérule, les techniques de collecte de cette plante ne sont pas très différentes d'un cueilleur à l'autre, notamment du fait de la faible diversité de parties cueillies et des usages finaux (cueillette du bourgeon pour de la plante séchée à destination de l'herboristerie). Il existe de légères disparités, notamment dans le geste de collecte qui dénote d'un rapport sensible différent à la plante. Le tri, les critères de maturité et les conteneurs de collecte confirment des disparités observées sur d'autres plantes entre les profils de cueilleurs.

Les bourgeons de tilleul argenté : un arbre en milieu urbain

Seuls des cueilleurs-coopérateurs ont pu être observés sur cette cueillette à destination de la gemmothérapie.

Étape C.0 – une maturité qui varie selon le niveau d'exigence du client

Les cueilleurs de la Sicarappam disposent d'un cahier des charges précisant les stades de maturité d'un bourgeon. Suivant le niveau de qualité désiré par le client, la tolérance sur le stade de maturité varie. Il existe principalement deux niveaux de qualité⁴⁶. La meilleure qualité, celle où les bourgeons sont fermés, concerne le niveau « *stabilisé* » où le bourgeon est mis dans le macérât glycéринé directement sur site. Cette qualité est appelée « *qualité bidon* », la macération ayant lieu dans un bidon. Les quantités cueillies sont en général moindres que pour le second niveau qui concerne des bourgeons qui sont congelés pour être ensuite traités par les laboratoires. La tolérance sur l'ouverture est appréciée à l'œil par le cueilleur. Bien que définie par le même cahier des charges, l'évaluation de la maturité peut connaître de légères variations entre cueilleurs-coopérateurs, notamment suivant l'état de la ressource et à la gestion du calendrier de cueillette.

Étape C.1 : des approches différentes

Nous avons constaté que les techniques de prélèvement peuvent varier, principalement en fonction de la quantité à collecter et du site. Ainsi une première cueillette de grande envergure a été organisée avec quatre cueilleurs et un élagueur professionnel sur une place de village avec une dizaine de tilleuls de grande taille. Des bâches ont été disposées au sol afin de réceptionner les branches découpées sur une surface propre. Puis les cueilleurs ramassent les branches, les mettent en tas et les « *plument* ». Cette technique engendre beaucoup de perte, car lors de la chute des branches, une partie des bourgeons devient inutilisable : en se détachant, ils tombent sur les bâches, et se mélangent aux copeaux de bois. La seconde cueillette s'est faite à deux, de façon plus artisanale, sur la pelouse d'un petit village avec deux arbres relativement bas. Il était possible de commencer la cueillette sur les branches accessibles à bras d'homme. Puis, il a fallu grimper dans les arbres et scier les branches. Les cueilleurs réalisent également des tas avec les branches coupées, puis les « *plument* ». Le sol étant une pelouse épaisse et propre, les branches tombent directement sur ce sol, les arbres sont moins hauts, le cueilleur accompagne la chute et l'herbe l'amortit. Les bourgeons qui se détachent lors de la chute sont collectés (pas de copeaux mélangés). Après pesée, ils représentent 15% du poids récolté.

⁴⁶ Des laboratoires peuvent demander une qualité supérieure sur de petites quantités mise en macération sur site dans des bocaux en verre.

Tous les cueilleurs s'équipent de *strapping* (les doigts qui cueillent sont protégés par des sparadras), complétés parfois de gants pour éviter les ampoules. La technique pour enlever les bourgeons des branches est celle du « *plumage* » ou de la « *tirette* » déjà décrite pour l'aubépine.

Etape C2 – C3 – C4 – C6 : des pratiques qui diffèrent

Les dispositifs de collecte mobile sont des sacs kangourous, très utilisés par les cueilleurs-coopérateurs pour les bourgeons, les fleurs et les cueillettes de petites dimensions. Les premiers cueilleurs mettront ensuite la récolte dans une cagette, puis des sacs-filets qui seront ensuite mis au congélateur. Alors que le second les disposera dans des cagettes dans lesquelles il les congèlera avant de les transférer ultérieurement dans des sacs de congélation. Ces cueillettes génèrent un volume important de déchets de branches coupées. Les cueilleurs viennent donc avec des remorques pour les emporter, le plus souvent à la déchèterie du village. La cueillette se faisant en milieu urbain avec l'accord des mairies, il est important de restituer un site propre.

Etape C. transversale 1 : cueillir propre pas de tri

Pour le tri, les consignes sont identiques, il faut cueillir « *propre* » car il n'y a pas de tri ultérieur.

Etape C. transversale 2 : pesée sur site à chaque arbre

Les outils de pesée sont différents. Les premiers pèsent avec un pèse-poisson électronique les sacs-filets quand un arbre est fini. Le second pèse les sacs kangourous à la balance romaine dès qu'un sac est plein. Les deux pesées ont lieu sur site.



Figure 23 : cueillette des bourgeons de tilleul argenté (Photos E. Pascal)

Conclusions

Au sein d'une même structure, sur une même plante avec la même exigence de qualité, il est possible d'observer des variations de pratique et d'évaluation de la maturité. Elles peuvent s'expliquer par la nature du site (maturité, état des arbres, hauteur), par la quantité à produire et par le niveau d'équipement et d'organisation (les uns font partie d'un GAEC de plusieurs cueilleurs qui sont cueilleurs à plein temps, l'autre est seul et double-actif). Tous notent que cette cueillette en milieu urbain n'est pas la plus agréable, surtout lorsqu'elle est accompagnée du bruit de la tronçonneuse et des odeurs de déjections canine. La première équipe de cueilleurs avait une forte exigence de rendement, car elle mobilisait un élagueur professionnel qu'il a fallu rémunérer.

Conclusion générale

Ces études de cas, nous ont permis de décomposer les différentes étapes de la chaîne opératoire et d'analyser un panel de variations possibles sur une même plante ainsi qu'entre différentes plantes. Les premiers constats sont que :

- Les demandes de quantité et de qualité (esthétique, finesse du tri et maturité), ont un rôle majeur dans les choix techniques ;
- Le tri est une problématique importante qui fait l'objet de stratégies différentes ;
- Le niveau d'équipement du cueilleur offre certaines possibilités techniques. Ce niveau d'équipement varie principalement selon le profil du cueilleur, l'expérience et les volumes annuels produits ;
- Les quantités prélevées varient selon les profils, mais également selon chaque cueilleur et chaque cueillette. Les paysans-cueilleurs se limitent toujours à de petits prélèvements, les autres pouvant faire d'importants prélèvements comme se limiter à de petites quantités selon la demande ;
- Au sein d'un même profil, des variations dans les gestes et les pratiques existent, parallèlement, des techniques peuvent être partagées entre différents profils ;
- Certaines plantes offrent un large panel de techniques et de variations possibles (aubépine, reine-des-prés), alors que pour d'autres, les techniques de prélèvement sont peu diversifiées (aspérule, bourgeons de pin). Cela dépend fortement de la nature de la plante (fragilité, morphologie), du contexte de cueillette et des usages finaux (diversité ou non dans les parties prélevées et des transformations possibles).

Concernant la question de la **qualité**, il est important de préciser que cette exigence de qualité doit toujours être rattachée à la demande de l'acheteur, à l'exigence d'un cahier des charges, à l'usage final ou aux objectifs de la qualité propre au cueilleur dans le cas d'une vente directe. De plus, la qualité peut être appréciée selon un ensemble de critères : esthétique, organoleptique, physico-chimique (présence des principes actifs et absence de polluants), voire des critères encore plus subjectifs tels que l'énergétique. Cette question à elle seule pourrait faire le sujet d'un mémoire. L'ensemble des cueilleurs rencontrés a un réel souci de qualité dans leur travail sur les plantes, cette qualité étant relative à un ensemble de paramètres. Des constantes existent quant aux préoccupations : absence de polluant, réponse aux attentes du client, présence de principes actifs, respect de la ressource.

Le travail de terrain permet d'ores et déjà d'affirmer que les pratiques liées à la cueillette des plantes médicinales et aromatiques ne se limitent pas à des contingences purement mécaniques, matérielles, botaniques et techniques, mais que ces choix s'inscrivent dans **un contexte socio-économique et culturel plus large**. Ces constats seront repris et affinés, en les croisant avec d'autres sources (entretiens et bibliographie), dans la section sur la systématisation des différentes étapes de la chaîne opératoire.

Nous avons aussi constaté que les choix techniques du cueilleur varient également en fonction de **sa sensibilité à la plante et au milieu**, de son regard global sur l'impact de son activité sur l'environnement. Touchant ici à une dimension plus sensible et plus culturelle de la pratique, nous avons souhaité discuter de ce point dans la partie suivante, avant d'envisager une approche plus systémique.

II.2. Une part du sensible qui impacte les pratiques

Au-delà de critères d'efficacité technique ou de rendement économique, de réponse à une norme, qu'elle soit rédigée ou partagée de façon implicite par un groupe, le geste et les interactions avec la plante et son milieu sont guidés par une part sensible, par des valeurs d'attachement et de respect qui, pour certains cueilleurs, vont jusqu'à une dimension proche du religieux. En effet, la plante n'est pas un objet, un matériau comme les autres, il ne s'agit pas de transformer mécaniquement du métal, de la pierre ou tout autre matériel inerte. La plante est vivante, elle est investie d'une dimension symbolique, de valeurs d'attachement, de représentations qui débordent très largement le champ d'un matériau brut soumis à transformation mécanique.

« Cette pratique (la cueillette) [...], témoigne d'un rapport complexe et ancien avec le végétal et questionne notre relation à la nature, relation ambiguë – entre adoration et prédation amnésique » (Julliard, op.cit.).

Vaste sujet que ce rapport de l'Homme à la plante et à la nature, dont il ne s'agit pas ici d'offrir une vision exhaustive. Nous veillerons plus particulièrement à comprendre en quoi cette dimension impacte les gestes et les techniques mis en œuvre par les cueilleurs.

Il n'a pas toujours été aisé d'avoir accès à un discours explicite sur ce lien. Par pudeur, sans doute, aussi par crainte du jugement, ne sachant trouver les mots, jouant du second degré, certains étaient visiblement mal à l'aise avec cette question. Ce sujet délicat nécessite une relation de confiance propice aux confidences pour échanger librement, d'autres assument plus volontiers cette dimension. Sans tirer de conclusions hâtives, les hommes jeunes ont été moins prolixes que les femmes ou les hommes plus âgés. Les paysans-cueilleurs ont été plus sensibles et ouverts pour échanger sur cette dimension, voire certains l'ont même revendiquée, mais cette tendance n'est pas généralisable à tous ces cueilleurs et elle ne leur est pas exclusive.

La main comme médiateur entre l'homme et la plante

Le rapport au toucher, le contact physique avec la plante est important pour la quasi-totalité des cueilleurs interrogés. Il offre notamment une dimension de plaisir dans la pratique.

« Y'a un côté très sensuel dans le ramassage à la main » (Paysan-cueilleur)

Certains cueilleurs peuvent également relier ce goût du contact à des souvenirs d'enfance.

*« Je fais tout à la main et j'aime bien avoir les mains dans la terre [...]. C'est des ressentis, cela remonte sans doute à l'enfance aux heures passées au jardin avec ma mère ».
(Paysan-cueilleur)*

Bien que certaines plantes ou certaines cueillettes ne permettent pas ce rapport direct, qu'il faille mettre des gants pour se protéger des épines ou pour éviter les échauffements après 8h de collecte,

qu'il faille un sécateur ou une scie, tous demeurent sensibles à la qualité de la relation physique avec le végétal cueilli. Certains cueilleurs pourront privilégier ce rapport direct au détriment d'un rendement de cueillette.

« Y'a des trucs super agréables à cueillir à la main, quand tu peux le faire c'est super, mais quand tu cueilles toute la journée et qu'on a un certain rendement à avoir et bien tu te défonces les mains parce que la nature, elle est faite d'épine, de choses dures pour se protéger. Alors on met souvent des gants. ». (Cueilleur-coopérateur)

Le recours à des outils n'empêche pas un rapport sensible avec la plante et son milieu, l'outil peut être perçu comme intégré au corps, comme un prolongement de la main.

Les autres sens, l'odorat et la vue principalement, viennent également nourrir ce rapport et cette sensibilité au-delà du rapport charnel offert par le toucher.

« Y'a des plantes parfois douloureuses, mais l'odeur de l'aubépine quand tu la récoltes... Même si elle pique c'est agréable ». (Paysan-cueilleur)

Les cueilleurs ne développent pas le même sentiment ou le même attachement aux différentes plantes. Il y a celle que l'on aime ou celle que l'on n'aime pas.

« Y'a des plantes que je kiffe, d'autres que j'aime moins ». (Cueilleur-coopérateur)
« Y'a des plantes qu'on a envie de ramasser d'autres pas, y'a des affinités incompréhensibles qui font que l'on ramasse certaines plantes et pas d'autres, qu'on est attiré par elles. » (Paysan-cueilleur)

Il peut se développer chez certains, une relation presque intime avec des plantes, principalement lorsqu'il s'agit d'arbres⁴⁷ considérés comme des individus.

« Je ne dirais pas qu'on leur parle, mais on les connaît, je peux dire que certains arbres je les connais ». (Paysan-cueilleur)

Ainsi, des cueilleurs mentionnent une forme de communication qui se met en place avec la plante, la possibilité d'un échange au-delà des mots.

« Y'a une vraie communication avec ce monde végétal, ces plantes, ces êtres qui disent des choses, trop de ceci, pas assez de cela ». (Cueilleur-dépendant)

Pour beaucoup de paysans-cueilleurs, le travail à la main permet également d'obtenir une meilleure qualité.

« Je fais toujours en sorte d'y aller plutôt à la main, du coup on découvre des techniques, notamment pour la cueillette à la bonne maturité du millepertuis. Les jeunes pousses résistent moins que les vieilles. Et ça aux ciseaux, tu ne peux pas le sentir ». (Paysan-cueilleur)
« Y'a un côté lié à la qualité du produit fini, qui est importante. Dès que tu mécanises, souvent tu vas perdre en qualité ». (Paysan-cueilleur)

⁴⁷ Ce type de relations n'a pas été mentionné avec des herbacées qui sont appréciées dans leur masse et non comme des individus.

Chaque cueilleur se construit un équilibre propre entre le plaisir de la cueillette, la relation à la plante, la qualité du produit, la rationalité économique⁴⁸ et l'efficacité d'un geste qui s'inscrit de manière répétitive dans des temps parfois longs.

Le rapport intime et sensuel que permet la main comme outil premier, avec la plante pose la question de l'impact d'une trop forte mécanisation⁴⁹. Ne pourrait-elle pas entraîner par une perte du lien physique à la plante, une perte de sens qui donne aux gestes techniques de cueillette une dimension autre que matérielle ? Ce sens dans le geste de prélever implique respect, humilité de la part du cueilleur et peut ainsi protéger la ressource naturelle de certains abus purement consuméristes. Lors de notre terrain, il a été constaté que les cueillettes nécessitant le recours à la tronçonneuse ou pratiquée dans des milieux peu naturels sont vécues comme peu plaisantes, assurant principalement un équilibre économique à l'activité globale. Chez l'ensemble des cueilleurs ayant participé à l'étude, il existe un réel attachement à la nature et un respect pour le végétal, la plante et son milieu. Cette dimension ne se traduit pas de la même façon dans les pratiques de chacun, mais elle constitue **un socle commun**.

Du respect au spirituel, la conscience d'un tout

Au-delà d'un rapport avec la plante, certains cueilleurs revendiquent plus aisément un lien à la nature en général.

« Je suis plutôt dans le rapport à la nature, à l'ensemble ». (Cueilleur-coopérateur)
« Moi ce n'est pas juste à la plante, c'est à l'endroit, à la nature en général ». (Paysan-cueilleur)

D'autres, principalement des paysans-cueilleurs, remercient la nature pour son don. Ils expriment une conscience de prélever ce que la nature a produit et de lui en être redevable ; conscience pouvant parfois aller jusqu'à la culpabilité de prendre ce qui ne lui est pas destiné.

« J'ai beaucoup de respect pour le végétal et son environnement. Des fois, je culpabilise presque de venir prélever ». (Paysan-cueilleur)
« Je remercie, dans l'intention de tout ce que je peux prélever. C'est un don ». (Paysan-cueilleur).

Beaucoup des paysans-cueilleurs insistent également sur le fait de ne prélever que ce dont ils ont besoin. Lors de l'étude, il a ainsi été observé des pratiques contre-productives en terme de rendement comme des bourgeons cueillis un à un, ou encore le refus de couper les branches d'un arbre.

⁴⁸ Certains se contentent d'un revenu en dessous du SMIC alors que d'autres souhaitent un revenu avoisinant les 1500 euros.

⁴⁹ Cf. mécanisation du narcississe ou de la gentiane en annexes ou encore la collecte de l'aubépine avec la technique « totem » dans les études de cas.

Le traitement à la main, notamment le tri manuel, limite les pertes, mais est peu efficace sur de gros volumes. Ainsi, plusieurs cueilleurs prélèvent plus que ce dont ils auraient besoin pour intégrer les pertes dû à un tri mécanique.

« ... on a un peu plus de déchet, parce que quand on trie au tarare [...], le tri est moins précis, mais comme c'est des plantes qu'on peut avoir assez facilement, on n'est pas limité en quantité, c'est pas un ou deux kg de plus qui vont impacter la station ». (Paysan-cueilleur)

La cueillette « *totem* » de l'aubépine ou celle des bourgeons de tilleul à la tronçonneuse entraînent de pertes de matière importantes. C'est une conséquence de l'optimisation du processus de traitement. Là encore, le cueilleur définit par son choix technique, la mise en place d'un équilibre qui lui est propre entre efficacité technique, rendement et relation à la nature.

Des cueilleurs ont exprimé la conscience de faire partie d'un tout, que l'homme intervient dans quelque chose de plus global qui le dépasse dont il fait lui-même partie et qu'une cueillette trop importante peut venir bouleverser des équilibres. Pour certains, cette dimension touche au spirituel.

« C'est bourré de chenilles dans les aubépines, tu fais un génocide de papillons quand tu cueilles. Les fruits servent aux oiseaux l'hiver. C'est global, pas juste la plante. Ce n'est pas forcé, c'est un truc que tu ressens ». (Paysan-cueilleur)

« Tu sais très bien que tu es en train de prélever comme toi même tu seras prélevé plus tard ». (Paysan-cueilleur)

« ... tu t'immerges dans un monde, dans un environnement. Il ne serait pas concevable de le faire à deux, de discuter ou de faire des vanes, ça serait comme entrer dans une église et faire un sacrilège ». « J'aime la terre, être dans la nature, c'est comme être dans une église ». (Cueilleur-dépendant)

Bien que cet attachement et ce respect au vivant prennent des dimensions variables selon les cueilleurs et qu'ils se traduisent différemment dans le choix des techniques, il s'agit de valeurs partagées qui influent globalement sur les choix techniques et les pratiques. Aucun des cueilleurs observés ne considère la plante et la nature comme un matériel inerte qui peut être prélevé avec détachement.

II.3 Analyse systémique pour la définition de la chaîne opératoire

En croisant les observations réalisées avec le contenu des entretiens et la bibliographie spécifique⁵⁰ à la cueillette, nous proposons à chaque étape du processus de cueillette de croiser les faits techniques avec un cadre socio-culturel plus large dans l'objectif d'aboutir à la construction d'une chaîne opératoire valable pour toutes les plantes. La chaîne opératoire s'inscrit en effet, dans un contexte socio-économique, culturel, technique, écologique que nous décrivons dans les tableaux suivants. Les facteurs d'influence identifiés pour motiver les pratiques et les choix techniques sont :

- **Social et organisationnel** : facteurs relevant de critères économiques, normatifs (dont certification⁵¹), règlementaires, et sociaux (interaction avec d'autres acteurs, contraintes organisationnelles de l'aval), de la qualité esthétique et de la demande du client, du calendrier de cueillette, de la distance à la station de cueillette ;
- **Technique** : efficacité du geste c'est-à-dire un geste qui vise à réaliser la transformation souhaitée sur la matière et à préparer l'étape suivante du processus, contrainte associée à la constitution et à la morphologie de la plante, au milieu appelant le recours à certains procédés techniques, la qualité thérapeutique et organoleptique (présence de certains principes actifs...) ;
- **Gestion de la ressource** : facteurs visant à favoriser la reproductibilité de la ressource ou la préservation du milieu ;
- **Culturel et sensible** : facteurs relevant de la relation à la plante et la nature, notion de plaisir.

Sans entrer dans le débat du lien entre le fait technique et le social, nous utilisons ces catégories et ces facteurs comme grille d'analyse pour décrire et comprendre les pratiques de cueillette et pour éclairer les paramètres qui motivent les choix techniques.

Afin de simplifier les descriptifs, ces éléments concernent principalement la chaîne opératoire pour les plantes sèches, les spécificités relatives à la gemmothérapie ou aux plantes fraîches peuvent par moment être citées, mais elles ne sont pas systématiquement traitées.

⁵⁰ Cf. bibliographie : études, livres de cueilleurs, normes et cahiers des charges

⁵¹ Chacun des cueilleurs participant à l'AFC s'intègre déjà dans une démarche de certification. Le plus souvent, il s'agit d'une de ces trois principales : Eco-cert, SIMPLES et Nature et Progrès. Aucun des cueilleurs ayant participé à l'étude n'est certifié par Nature et Progrès. Ces démarches indépendantes de l'AFC intègrent déjà des critères concernant la cueillette, elles ont été étudiées et intégrées dans l'analyse suivante.

C.0 / évaluation maturité : une garantie de qualité

Nom	C0 / Evaluation de la maturité de la plante
Description	Action préalable à la mise en œuvre de tout processus de cueillette visant à évaluer la maturité de la plante et sa cohérence avec les attendus du cueilleur et du produit fini.
Outils	- La vue, le toucher, l'odeur : l'observation du milieu et l'expérience - Le cahier de cueillette - Plantes témoins à proximité de chez soi pour évaluer la maturité avant déplacement - Les abeilles ⁵² : indiquant l'optimum de floraison pour la collecte des plantes à fleurs
Registre de savoir et apprentissage	- Un apprentissage par imprégnation et transmission directe, lecture ou formation - Un savoir hybride entre savoir traditionnel, empirique, observation de la nature, savoir botanique et scientifique (principes actifs et les stades favorables) et approche sensible. - Livres de référence ⁵³ et cahiers de charges (SICARAPPAM, SIMPLES et Ariès ⁵⁴)
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels Economique : cueillir à un moment où le poids est optimal, important principalement pour les cueilleurs faisant de la quantité. Gestion des sites : cohabitation avec d'autres usages notamment l'agriculture ou existence d'un plan de gestion qui peuvent interférer avec le démarrage de la cueillette. Contrainte de l'aval de la filière : industriels, laboratoires ou transformateurs peuvent avoir des demandes ou des contraintes organisationnelles qui entrent en conflit avec le stade phénologique optimal. Gestion du calendrier de cueillette : suivant les urgences du calendrier et le degré de tolérance de la plante et de l'acheteur, la cueillette peut être légèrement avancée, différée ou étalée dans le temps par rapport au stade optimal. <i>« Y'a des plantes qui ne peuvent pas attendre, car on les ramasse à un stade très précis d'autres qui peuvent attendre un peu plus donc on les case dans des moments libres. Y'a des plantes prioritaires, [...] certains bourgeons, celles qui paient le plus... »</i> (Cueilleur-coopérateur)
	Distance : l'éloignement du site conduit parfois à arriver un peu tôt ou tard par rapport à l'optimum car le cueilleur n'a pas pu vérifier le stade du site et ce bien qu'il ait de nombreux indices (plantes témoins, évolution de la flore, années précédente...).
	Normatif et certification : pas d'élément dans les 3 certifications existantes ⁵⁵ , certains organismes ⁵⁶ (SICARAPPAM, Ariès ou d'autres laboratoires) indiquent des demandes précises.
	Règlementaire : pour des plantes, considérées comme rares ou sensibles, des dates « d'ouverture » de cueillette existent. Certains cueilleurs pointent qu'elles ne sont pas toujours cohérentes. Qualité esthétique et demande du client : critère essentiel, l'exigence (beauté de la plante, tenue de la fleur, absence de tâche...) étant inversement proportionnelle à la quantité à produire. Elle dépend aussi largement de l'usage final de la plante.
	Techniques La plante : le cycle naturel de la plante et les contraintes climatiques, le temps de maturité parfois très réduit de la plante nécessitant de ne pas « rater », alors que d'autres peuvent « attendre ». Le stade de maturité déterminant les principes actifs présents (cf. qualité thérapeutique) Processus : pas d'observation Ergonomie : pas d'observation

⁵² Citées par deux paysans-cueilleurs, par Thierry Thévenin dans son ouvrage « Plaidoyer pour l'herboristerie » et par Wicki Gerbranda.

⁵³ Pierre Lieutaghi, Wiki.Gerbranda, Thierry Thévenin...

⁵⁴ Laboratoire connu pour avoir un très haut niveau d'exigence dans les plantes qu'il achète. Ce laboratoire est fourni par des cueilleurs Simples. Une cueilleuse a utilisé leur cahier des charges comme référence pour les stades de maturité, la partie des plantes à cueillir et l'état final attendu de la plante à ses débuts.

⁵⁵ Ecocert, SIMPLES et Nature et Progrès

⁵⁶ Non exhaustif

	<p>Qualité organoleptique et thérapeutique : suivant la maturité⁵⁷ de la plante, le lieu, l'époque de récolte⁵⁸, la composition chimique de la plante et ses qualités thérapeutiques peuvent différer. Certains laboratoires ont de réelles exigences sur ces points et réalisent des analyses de la composition chimique pour s'assurer des teneurs en principes actifs. Certains paysans-cueilleurs prennent également en compte, quand cela est possible, le calendrier lunaire et les principes de la biodynamie.</p> <p>Culturel et sensible</p> <p>Un plaisir transparait chez certains paysans-cueilleurs à cueillir au stade idéal, même si pour cela il faut cueillir en plusieurs fois.</p> <p>Gestion de la ressource</p> <p>Suivant le stade de maturité de cueillette, il faudra penser à la dynamique de renouvellement (impact sur la gestion mise en place par le cueilleur).</p>
<p>Conclusions sur les facteurs, leur impact et les profils</p>	<p>1/ Une exigence qui varie principalement selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la quantité attendue, plus il faut fournir, plus le degré de maturité est une « moyenne » autour de la « norme » attendue, - la qualité imposée par l'acheteur, - la qualité souhaitée, - la gestion du calendrier de cueillette. <p>2/ La qualité esthétique prime souvent sur la qualité organoleptique ou thérapeutique, bien que différents cueilleurs lient les deux : quand la plante est belle c'est qu'elle dispose de bonnes qualités thérapeutiques. La qualité esthétique, et donc les exigences sur le stade de maturité, déclinent à mesure que les quantités attendues sont importantes et est impactée par l'usage final.</p> <p>3/ Les paysans-cueilleurs qui cueillent de petites quantités avec une forte exigence sur la qualité ont une forte exigence sur le stade de collecte. Ils peuvent revenir plusieurs fois sur un site pour collecter au meilleur stade. Au sein de ce profil, il est possible d'observer des exigences et des degrés de tolérance variables. Les autres cueilleurs suivent la demande de leurs acheteurs et adaptent leur degré d'exigence à cette demande.</p> <p>4/ La plante et son cycle naturel qui impose son rythme</p>
<p>Pour le guide des bonnes pratiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Une difficulté à généraliser le bon stade phénologique comme peuvent tenter de le faire la certification Nature et Progrès ou certains ouvrages selon des parties de plante (feuilles, rhizomes, écorces, fleurs...). Il existe toujours des exceptions. Cette approche doit se faire par plante et parfois même suivant ses différents usages. - Un intérêt de certains cueilleurs parmi les plus jeunes ou les stagiaires, pour un guide de bonnes pratiques faisant référence sur le bon stade de maturité. - Des qualités thérapeutiques peu mises en avant par les cueilleurs, peut-être par manque de connaissance. Le guide pourraient préciser cela et notamment que pour certaines plantes qualité esthétique n'est pas synonyme de qualité thérapeutique⁵⁹.

⁵⁷ Les fleurs à flavonoïde doivent être récoltées lorsqu'elles sont encore en bouton et à contrario les inflorescences de réséda teinturier doivent être récoltées fanées avec leur base en fruit c'est là que la lutéoline est la plus concentrée. (source : Thierry Thévenin).

⁵⁸ Par exemple, les sommités fleuries de thym suivant qu'elles soient cueillies en automne ou au printemps, ont une composition chimique différente.

⁵⁹ Par exemple « *les inflorescences de réséda des teinturiers qui doivent être récoltées quand elles sont fanées et que leur base est déjà en fruit, c'est là que leur pigment jaune la lutéoline est le plus concentré* ». (source : Thierry Thévenin)

C.1 / récolte des plantes : quantité et qualité, les deux facteurs majeurs

Nom	C1 / Prélèvement / cueillette / récolte
Description	Action de prélever la plante ou une partie de la plante dans son milieu naturel. Certains paysans-cueilleurs soulignent qu'à l'échelle d'une journée des moments sont plus propices que d'autres pour cueillir.
Outils⁶⁰	Main, sécateur, gants, couteaux, faucilles ⁶¹ lisses ou crantées, scie, tronçonneuse... Les outils ne sont pas fortement liés à un profil de cueilleurs, excepté les outils permettant de faire de la grande quantité (taille haie et la faux, mais peu utilisés). Les outils sont plus spécifiques à la plante, au produit fini et à la quantité à produire. Pour une même plante et un même produit fini, il est cependant, possible d'avoir un outil, un geste, une technique qui diffère d'un cueilleur à l'autre ⁶² . La main est l'outil premier et essentiel du cueilleur. Largement privilégiée, elle permet au-delà de cette relation physique à la plante, une cueillette fine et sélective avec un haut niveau de qualité. Le gant et la faucille sont également très utilisés.
Registre de savoir et apprentissage	Les techniques et les gestes sont en partie transmis par verbalisation, mais l'observation, l'imitation et l'expérience sont essentielles pour acquérir une technique. A force de pratique, les savoirs sont incorporés . Il existe également une transmission des techniques au sein des communautés de cueilleurs, ainsi qu'une transmission qui pourrait s'apparenter à du compagnonnage . En effet, les cueilleurs ont été formés, conseillés et suivis lors de leur installation par « un parrain » ou une « marraine », une personne ressource qui leur a transmis une partie de son savoir. Ils insistent tous sur l'importance de ce lien. Certaines figures emblématiques de la cueillette reviennent souvent dans ces références lors de la transmission. Les échanges se font également lors de discussion informelle. L'expérimentation peut conduire à l'innovation et à la création de nouveaux dispositifs.
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels Economique : les gestes et outils varient selon la quantité à récolter, la problématique du rendement avec un bon rapport temps/quantité/qualité est au cœur de la réflexion de nombreux cueilleurs. Gestion des sites : les propriétaires ou gestionnaires de sites peuvent orienter sur certaines techniques ou certains outils pour des raisons allant de la préservation du site à l'idéologique. Cela dépend largement des contextes et des sites. Contrainte de l'aval de la filière : des demandes particulières sur la partie de la plante à collecter, la qualité suivant l'usage final ou par rapport aux transformations que la plante subira ensuite. Prix d'achat. Gestion du calendrier de cueillette : pas d'observation Distance : pas d'observation Normatif et certification⁶³ : la certification Ecocert ne précise rien, le cahier des charges Simples ⁶⁴ se limite à des préconisations sur les outils, mais reste soucieux de l'état sanitaire des plantes après prélèvement. Le cahier des charges Nature et Progrès est plus précis. Règlementaire : ne pas prélever de plantes protégées. Quand les cueilleurs se trouvent confrontés à cette problématique, certains recherchent un territoire où la plante n'est pas protégée, d'autres renoncent à la cueillir. Qualité esthétique et demande du client : la recherche d'une qualité finale, le plus souvent présentée comme esthétique, influence les techniques de prélèvement et les outils ainsi que le choix des plantes prélevées (tâche, plante abîmée, maturité). Le travail à la main, le moins rentable en temps est celui qui offre le plus de finesse.

⁶⁰ Cf. annexes : présentation des outils de cueillette avec descriptifs, usages et cueilleurs les privilégiant.

⁶¹ La faucille est un outil très utilisé, il en existe de nombreuses sortes, utilisées en fonction des cueillettes.

⁶² Par exemple pour le bouquet d'aubépine, certains utilisent une gaulle pour atteindre certaines branches hautes, d'autres les coupent au sécateur depuis un escabeau, ou d'autres encore les collectent directement dans l'arbre.

⁶³ Cf. annexes pour le comparatif des prescriptions entre les certifications

⁶⁴ Cahier des charges 2013

	<p>Technique</p> <p>La plante : les techniques varient selon la réalité physique de la plante et de la partie récoltée. La pureté d'un site peut avoir une influence sur le geste de collecte.</p> <p>Processus : pas d'observation</p> <p>Ergonomie : la cueillette par la position des corps, la répétition, parfois l'effort physique nécessite un geste ergonomique. Trouver la bonne position, le bon geste, celui qui est efficace tout en étant adapté à son corps demande du temps. Au fil des ans, le cueilleur optimisera son geste et prendra son rythme. L'expérience a un rôle important.</p> <p>Qualité organoleptique et thérapeutique : éviter de collecter les plantes parasitées ou malades ainsi que de potentielles plantes compagnes toxiques.</p> <p>Culturel et sensible</p> <p>La relation sensible à la plante et au milieu peut orienter le cueilleur vers des gestes ou outils plus en cohérence avec son ressenti et ses représentations. Par exemple, certains cueilleurs privilégieront la main à tout autre outil malgré certaines contraintes.</p> <p>Gestion de la ressource</p> <p>Une préoccupation partagée par l'ensemble des cueilleurs, variable selon la quantité de prélèvement effectuée, la rareté de la ressource, la connaissance des dynamiques de la plante, le degré de maîtrise du site et le type de plante. Chaque cueilleur développe des stratégies⁶⁵ et des règles de conduite de façon à garantir la pérennisation du site.</p>
<p>Conclusions</p>	<p>1/ Le facteur de la quantité influence énormément les techniques (outils et gestes) de cueillette (aubépine et reine-des-prés), mais pas systématiquement (aspérule).</p> <p>2/ Le facteur de la qualité (esthétique, finesse du tri) influence fortement le choix des techniques et des outils. La main permet un travail beaucoup plus fin (pureté de la collecte, choix de beaux spécimens, meilleur stade, aspect final de la plante). => Le cueilleur doit trouver un équilibre entre quantité / qualité / rendement pour s'y retrouver. Quelques paysans-cueilleurs ont des stratégies techniques qui intègrent peu le paramètre de rendement. La qualité esthétique, thérapeutique et le respect de la plante et de son milieu ainsi que le plaisir sont largement prépondérants chez eux.</p> <p>3/ Les cueilleurs qui réalisent de petites quantités n'ont pas les mêmes techniques que ceux qui peuvent faire de grandes quantités. Ces derniers peuvent également produire des plus petites quantités avec une grande qualité esthétique et de tri avec un travail plus manuel, partageant ainsi des techniques et des gestes des premiers.</p> <p>4/ La plante et ses caractéristiques propres influencent le choix des techniques.</p> <p>5/ La plupart des cueilleurs, même les plus chevronnés, observent que leurs gestes et leurs pratiques s'affinent et s'optimisent avec les années. Les expérimentations, innovations et tests de nouveaux outils sont courants à tous les niveaux d'expérience, les cueilleurs étant dans une recherche continue d'amélioration. Dans certaines cueillettes manuelles, comme les fleurs, certains bourgeons, l'aspérule... les deux mains peuvent cueillir en même temps de façon désynchronisée. Une bonne maîtrise de ces gestes demande du temps et de la pratique.</p>
<p>Pour le guide des bonnes pratiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Des connaissances sur les précautions de cueillette, restant à déterminer le niveau d'information et de prescription à intégrer au guide des bonnes pratiques et la mise en cohérence avec les référentiels existants - Un inventaire des techniques et outils à réaliser plante par plante pour sélectionner celles que l'AFC peut valider en considérant l'ensemble des facteurs pouvant influencer sur les choix des cueilleurs. - Proposer des fiches pratiques sur des outils détournés, bricolés ou auto-fabriqués.

⁶⁵ Cf. chapitre suivant sur la question de la gestion des sites de cueillette.

C.2 / stockage « mobile » : un souci d'ergonomie et de qualité

Nom	Stockage mobile ou temporaire
Description	Action de mettre la plante collectée dans un dispositif ou un contenant que le cueilleur porte avec lui dans la cueillette. Ces dispositifs ne se limitent pas à des objets, puisqu'il peut s'agir de faire des tas. Ces stockages mobiles intègrent des dispositifs pour les fixer aux cueilleurs (attache à la ceinture, autour du cou, en bandoulière...)
Outils⁶⁶	Panier en osier, panier kangourou, sac en coton, sac tissé, seau, sac ressort...
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et transmission ; au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage »
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : le coût d'investissement de certains contenants comme les paniers en osier peuvent en limiter l'usage Gestion des sites : pas d'observation Contrainte de l'aval de la filière : pas d'observation Gestion du calendrier de cueillette : pas d'observation Distance : pas d'observation Normatif et certification : les trois certifications ne préconisent rien. L'usage du plastique n'est pas soutenu par le cahier des charges Simples. Règlementaire : Face aux risques de contaminations bactériologiques, certains cueilleurs préfèrent les contenants en plastique étanche, permettant de poser les plantes collectées au sol sans risque de contamination. Qualité esthétique et demande du client : les contenants en plastique étanche peuvent en cas de pluie laisser les plantes collectées baigner dans l'eau ou en cas de fortes chaleurs la faner.
	Technique
	Plante : caractéristique physico-chimique de la plante ou partie de plante Processus : pas d'observation Ergonomique : s'adapter aux gestes et la position du corps lors du prélèvement, ne pas gêner les mouvements et ne pas risquer de se renverser. Ce facteur peut amener le cueilleur à bricoler, détourner ou réaliser son propre contenant. Qualité organoleptique et thérapeutique : en cas de fortes chaleurs, cela peut entraîner des risques de chauffe. Par principe, des cueilleurs sont opposés aux plastiques perçus comme « contaminants » pour les plantes. Dans tous les cas, il faut éviter les matériaux traités.
	Culturel et sensible
	Des cueilleurs apprécient avoir de beaux paniers de cueillette en osier
	Gestion de la ressource
Pas d'observation	
Conclusions	1/ Un souci d'ergonomie entre le contenant et les gestes 2/ Un débat entre les usagers du plastique, voir ses partisans et ses opposants. 3/ Une capacité d'innovation, de bricolage et de détournement 4/ Un équilibre à trouver entre praticité du contenant et qualité finale de la plante, le temps passé par la plante dans ce contenant étant un facteur important.
Pour le guide des bonnes pratiques	- Une réflexion à avoir sur le type de contenants et de matériaux à autoriser - Un inventaire précis des contenants utilisés et de leur mode de fixation au cueilleur - Proposer des fiches pratiques sur des outils détournés, bricolés ou auto-fabriqués

⁶⁶ Cf. annexes : présentation des contenants de cueillette avec descriptifs, exemples d'usages et catégories de cueilleurs les privilégiant.

C.3 / stockage grande capacité : la plante, le processus et le site

Nom	Stockage de grande capacité
Description	Action de transférer le contenu du stockage mobile vers un stockage intermédiaire de plus grande capacité. Ce contenant ou ce dispositif peut être transitoire ou celui qui sera utilisé pour le transport.
Outils⁶⁷	Bâche, drap, sac tissé (type sac de riz), sac filet, big bag, etc. Ces dispositifs ne se limitent pas à des objets, il peut s'agir de tas ou de fagots.
Registre de savoir et apprentissage	Idem stockage mobile
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : pas d'observation Gestion des sites : pas d'observation Contrainte de l'aval de la filière : certains laboratoires fournissent les contenants Gestion du calendrier de cueillette : pas d'observation Distance : la distance à parcourir et le temps qui s'écoule entre la collecte et la mise au séchoir peuvent orienter le choix des dispositifs pour limiter le risque de chauffe. Normatif et certification : la certification Simples ⁶⁸ interdit le recours aux bâches plastique, elle privilégie les tissus et les panières. Règlementaire : pas d'observation Qualité esthétique et demande du client : les contenants en plastique étanche peuvent en cas de pluie laisser les plantes collectées baigner dans l'eau ou en cas de fortes chaleurs, si la plante y reste trop longtemps, la faner.
	Technique
	La plante : caractéristique physico-chimique de la plante ou partie de plante Processus : la disposition des plantes peut répondre à des contraintes ultérieures de traitement comme les fagots (reine-des-prés) ou à des impératifs de stockage long (arnica). Ergonomique : pas d'observation Qualité organoleptique et thérapeutique : suivant la fragilité de la plante, ces conditions de stockage doivent notamment intégrer le risque de chauffe. En cas de fortes chaleurs, ils seront placés à l'ombre et dans un endroit bien ventilé. Les plantes les plus fragiles seront brassées et stockées en couches minces. Si la plante reste trop longtemps dans un contenant en plastique cela peut entraîner des risques de chauffe. . Par principe, des cueilleurs sont opposés aux plastiques perçus comme « contaminants » pour les plantes. Dans tous les cas, il faut éviter les matériaux traités
	Culturel et sensible
	Pas d'observation.
	Gestion de la ressource
	Certains stockages notamment les bâches plastiques peuvent provoquer l'écrasement d'autres plantes, surtout quand ces bâches sont tirées jusqu'au véhicule avec un lourd chargement de plantes.
Conclusions	1/ Un débat entre les usagers du plastique, voir ses partisans et ses opposants. Ce débat dépasse les profils définis dans l'étude. 2/ Un équilibre à trouver entre praticité d'un contenant, contraintes techniques du processus et qualité finale. Le temps d'attente de la plante dans son contenant est un facteur important. 3/ Un souci de la localisation de ce point de stockage suivant la sensibilité de la plante, les conditions climatiques ainsi que pour le respect du site.
Pour le guide des bonnes pratiques	Idem stockage mobile

⁶⁷ Idem. Pour la gemmothérapie, les bourgeons collectés peuvent être mis à macérer sur site dans des bidons en plastique ou des pots en verre. Dans ce cas, ils ne seront plus transférés dans un autre contenant.

⁶⁸ Cf. annexes pour le comparatif des prescriptions entre les différentes certifications.

C.4 / transport : temps et fragilité deux facteurs majeurs

Nom	Transport
Description	Transporter la plante ou la partie de plante collectée de la station au séchoir (cas plante sèche). Quand la station est sur les terrains du cueilleur ou à proximité immédiate, le transfert se fait à pied, parfois dans le stockage mobile utilisé pour la collecte. Le plus souvent le transfert s'effectue en véhicule.
Outils ⁶⁹	Drap en coton, bâche, big bag, sac tissé (type sac de riz), sac filet, cagette, seau... Ces dispositifs ne se limitent pas à des objets, puisqu'il peut s'agir de faire de tas ou des fagots notamment. Les véhicules sont principalement des véhicules utilitaires (type Kangoo ou camionnette). Les camionnettes intègrent parfois un « espace de vie » pour le cueilleur qui peut passer plusieurs jours sur un site sans rentrer chez lui.
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et transmission au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage ». L'expérimentation peut parfois conduire à l'innovation.
Facteurs d'influence	<p>Socio-économiques et organisationnels</p> <p>Economique : l'éloignement de la station peut générer des temps longs entre la cueillette et la mise au séchoir. Afin d'amortir le déplacement, le cueilleur attendra d'avoir rempli son camion ou d'avoir prélevé le maximum de plantes. La collecte peut ainsi durer plusieurs jours. Les conditions de stockage long et les conditions de transport devront prendre en compte ces contraintes.</p> <p>Gestion des sites : demande de stationner le véhicule hors du site.</p> <p>Contrainte de l'aval de la filière : contraintes de livraison principalement pour les plantes fraîches (cueilleurs-nomades).</p> <p>Gestion du calendrier de cueillette : pas d'observation</p> <p>Distance : plus le site est loin, plus le risque de chauffe est important et plus les conditions de transport doivent intégrer ce risque.</p> <p>Normatif et certification⁷⁰ : le cahier des charges Ecocert ne préconise rien. Le cahier des charges Simples interdit le plastique. Nature et Progrès ne se prononce pas sur ce matériau, mais demande de commencer le séchage dans le véhicule ce qui est très contraignant. Ce cahier des charges entame une distinction entre les types de plantes. Les deux cahiers des charges sont en accord sur la nécessité de commencer le séchage le plus rapidement possible, de protéger les plantes de la poussière et du soleil ainsi que de limiter au maximum le risque d'échauffement.</p> <p>Règlementaire : pas d'observation</p> <p>Qualité esthétique et demande du client : éviter les dégradations dues à l'échauffement des plantes ou à une trop longue attente avant la mise au séchoir. Dans tous les cas, il faut éviter la poussière.</p>
	<p>Technique</p> <p>La plante : les plantes sont plus ou moins sensibles au risque d'échauffement, ce qui nécessite d'adapter les temps et les conditions de transport à ce paramètre (entre quelques heures pour l'aspérule et plusieurs jours pour l'arnica, le thym ou la sarriette)</p> <p>Processus : pas d'observation</p> <p>Ergonomie : pas d'observation</p> <p>Qualité organoleptique et thérapeutique : éviter des dégradations dues à l'échauffement et à la fermentation des plantes avant la mise au séchoir (aspérule). Dans tous les cas, il faut éviter les matériaux traités.</p>
	<p>Culturel et sensible</p> <p>Certains précisent ne pas aimer les longs trajets. D'autres limitent les déplacements pour des raisons écologiques et d'impact sur l'environnement.</p>

⁶⁹ idem

⁷⁰ Cf. annexes pour le comparatif des prescriptions entre les différentes certifications

	Gestion de la ressource
	Eviter d'impacter le site avec le véhicule en le stationnant en lisière du site (tassement, fuite d'huile, érosion, ...).
Conclusions	<p>1/ Des pratiques qui diffèrent selon le lieu de cueillette et les quantités à prélever</p> <p>2/ Une sensibilité de tous à ce risque d'échauffement et de fermentation, mais des degrés de tolérance différents. Des pratiques différentes principalement en lien avec le temps et l'éloignement des sites de cueillette.</p> <p>3/ Des plantes qui n'ont pas le même degré de sensibilité qui dépend largement de leur teneur en eau. Plus elles sont riches en eau, plus le risque est élevé.</p> <p>4/ Une attention à avoir pour les « gros cueilleurs » sur la position des bâches et le stationnement de leur véhicule</p>
Pour le guide des bonnes pratiques	<ul style="list-style-type: none">- Des indications sur la temporalité et les conditions de transport pour les différentes plantes en pointant leur degré de fragilité- Des prescriptions sur le respect du site- Une cohérence à trouver entre les certifications

C.5' / découpe : du manuel à la mécanisation

Nom	La découpe avant séchage
Description	Découper les plantes avant de les mettre au séchoir. Cette étape a pour vocation d'accélérer le séchage et de préparer la plante. Une étape de découpe peut également intervenir après le séchage pour préparer les plantes à la vente ou à une autre transformation (non traitée ici). La découpe n'a été que peu observée.
Outils⁷¹	Ciseaux, couteau, hache-paille, broyeur
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et par transmission au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage ». Des livres avec de référence avec des prescriptions (T. Thévenin, W. Gerbranda...)
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : accélérer le séchage Gestion des sites : pas d'observation Contrainte de l'aval de la filière : prépare la plante suivant la demande du client Gestion du calendrier de cueillette : un choix entre accélérer le séchage en prenant le temps de faire la découpe ou une découpe après séchage Distance : pas d'observation Normatif et certification : cahier des charges Simples qui préconise certains traitements en frais, notamment pour des plantes riches en HE Règlementaire : pas d'observation Qualité esthétique et demande du client : suivant l'outil utilisé la plante peut être abîmée.
	Techniques
	La plante : caractéristiques physico-chimiques des plantes Ergonomie : pas d'observation Processus : garantir un bon séchage (racines ou la ciboulette) Qualité organoleptique et thérapeutique : pour certaines plantes riches en HE, certains cueilleurs préconisent de les manipuler sèches car en les manipulant fraîche, il y a un risque de perdre le principe actif. D'autres préconisent le contraire.
	Culturel et sensible
	Pas d'observation
	Gestion de la ressource
Pas d'observation	
Conclusions	1/ la quantité qui influe sur les outils et les techniques. Plus il y a de quantité, plus il y a mécanisation et automatisation. 2/ la nature de la plante ou de la partie collectée qui influent sur la nécessité de la découpe avant séchage 3/ des discussions au sein même d'un même profil
Pour le guide des bonnes pratiques	- Apporter des précisions sur le moment de découpe, le calibrage et les techniques

⁷¹ Cf. annexes : présentation des outils de cueillette avec descriptifs, exemples d'usages et catégories de cueilleurs les privilégiant.

C.5a / séchage : une étape primordiale, des équipements qui diffèrent

Nom	Séchage
Description	Sécher les plantes afin de les stabiliser et de les conserver. Les conditions de séchage doivent être largement maîtrisées. Il existe de nombreuses techniques de la plus naturelle et économique en énergie à des techniques plus énergivores et industrielles.
Outils⁷²	Séchoirs passifs, séchoirs actifs, séchoirs artisanaux auto-construits présents chez les paysans-cueilleurs ou séchoirs industriels chez les cueilleurs-coopérateurs et dépendants. Les cueilleurs-nomades ne sont pas équipés (frais). La main et le toucher pour apprécier la qualité du séchage.
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et par transmission au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage ». Des livres de référence ⁷³ avec des prescriptions sur les conditions de séchage, le choix et l'auto-construction ⁷⁴ de son séchoir
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : la consommation énergétique dépend du séchoir, les séchoirs passifs et solaires consommant moins que les séchoirs industriels. Les séchoirs industriels demandent un investissement alors que les autres sont souvent auto-construits. Gestion des sites : pas d'observation. Contrainte de l'aval de la filière : contraintes sur l'aspect de la plante séchée Gestion du calendrier de cueillette : les séchoirs actifs et de type industriels permettant de sécher plus rapidement, ce qui optimise le calendrier. Distance : pas d'observation. Normatif et certification : en dehors d'Ecocert qui reste muette sur la question, les conditions pour assurer un séchage sain et écologique sont bien décrites dans les cahiers des charges Nature et Progrès et Simples. Les cahiers des charges peuvent parfois être en léger désaccord comme sur la température optimale de séchage. Le cahier des charges Simples a réalisé un travail fin sur les matériaux à utiliser. Règlementaire : pas d'observation. Qualité esthétique et demande du client : des conditions de séchage mal maîtrisées peuvent altérer l'aspect esthétique de la plante.
	Techniques
	La plante : caractéristiques physico-chimiques des plantes : elles n'ont pas les mêmes contraintes de séchage (temps, sensibilité, épaisseur possible, nécessité de les couper au préalable, ...). Ergonomie : aménagements des séchoirs et dimensions des claies Processus : pas d'observation Qualité organoleptique et thérapeutique : les conditions de séchage (trop chaud, reprise d'humidité, ...) peuvent altérer la qualité. Il faut éviter les matériaux traités.
	Culturel et sensible
	Pas d'observation.
	Gestion de la ressource
	Pas d'observation.
Conclusions	1/ Des équipements techniques en lien avec les profils et les quantités 2/ Une attention de tous sur les conditions de séchage, un mauvais séchage pouvant altérer la qualité de la plante. Ils sont attentifs à réorganiser les plantes dans les claies quand elles se contractent, à réorganiser les claies en mettant en haut les plus fraîches, à brasser. Il s'agit d'un subtil équilibre à trouver entre trop de manipulations qui abîmerait les plantes et pas assez qui donnerait un mauvais séchage.
Pour le guide des bonnes pratiques	- Des prescriptions sur les conditions de séchages, en précisant les plantes sensibles - Une cohérence à trouver entre les certifications ainsi qu'entre les prescriptions des différents ouvrages de références - Des fiches pratiques pour l'auto-construction

⁷² Cf. annexes : présentation des séchoirs avec descriptifs, exemples d'usages et cueilleurs les privilégiant.

⁷³ T. Thévenin, W. Gerbranda...

⁷⁴ W. Gerbranda et des références internet pour l'auto-construction d'un séchoir solaire

C.t1 / tri : une préoccupation chronophage, des approches qui diffèrent

Nom	Tri
Description	L'étape du tri fait l'objet de stratégies diverses et s'organise en différents temps. Deux temps majeurs : lors du prélèvement, c'est-à-dire choisir un site qui permet de « cueillir propre » et après séchage. Les autres moments, sont des tris plus ponctuels, inscrits dans les gestes de chacune des étapes (plutôt sur des petites quantités).
Outils⁷⁵	De la main au dispositif industriel en passant par de vieux outils agricoles recyclés ou des outils bricolés. La gamme des outils de tri est large. Elle est liée au profil et à la quantité. Ces outils sont basés sur les mêmes principes à savoir le tri par tamisage pour séparer suivant le calibre ou par soufflerie pour séparer suivant le poids.
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et par transmission au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage ».
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : optimisation du temps de tri très chronophage et une perte de matière lors des tris mécanisés. Gestion des sites : logique de gestion pouvant se mettre en place pour avoir un site « pur » et faciliter une cueillette « propre » ⁷⁶ . Contrainte de l'aval de la filière : attendu en termes de pureté du produit, tolérance de l'acheteur bien connu des différents cueilleurs et prix d'achat. Gestion du calendrier de cueillette : certains paysans-cueilleurs trient leurs plantes séchées l'hiver lors du creux d'activité. Distance : l'éloignement des sites et le temps de transport peut donner lieu à des cueillettes moins fines afin d'optimiser le temps Normatif et certification⁷⁷ : des certifications Nature et Progrès et Simples qui se complètent et sont relativement exigeantes sur la pureté et le tri manuel. Règlementaire : ne pas vendre de plantes toxiques. Qualité esthétique et demande du client : exigence du client en termes de pureté du produit livré ou niveau d'exigence auto-fixé par les cueilleurs type Simples qui veulent offrir le meilleur à leur client.
	Technique
	La plante : les caractéristiques physiques des plantes séchées Ergonomie : des dispositifs pour faciliter le ramassage des plantes Processus : maîtriser les outils de tri Qualité organoleptique et thérapeutique : enlever toutes les plantes potentiellement toxiques, avoir un produit le plus pur possible.
	Culturel et sensible
	Le souci de l'économie de matière peut être motivé par un respect de la plante et du don fait par la nature. Des paysans-cueilleurs privilégient un tri manuel pour cette raison et/ou par goût.
	Gestion de la ressource
Plus le tri s'opère sur de grosse quantité et avec des techniques industrielles, plus il y a de perte. On prélève plus que ce dont on a besoin. Des paysans-cueilleurs privilégient le tri manuel économe en matière pour cette raison.	

⁷⁵ Cf. annexes : présentation des outils de cueillette avec descriptifs, exemples d'usages et cueilleurs les privilégiant.

⁷⁶ Cf. chapitre suivant pour plus de détail.

⁷⁷ Cf. annexes pour le comparatif des prescriptions entre les différentes certifications

Conclusions	<p>1/ Un accord global (sauf quelques exceptions chez des paysans-cueilleurs qui trient a posteriori), sur le fait qu'il faut au maximum cueillir propre pour limiter le tri, voire cueillir le produit final pour limiter toutes manipulations ultérieures, car cette activité est gourmande en temps et peut limiter le rendement. Les cueilleurs-nomades limitent leur tri à l'étape de cueillette.</p> <p>2/ La finesse du tri dépend de la qualité finale attendue, qu'elle soit imposée par le client, auto-définie par le cueilleur (vente directe) ou imposée par la certification. Certains paysans-cueilleurs ont des niveaux d'exigence de tri pouvant entrer en conflit avec une réalité économique⁷⁸.</p> <p>3/ Les outils dépendent de la quantité et de la sensibilité du cueilleur. Pour les grosses quantités, les cueilleurs-coopérateurs et dépendants ont recours à des outils de type industriel. Pour les petites quantités, différents outils existent : main, tamis, outils agricoles, outils bricolés... permettant de développer différentes stratégies. Suivant le profil, le niveau d'équipement n'est donc pas le même.</p> <ul style="list-style-type: none">- Cueilleurs-coopérateurs et dépendants : équipement industriel- Cueilleurs-nomades : pas d'équipement- Paysans-cueilleurs : outils manuels, artisanaux, vieux outils agricoles et bricolage <p>4/ Certains paysans-cueilleurs souhaitent au maximum limiter la perte de matière, ils favorisent donc le tri à la main. D'autres favorisent le tri manuel par goût ou recherche de qualité⁷⁹.</p>
Pour le guide des bonnes pratiques	<ul style="list-style-type: none">- Une cohérence à trouver entre les certifications et les pratiques des différentes catégories de cueilleurs.- Des conseils sur les techniques de tri- Proposer des fiches pratiques sur des outils détournés, bricolés ou auto-fabriqués

⁷⁸ « On choisit des spots de pure, donc pas, ou peu besoin de trier. Après c'est trié mécaniquement à la Sica ... mais pour nous ça prend trop de temps de s'asseoir et de trier à la main chaque mauvaise herbe. Donc autant passer du temps à chercher le site, le spot pur. En ramassant, tu peux éloigner quelques herbes, mais si tu commences à t'amuser à enlever chaque herbe quand tu cueilles, quand tu sors du séchoir, tu ne t'en sors pas. C'est la différence avec la personne qui va faire 3 kg de feuilles d'ortie, elle peut se permettre de trier un petit peu, nous si on en fait 100 kg on ne peut pas se permettre, il faut trouver Le spot. » (Cueilleur-coopérateur)

⁷⁹ « Après on essaie de rationaliser certaines choses, par exemple sur le thym, le romarin au début on faisait tout à la main maintenant on les bat et on les passe au tarare pour les trier et on gagne vachement de temps. Et le produit fini est le même. C'est juste que l'on a un peu plus de déchet » (Paysan-cueilleur)

« Y'a jamais eu de machines, on n'a jamais trié sur site. On a toujours ramassé assez brut tout en étant à la main donc il y a tout de même un tri. Mais on ne s'est pas occupé de bien trier. Une fois que c'est sec, on les passe au tamis pour avoir une préparation directement prête à mettre en sachet. » (Paysan-cueilleur)

Ct.2 / pesée : arrêt de la cueillette et rémunération

Nom	Pesée
Description	Etape visant à peser la récolte en frais ou en sec. Deux moments sont privilégiés : la pesée pendant le prélèvement et la pesée avant la livraison au client ou à la coopérative qui détermine le paiement. Des pesées peuvent avoir lieu pour les transformations, elles ne sont pas traitées ici.
Outils⁸⁰	Romaine, pèse poisson électronique ou mécanique, balance électronique poids/prix, peson tubulaire, plateforme de pesée électronique ou mécanique pour les grosses quantités. Certains équipements sont mobiles et permettent une pesée sur le terrain, d'autres sont fixes et appartiennent à la coopérative ou à des acheteurs (grosses quantités).
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et par transmission au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage ». L'apprentissage porte principalement sur les rapports entre poids frais/poids sec, poids/contenant.
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : lien entre le poids et la rémunération Gestion des sites : pas d'observation Contrainte de l'aval de la filière : certains laboratoires en frais peuvent demander des poids exacts ce qui peut être complexe étant donné l'instabilité d'une plante fraîche ⁸¹ Gestion du calendrier de cueillette : la pesée sur site limite le temps sur site. Les cueilleurs s'arrêtent une fois le poids atteint. Distance : pas d'observation. Normatif et certification : pas d'observation. Règlementaire : une réglementation sur la pesée pour la vente directe avec un souci de précision et de contrôle des balances. Qualité esthétique et demande du client : pas d'observation.
	Technique
	La plante : des rapports entre poids frais et poids sec à connaître. Ergonomie : des dispositifs pour faciliter le ramassage des plantes Processus : des contenants et formes de stockage, degré de précision souhaité, mobilité, résistance qui peuvent conditionner l'outil de pesée pour l'adapter au contexte et aux besoins. Qualité organoleptique et thérapeutique : pas d'observation
	Culturel et sensible
	Respect de la nature, reconnaissance du don, impression de pillage, autant de sentiments qui limitent le prélèvement et motivent une pesée sur site.
	Gestion de la ressource
	Suivant le moment de la pesée, possibilité de limiter le prélèvement
Conclusions	1/ La connaissance du stock et des ventes de l'année précédente permet de calibrer le besoin pour les Simples, les autres se limitent à la commande. 2/ La pesée en cours de prélèvement permet de la stopper lorsque les objectifs sont atteints 3/ Une nécessité de connaître les équivalences entre poids frais/sec et pour certains contenants comme un seau, un big bag, un camion...
Pour le guide des bonnes pratiques	Donner des valeurs de référence entre poids frais et poids sec.

⁸⁰ Cf. annexes : présentation des outils de pesée avec descriptifs, exemples d'usages et catégories de cueilleurs les privilégiant.

⁸¹ Les laboratoires Boiron ont exigé cela pendant un temps, il s'agissait d'une demande émanant d'un service qui n'est pas en lien direct avec les cueilleurs. Les cueilleurs ont dû prendre le temps de bien expliquer en quoi cette demande n'était pas réaliste avant de pouvoir obtenir à nouveau une tolérance sur le poids livré.

C.6a / stockage des plantes sèches : assurer la pérennité, pour quelle durée ?

Nom	Stockage des plantes séchées
Description	Une fois sèches, les plantes sont stockées avant d'être ensachées et vendues au détail ou en gros. Les conditions de stockage sont importantes pour conserver la qualité des plantes dans le temps et pour éviter toute contamination bactériologique. Cette étape concerne les paysans-cueilleurs et les cueilleurs-coopérateurs.
Outils ⁸²	Sac en papier kraft double épaisseur pour les paysans-cueilleurs. Carton ou bidon en plastique pour les cueilleurs-coopérateurs ⁸³
Registre de savoir et apprentissage	Savoir par expérimentation, imitation et par transmission au sein des communautés, lors de discussions informelles ou du « compagnonnage ».
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	Economique : bien conserver ses. Le temps de conservation diffère entre les paysans-cueilleurs (18 mois maximum, souvent 12 mois avec une destruction des stocks restant quand la nouvelle récolte arrive) et les cueilleurs-coopérateurs qui peuvent conserver un stock tant que l'aspect est correct (plus de 18 mois pour certains lots).
	Gestion des sites : pas d'observation.
	Contrainte de l'aval de la filière : demande de qualités esthétiques, organoleptiques, thérapeutiques et sanitaires.
	Gestion du calendrier de cueillette : le stock doit permettre de faire la soudure jusqu'à la récolte suivante. Il s'agit de récolter assez et de bien conserver.
	Distance : pas d'observation.
	Normatif et certification ⁸⁴ : une certification Simple plus restrictive que la certification Nature et Progrès. Pas de contrainte dans la certification Ecocert.
Règlementaire : pas d'observation.	
Qualité esthétique et demande du client : avoir des conditions de stockage (température, lumière, humidité, pas de poussière, protection contre les ravageurs et le risque de contamination...) qui permettent une bonne conservation. La durée de conservation a un impact sur la qualité de la plante.	
	Techniques
	La plante : caractéristiques physico-chimiques des plantes séchées et tenue dans le temps
	Ergonomie : pas d'observation
	Processus : assurer les bonnes conditions climatiques et sanitaires.
	Qualité organoleptique et thérapeutique : idem qualité esthétique. Eviter les conteneurs et les atmosphères avec des matériaux traités.
	Culturel et sensible
	Pas d'observation
	Gestion de la ressource
	Pas d'observation
Conclusions	1/ Une gestion des stocks qui diffère suivant les cueilleurs (temporalité et conteneurs principalement). Un équilibre à trouver entre le facteur économique et le souci de fournir un produit de qualité. Les paysans-cueilleurs ayant un fort niveau d'exigence, ils conservent leur stock globalement moins longtemps. 2/ Importance d'avoir de bonnes conditions de stockage pour conserver les qualités des plantes.
Pour le guide des bonnes pratiques	- Une cohérence à trouver entre les certifications et les pratiques.

⁸² Cf. annexes : présentation de l'ensemble des outils de stockage avec descriptifs, exemples d'usages et cueilleurs les privilégiant. A noter que les bourgeons de gemmothérapie sont conservés dans leur macérât dans des bidons en plastique ou bocal en verre.

⁸³ Idem pour les conditions de stockage observées chez un grossiste-transformateur

⁸⁴ Cf. annexes pour le comparatif des prescriptions entre les différentes certifications

II.4. Un processus commun, une variation des pratiques

Une chaîne opératoire de la cueillette pour toutes les plantes

Pour conclure sur le travail de systématisation, nous proposons la chaîne opératoire suivante (figure n°24) pour la cueillette, de l'identification du bon stade de maturité à la mise en stock longue durée après séchage. Cette chaîne permet d'articuler :

- l'étape du processus et son nom,
- les contraintes liées aux caractéristiques de la plante,
- les facteurs majeurs qui déterminent les choix techniques (le détail de ces facteurs étant présentant dans la généralisation des différentes étapes ci-avant),
- les outils mobilisés par les différents profils de cueilleurs,
- les observations concernant principalement les points de divergence et de convergence entre les profils.

Cette chaîne est valide pour l'ensemble des plantes cueillies et pourra être reprise dans la rédaction et la mise en forme du guide de bonnes pratiques à élaborer dans le cadre du projet FloreS. Elle offre une vue d'ensemble sur les pratiques, les rubriques pouvant évoluer pour y intégrer en lieu et place de « spécificités et catégories », la description des différentes pratiques validées. Ces outils sont mis à disposition des cueilleurs qui peuvent s'en saisir et les adapter à leurs besoins dans le cadre de ce travail de collecte, de comparaison et de discussion autour de leurs pratiques.

La chaîne opératoire de la cueillette du prélèvement au stockage long après séchage					
	Plante	Facteurs majeurs	Outils	Spécificités et catégories	
C.0 / Evaluation maturité de la plante	- Cycle naturel - Milieu - Principes actifs	- Quantité - Qualité, esthétique principalement - Organisationnelle : disponibilité ressource, calendrier de cueillette, aval filière et distance	- Sens - Cahier de cueillette - Plantes témoins - Abeilles	- Adaptation de la qualité à la demande du client - Sauf paysans cueilleurs : qualité auto-imposée (souvent supérieur, mais des degrés variables)	
X fois la séquence Réalisés simultanément	C.1 / Prélèvement	- Caractéristiques physico-chimiques et morphologique - Milieu - Partie collectée	- Quantité / Qualité, esthétique principalement => équilibre quantité/qualité/rendement pour une rationalité économique - Le rapport à la plante - Aval filière	- De la main à la mécanisation relative - Détournement et bricolage	- Recherche de rationalité / sauf une partie des paysans cueilleurs : respect du milieu et plaisir en facteurs majeurs - Paysans cueilleurs : petite quantité, plutôt manuel - Cueilleurs dépendants : quantités plus importante et mécanisation relative - Autres : large panel de techniques (suivant demande du client)
	Ct.1 / Tri (option)	- Milieu - Caractéristiques morphologiques	- Qualité/Quantité - Economique - Aval filière : niveau d'exigence - Sensibilité - Gestion du site - Certification	- Main et outils de prélèvement Repose principalement sur le choix du site et la vigilance dans le prélèvement	- La majorité des cueilleurs : cueillir propre et limiter, voir supprimer le tri aval - Quelques paysans cueilleurs : cueillir un maximum et à trier après - Nomade : tri exclusivement lors du prélèvement
	C.2 / Stockage mobile Tri ponctuel	- Caractéristiques morphologiques - Fragilité/stabilité	- Ergonomie par rapport aux gestes - Qualité : échauffement, contamination, plastique... - Economique : coût des paniers en osier	- Diversité de contenant avec du bricolage - Variation sur les matériaux suivant les catégories (à affiner)	- Points de vue divergents au sein des paysans cueilleurs sur l'usage du plastique.
	Ct.2 / Pesée (option)	- Dimensions	- Technique : contenant utilisé, mobilité de l'outil, poids, précision, résistance, ... - Gestion ressource / sensibilité : ne prélever que son besoin - Quantité	- Romaine, pèse-poison, peson tubulaire, balance poids/prix - Equivalence avec les contenants	
	C.3 / Stockage fixe grande capacité Tri ponctuel	- Caractéristiques morphologiques - Fragilité/stabilité	- Qualité : échauffement, contamination, plastique... / Quantité - Fonctionnement et distance - Aval de la filière (pour nomade) - Technique : lien l'étape de découpe	- Diversité de contenant et de techniques - Variation sur les matériaux suivant les catégories (à affiner - lien avec la quantité)	- Points de vue divergents au sein des paysans cueilleurs sur l'usage du plastique. - Importance du lieu, de l'ombre, de la météo et du temps d'attente (critères pour tous, mais variables)
	Ct.2 / Pesée (option)	- Dimensions	- Technique : contenant utilisé, mobilité de l'outil, poids, précision, résistance, ... - Gestion ressource : prélever que son besoin - Quantité	- Romaine, pèse-poison, peson tubulaire	
	C.4 / Transport	- Caractéristiques morphologiques - Fragilité/stabilité	- Distance - Qualité : risque d'échauffement, protection, perte de propriétés... / quantité - Certification Simples et Nature et Progrès - Aval de la filière (nomade)	- Cf. stockage grande capacité - Mode de transport : à pied, en utilitaire, camionnette (ou transporteur frigo pour le frais)	- Evaluation de la tolérance des plantes au transport différentes selon les cueilleurs : de quelques heures entre le prélèvement et la mise au séchoir. Les plus exigeants sont les cueilleurs paysans.
	Ct.2 / Pesée (option)	- Dimensions	- Technique : contenant utilisé, mobilité de l'outil, poids, précision, résistance, ... - Economique : poids = paiement - Quantité	- Plateforme de pesée électronique ou mécanique	
	C.5' / Découpe Tri ponctuel	- Dimensions - Contraintes physico-chimiques	- Technique - Qualité - Quantité - Calendrier de cueillette	- Ciseaux, hâche-paille - Broyeur industriel	- Paysans cueilleurs : main et outils artisanaux - Cueilleurs coopérateurs et dépendants : machines-outils - Cueilleurs nomades : non concernés
	C.5a / Séchage Tri ponctuel	- Dimensions - Contraintes physico-chimiques	- Qualité / quantité - Economique : coût équipement et énergie - Technique - Certifications	- Séchoirs artisanaux et auto-construits - Séchoirs industriels - Recours pour certains à l'énergie solaire	- Variation sur les outils suivants les quantités à traiter et les catégories - Cueilleurs nomades : non concernés
	Ct.1 / Tri (option)	- Caractéristique morphologique de poids et de taille - Fragilité	- Qualité/Quantité - Economique - Aval filière : niveau d'exigence - Sensibilité : éviter la perte et traitement doux de la plante - Certification - Technique - Calendrier	- Manuel, vieux outils agricoles, artisanaux - Machines-outils en chaîne Même principes techniques pour tous les outils : calibrage par le poids ou par la taille	- Cueilleurs coopérateurs et dépendants : pratiques "industriels" suivant les volumes - Paysans cueilleurs : tri manuel ou artisanal / certains sont heurtés par les traitements plus "industriels" (forte perte, traitement "violent et massif").
	Ct.2 / Pesée (option)	- Dimensions	- Technique : précision, contenant utilisé et quantité - Economique : poids = paiement - Quantité	- Plateforme de pesée électronique ou mécanique - Balance poids/prix - Peson tubulaire	
	C.6a / Stockage longue durée	- Dimensions - Fragilité (fleurs)	- Economique : durée - Quantité - Qualité : durée - Certification : matériaux	- Sac papier kraft double épaisseur - Carton, bidon en plastique	- Paysans cueilleurs : conservation 12 à 18 mois max (souvent destruction des stocks restant à la nouvelle récolte) - Cueilleurs coopérateurs : conservation pouvant aller au-delà de 18 mois

Puis chaîne opératoire des transformations jusqu'au produit acheté par le consommateur final

Chaîne opératoire pour les plantes sèches avec quelques mentions concernant les nomades et les plantes fraîches

Tri ponctuel : étape de tri intégré dans les gestes des différentes étapes de la chaîne opératoire. Les cueilleurs vont naturellement enlever les corps étrangers visibles dès qu'ils manipulent les plantes

Cx : étape de la chaîne opératoire de cueillette

Cx : étape transversale de la chaîne opératoire de cueillette

Figure 24 : chaîne opératoire de la cueillette du prélèvement au stockage long (E.Pascal)

Divergences et convergences dans les pratiques

Qualité (au sens esthétique, finesse de tri et optimum de maturité) **et quantité** sont deux facteurs prépondérants dans les pratiques, les équipements techniques et la part laissée à la main. Ils s'inscrivent dans la **recherche d'une rationalité économique, d'un équilibre entre quantité, qualité et rendement** du temps passé visant à permettre au cueilleur de vivre décemment. Le niveau de revenu attendu est variable, dépendant de nombreux facteurs comme la vie de famille, l'existence d'un revenu annexe ou d'un patrimoine, des choix idéologiques. Quelques paysans-cueilleurs semblent s'inscrire hors de cette logique. Pour eux, la qualité esthétique, thérapeutique, le respect de la plante, du milieu et la notion de plaisir sont plus largement prépondérants. En général, la qualité va de pair avec de petites quantités traitées principalement à la main, la quantité avec une plus faible qualité, un traitement plus mécanisé, moins de finesse dans le tri ou la sélection. Bien que le poids de ces deux facteurs soit important, ils n'expliquent pas à eux seuls les variantes techniques.

Le critère esthétique est souvent mentionné pour justifier de la bonne maturité des plantes. Les critères thérapeutiques, organoleptiques, voire énergétiques peuvent également entrer en ligne de compte, mais sont plus rarement cités. Peu de cueilleurs ont explicitement liés la présence de principes actifs à la définition du bon stade phénologique de cueillette. Une belle plante répondant aux attentes des acheteurs, peut être synonyme d'efficacité thérapeutique. Le **poids** peut également, pour certains intervenir dans la définition du stade de cueillette, ainsi cueillir à maturité peut signifier cueillir quand le développement et donc le poids est au maximum alors que le stade phénologique idéal n'est pas encore, ou de très peu, dépassé. D'autres regrettent ce fort lien entre poids et prix qui a tendance à minimiser la valorisation d'aspects plus qualitatifs.

La stratégie de tri est une problématique forte du processus. Le tri est chronophage et peu valorisé financièrement, la question du poids restant dominante. Suivant la qualité attendue, le niveau de pureté varie, ce qui impacte la chaîne opératoire et les techniques mises en œuvre. Il faut cependant fournir un produit « *propre* ». La plupart des cueilleurs s'accordent sur l'importance de « *cueillir propre* » pour limiter, voire supprimer le tri ultérieur. « *Cueillir propre* » implique certains gestes, mais surtout de trouver le bon site de cueillette (cf. chapitre suivant). Quelques paysans-cueilleurs ont des approches différentes, cueillant sans se soucier de la « *propreté* » et valorisant le temps sur site pour collecter. Ils passent ensuite, du temps à trier à chaque manipulation de la plante. Le tri s'organise ainsi selon deux temps forts : la collecte et le tri après séchage. Pour ce second temps, il existe une forte distinction entre les paysans-cueilleurs qui trient à la main avec des outils bricolés ou d'anciens outils agricoles et les cueilleurs-coopérants et les dépendants qui utilisent des machines de type industriel. Cette dichotomie entre outils artisanaux et industriels se retrouve également dans **les types de séchoirs**. Les cueilleurs-nomades ne sont quant à eux, pas équipés pour sécher ou trier. Livrant en frais, congelé, ou des bourgeons en macéras, ils se contentent de cueillir propre. La quantité prélevée a ainsi un rôle important dans **la mécanisation** qui entraîne des interrelations techniques plus fortes

entre les différentes étapes de la chaîne opératoire. L'**intégration dans des filières** peut également avoir un fort impact sur les pratiques avec des facteurs comme l'usage final, les contraintes organisationnelles des acheteurs ou leurs cahiers des charges. Que cela soit pour le stade de maturité, la qualité esthétique ou la pureté du tri, les cueilleurs ont une bonne connaissance du niveau de tolérance de leurs clients et adaptent leurs techniques et la finesse de leurs gestes à cette demande. Ce qui n'est pas le cas des paysans-cueilleurs, pratiquant principalement la vente directe et qui fixent eux-mêmes leur niveau d'exigence. Ce niveau varie d'un cueilleur à l'autre en fonction d'une hiérarchisation propre à chacun des différents facteurs d'influence.

Dans cette construction des choix techniques, la **dimension sensible** du rapport à la nature intervient pour tous les cueilleurs rencontrés. Cette dimension peut prendre une ampleur différente, s'attacher au milieu plutôt qu'à la plante, déborder sur des dimensions spirituelles ou s'inscrire dans une relation de compagnonnage ou de don. A priori, cette dimension transcende les profils définis, même si certains y semblent plus sensibles. La notion de **plaisir** est également mentionnée par les cueilleurs comme participant de leurs motivations et de leurs choix. Ce plaisir s'exprime dans ce lien à la nature, à la plante, dans le toucher, le travail manuel, dans la liberté, dans le fait d'être à proximité de ses enfants. **Le lien à la nature et à la plante ainsi que la liberté** sont des éléments partagés par tous.

L'étude montre que chaque cueilleur construit son propre équilibre entre les différents facteurs venant influencer les choix techniques, qu'il n'existe pas une solution unique même pour des contextes similaires. Un **réel degré de liberté** permet d'avoir une latitude dans les pratiques. Cependant, plus la quantité prélevée augmente, plus l'interaction dans les filières se consolide, plus les facteurs de type économiques, d'organisation ou de demandes de l'aval sont prépondérants dans les choix techniques. Plus le cueilleur est indépendant, plus il reste libre de faire peser des facteurs comme le plaisir, la sensibilité et la haute exigence de qualité.

Face à cette liberté, les cueilleurs sont dans une posture d'amélioration continue de leur pratique. Pour tous, l'expérience et la pratique restent les meilleurs vecteurs d'apprentissage. Ils plébiscitent **le compagnonnage**, la transmission par un pair et l'imitation. Ils partagent un savoir nourri d'échanges et construit par leurs pratiques, leur sensibilité. Beaucoup ont de solides bases en botanique et en écologie.

Il ressort de ces observations que les profils mis à l'épreuve de la réalité du terrain ont une certaine pertinence en tant que grille d'analyse même si les individus peuvent emprunter à différents profils selon le type de plante, la destinée des plantes les objectifs de commercialisation. Ainsi, des cueilleurs-coopérants ou des dépendants sont susceptibles de productions fines faisant intervenir des techniques manuelles. Bien que des machines puissent être mobilisées pour le tri, les prélèvements restent globalement manuels, ne mobilisant pas d'outils automatisés comme l'agriculture a su en développer. Il faut également souligner qu'au sein même de ces profils, les orientations techniques peuvent diverger. Des personnalités, des contextes différents peuvent donc conduire à des choix techniques

différents. Nous espérons avoir montré **des pratiques, des techniques et des gestes partagés** qui peuvent nourrir la construction d'une identité commune et servir de socle au guide des bonnes pratiques.

Les **divergences** existent aussi. L'AFC dans son élaboration du guide de bonnes pratiques devra les intégrer, en débattre et trouver un consensus, tout en ayant à cœur de ne pas se borner au plus petit dénominateur commun. Ce travail pose également la question de la **place des certifications existantes**. Chaque cueilleur est inscrit dans l'une des trois démarches de certification dominantes. Les certifications Simples et Nature et Progrès sont en résonance avec une grande partie des pratiques des cueilleurs, mais apparaissent plus adaptées aux « petits cueilleurs », bien qu'elles intègrent des réflexions sur la mécanisation. Nous souhaitons également souligner que la réglementation occupe une place importante dans la pratique de nombreux cueilleurs, son impact se faisant à différents niveaux (vente directe, transformations ou demandes d'autorisation de cueillette). Ces facteurs de certification, de réglementation devraient s'affirmer dans le temps face aux enjeux actuels de traçabilité, de normalisation et de pérennisation de la ressource

La pratique de la cueillette - du prélèvement au stockage des plantes séchées - s'inscrit dans un territoire que nous devons identifier dans une problématique de gestion de la ressource. La plante est un objet vivant appartenant à un milieu naturel ayant ses propres dynamiques. L'approche territoriale, sujet du chapitre suivant, va nous permettre d'intégrer ces autres dimensions.

Chapitre III. Territoire de cueillette et gestion de la ressource : des évolutions marquantes pour la profession

Un **territoire de cueillette** peut se définir comme l'ensemble des espaces où le cueilleur s'approvisionne en plantes. Il se compose généralement d'une mosaïque de milieux où le cueilleur dispose de **stations** ou **sites**, terrains ou parcelles sur lesquels il prélève sa ressource. Il s'agit d'un espace qu'il s'est approprié, c'est-à-dire qu'il connaît et avec lequel il entretient une relation spécifique.

Nous verrons, tout d'abord, comment le cueilleur se constitue son territoire, quels outils et quels réseaux de relations il mobilise pour construire cet espace. Ensuite, en croisant nos observations, avec les entretiens et la bibliographie disponible, nous étudierons les étapes de la « **chaîne opératoire préalable** » à la cueillette proprement dite. Elles concernent le repérage et l'évaluation du site ou de la station à cueillir c'est-à-dire : repérer un site au sein de son territoire de cueillette en y identifiant la plante (P1), évaluer le potentiel de ce site (P2) et demander l'autorisation d'accès (P3). Nous mobiliserons les mêmes concepts que dans le chapitre précédent pour décrire ces différentes actions et révéler les outils et connaissances mobilisés ainsi que les facteurs qui influencent les choix. Bien que ce territoire soit délimité, il est évolutif, les stations exploitables et la ressource disponible étant limitées. A cela s'ajoute le fait que trouver une nouvelle station demande un temps d'exploration parfois long. Nous faisons donc l'hypothèse que l'intérêt du cueilleur est de préserver ses sites pour permettre le renouvellement de la ressource et qu'à cette fin, il développe des **stratégies de gestion** variables suivant les contextes et les plantes concernées et que ces stratégies peuvent avoir un impact sur les pratiques et les choix techniques développés lors du prélèvement des plantes sur la station. C'est ce que nous étudierons en dernière partie de ce chapitre.

III.1. Constitution et dynamiques d'un territoire de cueillette

Constitution d'un territoire de cueillette

C'est au cours de ses premières années d'activité que le cueilleur délimite son territoire. Puis celui-ci s'enrichit et s'affine au fil des ans. Pour **se constituer son territoire, le cueilleur mobilise**⁸⁵ différents outils ou ressources :

- **Arpentage et observation** : le cueilleur se balade, explore, ouvre l'œil, s'engage dans des chemins jusqu'alors inconnus. Ce long travail d'arpentage est essentiel pour avoir une connaissance globale des milieux ainsi que pour repérer des stations potentielles. Toujours à l'affût quand il se déplace en véhicule, il repère ici une coupe forestière, là une haie tombée, une parcelle de prairie en cours de drainage ou un terrain qui s'enfriche. Il est attentif aux évolutions du paysage et repère de nouvelles potentialités ou des espaces où il ne pourra plus cueillir. Il est impressionnant de se déplacer avec un cueilleur car il a l'œil à tout, voit ce que notre œil non exercé ne peut percevoir. Ce balayage principalement visuel de l'espace lui apporte également des informations sur l'évolution du milieu et le degré de maturité des espèces. Lorsqu'il est mobile, il est à l'affût d'informations nécessaires à son activité ;

- **Analyse cartographique croisée avec une connaissance des plantes et des milieux** : l'arpentage n'est pas fait au hasard, soit il connaît déjà le secteur et décide d'en affiner son exploration car il « *flaire* » une nouvelle station, soit il prépare son exploration par un repérage cartographique des milieux (type de sol, géologie, usage des sols, présence d'eau, ...) qu'il croise avec des connaissances sur la plante et son milieu. Différents outils peuvent être mobilisés : Tela Botanica, flores régionales, ouvrages de référence⁸⁶, cartes géologiques, cartes IGN, ... ;

« Dans les flores, t'as des cartes avec des points dessus et tout, ce n'est jamais des points précis, Par exemple ils disent ça pousse sur telle commune, ça c'est le plus précis qu'on puisse avoir. Après sur la commune, il faut trouver le bon milieu, forestier, humide, sec. Après y'a énormément de prendre le camion ou à pied et de chercher, passer les chemins et se dire là ça peut être bien, là non » (Cueilleur-coopérateur).

- **Bouche à oreille** : le cueilleur peut également repérer ses stations au sein de son territoire en interrogeant le propriétaire d'un site cueilli, un agriculteur implanté de longue date, un collègue cueilleur. D'après les entretiens, au sein des collectifs comme le syndicat des Simples et la Sicarappam, le partage des sites entre cueilleurs semble relativement ouvert. Il semble cependant y avoir des règles. Un cueilleur qui donne un site, considère qu'il a une certaine paternité et s'attend à être informé des interventions des autres cueilleurs sur « *son* » site. Suivant ses propres besoins, ses

⁸⁵ Il est à noter que dans les études menées par le CBNPMP sur son territoire d'agrément, le même type de construction a été identifié.

⁸⁶ G. Ducerf et de P. Lieutaghi

pratiques, un cueilleur ne partagera pas tous ses sites et ne les partagera pas avec n'importe qui. Si V. Laucoin pointe dans son étude sur le Massif Central que les stations de cueillette sont des secrets bien gardés, ce n'est pas ce qui ressort des entretiens menés ici. Ce bouche-à-oreille avec les locaux plaident pour un ancrage local qui facilite l'accès à l'information ;

- **Personnes ressources** : au-delà des informations ponctuelles apportées par le bouche-à-oreille, les cueilleurs se réfèrent à des personnes ressources, des références en terme de botanique et de cueillette. Il peut s'agir de botanistes ou de naturalistes locaux, de cueilleurs chevronnés, de forestiers. Ces échanges privilégiés reposent sur une relation personnelle ou demandent du temps pour que s'installe une relation de confiance. Plusieurs cueilleurs font partie d'associations botaniques locales, d'autres connaissent des botanistes des CBN ou des PNR de leur territoire, ou ont été parrainés par des cueilleurs chevronnés qui leur ont transmis, en plus de leurs savoir-faire, des stations de cueillette ;

« J'appelais les personnes ressources, cela peut être des botanistes, des forestiers, d'autres cueilleurs. Voilà. » (Cueilleur-coopérateur)

- **L'ancrage local** : que ce soit pour le bouche-à-oreille, les personnes ressources ou une connaissance fine des milieux, l'ancrage local apparaît comme une dimension importante de la constitution de son territoire. Le niveau de connaissance et d'information sur le territoire local, proche du lieu de vie, ou sur des territoires cueillis et arpentés depuis des années est plus fin, plus riche que sur tout autre secteur. Nous avons constaté que plusieurs cueilleurs s'implantent sur le territoire où ils ont grandi, sur celui de leurs grands-parents, car cela leur permet d'avoir accès à un réseau de connaissances. D'autres motivations comme l'accès au foncier peuvent être présentes ;

« Petit à petit, tu arrives à avoir une vision plus globale sur ton petit territoire des pratiques agricoles ». (Cueilleur-coopérateur)

« On s'est fait pleins de balades et c'était l'occasion de prospecter, de trouver des sites de cueillette. » (Paysan-cueilleur)

« Je connaissais déjà le territoire du Limousin, parce que j'ai grandi dans le sud de la Haute-Vienne. Mon père étant naturaliste, depuis tout gamin on faisait des balades à divers endroits de la région. Donc j'avais déjà en tête pas mal de site et puis étant investi dans les associations naturalistes, amis avec des salariés du CEN, voilà on baigne un peu dans ce milieu-là. » (Paysan-cueilleur)

Le territoire de cueillette peut se définir comme **un réseau de connaissances**. Là où il cueille, le cueilleur connaît les milieux, mais également les propriétaires, les voisins, les agriculteurs, les botanistes, les autres cueilleurs, les anciens, ... et il est lui-même connu et reconnu. Ce réseau d'interconnaissance lui permet de mailler son territoire, de l'enrichir de nouvelles stations et de lui donner accès à certaines ressources.

- **L'intuition ou le savoir intériorisé** : à force d'arpenter, d'observer, de se documenter, le cueilleur intègre de nouvelles compétences, les internalise jusqu'à pour certains développer un « 6^{ème} sens ». Certains ont eu du mal à expliquer comment ils trouvaient un nouveau site, pourquoi ils

suivaient tel chemin. Ils nomment cela de l'intuition, ou encore le 6^{ème} sens ou le flair. Il s'agit d'un savoir intériorisé par une longue pratique et un apprentissage de terrain.

« Puis après y'a le feeling, le flair, pourquoi j'ai pris tel chemin, pourquoi je suis passé de l'autre côté de cette montagne, je ne le sais pas bien. » (Cueilleur-coopérateur)

La constitution d'un territoire de cueillette demande du temps, des relations et la mobilisation d'un ensemble de connaissances. Comme le constatait déjà Larrère en 1982, petit à petit le cueilleur connaît et s'approprie ce territoire par son arpentage, par des rencontres, par ses connaissances et sa reconnaissance ainsi que par la pratique de la cueillette.

Dimension, frontières et évolution

Un territoire de cueillette peut évoluer dans ses limites, se rétrécir ou s'agrandir, suivant l'évolution des stations. Différents facteurs peuvent amener à la modification de son territoire.

Des dimensions souvent liées au volume ou à la diversité de plantes prélevées

Un cueilleur travaillant sur un petit volume et/ou sur un petit nombre de plantes dispose d'une aire de rayonnement avec une forte concentration de sites de cueillette de 45 minutes à 1 heure de chez lui. Pour des plantes plus spécifiques, il pourra parcourir 2 à 3 heures en voiture. Ce type de territoire a été observé dans trois profils :

- les paysans-cueilleurs, bien que certains puissent parcourir plus de kilomètres pour des plantes très spécifiques,
- des cueilleurs-coopérateurs se limitant en nombre de plantes et/ou étant double-actif ,
- le cueilleur dépendant qui collecte dans un rayon de 45 min autour de chez lui ou dans le même rayon autour du grossiste-transformateur qu'il livre ainsi que le long du trajet entre son domicile et le grossiste (distant de 100 km environ).

Ils disposent ainsi d'un territoire largement connu, mais peuvent se trouver limités pour certaines collectes de plantes non indigènes. C'est le cas des cueilleurs du syndicat SIMPLES qui achètent ou échangent des plantes majoritairement au sein de leur propre réseau. Bien que cela n'ait pas été observé, il n'est pas exclu que des cueilleurs en plantes fraîches puissent travailler à des échelles très locales. Certains coopérateurs et les nomades travaillent le plus souvent sur de grands territoires (échelle nationale et supranationale) pour cueillir une grande diversité de plantes, souvent en gros volumes. Pour des plantes très spécifiques, ils peuvent faire de longs déplacements, voire se rendre sur des stations en avion (Malte, Afrique...). Mais, comme les cueilleurs utilisant un petit territoire, ils ont aussi leur territoire de proximité, ou **aire de proximité**, où ils collectent une grande partie de leurs plantes. Ils peuvent également développer des **aires de familiarité**, c'est-à-dire des espaces qui ne sont pas nécessairement à proximité du domicile, mais qu'un arpentage régulier et

prolongé a rendus familier, permettant une forte appropriation. Ces cueilleurs n'ont pas le même niveau de connaissance sur l'ensemble des secteurs de leur territoire.

L'implantation géographique du domicile est souvent déterminante pour définir l'aire de rayonnement d'un cueilleur. Plus elle est favorable, en terme d'espaces de nature et de mosaïque de milieux, moins le cueilleur aura à se déplacer pour trouver sa ressource.

De multiples facteurs conduisent à la définition d'une frontière

Différents facteurs déterminent les limites d'un territoire de cueillette. Les zones trop urbanisées, polluées, très anthropisées, les secteurs de grandes cultures en sont exclus, même si l'étude a permis de révéler une variabilité de la prise en compte de ces paramètres.

Le cueilleur délimite son territoire suivant :

- **sa mobilité et son mode de vie**, notamment sa volonté d'être chez lui tous les soirs pour privilégier sa vie de famille ou d'avoir une journée diversifiée avec différentes tâches, ce qu'un petit territoire rend possible. « *Y'a des raisons personnelles qui font qu'on aime bien varier sur une journée les différentes taches* » (*Paysan-cueilleur*).
- des **préoccupations écologiques** et son souhait de diminuer son empreinte carbone en limitant le recours à la voiture,
- le **besoin de s'étendre**, en effet si un cueilleur dispose de toutes les plantes nécessaires ou que ses clients lui demandent, rien ne le pousse à étendre son territoire,
- son niveau d'exigence en terme de **qualité** : ne pas laisser la plante trop longtemps dans la voiture, la mettre rapidement au séchoir, cueillir aux meilleurs moments et avec le stade de maturité optimal, en revenant plusieurs fois sur le site autant de facteurs qui limitent la dimension du territoire,
- la **diversité de son activité** (pratique agricole, transformation, vente directe) qui l'oblige à ne pas trop s'éloigner de son implantation,
- la **présence d'autres territoires de cueillette** : plusieurs cueilleurs ont pu poser des limites à leur territoire en indiquant que sur tel secteur ou massif, un autre cueilleur ou collectif était présent et que tout naturellement il n'allait pas aller cueillir sur son territoire. Dans le cas de la Sicarappam, les cueilleurs peuvent se concerter pour se répartir les secteurs sur certaines plantes optimisant ainsi leurs territoires et essayant d'avoir une vision globale sur la gestion de la ressource. Lors de cette étude, nous avons très peu été confrontés à des **conflits entre cueilleurs** concernant l'accès à la ressource ou la collecte sur un même territoire. Des cas ont été rapportés, mais cela reste marginal. Le partage de territoire se fait semble-t-il assez naturellement. Avec l'augmentation de la pression sur la ressource et l'augmentation du nombre de cueilleurs, le climat pourrait se dégrader et des conflits plus criants pourraient émerger,

- **des réticences** à travailler avec des acteurs spécifiques du territoire (collectivités, gestionnaires d'espaces naturels, ONF) limitent également le territoire.

Mode de vie, pratiques, sensibilité écologique, exigence de qualité, exclusion des territoires fortement anthropisés et coexistence avec d'autres cueilleurs sont les principaux critères pour définir les frontières d'un territoire de cueillette.

Le territoire : un espace dynamique

La plante et son milieu sont inscrits dans des dynamiques écologiques bien connues des cueilleurs, pouvant aller de quelques saisons pour une plante pionnière comme l'achillée millefeuille ou le millepertuis à une vie entière pour le chêne. La nécessité de chercher de nouveaux sites et de faire évoluer son territoire est permanente. Parfois, l'action de l'homme fait disparaître un site (projet d'aménagement, drainage d'une zone humide, abandon d'une pâture) et entraîne la recherche d'un nouveau site pour le cueilleur impacté. La recherche de nouvelles plantes génère également une évolution du territoire. Elle est vécue comme un moment exaltant, comme une chasse au trésor. Les cueilleurs nomades ou des coopérateurs ont exprimé un réel plaisir à ce type de quête. Ayant une gamme de plante relativement stable, la recherche de nouvelles plantes concerne peu les paysans-cueilleurs, sauf dans les premières années. Avec l'expérience, ceux qui ont un grand territoire peuvent le réduire. Ils ont fait leurs preuves auprès de leurs acheteurs et renoncent à certaines plantes.

Un territoire compatible avec une « bonne » gestion

Un cueilleur dispose de plusieurs stations pour une même plante afin de pouvoir s'organiser : mise en place d'un système de rotation et gestion de son calendrier de cueillette (un éventail de sites n'arrivant pas à maturité en même temps). Ainsi chaque année, il ne cueille pas nécessairement au même endroit et peut faire face à des aléas.

Indexation et mémorisation du territoire : une nécessité qui varie suivant la taille

La grande majorité des cueilleurs mémorisent leur territoire dans leur tête. Ils peuvent, en cas de besoin, se référer à leur cahier de cueillette. Ceux qui ont un grand territoire, peuvent utiliser le repérage par GPS (Global Positioning System). Pour d'autres, les informations collectées sont vite obsolètes, étant donné la dynamique des sites, ainsi préfèrent-ils même pour un grand territoire, se fier uniquement à leur mémoire, plutôt que de collecter des données qui ne seront jamais exploitées.

III.2. Suivi de six plantes : étapes préalables et gestion

Les descriptions étapes par étapes en reprenant la chaîne opératoire préalable à la cueillette ainsi que celle des principes de gestion ont été reportées dans les annexes. La synthèse de nos observations sont regroupées ici plante par plante.

L'aubépine⁸⁷ : une gestion intégrant des logiques économiques

L'aubépine est un arbre assez commun et fortement lié à l'activité agricole. Les demandes d'autorisation sont donc assez systématiques. Seules des collectes sur des friches peuvent être faites sans autorisation.

Il existe une perception variable de l'impact des prélèvements sur les aubépines. Ainsi, concernant la nécessité de rotation sur les sites, les préconisations vont de deux à trois ans. Suivant l'échelle de la cueillette, il peut s'agir de changer de site, de changer d'arbres sur un même site ou de branche sur un même arbre. Les degrés d'appréciation de l'impact du prélèvement varient selon les profils, pouvant se limiter au constat de la présence ou non de l'arbre dans le territoire, mais aussi à celui d'un impact visuel fort ou à l'impact de la technique utilisée sur la ressource et l'ensemble de l'écosystème. Dans la pratique de la « tirette », les cueilleurs veillent à ne pas collecter les feuilles en extrémité de la branche, certains pointent les questions de tri ultérieur, peu précisent que c'est pour des raisons de reproductibilité (si la pousse terminale n'est pas laissée en « *tire-sève* »).

Les paysans-cueilleurs conservent ou implantent « *leurs* » arbres à demeure, afin d'assurer une meilleure gestion de la ressource, de faciliter la cueillette (sur plusieurs jours, mais avec des créneaux de quelques heures) et de maîtriser le milieu (pollutions potentielles). Un paysan-cueilleur pratiquant la technique du bouquet par bouquet en pinçant au-dessus du bois précise que cela préserve les bourgeons secondaires et permet à l'arbre de refleurir chaque année. La cueillette n'a ainsi quasiment aucun impact.

La stratégie de gestion⁸⁸ alliant dans le temps long, la taille « totem » et la collecte de bouquets fleuris, mise en place par des cueilleurs-coopérants vise à permettre la reproduction d'une ressource spécifique, le bouquet sans bois.

Les entretiens pointent le fait que plusieurs cueilleurs souhaiteraient aller plus loin dans leurs pratiques de gestion grâce à une meilleure maîtrise foncière et des partenariats avec des agriculteurs.

⁸⁷ *Crataegus laevigata* (Poir.) DC. et *Crataegus monogyna* Jacq.

⁸⁸ Cf. annexes pour une présentation détaillée de cette stratégie de production et d'optimisation de la ressource.

La reine-des-prés⁸⁹ : un débat sur l'impact des pratiques

Là aussi, les demandes d'autorisation sont systématiques lorsque le site est en lien avec l'activité agricole tandis que dans les friches, certains collectent sans autorisation considérant que la plante et les terrains n'ont pas de valeur pour le propriétaire. La ressource en reine-des-prés est considérée comme abondante, même si certains perçoivent une diminution en lien avec la fermeture des stations d'un côté et le ralentissement de la déprise agricole de l'autre, déprise qui entraînait le délaissement des paquages les plus humides, propices à l'épanouissement de la plante. Ils notent en parallèle une diminution des pratiques de drainage, nuisibles à la plante.

Les paysans-cueilleurs qui cueillent de faibles quantités de fleurs s'accommodent d'un site partiellement mélangé, ce qui n'est pas le cas de ceux qui pratiquent la technique à la faucille pour la collecte de la partie aérienne de la plante.

Le terrain n'a pas révélé beaucoup de pratiques de gestion, sinon le fait de changer de site quand la ressource s'épuise. Nous avons observé un cueilleur qui désherba son site afin de ralentir sa fermeture et de préserver sa pureté, et un autre qui pratiquait la sélection positive. Les cueilleurs s'accordent sur le fait qu'un partenariat avec un éleveur pourrait maintenir une station avec la mise en place d'une pâture à faible chargement et une fauche en hiver. Certains seraient même intéressés pour mettre en place ce type de pratique grâce à une meilleure maîtrise foncière (achat ou bail). Il existe un débat concernant l'impact de la pratique du prélèvement à la faucille de la partie aérienne. Aux yeux de certains cueilleurs, celle-ci pourrait entraîner un pourrissement du système racinaire. Le terrain a également révélé une cohabitation entre cueilleurs sur les mêmes sites, avec le plus souvent, un partage spatial ou temporel de la station.

L'aspérule⁹⁰ : des stratégies adaptées au contexte territorial

Entre le Limousin, où la plante est relativement rare, et l'Auvergne, où elle est largement présente, les problématiques de gestion et d'accès à la ressource ne sont pas les mêmes. En Auvergne, la Sicarappam organise une répartition des stations entre les différents cueilleurs afin de gérer au mieux les sites alors qu'en Limousin, où la plante est plus rare, certains paysans-cueilleurs l'acclimatent pour limiter leurs déplacements et la pression sur la ressource naturelle tandis que d'autres font fait le choix de ne pas la cueillir.

Le terrain et les entretiens n'ont pas révélé de pratiques particulières de gestion *in situ*, mise à part des logiques de rotation sur les sites et de prélèvement partiel qui peuvent différer d'un cueilleur à l'autre.

⁸⁹ *Filipendula ulmaria* (L.) Maxim

⁹⁰ *Galium odoratum* (L.) Scop.

Les entretiens ont révélé une perception variable de la fragilité de la plante allant de ceux qui sont très sensibles au respect du tissu racinaire et à laisser un ou deux verticilles pour la « survie » de la plante à ceux qui sont moins précautionneux durant la cueillette, prélevant l'ensemble de la plante y compris les racines même si elles ne sont pas souhaitées.

Comme la reine-des-prés, nos observations mettent en évidence une différence d'appréciation de ce qu'est un « bon site » de cueillette : l'exigence au niveau de la densité et de la pureté variant principalement en lien avec la quantité à collecter.

L'aspérule étant une plante forestière, elle pousse spontanément sur des sites qui sont souvent gérés par l'ONF. L'ONF dispose d'une procédure particulière, avec demande par Cerfa⁹¹, (autorisation écrite et paiement d'une redevance à la journée). Cette demande peut être perçue comme complexe et coûteuse.

L'arnica⁹² : une gestion collective au Markstein et un appétit des laboratoires

La particularité de l'arnica au Markstein repose principalement sur la convention multipartite de gestion mise en place il y a 10 ans, suite à la disparition d'un pré d'arnica en lien avec une pratique de chaulage⁹³ d'un agriculteur. Le bilan pour les cueilleurs est globalement positif : la ressource est stabilisée - bien qu'elle soit loin du niveau qu'elle a connu il y a plusieurs dizaines d'années -, le dialogue est rétabli et les cueilleurs bénéficient d'une certaine reconnaissance. La renégociation de la convention cette année leur a permis d'obtenir plus de représentativité et des règles de cueillette un peu plus restrictives en vue de préserver la ressource. Même si tout n'est pas encore parfait dans les accords entre acteurs comme dans les modes de gestion, cette expérience apparaît comme un exemple qui pourrait être appliqué à d'autres territoires.

Des cueilleurs pointent le fait que la pression économique des laboratoires (prix et quantités demandées) passe encore avant les enjeux écologiques et impacte les pratiques.

Différents cueilleurs constatent l'impact d'une succession de mauvaises années climatiques et sont lucides sur le fait qu'aucune convention ne pourra limiter le phénomène du changement climatique.

L'arnica, plante rare et largement demandée par l'industrie, fait l'objet sur d'autres territoires de réflexions similaires visant à définir des conventions et des guides de bonnes pratiques (PN des Cévennes et PNR des Pyrénées Catalanes).

Un paysan-cueilleur local a exprimé des réticences concernant la collecte au Markstein. La façon dont le site subit la pression de cueillette le gêne profondément. Cette réserve sur la gestion du site n'est pas aussi flagrante chez l'ensemble des cueilleurs, même si une part importante de ceux interrogés

⁹¹ Il s'agit d'un formulaire administratif réglementé officiel dont le modèle est fixé par arrêté.

⁹² *Arnica montana* L.

⁹³ Amendement calcique des terres agricoles qui en modifie le ph pour un ph plus basique alors que l'arnica affectionne les terrains à ph acide.

considère qu'il faudrait plus fortement limiter et encadrer cette cueillette pour éviter une pression trop grande sur le site.

Bourgeons de pin sylvestre⁹⁴ : une cueillette en lien avec l'exploitation forestière

Le comportement des cueilleurs peut varier selon le statut du propriétaire, certains réticents à traiter avec les institutions ne cueille pas sur des terrains gérés par l'ONF ou le font sans autorisation, alors que d'autres demandent systématiquement à cet organisme. Lorsqu'il s'agit d'une friche ou que le terrain est très isolé, beaucoup cueillent sans autorisation.

Les cueilleurs notent une évolution des pratiques d'exploitation forestière qui entraînent une pollution des sites, pollution souvent invisible, ce qui conduit certains d'entre eux à rechercher d'autres lieux de cueillette, notamment sur des arbres spontanés.

L'ONF comme les autres exploitants forestiers imposent de suivre des règles de cueillette des bourgeons qui ne nuisent pas à la croissance de l'arbre (préserver le bourgeon apical). Les cueilleurs ont globalement une bonne connaissance de l'impact de la cueillette des bourgeons sur la forme de l'arbre grâce à leurs observations.

Bourgeons de tilleul argenté⁹⁵ : la gestion d'un arbre d'ornementation urbain.

Par sa fréquence en ville, cet arbre d'ornement pose la question de la qualité des sites. Etant donné le contexte, place urbaine, parc public ou privé, les demandes d'autorisation sont systématiques. Pour les privés, elles peuvent parfois être complexes à obtenir, une relation de confiance devant s'établir. Les cueilleurs constatent que l'arbre supporte très bien la taille.

Conclusions

Le terrain a montré peu de difficultés concernant **l'identification des espèces par les cueilleurs**, les plantes étudiées étant communes. Il leur était souvent complexe d'explicitier leurs critères d'identification, tellement cela leur semblait évident. Ce savoir est intériorisé et peu verbalisé. Les connaissances botaniques se limitent à ce qui leur est nécessaire dans leur pratique, bien que certains aient développé un réel goût pour ce type de savoir. Les cueilleurs ont conscience de l'impact de la cueillette et de la taille sur l'évolution de la forme des arbres. Ils ont principalement appris par observation, imitation et pratique.

Concernant le **repérage des sites**, le bouche-à-oreille, l'arpentage et le réseau de personnes ressources sont les outils les plus mobilisés.

⁹⁴ *Pinus sylvestris* L.

⁹⁵ *Tilia tomentosa* Moench

Les **demandes d'autorisation**, bien que légalement obligatoires, ne sont pas systématiques et se font en fonction du milieu (terres agricoles, friches, parcs, forêts, milieu urbain) et du contexte (région, propriétaire identifiable facilement, procédures existantes, ...).

Des critères comme l'impact visuel, la valeur économique de la plante, le temps passé sur site, la volonté de revenir, le besoin d'informations sur l'historique sont des facteurs qui jouent sur la décision. Les cueilleurs soulignent que ce travail de demande d'autorisation est long et complexe et qu'il n'est pas aisé de toutes les obtenir.

Un bon site de cueillette doit présenter une quantité suffisante et une certaine pureté, une facilité d'accès et ne pas être exposé aux pollutions. Pour certains, la notion de beauté peut également être un critère. Suivant la quantité à prélever et les techniques de cueillette, ces exigences de densité, de pureté et d'accès diffèrent d'un profil à l'autre, mais aussi d'un cueilleur à l'autre suivant leur sensibilité, la rareté de la ressource, le temps consacré à la recherche du site, ou la connaissance du territoire.

La pollution est un critère important pour l'évaluation d'un site sachant que les pollutions cachées sont une problématique complexe et commune à tous les cueilleurs, l'ensemble des milieux étant considérés comme potentiellement pollués. Plusieurs outils sont mobilisables : entretiens avec le propriétaire et les riverains sur l'historique et les pratiques, plantes bio-indicatrices (beaucoup de cueilleurs pointent un manque de maîtrise), expérience des pratiques agricoles⁹⁶, analyses (Sicarappam et laboratoires travaillant avec les nomades). Les cueilleurs sont lucides sur le fait que tout n'est pas maîtrisable.

En termes de **gestion**, différentes pratiques ont été observées et s'organisent selon un gradient allant de la cueillette simple quand les prélèvements sont minimes ou la plante abondante, à des stratégies de transplantation ou de mise en culture avec, entre les deux pôles, du désherbage, de la rotation, du prélèvement partiel, de la sélection positive, une gestion visant à générer la ressource souhaitée (aubépine). La transplantation et la culture permettent une meilleure maîtrise de la ressource et limitent l'impact sur le milieu naturel. Les paysans-cueilleurs pratiquent plus aisément la transplantation et l'acclimatation pour certaines plantes, mais les autres profils peuvent s'y engager. La gestion de sites concerne tous les cueilleurs. Les nomades sont peu impliqués dans des pratiques lourdes de gestion ou de la mise en culture. Le contexte territorial a également un impact sur les stratégies de gestion développées (aspérule). Plusieurs cueilleurs ont exprimé le souhait de pouvoir disposer d'une meilleure maîtrise du foncier (convention, bail, achat) pour mettre en place des pratiques de gestion plus poussées en partenariat ou non avec d'autres acteurs du territoire.

« On a pensé à regarder au niveau foncier sur ces parcelles pour contacter les propriétaires et voir s'il y aurait possibilité d'acheter ou de signer des baux pour pouvoir les gérer nous-même. Si on ne fait rien dans 10 à 15 ans y'a plus d'aubépine, c'est de la forêt. Du coup, si on peut récupérer la gestion sur ces parcelles, l'idéal serait de voir avec des éleveurs pour

⁹⁶ Un ancien agriculteur de grosses exploitation et conseiller agricole devenu cueilleur.

*y mettre des bêtes à certaines périodes ou au moins de passer avec le tracteur pour mettre un coup de broyeur de temps en temps pour éviter que les ligneux ne colonisent trop. »
(Paysan-cueilleur)*

La convention du Markstein illustre la possibilité d'organiser une gestion multi-acteurs de la ressource sur un territoire donné. Ce dispositif bien que critiqué sur certains points, est largement plébiscité. Concernant **la chaîne opératoire préalable** à la cueillette et **les pratiques de gestion**, les différences entre les profils apparaissent moins affirmées, les disparités existantes les dépassent. La quantité prélevée joue toujours un rôle important, mais les pratiques sont également plus attachées aux personnes. Seuls les nomades s'affirmeraient comme un profil spécifique notamment pour les pratiques de gestion les plus lourdes. Il existe cependant des débats entre les cueilleurs pour qui l'intervention d'un bon cueilleur ne doit pas se voir et doit être sans impact pour l'écosystème, et ceux prélevant des quantités plus importantes. Ces différentes questions devront être débattues au sein de l'AFC.

III.3. Présentation systémique des différents préalables à la cueillette

Les observations qui viennent d'être exposées sont organisées de façon synthétique sous forme de tableaux. En reprenant la grille utilisée pour l'analyse des différents gestes de la chaîne opératoire de la cueillette, nous décrivons les trois étapes préalables à la cueillette (P1, P, P3).

P.1/ identification et repérage : un préalable incontournable

Nom	Identification et repérage d'un site de cueillette
Description	Etape visant à repérer une station de cueillette et à identifier la plante à cueillir. Aucun cueilleur ne fait l'impasse, il faut être sûr de ce qui est cueilli. Ceux qui cueillent beaucoup de plantes communes, avec un nombre d'espèces relativement limité et un panel peu évolutif n'ont pas de difficultés d'identification. Ceux qui cueillent un large panel de plantes qu'ils enrichissent au fil du temps, peuvent rencontrer des difficultés.
Outils	Repérage des sites : - Cartes, atlas floristiques et flores - Personnes ressources - Bouche-à-oreille - Arpentage - Le « 6 ^{ème} sens » Identification des plantes : - Les sens : vue (importance des variations de couleurs), odorat, toucher. - Flores (utilisées plutôt par les cueilleurs avec un large panel de plantes et les passionnés). Quelques cueilleurs ont un intérêt plus poussé pour la botanique scientifique. Chaque flore ayant des clés de lecture différentes, les cueilleurs habitués à l'une d'entre elle, n'en changent pas. - Site web (Tela Botanica) - Ouvrages de référence: G. Ducerf, P. Lieutaghi, T. Thévenin
Registre de savoir et apprentissage	Un apprentissage par observation, imprégnation, pratique et transmission directe, par lecture ou lors de formation. Savoir intériorisé avec des difficultés à expliquer comment ils identifient une plante ou repèrent un site (difficulté de verbalisation). Un savoir hybride entre observation de la nature, savoir botanique et approche sensible. Le savoir scientifique n'est pas le plus favorisé et le plus mis en avant.
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels Economique : cueillir la bonne plante, identifier les plantes toxiques et répondre à la demande d'une nouvelle plante pour un client Gestion des sites : pas d'observation Contrainte de l'aval de la filière : demande d'une identification certaine et demande d'une nouvelle plante Gestion du calendrier de cueillette : avoir plusieurs sites pour la même plante pour étaler son calendrier de cueillette Distance : pas d'observation Normatif et certification : Simples et Nature et Progrès insiste sur la bonne identification des plantes Règlementaire : vérifier que la plante n'est pas protégée sur le territoire concerné Qualité esthétique et demande du client : pas d'observation
	Techniques Plante : rater un site faute de connaissances botaniques sur une nouvelle plante Processus : pas d'observation Ergonomique : pas d'observation Qualité organoleptique et thérapeutique : fournir la bonne plante par une identification rigoureuse et éviter les plantes toxiques au cœur d'un lot

	<p>Culturel et sensible</p> <p>Plusieurs cueilleurs revendiquent une « <i>botanique sensuelle</i> », un art de l'identification par les sens et l'expérience sans passer par la botanique scientifique. Ils ont un goût pour l'identification. Les gros cueilleurs expriment souvent un réel plaisir dans l'exploration et la découverte que nécessite la recherche d'une plante.</p> <p>Gestion de la ressource</p> <p>Avoir une diversité de site pour une même plante, ne pas user ses sites.</p>
Conclusions	<p>1/ Une distinction de connaissances entre les passionnés, ceux qui cueillent un large panel de plantes et ceux qui ont une connaissance plus concentrée sur leurs pratiques. Dans tous les cas, les cueilleurs disposent de solides connaissances en botanique et dans la physiologie des plantes⁹⁷.</p> <p>2/ L'importance de bien identifier est partagée par l'ensemble des cueilleurs</p> <p>3/ Les gros cueilleurs ont souvent un goût pour la recherche de nouvelles plantes et de nouveaux sites</p> <p>4/ Un savoir scientifique pas toujours mis en avant ou valorisé⁹⁸.</p> <p>5/ Une recherche continue de nouvelles stations</p>
Pour le guide des bonnes pratiques	<p>- Donner des outils d'identification précis plante par plante, des bourgeons et des jeunes pousses, souvent plus complexe que celle des plantes en fleur.</p> <p>- Préciser les outils pour se constituer un territoire de cueillette en citant des ouvrages et des sites de référence.</p>

⁹⁷ « *La botanique, ce n'est pas mon truc, je n'aime pas ça. J'ai des bases et je m'en sers, cela pourrait faciliter mon métier si je déterminais toutes les plantes que je rencontrais.* ». « *Déjà à la fac, j'avais été vachement attiré par la botanique, y'avais eu quelque chose.*» (Cueilleurs-coopérateurs)

« *J'ai choisi la facilité pour cueillir, c'est des plantes, toi même tu les connais toutes, c'est facile à trouver* » (Cueilleur-coopérateur)

⁹⁸ « *[...] avant le 18ème siècle, les gens étaient capables de reconnaître, de ramasser des plantes sans qu'il y ait cette botanique scientifique. [...] moi je l'appelle une botanique sensuelle, sensitive. On peut reconnaître la forme des plantes sans cette botanique des formes végétatives, y'a les odeurs y'a pleins de choses qui font que les gens ne se trompaient pas ou avaient des savoirs qui permettaient de ne pas se tromper sans utiliser de flore scientifique.* » (Paysan-cueilleur)

P.2/ évaluation d'un site : des critères partagés, des appréciations relatives

Nom	Evaluation d'un site
Description	Une fois un site repéré, le cueilleur opère à son évaluation pour savoir si ce site est propice à son activité. L'ensemble des cueilleurs s'accorde sur l'importance du choix du site, c'est le premier facteur d'une cueillette réussie .
Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation de la « capacité » d'un site à fournir la quantité souhaitée et de la facilité de cueillette (pureté et accès notamment), évaluation selon l'expérience du cueilleur - Repérage des alentours pour identifier de potentielles sources de pollution - Historique des sites par un entretien avec le propriétaire ou les riverains - Plantes bio-indicatrices (outil en cours de développement chez les Simples et utilisé par d'autres cueilleurs, cependant beaucoup s'avouent limités par manque de connaissances). G. Ducerf est la référence dans le domaine, chez l'ensemble des cueilleurs rencontrés. Ses ouvrages sont largement diffusés. - Evaluation des pratiques agricoles par expérience - Analyses : <i>a posteriori</i> des analyses peuvent tout en certifiant de la qualité d'un lot permettre de valider un site et de s'assurer de l'absence de pollutions cachées (laboratoires clients des types nomades, analyses à la Sicarappam, analyses Eco-cert⁹⁹). Les analyses sont de plus en plus systématiques (excepté en vente directe).
Registre de savoir et apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - Un apprentissage par observation, imprégnation, pratique et transmission directe ou lors de formation (plantes bio-indicatrices)¹⁰⁰. - Savoir en partie internalisé pour l'évaluation de la « capacité » d'un site¹⁰¹. - Un savoir hybride entre observation de la nature, savoir botanique scientifique et expérimentation.
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	<p>Economique : un site permettant une cueillette avec un bon rendement temps/quantité/qualité avec un bon accès, une quantité en lien avec le besoin, la qualité souhaitée et une pureté de la plante</p> <p>Gestion des sites : connaissance des autres pratiques et usagers du site</p> <p>Contrainte de l'aval de la filière : prix d'achat, pureté de la récolte, plante sans pesticides, métaux lourds ou insecticides</p> <p>Gestion du calendrier de cueillette : avoir le temps de trouver le bon site présentant les bonnes conditions</p> <p>Distance : pas d'observation</p> <p>Normatif et certification : le label Ecocert est le moins précis quant aux critères de définition d'un site de cueillette de qualité, Nature et Progrès tente de quantifier l'éloignement aux voiries alors que le cahier des charges Simples renvoie la quantification à l'appréciation des cueilleurs. Le syndicat Simples travaille à la mise en place d'une méthode de diagnostic des sites par les plantes bio-indicatrices.</p> <p>Règlementaire : pas d'observation</p> <p>Qualité esthétique et demande du client : qualité esthétique des plantes en adéquation avec les attentes du client ou du cueilleur</p>
	Technique
	<p>Plante : pas d'observation</p> <p>Processus : pas d'observation</p> <p>Ergonomique : facilité d'accès, facilité de cueillette, contexte adapté aux outils et aux gestes de cueillette mis en œuvre par le cueilleur</p>

⁹⁹ Eco-cert pratique peu d'analyses faute de moyens. Ces analyses sont souvent bien perçues car c'est une occasion d'avoir des informations sur la qualité d'un site.

¹⁰⁰ « Au début, on cueille des stations qui sont pas forcément intéressante mais on a que ça et on ne se rend pas compte qu'il peut en avoir des meilleurs. En cherchant, toujours cette histoire de recherche de site, on se rend compte qu'il existe des stations plus faciles, plus grandes, plus pures. C'est avec l'expérience et les acquis. » (Cueilleur-coopérateur)

¹⁰¹ « C'est naturel pour nous quand on arrive sur un site, de mesurer le site : est-ce qu'il est grand ou petit, est-ce que c'est commun ou rare, si je cueille ici quel impact cela va avoir, qui est le gestionnaire, où en est le milieu dans son stade d'évolution. Pour nous cela se fait tout seul. » (Paysan-cueilleur)

	<p>Qualité organoleptique et thérapeutique : un site sans pollution (grande variabilité sur ce critère entre les cueilleurs tant sur le type de pollution que sur le niveau de tolérance)</p> <p>Culturel et sensible</p> <p>Dimension de plaisir à être sur un beau site</p> <p>Gestion de la ressource</p> <p>Ne pas cueillir un site où la plante est peu abondante, sur un territoire où elle est peu présente.</p>
<p>Conclusions</p>	<p>1/ L'ensemble des cueilleurs s'accorde sur trois principaux critères pour l'évaluation d'un site :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adéquation du site avec l'activité de cueillette (accès, quantité, pureté...) qui relève principalement de contraintes techniques et économiques. Le site doit permettre une cueillette efficace ; « <i>Que la station soit suffisamment dense pour pouvoir être cueillie facilement sans avoir trop de temps à trier les autres plantes.</i> » (Paysan-cueilleur) • Qualité sanitaire du site : source de pollutions dans les alentours, pratiques agricoles, autres usages, historique, pollutions cachées... • Plaisir et la beauté du site : le cadre naturel et apaisé qui confère au cueilleur une quiétude et un bien-être (critère plus secondaire, mais régulièrement cité)¹⁰². <p>2/ La certification Ecocert demande un travail important sur la compilation et la présentation des sites qui est souvent critiqué par les cueilleurs principalement ceux qui disposent d'un grand territoire. Ce travail, - pour certains cueilleurs il s'agit de milliers de sites -, peut être titanesque. De plus, les sites évoluent d'une année à l'autre. Certains pointent que ce listing doit rester confidentiel. Ainsi, des cueilleurs n'ont pas remis cette liste. Ils entretiennent volontairement le flou auprès d'Ecocert et de leurs laboratoires acheteurs sur la localisation exacte des sites de prélèvement.</p> <p>3/ Il existe cependant une variabilité dans la définition des deux principaux critères d'évaluation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur le critère d'adéquation avec l'activité, la quantité, les techniques mises en œuvre, la sensibilité du cueilleur ou son expérience conduisent à des niveaux d'exigence différents¹⁰³ ; - Sur le critère de la qualité sanitaire, tous les cueilleurs n'ont pas la même exigence. Il peut également exister un décalage entre ce que le cueilleur annonce et la réalité du terrain. La rareté de la ressource, le manque de sites, la sensibilité du cueilleur, son expérience, la certification, le calendrier de cueillette peuvent entraîner des variabilités dans le niveau d'exigence et dans la rigueur de la recherche d'information. Pour un même cueilleur, suivant le contexte, ce niveau d'exigence peut également varier¹⁰⁴. Enfin certains cueilleurs ont des critères de qualité moins mesurables comme « l'énergie » transmise par le site.

¹⁰² « C'est agréable la cueillette dans un très beau site. » (Cueilleur-dépendant)

« Le site ça joue beaucoup, des fois on abandonne des sites parce que ce n'est pas joli. Peut-être que y'a une qualité aussi que cela se ressent. » (Paysan-cueilleur)

¹⁰³ « Sa superficie, son accessibilité ça dépend si on a 2 kg à faire on peut les porter, mais si on a une tonne, il faut que cela ne soit pas très loin du camion. Que la plante soit en majorité, qu'elle soit dominante par rapport aux autres, pas trop mélangé, sinon il faudra trier et cela sera compliqué » (Cueilleur-coopérateur)

¹⁰⁴ « Pour l'instant, on cueille la carotte et le millepertuis en grande partie sur une zone près de l'échangeur de l'autoroute. Une zone qui a été terrassée quand ils ont fait les travaux de l'échangeur, il y peut être une quinzaine d'année. » (Paysan-cueilleur)

	<p>Se pose également la question de la traduction de ces critères en critère quantitatifs, mesurables et partageables par tous¹⁰⁵.</p> <p>=> Les paysans-cueilleurs semblent avoir des exigences plus poussées sur la qualité sanitaire que des cueilleurs faisant de grosses quantités. Ces derniers sont plus sensibles à l'adéquation du site avec l'activité, car elle génère plus de contraintes techniques et économiques que des petites cueillettes.</p> <p>4/La problématique des pollutions cachées est pointée par tous les cueilleurs. Comment et avec quels outils s'assurer de la qualité sanitaire d'un site sans pour autant devoir faire une batterie d'analyses ? L'ensemble des cueilleurs est conscient que le territoire national est globalement pollué, que ces pollutions sont parfois cachées, et que même avec la plus grande rigueur sur le choix du site, ils ne sont pas à l'abri d'un contrôle positif¹⁰⁶.</p> <p>Pour les cueilleurs, il faut relativiser¹⁰⁷ et beaucoup notent que les consommateurs ou les acheteurs sont finalement plus exigeants avec le sauvage qu'avec le cultivé, avec leurs plantes pour la tisane qu'avec leur environnement au quotidien.</p> <p>La pratique des analyses se développe sur les lots de plantes cueillies (laboratoires, Sicarappam). Parallèlement, les Simples développent une méthode d'évaluation des sites avec les plantes bio-indicatrices. Mais la présence d'un polluant sur un site ne signifie pas qu'il migre dans la plante et la présence de certaines plantes bio-indicatrices est un indice sur la qualité du milieu, mais n'offre pas toujours de certitude sur la pollution réelle¹⁰⁸.</p> <p>5/ Certains cueilleurs soulèvent la question des plantes cueillies qui aiment les milieux pollués ou fortement anthropisés comme l'ortie.</p>
Pour le guide des bonnes pratiques	<ul style="list-style-type: none">- Discussion puis mise en adéquation de la définition d'un « bon site » principalement sur la qualité sanitaire tant avec les cueilleurs qu'en lien avec les certifications.- Outils et procédures pour évaluer la qualité d'un site, qualité sanitaire avec un niveau d'exigence à fixer par l'AFC et pour évaluer l'adéquation avec l'activité afin d'aider les cueilleurs les moins expérimentés.

¹⁰⁵ « C'est presque intuitif, c'est en se renseignant, c'est toutes les sources de pollutions et pratiques agricoles, drainages intensifs, plantations de peuplier, y'en a pas tant que cela chez nous... c'est peut-être plus en écoutant, en résonnant de manière globale. » (Cueilleur-coopérateur)

¹⁰⁶ « On essaie au maximum d'être clean, mais il y a beaucoup de paramètres qu'on ne maîtrise pas comme l'historique du site, les pollutions invisibles par le sol, l'eau ou l'air. Où je cueille, c'est assez préservé, pas d'autoroute, pas de grosse industrie, le gros truc sur les pollutions c'est de pas aller ramasser sur un bord de route... et encore sur des toutes petites routes comme celle où je fais le noisetier à côté. Le gros truc que je surveille c'est l'agriculture. » (Cueilleur-coopérateur)

« S'assurer d'être éloigné de toutes sources de pollutions. C'est en analysant l'environnement autour, ne pas être en contre bas d'une route passante, ne pas être à proximité d'une parcelle cultivée d'une manière conventionnelle. [...] être sûrs que l'on n'ait pas une source de pollution directe parce qu'après on ne peut jamais être sûr, des sources de pollution y'en a de partout. » (Paysan-cueilleur)

¹⁰⁷ Non mentionné dans la littérature, excepté dans l'ouvrage « Plaidoyer pour l'herboristerie » de Thierry Thévenin.

¹⁰⁸ « On a fait la formation de G. Ducerf sur les plantes bio-indicatrices. On connaît la liste des plantes qui peuvent éventuellement montrer la présence de métaux lourds ou de polluants... mais l'absence de ces plantes veut dire qu'il n'y a pas. » (Paysan-cueilleur)

P.3/ autorisation d'accès : une obligation légale librement adaptée

Nom	Autorisation d'accès
Description	Avant de pouvoir cueillir, le cueilleur doit légalement demander l'autorisation du propriétaire ou du moins à l'ayant-droit. Cette obligation est réglementaire, mais chaque cueilleur s'adapte. Pour beaucoup ces démarches systématiques d'identification du propriétaire, de prise de contact et de négociation sont complexes et chronophages.
Outils	- Bouche-à-oreille et interrogation du voisinage - Réseau de connaissances - Cadastre et mairie (certains identifient les numéros de parcelle avec Géoportail) - Personnes de référence
Registre de savoir et apprentissage	Ne nécessite pas réellement de connaissances particulières si ce n'est dans les outils pour identifier un propriétaire.
Facteurs d'influence	Socio-économiques et organisationnels
	<p>Economique : un site sur lequel le cueilleur souhaite revenir, un site exploité (agriculture, arboriculture, exploitation forestière), un prélèvement sur une production (bourgeons, vigne...), une plante de valeur ou sur un site ayant une valeur pour le propriétaire</p> <p>Gestion des sites : dans les sites ONF, des Conservatoires des Espaces Naturels ou autres quand il existe un plan de gestion</p> <p>Contrainte de l'aval de la filière : pas d'observation</p> <p>Gestion du calendrier de cueillette : temps de recherche souvent incompatible avec le calendrier de cueillette notamment pour les plantes pionnières</p> <p>Distance : plus le site est loin, plus la densité de relations est faible, plus l'identification peut être complexe</p> <p>Normatif et certification : sur certains territoires comme les parcs nationaux ou les PNR, il existe des chartes exigeant les autorisations</p> <p>Réglementaire : autorisations obligatoires, en cas d'absence, le cueilleur peut être verbalisé</p> <p>Qualité esthétique et demande du client : pas d'observation</p>
	Techniques
	<p>Plante : pas d'observation</p> <p>Processus : pas d'observation</p> <p>Ergonomique : avec les outils informatiques et les GPS, il est de plus en plus simple d'avoir le numéro de parcelle, préalable à l'identification du propriétaire. Tous les cueilleurs ne sont cependant pas équipés et ce n'est pas la pratique dominante.</p> <p>Qualité organoleptique et thérapeutique : obtenir des informations sur l'historique du site et les pratiques permettant de s'assurer de la qualité d'un site et de limiter le risque de pollutions cachées.</p>
	Culturel et sensible
	Certains cueilleurs par principe ne demandent pas à certains acteurs (ex : ONF). Les questions de respect de la propriété, des personnes, de la tranquillité d'esprit peuvent également entrer en ligne de compte. Pour beaucoup de cueilleurs, la dimension du lien social est importante.
Gestion de la ressource	
Il peut exister des règles dans la gestion de la ressource, en demandant l'autorisation le cueilleur en prend connaissance et s'engage à les respecter.	
	<p>1/ Excepté pour des cueilleurs fortement ancrés localement ayant un petit territoire pratiqué de longue date, l'ensemble des cueilleurs interrogés adaptent cette obligation légale.</p> <p>La plupart des autorisations sont verbales, le passage à l'écrit est très rare, sauf avec des organismes publics ou para-publics où l'accord peut faire l'objet d'une</p>

Conclusions	<p>requalification en bail rural. Le passage à l'écrit ne fait pas partie des habitudes culturelles, la confiance en la parole donnée prime¹⁰⁹.</p> <p>2/ Les différents critères qui influent sur les demandes d'autorisation des cueilleurs :</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect des propriétaires et de la notion de propriété : dépend des cueilleurs- Accès à la connaissance historique du site et aux pratiques : peu cité- Tranquillité d'esprit pendant la cueillette : largement partagé- Valeur de la plante ou du site pour son propriétaire (pépiniériste, arboriculteur, viticulteur...) ou présence d'une plante de valeur (gentiane) : assez systématique- Site en lien avec une pratique agricole : assez systématique- Le passage d'une barrière : dépend des cueilleurs- Forestier : certains demandent, d'autres non car c'est complexe ou que les plantes prélevées n'ont pas de valeur...- Site de cueillette intéressant, volonté de pérenniser : assez systématique- Friche : le plus souvent sans autorisation- Plantes pionnières : souvent sans autorisation, les sites bougent beaucoup- Relationnel, qualité des échanges, dimension sociale : largement partagé- Proximité de l'habitation : assez systématique, assure la tranquillité- Impact de la cueillette et temps passé sur le site : plus c'est important, plus les demandes se généralisent <p>Les cueilleurs s'adaptent suivant les usages, le temps, les pratiques et les valeurs de chacun¹¹⁰. Certains ne souhaitent pas travailler avec des acteurs territoriaux (ONF, gestionnaires d'espaces naturels ou organismes publics), soit ils ne cueillent pas sur ces sites, soit ils le font sans autorisation.</p> <p>3/ Plus le territoire est grand et le nombre de plantes cueillies important, plus le panel de site est large. Pour certains cueilleurs, il est presque impossible d'être dans l'exhaustivité. Quand l'installation est récente, les cueilleurs ont beaucoup à faire et n'ont pas assez de temps à consacrer aux demandes d'autorisation. Ils ont cependant tous la volonté de faire au mieux.</p> <p>4/ Lors des demandes d'autorisation, il est très rare d'avoir un refus du propriétaire, même quand le cueilleur est surpris sur le site sans autorisation. En règle générale, les choses se passent bien¹¹¹.</p> <p>Quelques cueilleurs ont connu des déboires (se faire sortir d'un site, être verbalisé, être embarqué à la gendarmerie ou poursuivi) mais cela reste très rare. Les propriétaires</p>
--------------------	---

¹⁰⁹ « C'est verbal, à part avec l'ONF où ils font remplir un papier, mais je n'ai jamais rien payé pour l'instant. A chaque fois, ils m'ont oublié. » (Cueilleur-coopérateur)

¹¹⁰ « Non je ne le fais pas systématiquement (demande d'autorisation) ..., parce que de toute façon on est un peu hors la loi dans notre métier. A chaque fois, il faudrait avoir l'autorisation du propriétaire ce qui est impossible. Moi je me suis fixé la limite, c'est que dès que je pense qu'il y a une valeur pour le propriétaire, je demande l'autorisation. Après si c'est un très gros, très beau site, là ça vaut le coup d'avoir l'autorisation parce qu'on va y être souvent, qu'on va pouvoir y cueillir plusieurs années de suite, donc on est plus tranquille avec l'autorisation. On peut aussi discuter avec lui sur la gestion du site » (Cueilleur-coopérateur)

« Je trouve que c'est correct de demander. Quand on est en plein dans la saison, on n'a pas le temps de s'amuser à faire les démarches de regarder qui c'est. On essaie d'aller cueillir là où on connaît les gens » (Paysan-cueilleur)

« Donc je préfère demander l'autorisation parce que cela va se voir, je vais rentrer dans un pré, je vais tasser avec mes pieds, cela va prendre un certain temps. Pour ces raisons-là, parce que moi-même étant propriétaire je préférerais que les gens demandent » (Paysan-cueilleur)

¹¹¹ « Quand je suis sur des haies, les agriculteurs les ratiboisent chaque année. En général, ils ne disent rien, ils s'en foutent. Du coup je demande rarement l'autorisation et j'ai quasiment aucun problème. Au pire, ils passent en 4x4, me demandent ce que je fais et me disent d'y aller, de tailler. » (Cueilleur-coopérateur)

	sonnent souvent curieux, voir accueillants. Certains cueilleurs ont parfois pu ressentir une certaine forme de condescendance. Il n'y a quasiment jamais de demande de compensation, mais le cueilleur vient souvent avec un petit cadeau.
Pour le guide des bonnes pratiques	Il apparaît difficile de demander des autorisations systématiquement, encore moins des autorisations écrites. Certains guides ou chartes consultés le demandent, mais dans la pratique, complexe à mettre en œuvre. Il faudrait l'intégrer de façon subtile dans le guide de l'AFC, de façon à ne pas être en faux avec la loi.

Conclusions sur la chaîne opératoire des étapes préalables à la cueillette

Suite à l'analyse des cas d'étude et au travail de regroupement, nous proposons la chaîne opératoire suivante (figure n°25) pour les préalables à la cueillette.

La chaîne opératoire des préalables à la cueillette				
	Plante/site	Facteurs majeurs	Outils	Spécificités et catégories
P.1 / Identification et repérage	<ul style="list-style-type: none"> - Morphologie - Odeur, couleur - Texture - Visibilité du site depuis les axes de déplacement 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité du lot prélevé - Certification - Economique - Demande de l'aval 	<p>Repérage des sites :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cartes, atlas floristiques et flores - Personnes ressource - Bouche-à-oreille - Arpentage - "6ème sens" <p>Identification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les sens - Flores - Site web (Tela botanica) - Ouvrages de référence 	<p>Pas de spécificités selon les catégories :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importance de l'identification - Niveau de connaissance botanique souvent limité aux besoins de la pratique - En général : plus la diversité de plantes cueillies est importante plus les connaissances botaniques le sont - Un savoir scientifique pas toujours valorisé, préférence aux savoirs sensibles et pratiques - Certains expriment le plaisir de prospecter
P.2 / Evaluation du site	<p>Site :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Densité - Pureté - Quantité 	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité à prélever - Techniques et outils mis en oeuvre - Economique : cueillette efficace et performante - Qualité (sanitaire avec les pollutions) - Certifications - Sensibilité : plaisir et beauté du site - Accès - Richesse du territoire de cueillette et temps <p>3 critères généraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adéquation du site à l'activité - Qualité sanitaire - Plaisir 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretiens propriétaires et voisins - Plantes bio-indicatrices - Analyses (a posteriori) : Sicrap-pam, laboratoires/acheteurs des nomades et assimilé-salariés - Expertise du cueilleur 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 critères généraux partagés avec le plaisir plus secondaire. - Des problématiques communes : pollution cachée et plantes affectonnant les milieux pollués et/ou anthropisés - Niveau d'exigence sur la pureté, la densité, les accès qui varie selon la quantité à prélever et les techniques (cueilleurs paysans moins exigeants).
P.3 / Autorisation d'accès	<p>Site :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Densité - Pureté - Abondance 	<ul style="list-style-type: none"> - Economique - Réglementation - Moral - Lien social - Calendrier et temps disponible - Qualité : info sur l'historique et les usages <p>Les paramètres :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect de la notion de propriété - Tranquillité d'esprit - La valeur de la plante ou du site - Pratique agricole ou forestière - Site de cueillette à fort potentiel - Friche - Plantes pionnières - Importance du relationnel - Proximité de l'habitation / visibilité site - Impact de la cueillette et temps passé 	<ul style="list-style-type: none"> - Bouche-à-oreille et interrogation du voisinage - Réseau de connaissances - Cadastre et mairie - Personnes référentes 	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque cueilleur adapte l'obligation légale, peu le font systématiquement. Les stratégies sont liées à l'activité et à la personnalité du cueilleur - Plus le territoire est grand plus c'est complexe (cueilleurs nomades et certains coopérateurs)

Puis chaîne opératoire de cueillette

Px : étape de la chaîne opératoire préalable à celle de la cueillette

Figure 25 : chaîne opératoire des actions préalables à la cueillette (E.Pascal)

L'évaluation d'un site entre analyses et plantes bio-indicatrices, le niveau d'exigence sur la compatibilité d'un site avec l'activité et sur sa qualité sanitaire ainsi que le poids de la taille du territoire pour les demandes d'autorisations sont les quatre points qui présentent le plus de variabilité d'un cueilleur à l'autre.

Ces préalables, dans les questions qu'ils soulèvent, s'affirment comme largement partagés par les cueilleurs. Ils pourraient faire l'objet d'un travail en commun et d'un partage de pratiques, savoirs et savoir-faire au sein de l'AFC. **Ce constat ne signifie pas qu'il y ait consensus sur l'évaluation des critères, car de réelles disparités existent**, principalement dans l'action P2.

III.4. Les différents niveaux d'intervention sur la ressource et le territoire

En partant des constats réalisés par les cueilleurs sur les transformations des milieux naturels et l'évolution de la ressource, ainsi que de nos observations sur les pratiques de gestion, nous proposons une typologie de pratiques de gestion. Puis, nous croisons cette typologie avec les différentes échelles territoriales que peut pratiquer un cueilleur. Ces différents constats nous conduiront à nous interroger sur la définition du métier de cueilleur et les évolutions qui se font jour.

Une perception commune des évolutions du milieu et des ressources¹¹²

Il existe un accord des cueilleurs sur le fait qu'ils n'ont aucun intérêt à épuiser leurs sites, et ce pour des raisons qui sont d'abord pratiques et économiques, sans qu'il soit nécessaire de faire appel à l'éthique ou à une conscience écologique. Les cueilleurs sont conscients de l'impact de la cueillette sur un milieu et le cas de la gentiane est régulièrement cité comme exemple des conséquences d'une sur-cueillette et d'une mauvaise gestion de la ressource. La pression de la cueillette s'accroît avec le nombre de cueilleurs, la demande, et les quantités prélevées. Les cueilleurs savent que leurs pratiques doivent évoluer pour répondre aux enjeux de la préservation de la ressource. Ils sont également conscients du rôle qu'ils ont à jouer, étant à la fois usagers de cette ressource, observateurs et potentiels acteurs de sa gestion.

Ils portent un regard lucide sur les dynamiques à l'œuvre dans l'espace rural et sur la place relativement marginale de la cueillette dans l'épuisement des ressources. Ils identifient différents facteurs qui peuvent les impacter :

- **Les pratiques agricoles** sont majoritairement pointées comme responsables de l'évolution des milieux, de la pollution et de la disparition de certains écosystèmes, par leur destruction volontaire ou par la modification des pratiques. Les cueilleurs distinguent les agriculteurs Bio, sensibles aux questions écologiques, les agriculteurs de la « vieille école » avec de petites exploitations, utilisant peu d'intrants et dont les pratiques restent relativement compatibles avec la cueillette et la préservation des espaces naturels et les agriculteurs conventionnels, avec de grandes exploitations consommatrices de pesticides et d'engrais, dont les pratiques impactent fortement les milieux. Les cueilleurs pointent les politiques agricoles et en premier lieu la PAC¹¹³ comme responsable de cette évolution de l'agriculture vers de grandes fermes industrialisées. Certains cueilleurs sont assez critiques, d'autres sont plus mesurés face aux agriculteurs conventionnels, car pour eux, ils sont en partie victime d'un système qui les dépasse ;

¹¹² Cf. annexes pour bilan de la perception des cueilleurs sur l'évolution de la ressource sur les 6 plantes étudiées.

¹¹³ Politique Agricole Commune

- **L'évolution des pratiques forestières** : moins largement identifiée, différents cueilleurs pointent une évolution vers des plantations plus grandes, monospécifiques, utilisatrices de traitements polluants et mobilisant des techniques de coupes qui tassent et modifient les sols ;
- **Les aménagements** : ponctuellement cités comme venant transformer les milieux principalement dans le cas de la disparition d'une station suite à un aménagement ;
- **Le drainage** : cité principalement dans le cas de la reine-des-prés et des zones humides, les cueilleurs notent cependant que ces pratiques ont tendance à diminuer ;
- **La pollution généralisée des milieux** : même dans une zone reculée de la montagne, il est possible de trouver des polluants dans les plantes et dans le sols. Les cueilleurs sont lucides sur l'état général de l'environnement et savent qu'il est aujourd'hui impossible de trouver une zone réellement vierge de toute pollution ;
- **Le changement climatique** : est perceptible par les plus anciens avec des modifications des saisons et des remontées d'espèces vers le nord. Tous sont conscients que les effets de ce changement finiront par se faire sentir. La préservation de l'environnement demande une vision globale et même avec les pratiques de cueillette les plus respectueuses possibles, le climat continuera à changer.

Les entretiens permettent d'identifier le besoin de recul temporel pour observer les évolutions du milieu. Les cueilleurs les plus jeunes ont eu des difficultés à répondre, même si quelques-uns ont pu d'ores et déjà, identifier des modifications dans les écosystèmes et les paysages dû aux dernières évolutions de la PAC. La perception de la rareté d'une ressource ou des impacts des activités humaines sur l'environnement peut varier d'un territoire à l'autre. Il existe sur ce sujet une relativité territoriale qui devra être prise en compte par l'AFC dans son guide de bonnes pratiques afin d'inscrire ces pratiques dans leur contexte local.

Une typologie des modes d'intervention sur la ressource

Le panel de pratique s'étend d'une cueillette dans des territoires naturels ne faisant pas réellement l'objet d'une gestion à la mise en culture d'une plante. Entre ces deux pôles, le cueilleur intervient plus ou moins largement. Il existe ainsi une gradation de niveaux d'intervention et de soin apportés aux espaces de cueillette que nous avons organisés en 5 types :

Niveau 0 : un prélèvement sans pratique de renouvellement spécifique

Le cueilleur n'intervient pas et se contente de prélever sur un espace naturel. Il peut s'agir de pratiques relevant de « cueillette d'hier » quand les ressources étaient largement abondantes, les prélèvements faibles et que la question du renouvellement de la ressource ne se posait pas, ou des pratiques actuelles avec des prélèvements très limités, pour des plantes communes et abondantes. Aucun

cueilleur rencontré ne se limite à ce niveau non interventionniste, bien que sur certains sites, pour certaines plantes ou dans certaines circonstances, ils puissent le faire. Quelques cueilleurs ont exprimé le souhait de voir des espaces intégralement rendus à la nature, où la succession des cycles naturels pourrait se remettre en place et où l'homme n'interviendrait plus afin de retrouver une nature réellement « sauvage » et non plus cette nature artificialisée, largement mise en gestion.

« Sur certaines plantes tu ne te poses même pas la question, sur les landes à bruyère tu ramasseras jamais tout, tu pioches dans les différentes parties. » (Cueilleur-coopérateur)
« Moi toutes les plantes que je t'ai citées, elles sont abondantes dans mon coin, donc je me pose rarement la question (de la gestion), le frêne, le bouleau, le noisetier, il y en a partout autour de toi ». (Cueilleur-coopérateur)
« Je cueille en tellement petite quantité que cela ne va pas modifier grand-chose ». (Paysan-cueilleur)

Niveau 1 : une cueillette raisonnée

Le cueilleur développe une réflexion sur la préservation de la ressource mettant en place des pratiques visant à limiter ou à orienter le prélèvement pour permettre son renouvellement, à assurer une rotation entre différents sites, à mettre en place une cueillette sélective permettant une « sélection positive ». Ces pratiques demandent une observation fine de l'impact de sa cueillette, une connaissance de la physiologie de la plante et des dynamiques du milieu. La cueillette est alors pratiquée comme une activité raisonnée qui assure un équilibre entre pression de cueillette et capacité du milieu à renouveler la ressource. L'ensemble des cueilleurs intègre ce type de pratiques. Par contre, il existe des disparités concernant les stratégies et les critères : % prélevé, temps de rotation, sélection des plantes à ne pas cueillir... Les groupements de cueilleurs ont des stratégies collectives de répartition des sites visant à ventiler de la pression de cueillette et à assurer un temps de repos pour les stations.

Afin de généraliser ce type d'approche, plusieurs défis se posent. Tout d'abord celui de la coordination locale pour gérer collectivement les sites sur un même territoire, puis celui de la définition des bonnes pratiques qui dépendent autant du type de plantes que de son milieu et du contexte territorial. L'AFC devra se positionner sur ces questions et pourra aider à la structuration de groupements locaux.

« Laisser les plantes qui sont sur la périphérie parce qu'elles ont une plus grande variabilité génétique. » (Cueilleur-coopérateur)
« Déjà faut que la plante puisse supporter la cueillette, c'est le premier truc. Je sais à peu près le volume que je vais prendre, donc je vois bien. C'est à l'expérience. » (Cueilleur-coopérateur)
« J'essaie de faire une sélection, une sélection on pourrait dire positive. Si dans la station tu as repéré des pieds qui sont magnifiques, resplendissants. Ceux-là tu ne les cueilles pas. » (Paysan-cueilleur)

Niveau 2 : une gestion de l'espace

Le cueilleur peut s'inscrire dans une gestion plus interventionniste par des pratiques visant à maintenir un milieu à un stade propice au développement de certaines ressources, notamment pour éviter la fermeture d'un site dû à la déprise agricole. Les pratiques peuvent aller d'un simple désherbage pour

lutter contre la prolifération d'espèces indésirables à de réelles stratégies de gestion avec la mise en place de partenariats avec des gestionnaires d'espaces naturels, des forestiers ou des agriculteurs aux pratiques extensives (pâturage, fauchage, écobuage...). Il s'agit dans ce dernier cas de construire un nouvel équilibre, de mettre en place un système croisant agriculture et dynamiques naturelles.

Ces pratiques de gestion ont été observées ou discutées avec les différents profils, excepté celui des nomades. Elles sont encore peu appliquées et quand elles le sont, c'est à l'état expérimental, en lien avec des gestionnaires d'espace naturel. Ce niveau de pratique demande un investissement important et une coordination entre différents acteurs du territoire qui le plus souvent se méconnaissent ou peuvent être dans des relations de méfiance.

« Nous on a un partenariat, le CREN, ils ont lancé un appel d'offre sur une lande à bruyère. [...] Normalement y'a une convention qui est en cours. Y'a des choses à faire. Même si pour moi les agriculteurs ça reste quand même les partenaires potentiels un peu privilégié, le CREN aussi. Comme tous ceux qui gèrent les espaces naturels. » (Cueilleur-coopérateur)
« On travaille avec le Conservatoire des Espaces Naturels (CEN) du Limousin pour essayer d'aller cueillir sur leurs sites. Au moins on a l'assurance que leurs sites sont préservés, pas pollués. On a un projet de convention en préparation. Le CEN dépense des sommes d'argent pour défricher, mais si quelqu'un venait faire le boulot et en contrepartie récupérerait la matière pour distiller. Je pense qu'il y a des choses à faire avec ces structures, un échange possible. On vient, on cueille et on entretient le milieu pour eux, cela évite de dépenser de l'argent public pour certains sites. » (Paysan-cueilleur)

Niveau 3 : une proto-agriculture des plantes sauvages

La « proto-agriculture » vise à favoriser des plantes sauvages d'ores et déjà présentes au jardin ou sur les terrains des cueilleurs, à les déplacer ou à tenter de les y introduire pour les acclimater et les maintenir avec plus ou moins d'intervention. A terme, il s'agirait idéalement d'atteindre un stade d'équilibre où les interventions du cueilleur seraient minimales. Ces pratiques, et principalement la transplantation, demandent de bonnes connaissances dans la physiologie de la plante et dans le fonctionnement des écosystèmes. L'acclimatation peut également poser la question de la légitimité du cueilleur à transplanter une plante hors de son écosystème pour lui permettre de se développer dans un espace qu'elle n'a pas naturellement colonisée. Ces pratiques ont été observées chez de nombreux paysans-cueilleurs. Les autres cueilleurs sont également sensibles à ces approches, même les cueilleurs nomades qui, par des plantations d'arbres qu'ils réalisent dans des terrains peu entretenus, pourraient s'inscrire dans ce type de pratiques.

L'AFC pourrait avoir un rôle notamment dans la capitalisation et le partage des savoirs sur ces pratiques ainsi que sur leur promotion pour certaines plantes plus rares.

« Les plantes qu'on a du mal à trouver de manière importante dans la nature, on les replante chez nous. Comme la valériane qui n'est pas très commune autour de chez nous, on l'implante sur nos parcelles, l'aspérule c'est pareil petit à petit, on l'implante pour à terme ne plus avoir besoin d'aller en Auvergne en ramasser. Les aubépines, les sureaux, on relocalise aussi. Là c'est plus pour une question de temps de travail, parce qu'il y en a autour de chez nous, de tout avoir sur place, de gérer nos arbres comme on veut, on gagne du temps sur

la cueillette. Et puis cela nous assure qu'il n'y a pas eu de produits de traitement à proximité.
» (Paysan-cueilleur)
« Pour ce qui d'acclimater, y'a des parties que je ne peux pas cultiver donc je vais garder des plantes qui sont naturellement là, avec le fait de les favoriser, elles peuvent se multiplier. » (Paysan-cueilleur)

Niveau 4 : une mise en culture de PPAM

Plus classiquement, certaines PPAM se cultivent¹¹⁴. En effet, elles ne sont pas toutes prélevées dans la nature, certaines ne s'y trouvant simplement pas. Ainsi beaucoup de cueilleurs sont également des agriculteurs avec des pratiques qui peuvent se rapprocher du maraîchage. Sans entrer dans le détail, ce qui dépasserait le cadre de ce mémoire, l'étude a permis d'identifier une hétérogénéité des pratiques agricoles qui s'inscrivent toutes dans les nouvelles formes d'agriculture : biologique, permaculture, biodynamie, maintien du couvert du sol, engrais vert, recours aux Préparations Naturelles Peu Préoccupantes (PNPP), production de semences... Ces pratiques permettent de faire un lien avec les pratiques agricoles émergentes et de rattacher les pratiques de cueillette à un mouvement plus global de renouveau de l'agriculture. Il est également intéressant de noter que les profils sociologiques et les parcours des cueilleurs (Pinton, *et al*, op. cit.) peuvent faire écho aux profils et parcours de ces nouveaux paysans (D'Alliens et Leclair, 2016). Ces pratiques touchent l'ensemble des cueilleurs, à l'exception des nomades. Il est intéressant de noter que tous le font dans un esprit d'expérimentation, de test et d'innovation. En effet, il n'existe pas réellement de normes, à l'exception de quelques références¹¹⁵. Leur vision globale de l'environnement et leur sensibilité semblent les pousser naturellement vers ces pratiques alternatives. L'activité de cueillette dispose également d'un lien privilégié avec d'autres types d'agriculture pratiquées en biologique ou extensives qui leur permettent d'accéder à certaines ressources : pépiniéristes et arboriculteurs pour des bourgeons ou des feuilles, lien avec des viticulteurs pour la vigne rouge, etc.

Articulation entre mode de gestion, accès à la ressource et échelle territoriale

La figure n°26 permet d'illustrer les relations identifiées entre les niveaux de gestion, les modes d'accès à la ressource et l'échelle territoriale où ils s'appliquent préférentiellement. Les échelles territoriales vont de la plus lointaine à gauche du schéma à celle de proximité, l'espace domestique, le plus proche autour de la maison qui est largement maîtrisé, à droite au schéma. En effet, nous avons pu constater que tout ne se pratique pas n'importe tout.

¹¹⁴ Camomille romaine, menthe, verveine, thym, bleuet, des potagères comme l'artichaut.

¹¹⁵ Ouvrage de Wicki Gerbranda, la culture des plantes aromatiques et médicinales en bio.

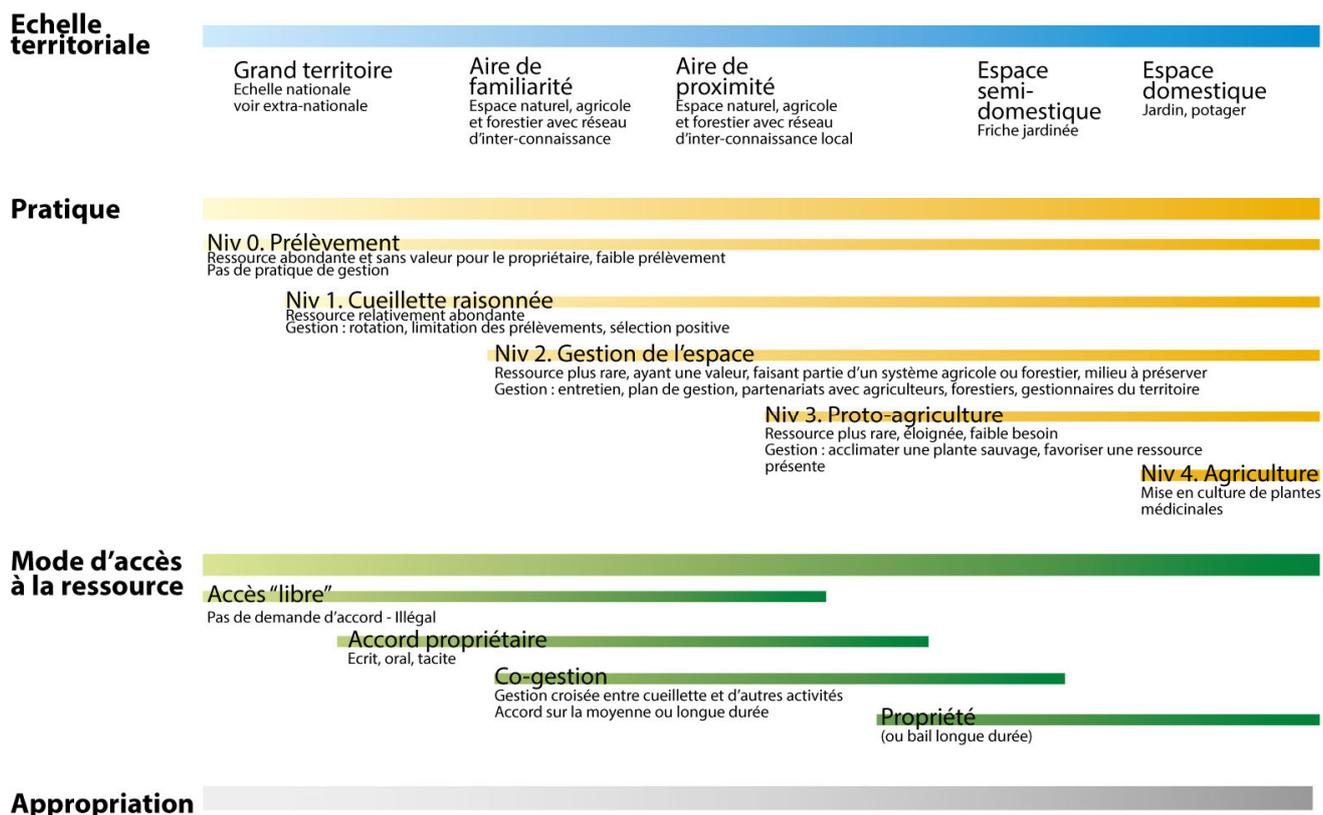


Figure 26 : échelle territoriale mise en relation avec les pratiques et le maîtrise de l'espace (E. Pascal)

Les pratiques de gestion au-delà de facteurs techniques sont largement impactées par la dimension territoriale, notamment la question de **la proximité au site** qui ne permet pas le même niveau d'investissement, le statut et le droit d'accès au sol ainsi que par le réseau d'interconnaissance du cueilleur. Un territoire de cueillette peut donc également se lire selon le mode d'intervention du cueilleur sur les espaces qu'il investit.

Partant de l'échelle domestique, largement connue et maîtrisée, qui permet de développer un ensemble de pratiques, le cueilleur s'aventure de plus en plus loin de son implantation d'origine devant ainsi faire évoluer ses pratiques de gestion. Parallèlement à l'évolution décroissante de cette maîtrise et de son implication possible, l'appropriation se fait moindre. La cueillette est une pratique qui permet en soi **l'appropriation d'un territoire** (Larrère, 1982), cette appropriation se trouve renforcée lorsque les modes d'intervention du cueilleur s'intensifient au travers des stratégies de gestion. L'implication croissante des cueilleurs dans la gestion renforcent cette notion d'appropriation. Lors des différents entretiens, nous avons pu constater que les cueilleurs concernés utilisent largement un vocabulaire possessif lorsqu'ils parlent de leur territoire et de leurs sites de cueillette. Les cueilleurs nomades semblent avoir un rapport différent au territoire. Ils se

disent plus volontiers « *de passage* », ne s'impliquent pas autant dans des projets de gestion, expriment une moindre volonté de maîtriser du foncier.

III.5. Une évolution des pratiques de gestion qui marque une évolution de la profession

Même si la cueillette de plantes sauvages a des spécificités fortes par rapport à l'agriculture, il n'en demeure pas moins que de nombreux cueilleurs sont aussi des cultivateurs de PPAM (Chabert *et al*, op. cit.). Les deux formes ne sont pas exclusives l'une de l'autre, bien qu'elles demandent des compétences et des savoirs spécifiques. Par l'évolution des pratiques de gestion, certaines problématiques peuvent également se faire communes. Nous faisons ici l'hypothèse que l'évolution des pratiques de gestion entraîne une évolution de la relation au sauvage en **modifiant le statut de la plante sauvage**, qui n'est plus seulement prélevée, mais qui devient dès lors semi-sauvage, en partie entretenue et jardinée.

Nous avons pu observer que certains cueilleurs, font de la mise en culture une réponse, au moins partielle, à la problématique de gestion de la ressource sauvage. La mise en culture des ressources sauvages répond ainsi à **différents objectifs** :

- se procurer une plante peu ou pas présente sur le territoire ou dont les sites sont éloignés,
- avoir à disposition une plante dont le cueilleur n'a besoin qu'en petite quantité,
- ne pas impacter une ressource naturelle déjà fragilisée (ex de la mise en culture de l'arnica),
- maîtriser la qualité des milieux, notamment en terme de pollution.

*« Ce qui m'a intéressé dans le cahier des charges des SIMPLES c'est ce conseil d'essayer de cultiver au maximum les plantes de cueillette pour ne pas piller les ressources sauvages. »
(Paysan-cueilleur)*

Le désir de maîtrise foncière constatée dans la majorité des entretiens réalisés pourrait à terme, transformer le métier de collecteur de plantes, librement pratiqué sur des territoires « sauvages » et agricoles dont le cueilleur n'a pas la maîtrise, vers une volonté de maîtrise et d'intervention plus marquée, qui répond aux problématiques de gestion de la ressource et au souhait de pouvoir librement expérimenter. En effet, les pratiques « agricoles » développées par les cueilleurs sont souvent atypiques, elles demandent des plantations d'arbres, de haies, de vivaces... et s'inscrivent dans des logiques peu compatibles avec le bail agricole ou la convention.

« Oui, il est important d'être propriétaire, parce qu'on peut faire ce que l'on veut, on plante ce que l'on veut. Dans la façon dont on voulait travailler avec des bandes d'herbe, des plantations de cassis, d'arbres fruitier, c'était important. » (Paysan-cueilleur)

Quelques cueilleurs d'origine agricole proche (fils ou petit-fils d'agriculteur) souhaitent également pouvoir acquérir du foncier agricole et forestier, car il s'agit pour eux d'un capital et d'une tradition culturelle fortement ancrée.

« C'est un atavisme personnel (être propriétaire) qui est lié aux multiples siècles d'agriculture de père en fils » (Paysan-cueilleur)

« Puis avoir du terrain, c'est quelque chose qu'on lègue après plus tard. Mon grand-père a toujours fait ça et je suis bien content maintenant d'en profiter. » (Cueilleur-coopérateur)

Sans prétendre traiter de l'accès au foncier, de nombreux cueilleurs expriment la volonté d'acquérir du foncier, agricole, forestier, des zones humides... souvent délaissé par les agriculteurs et les forestiers conventionnels, et ce afin d'y pratiquer de l'agriculture, de la proto-agriculture ou de mettre en place des pratiques de gestion visant à préserver certains milieux. Ils souhaitent par une acquisition ou encore par la mise en place d'un bail ou d'une convention pouvoir s'investir sur un terrain dans le temps long et de garantir la pérennité des milieux.

« On avait fait circuler le bruit qu'on était intéressé par des parcelles dont personne ne voulait parce que le but c'était d'acheter des pacages, des tourbières, des zones humides, des forêts dont personne ne veut. Nous on a principalement que des forêts. Le but c'est de laisser repousser la flore forestière sur place dans le but de peut-être retrouver une ressource médicinale qui pourrait nous intéresser, sureau, myrtille... » (Paysan-cueilleur)

« On a un peu d'argent de côté, pour des sites un peu particuliers, humide pour la reine-des-prés ou même des tourbières, on serait prêt à les acheter pour les conserver en l'état, voire pour les relouer à quelqu'un qui passerait des animaux pour continuer à l'entretenir de la façon la plus naturelle possible. » (Paysan-cueilleur)

Cet éclairage sur l'évolution des pratiques de gestion et des niveaux d'intervention sur le territoire, permet de poser la question de la définition même du métier de cueilleur qui s'inscrit de plus en plus dans des logiques de gestion du territoire et de mise en culture ou de proto-agriculture.

Nos observations nous permettent de conclure, mais cela reste à vérifier sur un échantillon de cueilleurs plus important, que les pratiques en lien avec le territoire et la gestion de la ressource rassemblent les cueilleurs, plutôt qu'elles ne les divisent et que ces pratiques marquent des évolutions dans la profession. Concernant la mise en place de pratiques de gestion de la ressource, les savoirs et savoir-faire restent à consolider, à structurer et à partager au sein de l'ensemble de la profession. Ces pratiques en cours de développement offrent l'opportunité de la mise en place d'expérimentations partagées propices à la création de liens sociaux et d'une identité commune.

Conclusion : cueilleurs une profession en mutation face à des enjeux écologiques, économiques et de normalisation

A partir des points abordés dans cette étude, notre groupe de cueilleurs peut être considéré comme un collectif **qui ne s'inscrit pas dans ce qui est appelé la modernité, mais qui au contraire cherche des voies alternatives**, ce qui soulève un certain nombre de questions.

I. Les recherches à poursuivre

Nous souhaitons proposer des élargissements :

1/ D'autres plantes, d'autres territoires pourraient apporter des éclairages différents

A posteriori, le choix des plantes a permis une lecture large des pratiques et des enjeux de la cueillette sauvage, mais il serait intéressant de poursuivre l'analyse en y intégrant des plantes et/ou des territoires aux caractéristiques différentes. Par exemples :

- Plantes menacées, surexploitées ou sensibles : arnica (sur d'autres territoires), ail des ours, primevère, gentiane¹¹⁶;
- Plantes affectionnant les sols riche en azote ou polluée: ortie, sureau, bouleau, chicorée ;
- Plantes qui participent de la fermeture des milieux, avec des problématiques fortes de gestion : bruyère, gènevrier ou myrtiller ;
- La Drôme avec de très nombreux cueilleurs implantés ;
- Des territoires moins propices à la cueillette, mais où elle se développe, comme des zones de plaines ou des zones avec une forte pression de l'agro-industrie et de l'urbanisme (Bretagne, Normandie, Ile-de-France) ;
- Des territoires étrangers pourraient élargir les conclusions (pays de l'Est ou le Maroc qui fournissent la France).

2/ D'autres profils de cueilleurs

Certaines faiblesses du panel ont été pointées. Il serait important de suivre un nombre de cueilleurs plus conséquent pour valider ou adapter notre typologie.

3/ D'autres acteurs du système cueillette

Il pourrait également être intéressant de rencontrer et d'interroger d'autres acteurs du système cueillette (gestionnaire de site naturel, des territoires, agriculteurs et forestiers, acteurs institutionnels de la normalisation et de la réglementation...). Etant donné les enjeux d'inscription territoriale et de coordination, cette approche pourrait apporter des éléments intéressants pour comprendre leur regard sur la gestion de la ressource et la façon dont les pratiques des cueilleurs y répondent.

¹¹⁶ Avec le travail réalisé par l'association Gentiana Lutea

II. Enjeux contemporains et positionnement de l'AFC

Notre étude sur les gestes, la gestion de la ressource et le territoire tente d'identifier, au-delà de la description des pratiques, savoirs et savoir-faire, ce qui pourrait faire l'objet de réflexions communes et favoriser un partage d'expérience entre cueilleurs. Nous avons souhaité par notre réflexion autour des pratiques, dans un métier marqué par le geste, proposer une piste pour la construction d'un lien social structurant entre les cueilleurs, capable de dépasser certaines disparités, tout en nourrissant une des ambitions de Flores, qui est de produire ensemble un « guide de bonnes pratiques ». L'expérience de la cueillette, les modes d'apprentissage par l'imitation, l'imprégnation, l'expérimentation et le compagnonnage, certains gestes et outils qui concernent les collectes les plus manuelles, sont des éléments forts, partagés par les cueilleurs au-delà des profils et des sensibilités personnelles.

« Le lien social le plus fondamental est celui qui naît de l'expérience partagée. Une expérience qui est, qui ne peut être que celle de l'efficacité matérielle. Car il faut qu'une action soit matériellement efficace, c'est-à-dire qu'elle produise un résultat visible, tangible, perceptible par tous, pour qu'elle ait valeur d'expérience ». (Sigaut, 2009)

Les analyses descriptives de la constitution d'un territoire, de la gestion de la ressource, de l'évaluation préalable d'un site font apparaître les enjeux constituant une réelle opportunité d'expérimenter ensemble et de co-construire ce champ de connaissance émergent.

« Après dans le côté durable et gestion, on tâtonne un peu parce que justement on manque de référence et de guide des bonnes pratiques, je trouve cela serait utile Parce que même pour nous qui avons des notions de botanique, de phyto-socio et d'écologie, de dynamique des milieux naturels, y'a des choses sur lesquelles on n'a pas forcément la réponse et donc on essaie de gérer les stations avec ce qui nous paraît le plus adapter. » (Paysan-cueilleur)

L'AFC a ainsi un rôle essentiel à jouer dans ces mises en commun, ainsi que dans l'animation d'un débat pour aboutir à une validation des bonnes pratiques, à la mise en place de ressources communes, d'un projet commun visant à la constitution d'une communauté de pratiques (Wenger, 2005). Le rôle d'une telle communauté est central dans un métier qui demande une somme de savoir-faire et de connaissances larges et complexes, en interaction avec la nature. Ce métier a de multiples facettes et le champ des compétences nécessaires s'élargit à mesure que les enjeux autour de la gestion de la ressource s'affirment, que la question écologique devient centrale et que la cueillette à vocation commerciale s'ancre dans des logiques de filière et de marché. Face aux évolutions du métier et aux multiples contraintes qui pèsent sur lui - faisant du cueilleur qui collecte des plantes sauvages dans un territoire « libre », un cueilleur-gestionnaire de la ressource naturelle qu'il collecte dans des espaces dont il souhaite de plus en plus maîtriser le devenir- les enjeux de partage de connaissance, de mise en commun des savoirs et de coordination entre acteurs se renforcent. Le cueilleur ne peut plus agir seul, dans l'ombre. Il doit s'affirmer en tant qu'acteur responsable du devenir des espaces naturels et

du renouveau des pratiques agricoles, en tant que groupe professionnel crédible face aux institutions, aux filières, aux gestionnaires des territoires.

Beaucoup de cueilleurs ont ainsi la volonté, à leur échelle, de s'investir dans la gestion de leur territoire, celui où ils vivent, où ils cueillent, d'affirmer leur ancrage territorial par l'achat de foncier, par la participation à des projets de territoire. Au-delà de la gestion de la ressource naturelle, ils participent par leurs actions, leur choix de vie au développement local des territoires ruraux. Acteurs économiques, ils revitalisent ces espaces qu'ils s'approprient peu à peu par leurs pratiques.

Le cueilleur est aussi de plus en plus en prise avec les acteurs économiques et les aspects règlementaires¹¹⁷ dans un monde globalisé. La cueillette s'inscrit dorénavant dans des logiques de marché, de traçabilité et de normalisation qui pèsent sur l'activité, les obligeant à s'adapter. L'AFC a ici aussi un rôle central à jouer permettant aux cueilleurs de s'organiser pour se faire reconnaître par les autres acteurs, de peser dans les négociations autour des réglementations à venir et de s'affirmer comme des référents qu'il faut associer à la construction de ces nouveaux cadres.

Afin de peser et de se positionner au cœur du système d'acteurs de la cueillette, ils doivent avant tout constituer un groupe solidaire. La charte et le guide de bonnes pratiques se présentent comme des outils essentiels pour construire cette identité commune, outil de dialogue, de partage, mais également de reconnaissance des savoirs et d'affirmation face aux autres acteurs. Nous espérons par ce mémoire avoir contribué à faire avancer la connaissance sur les pratiques, avoir ouvert des pistes de réflexion permettant de dépasser certains a priori, pour poser les bases d'une expérience réellement partagée de la cueillette, préalable à toute construction de cette identité commune.

¹¹⁷ Cf. annexes, bilan des réglementations qui encadrent l'activité de cueilleurs. Ce bilan n'est pas exhaustif mais il donne un aperçu de la complexité et du nombre de réglementation qui encadre l'activité.

Bibliographie

Publications scientifiques

- Arckrich M., 1989. « La construction d'un système socio-technique ». *Anthropologie et société*, vol.13. n°2, 31-54.
- Bensa A., Cresswell R., 1996. « A propos de la technologie culturelle. Entretien avec Robert ,Cresswell ». *Genèses*, 24. Trajectoires. pp. 120-136.
- Bouverot-Rothacker A., 1982. « Consommer l'espace sauvage ». *Etudes rurales*, n°87 et 88 : 131-137.
- ,Cresswell R., 2010. « Techniques et culture : les bases d'un programme de travail ». *Techniques et culture*, n° 54-55, p.20-45.
- ,Cresswell R., 2003. « Geste technique, fait social total. Le technique est-il dans le social ou face à lui ? ». *Techniques et culture*, n°40, p.2-19.
- Coupaye L. et Douny L., 2009. « Dans la trajectoire des choses, comparaison des approches francophones et anglophones contemporaines en anthropologie des techniques ». *Techniques et culture*, n° 52-53, p.13-39.
- Haudricourt, A.G., 1963. « Agriculture », Dictionnaire archéologique des techniques. Edition de l'accueil, Paris, vol1. In : A.G Haudricourt, *La technologie sciences humaines, recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, pp. 207-208. Edition de la MSH, Paris, 1987.
- Garreta R., 2007. *Des simples à l'essentiel*. P.U. du Mirail, Les anthropologiques. France, Toulouse. 357p.
- Larrère, R. & M. de la Soudière, 1987. *Cueillir la Montagne*. La Manufacture, 257p.
- Larrère R., 1982. « Des cueillettes, des conflits, des contrôles ». *Etudes rurales*, n°87 et 88 p. 191-208.
- Larrère R., 2012. « L'art de produire la nature ». *Courrier de l'INRA n°22*. 5-13pp.
- Lemonnier P., 2010. « L'étude des systèmes techniques, une urgence en technologie culturelle ». *Techniques et culture*, n° 54-55, p.49 et 67.
- Mauss M., 1935. « Texte 11. Les techniques du corps » in Mauss M., *Techniques, technologie et civilisation*, pp.365-394. Fayard, 481p.
- Picon B, 1991. « Chasse, pêche, cueillette : un même objet support d'attitudes et de pratiques sociales différenciées ». *Sociétés contemporaines* N°8. Production domestique. pp. 87-100.
- Pinton F., Julliard C. et Lescure J-P., 2015. « Le producteur-cueilleur, un acteur de l'interstice ? », *Anthropology of food* S11.
- Sigaut F., 2003. « La formule de Mauss », *Techniques & Culture* n°40
- Sigaut F., 2009. « Techniques, technologies, apprentissage et plaisir au travail... », *Techniques et culture*, n° 52-53, p.42 et 48.
- Warnier J.P., 1999. *Construire la culture matérielle. L'homme qui pensait avec ses doigts*. Paris, PUF.

Wenger E, 2005. *La théorie des communautés de pratique*. Les presses de l'Université de Laval. 310p.

Etudes

Chaber L., Julliard C., Moreau D., 2013. « Pré-étude pour un projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages ». *Etude commandée par FranceAgriMer*. 87p. [en ligne], consulté le 10 novembre 2015. URL : <http://www.cueillettes-pro.org/L-etude-Charte.html>

CPPARM, 2011. « Inventaires des superficies et des volumes pour la culture et la cueillette sauvages en plantes aromatiques et médicinales en France ». Manosque.

Fargeon, H. *et al.*, 2016. « Etat des lieux et perspectives des débouchés des petits producteurs de PPAM », Rapport de stage du Groupe d'Analyse de l'Action Publique pour *le Mastère PAPDD. Encadrement Florence Pinton*.

FranceAgrimer, 2012. « Eléments de conjoncture : marchés des plantes aromatiques et médicinales », séance du 19 juin 2012 du conseil spécialisé en PPAM.

Garreta R., Morisson B., 2011. « La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées : phase 1, état des lieux (2010-2011) ». *CBN Pyrénées et Midi Pyrénées*. [en ligne], consulté le 10 décembre 2015. URL : <http://www.cueillettes-pro.org/La-cueillette-sur-le-territoire-du-73.html>

Garreta R., Morisson B., 2014. « La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées : phase 2, rapport final ». *CBN Pyrénées et Midi Pyrénées*. [en ligne], consulté le 10 décembre 2015. URL : <http://www.cueillettes-pro.org/La-cueillette-sur-le-territoire-du-73.html>

Laucoin V., 2012. « La cueillette des plantes sauvages sur le territoire d'agrément du CBN Massif central : état des lieux et perspectives ». *Rapport de stage pour le CBN*. 187p. [en ligne], 10/11/2015. URL : <http://www.cbnmc.fr/index.php/fr/missions/flore-et-habitats/ethnobotanique/cueillette>

Meyer P., 2014 – « Les pratiques de cueillettes en Europe : transformation et formes contemporaine ». Rapport de master 1. *MNHN*.

Ouvrages de vulgarisation

Creton A., Chaber L., 2013. *Plantes de santé, baumes et tisanes*. Séquoïa édition, Colmars.

D'Alliens G. et Leclair L., 2016. *Les néo-paysans*. Seuil, Reporterre. France. 139p.

Ducerf G., 2008. *L'encyclopédie des plantes bio-indicatrices, alimentaires et médicinales*. Tome 1, 2 et 3. Promonature.

Gerbranda W., 2012. *La culture des plantes aromatiques et médicinales en bio*. Ed. de la pensée sauvage, France. 288 p.

Julliard C., 2008. « Chapitre 20. Itinéraires de cueillette : cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique » in Hallé F., *Aux origines des plantes*, pp.502-529. Fayard, 682 p.

Lieutaghi P., 1998. *La plante compagne, Pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale*. Actes Sud. 299 p.

Lieutaghi P., 1996. *Le livre des bonnes herbes*. Actes sud. 517 p.

Lieutaghi P., 2004. *Le livre des arbres, arbustes et arbrisseaux*. Actes sud. 1322 p.

Miserey Y., 2009. « L'arnica une plante médicale à préserver ». *Le Figaro* [en ligne], depuis le 29 juin 2009, consultée le 20 janvier 2015. URL : <http://www.lefigaro.fr/sciences/2009/06/29/01008-20090629ARTFIG00317-l-arnica-une-plante-medicinale-a-preserver-.php>

Mollison, B. et Holmgren, D., 1978. *Permaculture 1. Une agriculture pérenne pour l'autosuffisance et les exploitations de toutes tailles*. Éditions Debard (1986 pour l'éd. Française).

Thévenin T., 2012. *Le chemin des herbes, connaître, cueillir et utiliser les plantes sauvages*. Lucien Souny. 339 p.

Thévenin T., 2013. *Plaidoyer pour l'herboristerie*. Actes sud, domaine du possible. 293 p.

2014 – « Les cueilleurs de plantes sauvages sortent du bois ». *Le Nouvel Observateur*. [en ligne] consultée le 15 décembre 2015. URL : <http://tempsreel.nouvelobs.com/societe/20140613.AFP9519/les-cueilleurs-de-plantes-sauvages-sortent-du-bois.html>

Chartes, cahiers des charges et de référentiels de cueillette

2004. « Charte de cueillette des PPAM de Corse ». *Conservatoire Botanique National de Corse*.

2005. « Cahier des charges pour les Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales ». *Nature et progrès*.

2013. « Cahier des charges Simples » - octobre 2013. *Syndicat SIMPLES*.

2015. « Cahier des charges Simples feuillet n°1 production, cueillette ». *Syndicat SIMPLES*

2015. « Cahier des charges Simples feuillet n°2 transformation, Partie 5-a ». *Syndicat SIMPLES*

2016. « Guide de bonnes pratiques de production de Gentiane : Version 2016 ». *Association Gentiana Lutea*.

2016. « ID-SC-184- Guide pratique cueillette sauvage en système organisé-21.01.16 ». *Groupe Eco-cert*

Webographie

Site de l'AFC : <http://www.cueilletes-pro.org/>

Site du Syndicat des Simples : <http://www.syndicat-simples.org/fr/index.php>

Site de la coopérative Sicarappam : <http://www.sicarappam.com/>

Portail botanique de wikipedia : <https://en.wikipedia.org/wiki/Botanique>

Tela botanica : <http://www.tela-botanica.org/site:accueil>