



La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées

Phase 2 : analyse et valorisation



Rapport final

Raphaële Garreta, Béatrice Morisson

31 mai 2014



De project is ondersteund door het Europees Parlement.
L'Europe soutient ce projet dans le cadre européen de développement régional.



Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE



Ministère
Culture
Communication



Cueillir. Cueillettes. Citations...	2
Introduction.....	3
I- Métier : cueilleur. Une profession en construction.....	6
A – L'AFC, l'Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages...	8
1- Présentation.....	8
2 - Bons et mauvais cueilleurs ; gestes et gestion.....	11
3 - Quelques exemples de gestes gestionnaires.	16
4 - Une pré-étude pour une charte de cueillette.	29
B. L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane jaune, « <i>Gentiana lutea</i> »	31
C. De l'ombre à la lumière ; une visibilité en marche	32
1- Le projet FloreS.....	34
II. Cueillettes et cueilleurs en Pyrénées ; des types et des pratiques.....	37
A - Le cueilleur occasionnel.	38
1- Une cueillette des petits plus.	38
2- Le cas du Muguet à Bagnères-de-Bigorre: des histoires de familles autour d'une plante devenue « traditionnelle ».	40
B - L'artisan-cueilleur.	45
C. Le cueilleur pour l'industrie	51
1 - Le cueilleur pour l'industrie affiliée à une coopérative	51
2 - Le cueilleur industriel indépendant	59
D. Le cueilleur saisonnier, « à la tâche ».	60
Conclusion	67

Cueillir. Cueillettes. Citations...

« Au sens strict, la cueillette est définie comme l'acte par lequel on détache un fruit ou une fleur de sa tige, c'est-à-dire comme un geste. En fait, toutefois, un tel geste n'est pas fait gratuitement : il tend à s'inscrire dans une activité pratique destinée à récolter un bien déterminé en vue d'une utilisation précise. [...] Celle-ci ne saurait donc se réduire à un geste isolé, individuel et abstrait ; au contraire elle constitue une conduite concrète qui s'inscrit dans des rapports sociaux dont elle tire sa place et sa signification. Conduite d'appropriation des ressources d'un « territoire », la cueillette fait partie des « ces formes d'action sur la nature (qui) sont toujours des formes sociales, qu'elles soient individuelles ou collectives ».

J.-L. Coujard, 1980, citant M. Godelier

Questionnant les activités de chasse et de cueillette en France, Christian Bromberger et Gérard Lenclud remarquaient que ces deux domaines présentaient tous les signes de richesse d'un véritable domaine d'étude anthropologique : « Il n'y manque ni profondeur historique, ni diversité des espaces, ni variété des manifestations. Il y est question de l'homme et de la nature dans toute leur gamme de relations : utilitaires, cognitives, symboliques. Il y est, par là-même, question des rapports des hommes entre eux : pour organiser et réglementer les activités, partager le territoire, en gérer les ressources ; mais aussi pour connaître et se représenter les gestes, les animaux, les plantes, finalement établir des relations symboliques, et ce faisant, énoncer des propositions sur eux-mêmes et le monde. »

Bromberger et Lenclud, 1982

Evoquant l'étude qu'ils menèrent en Margéride, Raphaël Larrère et Martin de La Soudière notaient que « Malgré ces précautions méthodologiques, les difficultés restèrent nombreuses ; elles tenaient principalement à la discrétion des cueilleurs sur leurs revenus, à l'irrégularité de leur pratique et à son inégale diffusion d'un village à l'autre. Nous avons aussi parfois l'impression que l'essentiel nous échappait et se situait au-delà de nos observations et de nos interprétations : les motivations les plus profondes des cueilleurs, leur opiniâtreté, leur imaginaire. Plus que d'autres activités, la cueillette en effet oppose une résistance à l'analyse, résistance qu'aucune discipline, économie, sociologie, ethnologie..., ne parvient à contourner ni à surmonter complètement. »

R. Larrère et M. de La Soudière, 1985

« Activité aléatoire et ambulatoire, la cueillette est difficile à définir ; difficile aussi d'en classer les acteurs (Larrère et La Soudière, 1985). [...] existe néanmoins [...] un « esprit de cueillette », qui réunit ces pratiques toutes géographiquement et socialement situées dans une marge : marge de la ville ou des territoires cultivés ; marge des activités économiques dominantes. »

M. de La Soudière et Védrine, 2003

« La cueillette est un geste simple d'appropriation qui transforme le végétal en ressource économique, en manne inespérée, en trophée, en trésor, en symbole... Sous ses apparences anodines, dans la diversité de ses manifestations, elle témoigne d'un rapport complexe et ancien au végétal, et de fait questionne notre relation à la nature : une relation ambiguë – entre adoration et prédation amnésique. »

C. Julliard, 2008

Introduction

La cueillette est un de modes les plus immédiats d'appropriation de la nature. Qu'il s'agisse de plantes médicinales ou alimentaires, de champignons, de fleurs à bouquets, de jeux d'enfants, de plantes textiles ou tinctoriales, de pratiques de botanistes, de vannerie ou de tant d'autres champs d'usages, le végétal est avant tout repéré, parfois nommé, puis cueilli avant d'être utilisé ou transformé.

Cueillir renvoie à des temps et des espaces où s'affine le regard et se déploient des gestes que façonne l'expérience. Cueillir est le fait des cueilleurs, amateurs, professionnels, mobilisant et expérimentant savoirs et savoir-faire.

Cueillir marque une intervention sur le monde naturel.

Cueillir, cueillettes, nature, culture, connaissance, conservation, calendriers, territoires...

Les clés d'entrées dans le monde des cueillettes sont diverses qui font cas de la ressource et de ses modes de prélèvements, des acteurs impliqués, des écosystèmes en jeu et de la façon dont ils sont perçus selon qui les envisage, des aspects réglementaires allant de l'international jusqu'au très local, du foncier et de la relation au territoire, de l'économie et des circuits de production, des rapports sociaux, des représentations, valeurs et symboles, de la politique, des techniques et chaînes opératoires, bref d'une réalité multiforme à saisir dans la totalité de ses aspects.

En s'aventurant à dresser un état des lieux des cueillettes de plantes sauvages en Midi-Pyrénées, le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, ouvrait alors un vaste chantier d'investigations.

Ceci est d'autant plus vrai que, si jusqu'à une époque récente, la cueillette était considérée comme une activité marginale relevant du loisir pour les uns ou d'une économie d'appoint pour d'autres¹, les choses ont beaucoup changé ces dernières années surtout en ce qui concerne les cueillettes à caractère lucratif.

¹ Dans *Cueillir la montagne*, (1985) R. Larrère et M. de La Soudière montrent des schémas qui sont encore dans cette perspective, même si l'on voit bien à l'œuvre les circuits sociaux et commerciaux empruntés par les plantes sauvages. En 2003, dans « La cueillette en Margeride. Crise de croissance et solutions alternatives » de Martin de La Soudière et Laurent Védrine (Cahiers de Salagon n°8, p. 141-150), écrivent : « s'il n'y a pas de cueilleurs professionnels stricto sensu, il y a ces professionnels de la cueillette dont le revenu est tiré du produit de cueillette. » Aujourd'hui, il y a véritablement des cueilleurs professionnels qui se revendiquent comme tels.

En effet, qu'il s'agisse de l'essor considérable pris par cette activité jusqu'à atteindre des enjeux économiques conséquents, de la mise en place des filières industrielles pour lesquelles la plante sauvage est une matière première, de l'organisation des cueilleurs, de l'évolution de la réglementation ou de l'intérêt que diverses instances portent désormais à cette activité et aux ressources mises en jeu, les données sont sans commune mesure avec ce qui pouvait exister il y a une vingtaine et même une dizaine d'années.

Les choses sont donc en train de bouger, d'évoluer et notre travail d'état des lieux se situait – et se poursuit - à un moment charnière dans la prise en compte des activités commerciales de cueillettes sur le territoire français.

En tachant de répondre aux interrogations suivantes : qui cueille quoi, où, comment, combien et pourquoi, nous nous sommes donc confrontées à un sujet en pleine mutation et dont beaucoup de paramètres restent cloisonnés ou confidentiels (même un organisme comme FranceAgriMer a beaucoup de mal à estimer les volumes cueillis en France) [Garreta et Morisson, 2012]. Ce travail a néanmoins mis en évidence un certain nombre de données factuelles concernant les plantes cueillies (nombre de taxons et leur identification, filières qui s'y intéressent) et les acteurs de la cueillette. Ces données attestent de la multiplicité des modalités et finalités des cueillettes sur notre territoire d'étude. Elles sont à mettre en perspective avec la complexité des enjeux nationaux et internationaux dont les ressources végétales font l'objet.

Depuis quelques années les pratiques de cueillettes commerciales ont pris de l'ampleur sans que l'on puisse apporter ici de chiffre concret. L'industrie de la cosmétique et de la parfumerie, de la pharmacie humaine et vétérinaire (allopathique et homéopathique), de l'agroalimentaire mais aussi certains secteurs de l'horticulture et de la décoration végétale, s'intéressent de plus en plus à la flore sauvage française. Dans le même temps, l'idée d'un développement économique à l'échelle locale passant par la valorisation de produits du terroir est de plus en plus mise en avant. Enfin, un marché clandestin dont on connaît l'existence mais dont on ne peut mesurer l'ampleur est également à l'œuvre. La demande en produits naturels est donc croissante et se diversifie mais la ressource spontanée est non extensible. La prise en compte des filières commerciales et économiques que les plantes intègrent est alors tout à fait indispensable à une vision réaliste de la problématique des cueillettes.

D'abord, nous avons dressé une typologie des cueilleurs œuvrant en Pyrénées. Eu égard à la diversité des profils rencontrés, mais aussi à la mobilité de certains cueilleurs, il nous a paru important d'envisager les cueillettes à l'échelle de différents territoires afin d'en saisir toute la cohérence.

Par ailleurs, l'étude a montré la position particulière des Pyrénées face à la tendance générale d'une augmentation des demandes en matière première végétale. Lieu d'initiatives d'exploitation et de valorisation locales de la flore spontanée (le plus souvent à petite échelle), le massif commence néanmoins à abriter des cueillettes plus conséquentes sous l'influence du nombre croissant de cueilleurs installés dans la région même, mais aussi sous la pression de ses « grands voisins » déployant leur activité sur cette zone (Massif central, et autres départements limitrophes ; Espagne).

De plus, la cueillette des plantes sauvages devient actuellement une préoccupation qui sort de la marginalité dans laquelle elle a longtemps été confinée et présente des enjeux sociaux, économiques, territoriaux et écologiques complexes face auxquels les pouvoirs publics (DREAL, Ministères, préfectures...) n'ont pour l'heure que très peu d'outils de diagnostic et d'analyse.

Dans le deuxième temps de ce programme sur les cueillettes de plantes sauvages en Midi-Pyrénées, nous avons affiné nos résultats et poursuivis, à titre de veille informative, le travail de recensement des plantes cueillies ainsi que celui des acteurs de la cueillette et des filières (cueilleurs, associations, négociants, laboratoires, industriels...). Ce travail d'identification s'est accompagné du maintien des liens tissés précédemment avec les différents acteurs. Ainsi, non seulement notre réseau relationnel s'est élargi, mais il s'est renforcé. Notre implication effective a elle aussi gagné en lisibilité et en intensité dans cette période particulière où la thématique sort de l'ombre et où la nécessité de se structurer se fait pressante. C'est ainsi que nous avons, par exemple, participé au Comité de pilotage de la *pré-étude du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages*² [AFC, 2013] commandité par l'AFC (Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages) et que nous avons répondu présent pour être membre du comité technique et scientifique de cette même association. Dans le même temps, nous avons été sollicités pour participer au Comité de suivi de la « mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif Central³ », programme d'évaluation qui débouche, aujourd'hui, sur la création de l'Association interprofessionnelle de la Gentiane jaune (dénomination courte : *Gentiana lutea*). Cette dernière regroupe les professionnels de la Gentiane, des propriétaires aux transformateurs, ainsi que des personnes investies dans les projets de l'association. Elle a pour buts de sauvegarder la ressource gentiane, de développer la filière et, enfin, de valoriser et

² Travail de synthèse réalisé par Laurence Chaber, Claire Julliard et Didier Moreau pour l'AFC. Cette étude a été réalisée avec le soutien du Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie et de FranceAgriMer. Résumé en annexe.

³ Cette étude est menée par le CEPPARM en partenariat avec la SICARAPPAM et financée par la DATAR Massif-central, Bionorica, Léa Nature (Fondation 1% pour la planète), les Laboratoires Pierre Fabre et la SICARAPPAM. Elle a débuté en avril 2010 dans le but de répondre aux questions : quel est l'état de la ressource ? Comment la gérer de façon durable ? Comment mieux la valoriser ?

promouvoir la gentiane et ses produits. Enfin, nous devenons partenaire institutionnel de l'Université de Lausanne (laboratoire Unil) dans le cadre de l'appel à projet sur « les savoirs locaux et biodiversité » lancé par la Fondation d'entreprise Hermès. En partenariat étroit avec l'AFC qui est au centre du processus et dans une dynamique participative, il s'agit de faire échanger les différents acteurs de la cueillette : cueilleurs, industriels, gestionnaires d'espaces, spécialistes de la conservation et pouvoirs publics. Une charte de cueillette doit pouvoir être produite à l'issue de ce programme, ainsi que le canevas de ce que pourrait être un guide de bonnes pratiques. Jocelyne Cambecedes, responsable du pôle conservation au CBNPMP et Raphaële Garreta siègent au Comité de pilotage permanent du projet et participeront à l'atelier consacré à l'encadrement et à la régulation des activités de cueillette.

Enfin, en concertation avec les chargés de conservation, nous avons choisi de porter tout spécialement notre attention sur la Gentiane jaune, l'Arnica, les génépis et le Millepertuis à feuilles rondes. Le choix de ces espèces est motivé par plusieurs raisons : toutes sont des plantes emblématiques de montagne, mettant en jeu – à différents degrés – des problématiques de cueillettes tant familiales que commerciales. Pour leur part, la Gentiane jaune et l'Arnica sont des plantes à forte plus-value très recherchées par l'industrie et donc soumises à des cueillettes intensives. Difficilement cultivables, elles subissent des pressions conséquentes dans d'autres régions et les cueilleurs déploient donc désormais leur activité sur les Pyrénées où des conflits sont apparus sans que nous ayons une vision claire des potentialités des départements concernés (état d'abondance et de conservation des populations). Plus confidentielles, les cueillettes de Génépi et de Millepertuis à feuilles rondes dans les Pyrénées n'en intéressent pas moins le secteur de la liquoristerie.

Chacune à leur manière, ces espèces mettent en avant des enjeux sociaux, culturels, environnementaux et réglementaires.

I- Métier : cueilleur. Une profession en construction.

La cueillette connaît une véritable période de mutation. Cette « pratique longtemps jugée – un peu comme l'usage de l'ancien droit de glanage – comme une pratique de pauvre », dont on tire « un bénéfice occulte » [de La Soudière et Védrine, 2003] a depuis les années 1970 progressivement changé de mains. Les agriculteurs-éleveurs ont cédé la place à d'autres acteurs : néo-ruraux investissant l'espace rural en déprise et y développant une économie locale, jeunes du pays voulant continuer à y vivre y compris sans terres, mais aussi gens du voyage, main d'œuvre étrangère. Les plantes quant à elles, ont intégré des circuits

de production et de valorisation locaux, tout en continuant à approvisionner diverses industries souvent à fort développement et haute valeur ajoutée (parfumerie, pharmacie ...).

Depuis, les dimensions politiques, sociales économiques et environnementales internationales ont favorisé une inflation de l'économie du « sauvage » dans les pays européens. En France, les « menus produits », tel que l'ONF appelle les produits forestiers non ligneux, et autres objets de cueillette en général, ne représentent plus ces produits marginaux pour un revenu d'appoint opportuniste. Matière première végétale spontanée, ressource naturelle, les fruits de la cueillette ont changé de nom, d'identité, de statut. Si leur intégration dans les filières industrielles n'est pas nouvelle, les volumes et la multiplicité des plantes recherchées sont eux sans précédents. Tout cela n'est pas sans incidence sur les cueillettes elles-mêmes et les enjeux dont elles sont désormais porteuses, mais bien-sûr, aussi sur les cueilleurs.

Le secteur des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) en France est riche d'un très gros potentiel même si les mises en culture de productions innovantes restent peu compétitives et insuffisantes pour répondre à la demande [FranceAgrimer, 2010]. Si les freins à lever pour diversifier et intensifier ces productions sont bien identifiés, l'activité de cueillette sauvage, qui participe pourtant à cette dynamique, reste très mal connue des services de l'Etat. Pourtant, la cueillette relève bel et bien d'une activité agricole. À A. Chassaigne, parlementaire posant la question de la mise en place d'un statut de cueilleur professionnel, le Ministère de l'Agriculture répondit le 04/06/2013 : « En application de l'article L.722-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) qui définit, à partir du critère de l'activité professionnelle, le champ du régime de protection sociale des non-salariés agricoles, les activités de cueillette sont bien des activités agricoles relevant de ce régime, ceci quand bien même ces activités seraient limitées à une partie du cycle de production. »⁴

Le soin dont les cueilleurs entourent leur production, la gestion qu'ils font valoir des sites et de la ressource (sans compter que nombre d'entre eux ont également une activité de mise en culture et possèdent quelques terres) vont dans ce sens. Cependant, les MSA et chambres d'agriculture des différents territoires ne sont pas toujours au fait et adoptent parfois des positions qui participent au flou statutaire entourant la profession.

Quoiqu'il en soit, considérer la cueillette comme pleinement agricole, c'est reconnaître qu'elle fait état d'une production dont on limite au mieux les aléas, c'est reconnaître les actes de gestion – et non de simple prédation - qu'elle met en œuvre.

Des « Paysans sans terre », telle est la façon dont se qualifient les cueilleurs professionnels de la SICARAPPAM.

⁴ Intervention de A. Chassaigne en annexe.

A – L’AFC, l’Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages

1- Présentation

En janvier 2011, se tenait à Briant (71) la réunion d’une quarantaine de cueilleurs professionnels et de quelques représentants d’associations (CEPPARM⁵, FNPAPAM⁶, EPI⁷, Ribios⁸) ou d’institutions (CNPMAI⁹, CBNPMP) intéressés par la thématique des cueillettes commerciales. Cette rencontre s’inscrit dans la continuité d’une réflexion menée par le groupe de travail « Cueillettes¹⁰ ». Néanmoins cette assemblée fut réunie à l’initiative de Claire Julliand (ethno-écologue alors attachée à l’InTNP d’Hépi¹¹, Suisse), de Thierry Thévenin, alors secrétaire général du syndicat Simples et d’Alexandre Dufour, membre de la SICARAPPAM. Elle avait pour objet de mettre en relation des cueilleurs évoluant dans des univers différents mais tous confrontés à un flou statutaire quant à la reconnaissance de leur profession et à des mesures réglementaires déjà en place ou à venir qui ne faisaient pas cas de la réalité de leurs pratiques¹². A l’issue de cette journée d’échanges organisés autour de deux axes principaux, le métier de cueilleur et la question des ressources, les cueilleurs professionnels décidèrent de se fédérer et de se structurer en association.

C’est ainsi qu’en septembre 2011 a été créée l’AFC, l’Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages [Garreta et Morisson, 2011]. Comme l’indiquent les statuts de l’association, cette dernière a pour but de¹³ :

- Rassembler des personnes physiques et morales, professionnels de la cueillette des ressources végétales sauvages en particulier les « Plantes à parfum, aromatiques et médicinales » (PPAM), pour représenter et promouvoir le métier ;
- Diffuser les bonnes pratiques de cueillette pour favoriser une cueillette durable et respectueuse de l’environnement.

⁵ CPPARM : Comité des plantes à parfum aromatiques et médicinales

⁶ FNPAPAM : Fédération nationale des plantes à parfum, aromatiques et médicinales

⁷ EPI : association Etudes populaires et initiatives

⁸ Ribios : Réseau Interdisciplinaire Biosécurité

⁹ CNPMAI : Conservatoire national des plantes à parfum, médicinales, aromatiques et industrielles

¹⁰ Depuis 2006, un groupe de travail constitué à l’initiative de cueilleurs professionnels (Simples, SICARAPPAM), d’organisation syndicales (SNPAMI – Syndicat national des plantes aromatiques, médicinales et industrielles ; FNPAPAM – Fédération nationale des plantes à parfum, aromatiques et médicinales) et d’organismes publics (FranceAgrimer, CFPPA de Marmilhat, CNPMAI, IRD, Hépi), réfléchissait à construire un état des lieux des activités de cueillettes commerciales et à faire connaître le statut professionnel de cueilleur.

¹¹ Hépi : Haute école du paysage, d’ingénierie et d’architecture de Genève

¹² La note de synthèse rédigée à l’issue de cette réunion (*Journée de rencontre sur le métier de cueilleur de plantes sauvages en France*) a été réalisée par Claire Julliand (Hépi) en collaboration avec Ezra Ricci (Ribios, Genève) et Raphaële Garreta (CBNPMP).

¹³ Présentation de l’AFC en annexe.

Le siège social de l'association est fixé au Conservatoire national des plantes à parfum, médicinales, aromatiques et industrielles (CNPMAI) à Milly-la-Forêt (91). Selon les premiers membres du bureau, et avec l'accord des participants à l'assemblée générale constitutive de l'association, ce choix est motivé par l'historique et la renommée du lieu et de ses travaux, par le fait qu'il n'y ait pas de cueillettes dans cette zone et que cela lui confère donc une certaine neutralité, et par la présence de Bernard Pasquier, directeur du CNPMAI, investit de longue date dans les groupes de travail sur la problématique des cueillettes. Il s'agit, en outre, de bénéficier des services administratifs du CNPMAI, au moins dans la phase de lancement de l'association et d'attester d'un lien avec le Ministère de l'agriculture. Ce choix revêt donc une posture pratique et stratégique, voire politique.

Le bureau de l'association rassemble, dans les grandes lignes, les différentes tendances en présence. De la cueillette pour la vente directe au circuit industriel en passant par le négoce, la représentativité de l'activité, sans être exhaustive, est néanmoins conséquente.

Dans sa constitution initiale, un des cinq membres du bureau n'était pas cueilleur : le poste de secrétaire-adjoint était, en effet, occupé par Bernard Pasquier. Depuis sa création, l'AFC est présidée par Michaël Arnou, cueilleur-producteur en Lévezou (12) et membre du syndicat Simples. La vice-présidence est assurée par Jean Maison, chef d'entreprise de la SAS Le Comptoir d'herboristerie (cueillette, culture et commerce de plantes + courtage et négoce). En 1972, Jean Maison a également participé à la rédaction du premier cahier des charges concernant la cueillette des plantes sauvages et leur production biologique (Nature et progrès). Le poste de trésorier est occupé par Alexandre Dufour, cueilleur-producteur à la SICARAPPAM (63), la plus importante coopérative agricole de producteurs de plantes médicinales et aromatiques en France. Enfin, Adrien Benoît à la Guillaume, cueilleur indépendant en Haute-Loire a assuré le poste de trésorier dans les premiers temps de l'association.

Ce bureau donne assez bien à voir les visages actuels de la cueillette. Les plus jeunes membres donnent le ton : la cueillette est tournée vers l'avenir et s'organise au présent. Les plus anciens font valoir une expérience qui a su s'inscrire dans la durée. Cueilleurs artisanaux affiliés à un réseau, cueilleurs indépendants ou coopératifs œuvrant essentiellement pour l'industrie, chef d'entreprise, négociant, chacun apporte son point de vue, ses connaissances, ses observations, son expérience. Les cueilleuses, quant à elles, jusqu'ici peu représentées – alors que très présentes – occupent désormais une place plus importante dans le nouveau comité d'administration (renouvellement en janvier 2014).

Le premier tour de force de l'association est donc d'avoir réuni autour de perspectives communes (faire valoir les intérêts du métier et se soucier de la durabilité de la ressource) des sensibilités différentes œuvrant pour des filières différentes, et ayant parfois eu des

représentations négatives les unes des autres. L'intérêt immédiat a donc consisté, de l'intérieur, à découvrir ceux qui – même de manière autre – exercent la profession de cueilleur. De l'extérieur, on a vu sortir de l'ombre une réalité jusqu'alors éclatée et insaisissable qui a décidé de s'organiser. « *Ce qui est important, a très vite souligné Jean Maison, c'est qu'il se sache, dans la profession, dans l'univers administratif, que des gens qui vivent tout ou partie de ça [la cueillette], sont en train de se parler. Ça c'est très important. [...] Ce qui est important c'est que dans leur esprit ils sachent qu'il y a déjà un pont qui existe les uns avec les autres.[...] Quand je dis « ils » c'est l'administration fiscale, l'administration agricole, l'administration de l'écologie etc. Il faut qu'ils sachent qu'il y a un pont relativement représentatif des différentes modulations de la cueillette* ».

Il est vrai que jusqu'alors, il y avait peu d'échanges (ou alors individualisés et ponctuels) entre les cueilleurs n'appartenant pas à un même réseau (syndicat, coopérative ...). Au sein de l'AFC, ces échanges s'intensifient même si l'association est pleinement consciente que si une certaine dynamique est lancée, l'édifice reste toutefois à construire. Néanmoins, se rencontrer et se connaître a également permis de se reconnaître (de construire un discours sur ce qu'est 'être cueilleur') et de se faire reconnaître (d'être identifiés comme des cueilleurs professionnels en train de s'organiser).

Ces échanges, au moins ceux qui ont permis l'émergence de l'AFC, doivent beaucoup à des volontés individuelles internes (cueilleurs) mais également à l'intervention de Claire Julliard, universitaire, ethno-écologue travaillant sur différents modes d'appropriation et de valorisation des ressources végétales spontanées depuis 2000 et ayant eu l'occasion de suivre l'évolution des cueillettes à caractère commercial ces dernières années en France. Outre la place centrale qu'elle a pu occuper en matière de mise en relation des uns et des autres, d'organisation et de logistique, il faut noter qu'elle a proposé, lors de la réunion de Briant, une organisation des débats sur un mode participatif tout à fait opportun et adapté en ce qu'il favorise, entre autres, la mise en commun des différents points de vue.

L'AFC, donc, a réussi à mettre en présence et à fédérer différentes tendances de la cueillette. Elle est néanmoins très consciente de ne pas les représenter toutes, et d'être bien loin de réunir tous les cueilleurs de France. « *Dans les cueilleurs, commente un membre de l'AFC, il y a une série de cueilleurs qui ne sont pas ici et qui ne sont affiliés ni à Ecocert, ni à Nature et progrès, ni à des structures collectives, et qui cueillent de façon industrielle en Europe et en France en particulier, mais qui sont aussi des cueilleurs et qui ont un impact considérable sur le territoire* ». Un autre membre ajoute : « *On a invité des gens et ceux qui ont voulu venir sont venus. Mais c'est clair que nous ne sommes pas entièrement représentatifs de la cueillette française. On est une partie visible de l'iceberg.* »

Mais alors qui sont les absents ? Et qui sont ces autres qui représenteraient la face cachée de la cueillette ?

2 - Bons et mauvais cueilleurs ; gestes et gestion

« La cueillette n'est pas de la prédation basique, c'est pas juste : « je prends parce que j'ai envie ». Il y a une gestion et c'est du moins la maîtrise partielle. »

Thierry Thévenin, porte-parole des Simples.

Les absents dont il est question dans les propos ci-dessus, sont ceux qui n'ont pas pu venir, ceux pour qui l'information est relayée par un ou plusieurs membres de leur groupe d'appartenance (syndicat, groupement...), ceux que la thématique n'intéresse pas, et ceux qui n'ont pas été contactés et informés par défaut d'identification. A ce propos, notons que le recensement exhaustif des cueilleurs professionnels œuvrant en France n'est pas encore chose faite. Certes, au fil des échanges au sein de l'AFC les carnets d'adresse se complètent. De la même façon le repérage des cueilleurs est aujourd'hui facilité par leur inscription dans l'annuaire de l'Agence bio (« cueillettes PAM ») – pour ceux, bien-sûr, qui sont labellisés en bio -, et par leur notification dans Dicopam, l'annuaire de la filière des plantes et matières premières naturelles mis en ligne, en 2012, par la FNPAPAM (Fédération nationale des plantes à parfum, aromatiques et médicinales). Ces biais d'identification restent pourtant bien incomplets. Ceux qui ont fait le choix de ne pas certifier leurs produits, ceux pour qui l'activité de cueillette ne représente pas la source principale de leurs revenus, ceux qui travaillent pour des collecteurs, des grossistes ou directement pour l'industrie, sont, entres autres cas de figures, difficiles à appréhender. Aujourd'hui, nul n'est encore en mesure d'avancer un chiffre précis quant au nombre de cueilleurs en métropole.

Néanmoins, au-delà des contingences pratiques de mise en relation, les « autres » dont parlent les membres de l'AFC semblent être envisagés selon deux grands cas de figure :

- il y aurait ceux qui, au courant de la création de l'AFC et des objectifs qu'elle se donne, ne souhaitent pas intégrer cette dynamique ou ne sentent pas concernés par les buts poursuivis (manque de temps, satisfaits de leur mode de fonctionnement, attendent de voir ce que cela donne, etc.).

- il y aurait également, ceux que les cueilleurs de l'AFC ont eux-mêmes caractérisés comme « les mauvais cueilleurs », ceux dont, justement, on cherche à se différencier. Ce sont ceux dont on juge les pratiques répréhensibles et nuisibles. En dégageant les classifications et les représentations que les cueilleurs de l'AFC se donnent de leur métier, a en effet émergée la figure du « mauvais cueilleur » sur laquelle s'est construite l'altérité.

« Le mauvais cueilleur »	<p style="text-align: center;">Le cueilleur à la tâche – Territoire incertain – du local au national</p> <p>Catégorie réalisée à partir du discours de représentants des autres catégories. Ces caractéristiques reflètent donc la vision des cueilleurs se définissant comme professionnel sur des cueillettes pratiquées de manière non responsable donc non professionnelle. Ce type de cueilleur n'est donc pas considéré comme un professionnel mais comme individu engagé dans une démarche « opportuniste » / la cueillette n'est pas pour eux un métier à part entière mais une simple activité d'appoint réalisée de manière saisonnière ou transitoire / le travail de cueillette se réalise souvent en équipe / le cueilleur est la main d'œuvre d'opérateurs situés en aval des filières (collecteur, négociant) / production destinées à des filières artisanales comme industrielles.</p>
--------------------------	--

Extrait de : Julliard C., 2011. *Le point de vue professionnels : discours et perceptions sur les pratiques et les enjeux du métier de cueilleur de plantes sauvages*, document de synthèse de la journée de rencontre entre professionnels de la cueillette de Briant, réalisé au sein de la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture (Genève) en collaboration avec R. Garreta (CBNPMP) et E. Ricci (Ribios), 66 p.

Cette catégorie « par défaut » est riche d'enseignements. Tout d'abord, elle a été fédératrice : en représentant tout ce qui est préjudiciable pour la profession, elle a permis aux différentes sensibilités en présence de poser les bases d'une structuration. En effet, nous souscrivons pleinement à l'idée, énoncée dans la *pré-étude du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages*, que « la quête de reconnaissance et de légitimité [des cueilleurs de l'AFC] est tout ou partie motivée par cette nécessité de se distinguer des cueillettes non responsables qui par leur retentissement aux échelles locales et leur médiation contribuent à stigmatiser les cueilleurs et les cueillettes sans discernement. Derrière cette figure symbolique et archétypale, les participants dénoncent avant tout les pratiques de certains opérateurs en aval des filières qui par méconnaissance des réalités de l'amont ou par simple logique de rentabilité développent des méthodes d'approvisionnement qui favorisent les cueillettes 'peu scrupuleuses'. » [AFC, 2013]

Comme l'indique déjà les propos synthétisés dans le tableau ci-dessus, la qualité de « professionnel » de la cueillette leur est même déniée. Ils pratiquent certes des cueillettes à visée commerciale, sans pour autant être considérés comme des professionnels. Revenons donc sur les critères mis en avant par les cueilleurs de l'AFC pour que la cueillette soit pleinement considérée comme une activité professionnelle. A l'issue de la réunion de Briant, ils ont actés qu'elle devait répondre au moins aux six critères suivants :

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

Ce sont, en fait, sur les trois derniers points que la professionnalité « des mauvais cueilleurs » achoppe ; le métier se situant avant tout dans les gestes et les pratiques. Avant de voir ce qui divise les cueilleurs, revenons sur ce qui semble constituer leur crédo commun :

« - Moi je pense qu'on fait tous des cueillettes différentes mais on a tous la même base, c'est qu'on aime ce qu'on fait et on aime être dans la nature. Que ce soit des tonnes comme pour moi, ou quelques kilos, on a tous au moins une base commune [...] c'est ce contact avec la nature.

- Oui, on a tous cette envie de travailler dans la nature, et du coup on a tous une réflexion sur la ressource.

- Et puis c'est un boulot de gestes. En fait, on fait de la bota, on roule pour certains, mais en fait la base, comme moi je le vis, c'est les heures passées avec tes bourgeons ou avec ta serpette, avec ta faucille, avec ta pioche. C'est un boulot de gestes.

- Il y a beaucoup d'odeurs, de ...

- Il faut aimer ces moments là où tu cueilles, sinon c'est mort. J'embauche des gens super branchés par la nature, de meilleurs botanistes que moi, mais au bout de 10 mn ils disent : on ne va pas faire ça huit heures ! C'est pas possible !

- Et tous les jours !

- [...] j'ai toujours vécu dans la nature, avec les plantes, je sais à quel moment elles fleurissent, où elles poussent etc. [...] Mon truc c'est vraiment la cueillette. Etre dehors, aller chercher une espèce, savoir où est-ce que je peux la cueillir dans les quantités raisonnables par rapport au site etc., etc. [...]

- C'est un savoir par imprégnation. »

Extrait de dialogue entre un cueilleur nomade indépendant, un cueilleur de la SICARAPPAM, et des cueilleurs et cueilleuses du syndicat SIMPLÉS.

Nous évoquons ultérieurement [Garreta et Morisson, 2011], qu'il est nécessaire d'envisager ce que représente vraiment le savoir des cueilleurs et les biais d'acquisition et de transmission de ce savoir. Ce travail est en cours. Même si l'activité de cueillette est présentée comme chevillée à l'histoire de l'humanité, elle a adopté de nombreuses modulations au fil du temps. Certains cueilleurs d'aujourd'hui revendiquent une appartenance au monde rural et un héritage familial, mais nombre de cueilleurs – du moins de ceux que nous avons contacté – ont appris leur métier soit « sur le tas », soit, plus récemment, en ayant fait une formation¹⁴ en CFPPA. Ces dernières se déroulent à Montmorot¹⁵ en Franche-Comté, à Nyons en Drôme provençale¹⁶ ou à Marmilhat¹⁷ en Auvergne, selon des modalités différentes en fonction des diplômes visés et du temps qui leur est consacré.

« Les formations classiques en agriculture amènent à une spécialisation qui va donner une activité à rendement, avec la recherche d'un revenu. La problématique, dans la cueillette, c'est qu'on s'adresse à un public dont les niveaux de recherche de revenus sont très très différents. Vous avez des cueilleurs qui travaillent à temps partiel, qui ont une autre activité en parallèle, d'autres qui font ça à 100%. Dans la clientèle qui va venir chercher cette formation, on va trouver des gens très différents. » Un membre de l'AFC

Les nouvelles générations de cueilleurs passent volontiers par ces centres de formation où des cueilleurs professionnels interviennent et font part de leur expérience. Mais le domaine

¹⁴ Ces formations ne sont pas diplômantes, c'est à dire qu'elle apporte les bases d'un savoir mais non une reconnaissance... le statut de cueilleur n'existant pas.

¹⁵ <http://www.calameo.com/read/002732314ddb224136cc3>

¹⁶ http://www.cfppa-nyons.fr/r2_public/r2-2_fr/r2-2-5_ formations/f2-2-5_pamp.cfm

¹⁷ http://www.marmilhat.educagri.fr/fileadmin/user_upload/pdf/Formations_CFPPA/plaquette_PPAM.pdf Il

s'agit s'une Spécialisation d'initiative locale (SIL) sur la cueillette.

est vaste et le temps limité ; les apprentis cueilleurs expriment alors assez unanimement le fait que ce sont avant tout les stages effectués chez les producteurs qui leur ont permis d'« *apprendre vraiment* ». C'est en cueillant que l'on devient cueilleur. C'est là que l'on touche du doigt la répétition incessante des gestes, les courbures du dos, la pliure des jambes, l'extension des bras, la sueur, l'endurance, le latex, les épines, l'orientation, le temps, les aléas météo, le poids du sac, de la hotte, de l'outil, son maniement... C'est sur le terrain, au fil des saisons que s'invente le métier ; chacun y apportant son lot de création (adaptation de l'outillage, adaptation des postures et des gestes), ses observations devenues connaissance. A chaque plante correspond une cueillette adaptée et singulière. Plus, à chaque partie de plante correspondent un geste, un outil, un temps.

L'arnica, par exemple, est demandée sous trois formes différentes par les industriels. On recherche soit uniquement le capitule, soit la partie aérienne (donc sans les racines), soit la plante entière (avec un bout de rhizome). « *L'arnica stresse bien ici. Elle est déjà huileuse, plus qu'à certains endroits, le froid, l'altitude. On le sent dans les mains. Elle se détache bien quand on l'arrache. Le bout de rhizome se soulève du sol et se casse bien* », commente un cueilleur de plante entière. Il poursuit : « *quand ça fait plusieurs craquements c'est qu'on arrache la racine. Quand cela fait qu'un seul craquement c'est que ça casse au niveau du collet. Voilà on peut reconnaître au bruit, et savoir ce que l'on a cueilli.* » Lors d'une autre cueillette, il explique : « *Pour arnica partie aérienne, on coupe au couteau à ras le collet. [...]C'est encore plus difficile en fait de faire de la partie aérienne que de faire de la plante entière. [...]Et si tu fais capitule, tu fais à la main comme ça. On tire comme ça. On a une espèce de sac qu'on coince à la ceinture. Ça fait mal au dos parce que tu te relèves très peu.* »

De la même manière, à chaque site, appartient un entretien, une gestion particulière. Certains complètent ces formations, par des stages plus spécialisés en botanique ou sur l'usage des plantes (herboristerie) ou encore sur les plantes bio-indicatrices, par exemple. Mais finalement, tous revendiquent une large part d'empirisme et font valoir, plante par plante, station par station, des savoirs qui jusqu'à présent ne sont consignés nulle part (peu ou prou). Soulignons, en effet, que si d'aucuns rattachent l'activité de cueillette (et donc l'héritage, transformé certes, des gestes et savoirs qui lui sont associés) à l'origine de l'humanité, ou, plus proches de nous, à une « tradition » plus ou moins « forte » selon les régions (il n'y a pas les mêmes aspects socioculturels en Midi-Pyrénées qu'en Auvergne, exemple), la situation actuelle, dans ses demandes (volumes, flux de l'approvisionnement, contraintes écologiques etc.) veut que le métier de cueilleur soit finalement en cours de construction, mobilisant de nouveaux savoirs, de nouvelles techniques, de nouveaux statuts etc.

Dans les revendications des cueilleurs de l'AFC, il y a alors une part qui est liée à la connaissance de la plante, à sa phénologie, à son comportement au fil des années, au milieu dans lequel elle pousse, à la réglementation qui lui est appliquée et aux gestes de cueillette qui lui sont adaptés. Une autre partie, intimement liée, concerne très directement la gestion des sites de cueillette. Gestes et gestion sont des mots clés des cueilleurs. Ils doivent s'adapter à un très grand nombre de taxons (certains cueilleurs fournissant principalement les

laboratoires homéopathiques proposent à leurs clients jusqu'à 300 espèces différentes), et à un nombre non moins impressionnant de sites, milieux, configurations particulières.

Pour le geste, c'est dans la pratique qu'il s'affine, dans la répétition. Un rythme s'installe qui se nourrit de tous les sens. Pour ceux qui cueillent en quantité, « *faut avoir plus une résistance physique et mentale, c'est pas une question de force* » explique un cueilleur de la SICARAPPAM.

La gestion des sites, quant à elle, s'appuie sur de nombreuses observations (personnelles ou partagées entre cueilleurs) répétées au fil du suivi des stations d'années en années. Néanmoins le terme même de gestion¹⁸, s'il a quitté le seul domaine juridique où il était cantonné jusqu'à la moitié du XX^{ème} siècle, pour investir celui de la comptabilité, de l'administration d'entreprise pour actuellement, dans le langage courant et dans quelque domaine que ce soit, signifier finalement une manière de s'organiser, n'est pas anodin. Ce vocable commun entre administrateurs, gestionnaires, conservateurs, industriels et cueilleurs semble pouvoir ouvrir des perspectives vers un objectif qui, à défaut d'être partagé pour l'instant, porte au moins le même nom. Pour les cueilleurs, dont l'activité est méconnue voire décriée, l'usage de ce terme recouvre une certaine revendication de légitimité et les place comme interlocuteurs possibles des autres gestionnaires d'espace. A leur instar, ils mettent en œuvre un « savoir d'action ¹⁹ » [Selmi, 2006], fait d'empirisme, d'ajustements où « les références scientifiques utiles à la profession ne sont pas encore stabilisées.²⁰ »

Dans le même temps, l'évocation, par les cueilleurs, d'une gestion des sites et de la ressource, est-elle susceptible de rassurer les naturalistes pour lesquels l'idée même de la cueillette – et qui plus est d'une cueillette à visée commerciale – est encore quasiment systématiquement attachée à celle de menace pour la flore ?

Enfin, faire valoir une gestion des sites et de la ressource c'est vouloir affirmer une idée de la mesure où l'exploitation/valorisation économique des plantes sauvages ne prend pas le pas

¹⁸ Cf. D. Gouadain, 2001 : « Les mots de la gestion » in *Gérer et comprendre* n° 66, pp. 58-71.

Notons qu'un terme antérieur à celui de 'gestion' était 'ménagement' qui a donné 'aménagement forestier', puis le sens plus large 'd'aménagement' qu'on lui connaît aujourd'hui, et en anglais 'management' équivalent à gestion. Dans son sens initial, un 'ménager' était quelqu'un qui pouvait vivre de son bien (ce qui suppose une bonne gestion de ce bien).

¹⁹ A. Selmi, 2006 : *Administrer la nature*. Ed. de la Maison des sciences de l'homme – Editions Quae, Paris, 487p.

« Dans ces relations et ces interactions entre les acteurs à propos et avec les objets naturels, il existe des différences importantes entre les savoirs d'action – ceux des gestionnaires du parc, des militants naturalistes et des alpagistes – et les savoirs savants des écologues mobilisés pour l'action. [...] Dans ma recherche, je distingue entre savoirs « déclaratifs » et savoir « d'action ». Les premiers décrivent ou analysent la situation du point de vue d'un acteur non engagé, qui veut simplement expliquer « comment ça marche ». Les connaissances d'action répondent à une autre interrogation : « comment faire pour... ? » et proposent donc une marche à suivre à un acteur pour réaliser un objectif précis. La connaissance d'action d'un gestionnaire (ou d'un agriculteur) adopte un point de vue explicitement pragmatique. Cette connaissance reformule des connaissances déclaratives au profit d'un sujet auquel on prête un projet d'action. » p.9

²⁰ Loc.cit.

sur la préservation de l'environnement et le maintien de la biodiversité. Tout au contraire, c'est inscrire la cueillette commerciale comme outil de préservation de certains espaces naturels, rejoignant en cela l'esprit de la Convention sur la diversité biologique adoptée en 1992 qui préconise l'exploitation durable des ressources naturelles comme moyen de promouvoir la conservation de la biodiversité.

L'idée de la mesure induite par celle de gestion nous place loin des « razzias » et autres « pillages », images même de la démesure et de la destruction, où le seul profit à court terme est recherché. Voilà notre mauvais cueilleur. Qu'il soit main d'œuvre payée à la tâche ou à la journée, indépendant ou affilié à un groupement, le mauvais cueilleur est avant tout celui qui a la main lourde (et non le geste adapté) et la vue courte – pourrait-on dire.

Bien-sûr, l'aspect économique de l'activité n'est pas étranger à ces « mauvaises pratiques ». « La notion du prix est assez intéressante parce que tu t'aperçois que les gens qui cueillent mal, souvent, c'est parce qu'ils sont payés pas cher », rappelle un cueilleur. La main d'œuvre, souvent étrangère et sous payée, de certains opérateurs est donc particulièrement visée, même si ce sont plutôt les opérateurs eux-mêmes qui sont clairement dénoncés.

3 - Quelques exemples de gestes gestionnaires.

L'attention portée à la gestion des sites et de la ressource est loin d'être nouvelle.

« Il convient aujourd'hui de placer la cueillette sauvage dans ce nouveau contexte où les mutations de l'espace sont plus rapides qu'avant pour que celle-ci ne devienne pas un facteur de régression de la flore mais plutôt un mode de gestion basé sur la connaissance et le respect des cycles naturels » écrivait, en 1990, P. Pointereau (pour Solagro) dans le *Guide technique de la cueillette des plantes sauvages* commandité par le Ministère de l'environnement – Direction de la Protection de la nature. Il poursuit : « Pour les cueilleurs non professionnels ou agissant pour un tiers auxquels les plantes procurent un revenu épisodique et qui n'ont aucun souci de la gestion des stations ; seule l'application stricte de la réglementation existante peut faire cesser des pratiques non respectueuses du patrimoine végétal. Pour les cueilleurs professionnels qui ont un souci de gérer et de préserver les ressources végétales sauvages, il est possible de suivre un certain nombre de règles d'ordre général (code de déontologie) auxquelles on peut associer des remarques particulières propres à chaque espèce (cf. les fiches techniques). »

Pratiquement 25 ans plus tard, les constats sont les mêmes. Au cas par cas, des arrêtés préfectoraux réglementant la cueillette ont été pris (par des services de l'Etat ayant souvent une vision partielle de la réalité puisqu'ils ne la saisissent, la plupart du temps, que par les débordements et les cueillettes illégales) et un certain nombre d'études localisées ont été menées sans qu'une réelle coordination nationale ne soit mise en place. Pour autant, la situation n'est plus la même qu'il y a 25 ans : la demande en matière première végétale sauvage est en hausse, les enjeux économiques et écologiques se sont accrus, la profession n'a jamais été aussi engagée dans son effort de structuration.

Quels types de gestion les cueilleurs professionnels mettent-ils donc en œuvre ? On l'a déjà évoqué, cela est très variable d'une plante à l'autre, d'un site à l'autre. Nous donnons, ici, quelques exemples.

« Il y a l'impact en fonction sur la flore en fonction du volume. En fonction des méthodes de cueillette. En fonction de la partie récoltée. Et, lié à ça, suivant l'espèce, en fonction de la stratégie de la plante. [...] Il y a la diversité d'espèces, elle pose aussi des difficultés sur la connaissance, la nécessité d'avoir une connaissance passablement étendue. Un savoir et un savoir-faire..., c'est la connaissance botanique qui va pousser à une méthode de cueillette plus ou moins motivée suivant l'espèce et la partie récoltée. C'est l'interférence de ces différents facteurs, finalement qui impacte sur la gestion de la ressource. Et puis les logiques de commercialisation » Une ancienne cueilleuse.

« Il y a une nuance importante à donner en termes de cueillettes parce qu'il y a des cueillettes qui sont à destination de distillation, qui exigent des modes de travaux particuliers. Si on prend par exemple, du débardage de pin pour faire de l'extraction d'huile c'est une chose. Et la cueillette à destination d'herboristerie de haut de gamme dans laquelle on va ramasser des pointes de fleurs, des bourgeons, c'est autre chose. Dans cet univers de la cueillette, les ressources ne sont pas traitées de la même façon en fonction de leur destination. Ça a un impact considérable dans l'approche économique de la question, mais également dans l'approche technique de la cueillette même. Et là évidemment, il faut faire une nuance parce que si on parle de plantes sauvages, il faut quand même dire à quelle destination, à quel usage. » Un cueilleur, chef d'entreprise.

Gestion directe des sites et de la ressource : ce que le cueilleur fait sur le terrain.

✓ Entretien du site ; le « jardiner ».

« Un bon lieu de cueillette est précieux. Ceux que nous fréquentons, même s'ils se renouvellent à mesure que l'on trouve de nouvelles ressources, sont encore souvent le résultat du travail des plus anciennes [cueilleuses], qui les ont découverts et mis en partage. Aussi nous les bichonnons, prenant le temps d'écarter le prunellier qui envahit le thym, ou de désherber mine de rien autour du millepertuis. » Une cueilleuse d'un groupement cévenol²¹.

« Y'a des endroits où je vais juste profiter de ce que la nature m'offre à cet endroit là, je vais ramasser des plantes, point final. Par contre, il y a d'autres endroits où je sais qu'il va falloir que je vires des branches de pin parce que sinon les plants que je ramasse dessous ne vont plus pousser. Là je vais entretenir le site, le paysage. » Un « petit » cueilleur.

✓ Assurer le suivi de ses sites.

« La plus grosse bêtise que tu peux faire c'est de ne pas voir que tu en as fais une. Si tu ne repasses pas sur ton site tu ne verras rien du tout, et tu ne comprendras pas ce que tu fais » Un cueilleur nomade

« En revenant on se rend compte des taches qu'on a fait l'année dernière. Par exemple sur l'arnica on se rend compte qu'on a tapé un peu trop, bon il faut tout de suite rectifier le tir parce que le but éthiquement, économiquement, c'est de revenir sur ces sites. Moi je sais que je vais faire ça plusieurs années, c'est mon truc. Un site c'est un investissement on a mis du temps à le chercher, on a usé des véhicules, et après au niveau de l'éthique, on sait que les spots d'arnica ça fait partie de la biodiversité des montagnes et qu'il ne faut pas qu'on détruise tout. » Un cueilleur pour l'industrie

❖ Expérimenter, observer.

²¹ Extrait de Collectif Mauvaise troupe, 2014 : *Constellations*. Editions de l'éclat, 704 p.

« [Le GPS] on s'en sert plutôt pour marquer des sites. Et aussi pour faire des tests de cueillettes dans des endroits où on veut être précis à un endroit et dire : tiens si je fais un essai, là je cueille tout, l'autre tache j'en laisse, celle-là je ne la touche pas. Pour voir l'évolution dans le temps il faut le marquer au GPS sinon on s'en souvient pas. » Un cueilleur pour l'industrie

« Pour moi, il y a jamais qu'un seul facteur. Après, savoir lequel est plus dominant c'est pas évident. Parce qu'on se rend compte qu'il y a quand même des années à arnica et des années où il n'y en a pas. Et je pense que l'arnica arrive à un moment de l'évolution du site, de l'écosystème, et moi j'ai pu remarquer dans le Massif central des zones où on n'a jamais cueilli d'arnica et au fur et à mesure il y en a de moins en moins, et d'autres pareil qu'on n'a jamais cueillies qui augmentent. Et encore d'autres zones qu'on prélève tous les ans depuis 6 ans et qui augmentent en arnica. Voilà donc c'est difficile de donner une règle établie là-dessus. Après on sait quand même qu'il y a des pratiques agricoles qui sont connues... Maintenant on sait depuis 2 ans que l'écobuage favorise l'arnica... Moi j'avais jamais trop entendu ce genre de choses, personne n'en avait trop parlé. Moi là en ayant vu ce site je sais que ça se vérifie. » Un cueilleur pour l'industrie

✓ **Limiter l'impact d'un accès motorisé au site.**

Les véhicules sont laissés sur les pistes afin d'éviter tout piétinement et pollution.

✓ **Eviter une sur-cueillette localisée.**

« Tu peux passer un accord oral ou écrit ou ce que tu veux avec un propriétaire, ça n'empêchera pas que tu aies un gars qui va te passer derrière, qui n'aura rien demandé à personne et puis voilà. [...] Mais c'est à toi d'être suffisamment intelligent pour dire : OK : il a cueilli les primevères là et il y en a qui ont déjà fleuri, mais ce qui est fleuri je le laisse parce que je ne vais pas tout nettoyer, faut pas faire le débile ! Sinon tu vas l'emmerder lui, tu vas t'emmerder toi et puis il n'y aura plus rien pour personne. Il ne faut pas rentrer dans une logique de guerre, de guerre des territoires. » Un cueilleur-artisan

❖ **Multiplier les sites de cueillette pour une même espèce et assurer une rotation entre les différents sites ; donc intensifier les prospections de sites.**

« C'est vrai que nous, la gestion de la ressource, on la fait en se déplaçant beaucoup, et c'est ma façon à moi de gérer la ressource. Même s'il y a une grosse quantité de quelque chose juste à côté de chez moi, je sais qu'il y en a 100 fois plus à 200 bornes et ben je vais aller à 200 bornes. » Un cueilleur nomade.

« De toute façon dès qu'on arrive sur de nouvelles zones, on a toujours une phase où on peut parler d'investissement. Au début on ne va pas forcément bien gagner et être rentable mais après plus on découvre de choses... La prospection, la recherche de site c'est indispensable dans notre métier et toujours, toujours, toujours, chercher des sites... » Un cueilleur pour l'industrie

« La responsable des achats du laboratoire est au courant que j'ai prospecté sur un autre massif. Elle trouve que c'est une très bonne idée. Moi je lui ai expliqué pourquoi je prospectais sur cet autre massif. Elle, elle s'occupe de l'approvisionnement du laboratoire donc plus elle a d'endroits différents d'où vient la plante, plus elle diminue les risques d'être en panne. Voilà. Donc c'est important pour eux et pour les populations de plantes, c'est aussi intéressant de piocher un petit peu partout plutôt que d'être tout le temps sur les mêmes zones et là, c'est là qu'on appauvrit. » Un cueilleur pour l'industrie

Pour certaines espèces particulièrement communes dont les cueilleurs savent qu'elles font l'objet de cueillettes familiales parfois conséquentes (ex. Myrtilles), aller cueillir sur des sites moins accessibles (les familles allant prioritairement sur des sites faciles d'accès). C'est en outre le gage de trouver la plante recherchée.

❖ **Dire ses sites de cueillette pour éviter leur surexploitation.**

Cet aspect de la question reste extrêmement sensible. On échange évidemment des lieux de cueillette avec les gens en qui on a confiance.

« Dire son coin de cueillette c'est l'éventualité de se la faire piquer, mais ne pas dire son coin de cueillette, c'est aussi l'éventualité que quelqu'un d'autre y aille parce qu'il ne sait pas, justement, que tu cueilles là. » Une cueilleuse artisanale.

« Je pense que le fait que la ressource soit mieux connue ça ne peut être qu'une bonne chose. Ne serait-ce qu'entre nous. Avec ceux avec qui on a de bons rapports on s'échange la ressource. Si je connais un super spot de quelque chose, c'est mieux pour tout le monde et surtout pour la plante. [...] Je sais qu'en donnant mon lieu de cueillette à quelqu'un qui a les mêmes pratiques que moi, je sais qu'il ne va pas mettre la ressource en danger, alors je le lui dis. Si c'est quelqu'un que je connais très bien et que je sais exactement comment il travaille, je peux lui dire. Après, si c'est une plante vachement sensible et que je ne suis pas sûr de mon coup, ben là je ne dis rien. »

Les coins de cueillette font l'objet d'un énorme travail de prospection, d'un véritable « investissement ». On aurait donc plutôt tendance à les garder secrets afin d'éviter la concurrence. Les débats au sein de l'AFC reviennent souvent autour de cette question centrale.

✓ **Connaître la répartition et l'abondance de l'espèce.**

« On doit cueillir dans les endroits où la plante est abondante, surtout pas en limite d'aire ! En faisant bien attention à la répartition géographique de l'espèce. » Un cueilleur artisanal

« Mieux tu connais une plante, et moins tu fais de dégâts. Savoir comment elle fonctionne et où tu peux aller. Par exemple, pour Boiron, je récolte du muguet avec la racine, donc on a eu droit à toute une série de : ah, t'arraches le muguet etc. OK si je le fais dans les endroits où toi tu vas le ramasser. Mais moi en fait je sais que derrière certaines coupes – c'est un exemple - il y a des endroits où ça va repousser et au bout de trois ans ça sera bon. Dès que tu connais la reproduction et le mode de développement d'une plante et le site, plus tu sais combien y'en a. » Un cueilleur nomade

« Dans les problèmes éthiques, moi je dirais qu'il y avait des notions de quantités aussi. Plus ou moins de quotas par espèce et par région. On a donné l'exemple d'une espèce qui était très abondante dans une région et rare dans une autre ; à l'heure actuelle elle est malheureusement cueillie dans la région où elle est rare et pas là où elle est abondante. » Un ancien cueilleur

« On a évoqué aussi l'idée du quota. Uniquement concernant les plantes sensibles. C'est quand même une option à prendre avec des pincettes parce que ça peut faire aussi du mal, mais que c'est vrai que pour certaines plantes ça serait bien. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011)

« Il y a, me semble-t-il, la nécessité de traçabilité de la provenance, ce qui n'est pas toujours le cas. Il y a des plantes qui peuvent être rares dans une région et pas dans l'autre. » Une ancienne cueilleuse

✓ **Multiplier le nombre d'espèces cueillies par cueilleur ?**

Cet aspect de la question de la gestion de la ressource fait débat.

« Il faut penser à la diversité de plantes cueillies par un cueilleur pour ne pas qu'il y ait un cueilleur qui cueille en très grosse quantité deux ou trois plantes. Qu'il y ait moins de cueilleurs mais qui cueillent plus

de plantes. Qu'un même cueilleur ait 20 plantes au lieu d'en avoir 4 ou 5 où il fait vraiment une grosse quantité. Multiplier le nombre de plantes par cueilleur. » Restitution d'un des groupes de travail lors de la journée de Briant (2011)

« Généralement quand on ne cueille qu'une plante on se lasse, donc après on fait cueillir d'autres personnes. C'est le cas de la gentiane, c'est le cas du thym et du romarin. Plus on est diversifié, plus on connaît les milieux et moins on va avoir d'impact parce que ... La gentiane c'est exactement le cas : il faut aller toujours plus loin parce que y'en a toujours qui baissent les prix, donc il faut toujours plus de rendement. » Un cueilleur pour l'industrie

Cette dernière proposition est très controversée dans la mesure où ne cueillir que quelques espèces permet, selon certains, de les connaître parfaitement.

✓ **Respecter les cycles de la plante.**

« Je fais des rotations sur mes parcelles, mais c'est quand ce que tu récoltes a un impact significatif sur ta station. Par exemple, je ramasse la prêle, les mâles ; là tu ne coupes que la partie aérienne, et là t'épuise pas. Dans ce cas je vais tout le temps au même endroit depuis 20 ans et j'irai jusqu'à la fin de mes jours. » Un cueilleur pour l'industrie.

❖ **Respecter les organes de reproduction.**

✓ **Maintenir et régénérer les populations.**

« Revenir régulièrement sur un site ça entretient la ressource. Ça permet de rajeunir les pieds aussi. » Un cueilleur pour l'industrie.

« Il y a des plantes qui appellent la cueillette ; le thym meurt de ne pas être cueilli. » Une cueilleuse artisanale.

« Suivant la plante que tu cueilles, elle sera plus belle une fois qu'elle a été cueillie deux ou trois fois. - Et puis elle reviendra alors que sinon elle s'arrête si elle n'est pas cueillie, elle va disparaître tout doucement. Donc c'est là que la cueillette est un geste important du moment qu'elle est bien traitée. » Dialogue entre deux cueilleurs artisanaux.

❖ **Laisser de beaux porte-graines / Éviter la sélection négative.**

L'idée est de ne pas cueillir toutes les « meilleures » plantes (« les plus belles, celles qui ont le plus grand développement, les plus grosses »), et de ne laisser sur place que les pieds apparemment les plus « faibles », participant ainsi à l'appauvrissement génétique des populations.

« On laisse les petites, et il n'y a que celles-là qui se reproduisent, et on fait de la sélection à l'envers. J'ai vu ça sur l'arnica, j'ai vu ça sur la pervenche, j'ai vu ça sur Calamintha grandiflora, j'ai vu ça sur plein d'espèces. [...] Les pieds sont de plus en plus petits. Il ne faut jamais tout cueillir mais ne pas laisser que les petites. Il faut laisser des beaux aussi. Des beaux porte-graines ». Un ancien cueilleur.

❖ **Adapter la pratique / Adopter une taille adéquate.**

Dans les gestes et pratiques mis en place se joue tout le « métier » le savoir du cueilleur.

« Nous on cueille beaucoup. Ce qui est important ce n'est pas la quantité, c'est les moyens qu'on y met et la façon de faire. » Une cueilleuse artisanale

« Du myrtillier ou de la bruyère, si tu le coupes trop bas et ben du coup après, ça ne repart plus. Nous on les taille haut. » Un cueilleur pour l'industrie.

« L'aubépine on la fait à la tronçonneuse ... dit comme ça on pourrait croire qu'on détruit tout, mais pas du tout ! Parce qu'en fait on la taille. Les aubépines on les taille à peu près à hauteur d'homme, on taille les charpentières, voilà c'est une taille, mais après elles sont magnifiques, elles sont très très belles. Quand 4, 5 ans après on passe sur les zones c'est super beau. Le frêne aussi on refait les coupes têtards c'est un mode de coupe qu'il y avait par chez nous. » Un cueilleur pour l'industrie

A travers cet exemple, choisi parmi d'autres, se joue également le maintien de paysages singuliers et diversifiés, marqueurs culturels et identitaires de certains territoires.

La préoccupation d'une taille bien effectuée relève également du souci du cueilleur vis à vis de sa production à venir et marque une projection dans le temps plus qu'une prédation opportuniste à court terme. En effet, qu'il s'agisse de thym ou de lavande, par exemple, l'idée est de bien se saisir de l'intégralité de la touffe. Cela laisse un résultat visuel harmonieux certes, mais est effectué en prévision des cueillettes ultérieures. Quand le cueilleur revient sur le site et pratique de nouveaux prélèvements, les touffes cueillies présentent alors une homogénéité qui facilite la coupe.

❖ **La règle du 1/3 à laisser sur place.**

En 1990, le *Guide technique de la cueillette des plantes sauvages* préconisait de « ramasser d'une manière générale 2/3 des plantes ou parties de plantes disponibles » sur une station et de laisser en place « 1/3 des représentants qui assureront la pérennité et le développement de l'espèce. Suivant l'espèce concernée et la partie de plante récoltée, ce tiers sera réparti sur l'ensemble de la surface de la station comme pour le thym ou la lavande, ou préservé par une taille appropriée lors de la récolte comme pour l'argousier (voir fiche) ou réparti sur chaque arbuste comme pour l'aubépine. Pour les écorces, on préférera le prélèvement sur les arbres abattus. Pour les racines, la rotation de ramassage dans une même station devra tenir compte de la croissance de l'espèce comme pour le Fragon Petit-Houx, prélèvement tous les dix ans dans un même site. »

Ces préconisations semblent avoir fait référence car la règle du 1/3 à laisser sur place est très souvent reprise et mentionnée par les cueilleurs, même si le cas par cas est de mise et que la question des quantités de prélèvement reste posée.

« La quantité de plantes à sortir d'un site, comment est-ce qu'on peut l'évaluer ? C'est une question d'expérience. » Un cueilleur pour l'industrie

❖ **« piocher » : répartir les prélèvements.**

« Moi j'aime bien qu'on ne voit pas qu'on est passé, à part l'œil expert d'un autre cueilleur. Je pense que c'est important de 'piocher'. Je sais qu'il y a des gens que cela les énerve de cueillir avec moi parce que je pioche beaucoup, je cours partout et ça empêche pas que je fasse de la quantité et que je fasse aussi un chiffre... [...] Mais c'est pas une règle générale : comment on fait certaines plantes on voit qu'on est passé. Il n'y a pas de doute. » Un cueilleur pour l'industrie

Pour certains, une bonne cueillette (bons quotas, bonnes pratiques) ne laisse pas de trace sur le site : « tu dois repartir sans qu'on puisse voir que tu es passé. Presque. » Pour d'autres, en fonction des plantes cueillies, des quantités et des méthodes adoptées, l'impact – au moins

visuel – est inévitable : « [...] pour d'autres plantes tu le vois : la bruyère, quand t'es passé à la faucille tu vois quand même un carré avec moins de... ».

A ces arguments les cueilleurs ajoutent également l'impact que la cueillette peut avoir sur le paysage.

✓ **La mécanisation... ou pas.**

Entre cueilleurs le débat sur la mécanisation (taille-haie, tronçonneuse etc.) est parfois virulent. Comme nous l'évoquons ultérieurement [Garreta et Morisson, 2011], il recouvre des arguments tant pratiques, écologique, qu'idéologiques. Certains s'y opposent quand d'autres y voient des avantages en termes de rendement sans nuire ni au biotope ni à l'espèce, soulignant même que certaines espèces comme le thym, le romarin ou la callune, par exemple, y réagissent très bien.

« La mécanisation n'induit pas forcément un impact négatif. Ça se gère. Ça dépend de la nature de l'écosystème. [...] La technique de cueillette induit une autre réflexion. C'est : à quel prix on vend ? Parce que la problématique de la cueillette, que ce soit la méthode manuelle ou mécanique, vous avez des inductions en terme de volume, d'impact très très différents. Donc on ne peut pas exclure les cueillettes mécaniques si elles sont raisonnées ; tout dépend de la plante qu'on veut sortir et proposer aux gens et qu'on veut vendre. Et comment on va la valoriser. » Un cueilleur/chef d'entreprise

Gestion directe des sites et de la ressource : ce que le cueilleur fait en amont ou en aval du terrain.

La première des choses mise en avant est bien-sûr la structuration de la profession. C'est, en effet en développant et structurant une filière professionnelle reconnue que les cueilleurs concernés vont pouvoir concurrencer de manière directe les « mauvais cueilleurs », ceux qui les emploient et leurs commanditaires. Pour ce faire, ils tendent à se donner pour outil l'adhésion à une charte nationale, l'élaboration et le recours à un guide de pratiques durables, et éventuellement la mise en place d'une labellisation ou certification spécifique. Ces notions sont alors corrélées à celles de traçabilité, de qualité, de prix etc. Cette dynamique ne va pas sans une réflexion sur le statut même de cueilleur, ou du moins sur la reconnaissance de cette profession. Il est évident que toutes ces démarches ne pourront être finalisées sans le soutien des pouvoirs publics.

Par ailleurs, s'ils considèrent que certaines espèces doivent faire l'objet d'attentions particulières, les cueilleurs attirent l'attention sur le fait qu'il est important de prendre en compte l'ensemble de l'environnement et pas seulement la plante elle-même.

« On a noté le fait que finalement la cueillette s'adresse majoritairement à des plantes communes. Et que finalement protéger des espèces c'est pas forcément la solution, on va voir plus loin pourquoi, et la nécessité serait plutôt de protéger le biotope. En fait, protéger une espèce n'entraîne pas sa

préservation. Il y a eu différents exemples donnés. On a reparlé du cormier qui est une espèce protégée mais ... Il y a le fait que certaines mauvaises pratiques mettent en péril la pérennité de la ressource, et là c'est pas la protection qui va l'empêcher. On est plus sur une question de pratiques que sur une question de législation. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011)

Enfin, les cueilleurs soulignent que l'on a (qu'ils ont également) tendance à assimiler les problèmes de maintien du patrimoine naturel aux problèmes de ressources de la cueillette. C'est ainsi que pour des raisons diverses (accès au site, par exemple) c'est parfois plus la rentabilité de la cueillette qui est menacée que l'espèce. A titre d'exemples, ils citent l'Arnica et la Gentiane jaune.

✓ **La formation.**

Tous s'accordent sur le fait qu'une bonne gestion de la ressource est liée, avant tout, à la connaissance et en premier lieu à la connaissance de la plante. Connaître son mode de reproduction, son écologie et enfin la réglementation dont elle fait éventuellement l'objet.

Si, comme nous l'indiquions, les cueilleurs revendiquent un savoir par imprégnation, ils ne négligent pas pour autant la nécessité d'une formation dans tous les domaines cités ci-dessus. Certains cueilleurs professionnels sont d'ailleurs déjà intervenants dans des CFPPA et certains groupements organisent leur propre formation.

L'idée des formations en CFPPA uniquement en lien avec l'univers agricole et non celui de l'environnement, avec ses limites et ses dérives, fait débat.

✓ **Se connaître pour mettre des données en commun.**

On l'a souligné, la création même de l'AFC, permettant à la fois des échanges entre cueilleurs et leur identification par les autres acteurs de la filière, est à la fois novateur et riche d'enseignement quant à l'état de la ressource. En effet, c'est par l'échange et la connaissance mutuelle des uns et des autres que se mettent déjà en place certaines pratiques : dire ses coins de cueillette, déterminer des territoires d'action, etc.

❖ **Envisager une répartition des territoires**

« C'est un problème qu'on a soulevé : la répartition des cueilleurs sur le territoire, sachant qu'il y a des endroits où on ne peut pas vraiment dire que c'est saturé mais bon, il y a quand même une forte concentration de cueilleurs et du coup ça crée des problèmes qui n'existaient pas forcément avant. »
Une ancienne cueilleuse

Les cueilleurs constatent que la concentration en nombre de cueilleurs est notamment sensible autour des centres de formation.

La concertation entre cueilleurs pour se répartir des territoires de cueillette suscite de grands débats. L'idée de la mise en place d'un référentiel des cueilleurs a été soulevée, sachant qu'il y aura toujours des « *cueilleurs électrons libres.* »

« Il y a des gens qui pensent qu'il faut d'abord se concerter avec les autres cueilleurs avant de cueillir, les respecter. Et y'en a d'autres qui pensent que c'est vraiment trop compliqué et que c'est pas gérable et que ce n'est pas possible. » Un cueilleur artisanal.

Le territoire de cueillette c'est « le nerf de la guerre ». Imaginer son découpage, les modalités d'accès etc. représente un des questionnements majeurs.

❖ **Etablir une veille de la flore cueillie.**

Une des motivations de la création de l'AFC est de réunir les différentes observations – à l'échelle locale et nationale – sur l'évolution de la ressource. De la même manière qu'existent des atlas floristiques, les cueilleurs ont envisagé d'établir un atlas de la ressource.

❖ **Dresser une liste de plantes sensibles.**

« Ces échanges et cette mise en commun c'est aussi pour faire remonter des données sur les plantes qui ne sont pas sur les listes de protection. Là ça fait aussi partie d'affiner la connaissance. Il a aussi été question de la nécessité de mettre en commun des données sur les plantes à forte valeur ajoutée et biotope particulier. Donc c'est celles qui sont peut-être plus menacées par la cueillette. Et pourquoi pas établir en commun une liste des plantes sensibles à un niveau national. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011)

En février 2012, une première liste de plantes prioritaire (32 plantes) a été produite en interne. Elle est le fruit de la concertation d'un nombre très restreint de cueilleurs de l'AFC et de Bernard Pasquier (CNPMAI).

✓ **Travailler en concertation avec les gestionnaires d'espaces, organismes agricoles et propriétaires de terrains.**

Les relations avec les différents propriétaires et gestionnaires d'espaces sont très largement mises en avant. Des partenariats sont mis en place avec des agriculteurs, par exemple, ou avec l'ONF, mais aussi les Parcs naturels régionaux, les CREN etc.

« Nous on fonctionne pas mal comme ça, et ça nous permet d'avoir un suivi avec eux [l'ONF] sur la gestion. C'est vrai que ça peut être intéressant. L'ONCFS on essaye aussi un petit peu maintenant. » Un cueilleur pour l'industrie.

Des exemples nous ont été cités : avec l'ONF : se renseigner sur les coupes à venir et aller cueillir en priorité ce qui, de toute façon, est voué à être détruit. Dans le même ordre d'idée, il arrive que des éleveurs fassent appel aux cueilleurs avant de « nettoyer » le causse du genévrier qui les gêne, par exemple. De l'avis général, ce type de relation est à étendre :

« Il ya des ressources qui sont une gêne pour d'autres personnes. Par exemple les genévriers pour les agriculteurs. Ou alors la gentiane qu'on récupère dans les pâtures. Donc est-ce qu'il y a des possibilités de faire des partenariats avec des agriculteurs pour de choses qui les ennuient mais qui nous intéressent ? Aussi le problème avec les bûcherons s'il y a une coupe est-ce que c'est intéressant de passer avant eux ou derrière eux ? Ça pose aussi un problème car il y a des plantes qui pourraient nous

intéresser et il peut y avoir des machines qui passent et qui saccagent le site sans forcément qu'on soit au courant. Un peu mieux peut-être communiquer avec ces gens-là. »

Les cueilleurs font également valoir que lors des demandes d'autorisation de cueillette auprès des particuliers, notamment, il peut y avoir « *un dialogue avec le propriétaire et donc une gestion des sites un peu plus facile.* » C'est également l'occasion de connaître l'historique de la parcelle et de la station.

Enfin, les cueilleurs rappellent l'importance des cueillettes comme vecteur de préservation d'espaces naturels, et ce, en concertation avec le monde agricole. La cueillette (parfois sur de gros volumes) devenant un argument économique vis-à-vis du monde agricole et permettant, ce faisant, de maintenir un fort de taux de biodiversité dans certains espaces agro-pastoraux. L'exemple type étant celui de la gestion concertée des stations d'Arnica au Markstein, dans le PNR des Vosges.

Certains cueilleurs pour l'industrie recherchant des quantités importantes avancent la possibilité/nécessité que soient rémunérés les exploitants autorisant la cueillette sur leurs parcelles pour les encourager à maintenir ces parcelles dans un bon état de conservation (exemple de la « Convention Markstein »).

✓ **Travailler en concertation avec les laboratoires et les industriels.**

❖ **Orienter les laboratoires vers des demandes moins impactantes et plus réalistes**

« Je trouve qu'il [un autre cueilleur] a fait quelque chose d'assez sympa. Pour le Sorbus domestica avant c'était les bourgeons feuilles qui étaient cueillis, plus ça allait et il s'est aperçu que plus les bourgeons diminuaient en taille, et maintenant il cueille les bourgeons fleurs. Il a demandé au labo de faire des tests pour le bourgeon fleur, ils sont quand même largement plus nombreux. » Un cueilleur pour l'industrie.

Dans un même ordre d'idée, un cueilleur pour l'industrie témoigne avoir pu « faire évoluer la demande de ses clients vers une collecte priorisée sur les organes aériens. Il ré-insiste sur le devoir d'information du cueilleur auprès de sa clientèle, à chaque commande, de manière à modifier certaines pratiques le plus en amont possible²². »

« Il y a aussi l'histoire des labos qui demandent des plantes impossibles. Des jeunes pousses à l'automne. » Une cueilleuse artisanale

❖ **Sensibiliser les laboratoires aux bonnes pratiques.**

« [Un cueilleur] a réussi à mobiliser tous les cueilleurs – enfin presque tous – qui cueillent le cormier. On s'est réuni et on a dit : on ne taille pas les arbres, on ne cueille que les bourgeons fleurs. Et la personne dont on se doutait qu'elle ramassait en coupant les arbres, on a coupé sa source : c'est à dire qu'on a appelé tous les laboratoires qu'on connaissait qui prenaient du bourgeon de cormier. On leur a dit :

²² S. Perera (CBNMC) : Compte rendu de la réunion de présentation de l'état des lieux de la cueillette de plantes sauvages sur le territoire d'agrément du CBN Massif central. 14 décembre 2012.

voilà, il y a une personne qui est en train de détruire la ressource, donc faut le... Voilà. On est tombé sur le laboratoire qui avait commandé, qui était – bien-sûr - pas au courant de ça, et qui a été très honnête et qui a dit : on va faire ce qu'il faut. C'est un exemple du fait que se regrouper ensemble et de communiquer sur les différentes pratiques. » Un cueilleur pour l'industrie.

❖ Répartir les responsabilités.

« Et sur les notions des espèces protégées, il y a un truc qui nous ait apparu, c'est qu'en fait toute la conscience et tout le savoir repose sur le cueilleur aujourd'hui. En fait, chaque cueilleur se sent responsable, et on pourrait dire que l'ensemble de la filière se repose sur le cueilleur. Parce que le labo là-dedans, il ne se casse pas la tête. Alors il y a eu un exemple du Nerium olenader, le laurier rose, et il y a une demande, or Nerium olenader fait partie des espèces protégées ; il y a très peu de stations et elles sont assez faméliques dans le Var. et donc c'était évident qu'on allait ramasser du laurier rose cultivé. N'empêche que ça n'a été précisé nulle part. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011).

« Peut-être que ça pourrait être une chose à mettre en avant : à l'heure actuelle, pourquoi est-ce que les cueilleurs qui ont pris conscience de l'évolution de la ressource, ont besoin de se fédérer, d'échanger plus qu'avant ? C'est que finalement le monde est complexe, il y a des espèces protégées, il y a de plus en plus de demandes de labos, et les labos n'assument pas leur truc. Ils n'ont pas de personnes suffisamment conséquentes, ils ne suivent pas, ils n'exigent pas une provenance, il n'y a pas de traçabilité. Donc tout repose sur le cueilleur, qui doit à la fois connaître la plante, le biotope, savoir ramasser etc. Et c'est lui qui est finalement responsable. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011).

« Il y a le problème de la demande de certains labos. On est dans un système de gens qui vont faire de l'offre en fonction d'une demande, et donc si le labo propose des prix vraiment très intéressants pour des plantes protégées, notamment, il peut y avoir des gens tentés de répondre à cette demande. Adonis vernalis par exemple. La législation dans ces demandes là, on était un petit peu dubitatifs, on se demande quel est l'intérêt et sa réelle efficacité. S'engager sur des contrôles réels, le territoire est grand. Et puis si les labos ne sont pas contrôlés, ça n'a pas d'intérêt. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011).

❖ Réfléchir ensemble aux normes de qualité et à leur pertinence pour garantir une cueillette commerciale durable.

Prix des plantes, approvisionnement local, traçabilité, labellisation ou certification font partie des thèmes qui sont mis en débats.

Les différents laboratoires ou opérateurs industriels élaborent, à l'aune de leurs préoccupations, des chartes de cueillette, d'« éco-cueillette » ou des cahiers des charges qu'ils imposent aux cueilleurs. Leur multiplication (chaque entreprise a la sienne) et leur pertinence interpelle les cueilleurs.

❖ Revoir les référentiels : la révision du Codex.

« La problématique aussi c'est le Codex pharma. C'est à dire que quand on prend, par exemple l'aubépine fleurs boutons, tous les codex ont été établis à une époque où les modalités de cueillettes

n'étaient pas dans un cadre de rentabilité tel qu'on l'examine aujourd'hui. La cueillette était collective, agricole, c'était les enfants dans les écoles etc. La recherche du prix de revient, la recherche de rentabilité ne rentrait pas dans le même rapport que nous avons aujourd'hui. Et, les parties de plantes utilisées ont une histoire, et aujourd'hui quand on demande un certain nombre de types de parties de la plante à récolter, c'est une complexité parce que, très souvent, nous n'avons pas les moyens techniques, mécaniques, physiques d'y arriver. Il y a donc en lien à ça une analyse sur le Codex et l'usage. De faire évoluer un certain nombre de pratiques, ça va se faire dans les faits. Parce qu'on n'aura plus les moyens aujourd'hui de ramasser, dans les quantités raisonnables, certaines parties de plantes, dans les prix qui sont proposés. A moins qu'il y ait une réévaluation des prix ; ça c'est autre chose ! » Un cueilleur/chef d'entreprise.

✓ **Travailler sur le prix des plantes**

« Il faut se rendre compte que telle ou telle technique de cueillette ou tel ou tel débouché n'est pas viable, ou que le niveau de la ressource n'est pas viable, à partir de ce moment là si on travaille à faire remonter les informations auprès des consommateurs : une plante sauvage ça a un prix et qu'aujourd'hui elle est sous-évaluée et que si on continue à la cueillir pour ce prix là... Je crois que la vraie démarche politique c'est une réévaluation des prix. Les choses ont un prix et il faut le payer. » Un cueilleur artisanal

« Si on fait pas cher et du gros volume c'est mal fait. Il faut qu'il y ait un prix minimal de vente de certaines plantes. » Un cueilleur artisanal et un cueilleur pour l'industrie.

« A quel prix on vend ? Parce que sur un territoire, si vous faites 5 km à pied ou si vous accédez directement au site... L'objectif aujourd'hui d'un cueilleur professionnel qui va chercher à produire un certain volume va dépendre de, si vous trouvez un accès, une surface suffisamment importante en fonction – bien évidemment – de la destination ; si on doit ramasser des bourgeons ou des plantes en toute petite quantité avec une valorisation plus importante, ou si on va ramasser une plante commune pour telle ou telle destination avec un impact économique... donc voilà, c'est un faisceau d'éléments qui rentrent dans le prix de revient et dans l'ensemble des éléments qui constituent la technique de cueillette. Et le séchage aussi après, pour ceux qui sèchent. Le transport etc. » Un cueilleur/chef d'entreprise

✓ **Rechercher l'appui de structures référentes ; collaborer avec ces dernières.**

« Le cueilleur dit : moi j'aurais besoin d'un peu de soutien. Alors, quels organismes j'ai en face de moi ? Les Conservatoires botaniques et là vraiment ça serait les interlocuteurs idéaux, sauf que les botanistes enregistrent la présence d'une espèce, mais pour les espèces les plus courantes ils n'enregistrent pas des degrés d'abondance. Donc il n'a pas du tout de vision de ... Tout ceci pour dire que l'interlocuteur le plus évident ça devrait être le Conservatoire botanique, mais il n'a pas forcément la compétence et il n'en n'a pas les moyens la plupart du temps puisque finalement personne n'assume de rôle de veille sur l'évolution des espèces cueillies. Sur les espèces communes, finalement personne n'assume ce rôle de veille. Et ça devrait être, à notre avis, le rôle de FranceAgrimer de mettre ça en place. » Restitution d'un groupe de travail lors de la journée de Briant (2011).

❖ **Se rapprocher des Conservatoires botaniques nationaux.**

Les cueilleurs de l'AFC sont demandeurs d'avis, de données et autres analyses relatives au suivi des stations et à l'impact des cueillettes, auprès des détenteurs de savoirs « scientifiques » tels que les qualifiaient un cueilleur de l'AFC. C'est dans cette perspective, que dès la création de l'association, les cueilleurs ont exprimé le désir de collaborer avec les Conservatoires botaniques nationaux, experts de la flore sauvage et des habitats naturels. Les membres de l'AFC se montraient alors désireux de voir leur « savoir empirique épaulé par

les connaissances scientifiques des CBN, notamment sur l'analyse de la ressource pour chaque espèce.» Les demandes visaient principalement deux axes : connaissance de la ressource et aspects réglementaires :

- La mise à disposition des listes des espèces protégées et menacées, des textes de réglementation afférents à la cueillette aux niveaux national, régional, départemental et même communal.
Depuis (en 2013), ce travail de centralisation des différents textes réglementaires a été mené par le CNPMAI et devrait prochainement être diffusé²³.
- La mise à disposition de données de présence et d'abondance de certaines plantes sur des territoires donnés et sur l'impact de la cueillette sur ces plantes. La mise en œuvre d'expérimentation et de suivi de certaines espèces phares, y compris de la flore commune.
Cette demande a été notamment renouvelée lors de la journée de restitution (14/12/2012) de l'état des lieux de la cueillette de plantes sauvages sur le territoire d'agrément du CBN Massif central mené, en 2012, par le CBN Massif central. Mais, comme cela leur a été répondu ce jour et comme nous l'indiquons déjà par ailleurs [Julliard, 2011 ; AFC, 2013], les Conservatoires botaniques nationaux possèdent essentiellement des données basées sur la présence/absence des espèces dans un secteur donné, mais peu de données d'abondance notamment en ce qui concerne la flore commune. Néanmoins, les connaissances sur la biologie et l'écologie que possèdent les CBN peuvent être combinés avec les savoirs des cueilleurs pour, sous réserve de mettre en œuvre des protocoles communs, établir des modes de comptage et de suivi. La durée de tels inventaires, leur suivi dans le temps, et par conséquent leur financement, restent soumis à interrogation.

❖ **Faire part de leur expérience et observation dans le cadre de la prise de mesures réglementaires.**

« En ce qui concerne les listes d'espèces protégées, on est tous d'accord pour trouver qu'elles étaient à relooker, qu'elles étaient vieilles et qu'elles ne prenaient pas en considération les nouvelles cueillettes. » Restitution d'un atelier de travail lors de la journée de Briant (2011).

✓ **Initier ou participer à des programmes de suivi de la ressource.**

A l'initiative d'Inès Chaud-Ulrich, cueilleuse, (SICARAPPAM), puis portée par Stéphanie Flahaut pour le CPPARM, la « Mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif central » a commencé en 2010 et doit courir sur cinq ans. La mission comprend 5 grands axes :

- état des lieux de la ressource et des menaces (cartographie, enquête,...)
- recherche / expérimentation (mise en place d'observatoires, afin de mesurer l'impact des pratiques agricoles et des modes d'arrachage sur la gentiane et son renouvellement)
- caractérisation de la typicité de la gentiane du Massif central
- valorisation économique (mise en avant de l'origine, travail sur un cahier des charges de cueillette durable)

²³ CNPMAI : *Plantes protégées de France métropolitaine – Aspects réglementaires synthétisés*. Outil de sensibilisation destiné aux utilisateurs de plantes sauvages, du cueilleur au consommateur, et en particulier aux acteurs de la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

- formation et diffusion.

Dans le prolongement de ce travail, l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane jaune, « *Gentiana lutea* » a vu le jour en mars 2014. Elle a une portée nationale. Son but est de sauvegarder la ressource, de développer la filière et de valoriser la gentiane et ses produits. L'association doit travailler à la réalisation d'une charte de production durable.

L'AFC n'est pas directement impliquée dans ce projet, mais des ponts existent.

✓ **Mettre en culture.**

« Une autre forme de bonne gestion de la ressource c'est savoir aussi, à un moment, développer les mises en culture quand c'est possible et qu'on a estimé que la cueillette était trop menaçante. Sachant que la culture n'est pas une solution à tout et qu'elle a des avantages et des inconvénients. »
Restitution d'un atelier de travail lors de la journée de Briant (2011).

Ces différents exemples, loin de représenter l'exhaustivité des types de gestion mis en œuvre par les cueilleurs, montrent néanmoins à quel point la cueillette est une activité de préparation, d'anticipation, où l'état du site de cueillette et de la ressource font l'objet de soins attentifs. Tous ces gestes sont ceux de la production.

Ce faisant, la cueillette, si elle est trop souvent pensée en termes de menace - ou pire de « razzia » - mérite pleinement d'être envisagée sous l'angle des services écosystémiques et économiques qu'elle est à même de rendre (préservation de milieux ouverts, maintien et valorisation de certains milieux ... rôle social et économique permettant le maintien de personnes et activités dans les zones rurales ...).

Dans la perspective de l'élaboration d'une charte de cueillette, les cueilleurs professionnels de l'AFC se proposent de dresser un inventaire participatif des savoirs et savoir-faire afin d'établir ce que serait un guide de bonnes pratiques pour la profession. « Ces données empiriques seraient alors « confrontées » aux données scientifiques issues de l'écologie des espèces et des milieux, de la conservation de la biodiversité ou encore de la gestion durable des ressources naturelles. En effet, les professionnels estiment qu'ils auraient tout intérêt à mieux mobiliser les données produites par la science afin de faciliter et améliorer, voir abandonner, selon les contextes, certains aspects de leurs pratiques. [AFC, 2013] »

4 - Une pré-étude pour une charte de cueillette.

Forts de leur fédération en association et de la volonté de faire reconnaître leur pratique, les cueilleurs de l'AFC ont donc souhaité « contribuer à renforcer la légitimité de la profession et défendre auprès des acteurs locaux et des pouvoirs publics l'idée d'une cueillette

commerciale respectueuse des ressources et des milieux, contribuant à valoriser durablement les territoires ruraux et les services éco systémiques. Pour sensibiliser la profession à ces enjeux, l'AFC souhaite concevoir une charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages. Cet outil serait incitatif et proposerait au professionnel de s'engager à respecter des principes généraux afin de construire une cueillette durable et une profession responsable à l'échelle du territoire métropolitain. [AFC, 2013] »

C'est dans la perspective de mener une réflexion sur ce projet de charte que l'AFC est allé chercher l'appui technique et financier de FranceAgrimer²⁴ qui exerce ses missions pour le compte de l'Etat en lien avec le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. La participation et le soutien de cet établissement à une réflexion sur la production et l'économie des PPAM rentrent complètement dans ses attributions. FranceAgriMer a soutenu le projet en mettant du temps de son personnel à disposition de l'AFC (participation au Comité de pilotage).

Par ailleurs, la spécificité des cueillettes étant d'intervenir sur le sauvage, l'AFC s'est également naturellement tourné vers le Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, estimant que ce dernier était largement concerné par l'impact de cette activité. Ce dernier s'est montré sensible à la démarche et intéressé par la perspective de la mise en place d'une charte de cueillette durable dans un contexte où cette activité est essentiellement appréhendée à travers ses dérives et où l'on pense à revisiter les listes de plantes menacées par la cueillette. Le Ministère leur a accordé une subvention de 15 000 €.

Cette enveloppe a permis la réalisation d'une pré-étude pour le projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages et d'apporter les éléments de diagnostics préliminaires. Ce travail a été confié à trois experts : Laurence Chaber (ethnobotaniste, association Epi), Claire Julliard (ethno-écologue - assistante de recherche – Université de Lausanne) et Didier Moreau (ethno-écologue – consultant – SARL Ethnoconservation systèmes).

Afin de suivre la pré-étude, un Comité de pilotage a été mis en place. Il était constitué de 5 membres de l'AFC (Jean Maison, Bernard Pasquier, Régis Buffière, Alexandre Dufour, Michaël Arnou), d'une représentante des Conservatoires botaniques nationaux (Raphaële Garreta, ethnologue au CBN Pyrénées et Midi-Pyrénées) et d'un chargé de mission de FranceAgriMer (Denis Bonsignour).

Le projet réunissait donc une association représentant une quarantaine de cueilleurs, deux ministères et quatre ethnologues.

²⁴ Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer, intermédiaire entre les filières et l'Etat.

Quatre ethnologues ? Il y a bien-sûr une influence du réseau de l'AFC dans ce choix. Mais c'est également le signe de l'importance que les cueilleurs attachent à la recension et la reconnaissance de leurs savoirs et savoir-faire inscrits dans des perspectives sociales et environnementales plus larges qui est à l'œuvre. Ces derniers sont réellement au centre du processus de reconnaissance et de professionnalisation. C'est également par le recensement et la mise en lumière de ces différents savoirs et savoir-faire que s'éclairent toutes les convergences possibles entre cueillettes commerciales et préservation de l'environnement.

Le document (dont nous insérons le sommaire et la conclusion en annexe) passe en revue :

- des éléments de contexte général (politiques de conservation de la biodiversité ; création de l'AFC).
- des réflexions sur la construction de la profession de cueilleur de plantes sauvages
- un inventaire des différents acteurs clés de la conservation et gestion de la biodiversité en France, avec un focus particulier sur les PNR.
- un tour d'horizon des instruments réglementaires et incitatifs susceptibles d'encadrer les activités de cueillette.
- les premiers éléments pour la conception du projet de charte nationale de cueillette de plantes sauvages.
- des éléments de bibliographie.

L'accueil fait au rapport de la pré-étude a permis de juger de la demande effective vis à vis d'un tel document et d'une telle démarche. Certains Parcs naturels régionaux, Parcs nationaux et industriels ont d'ores et déjà sollicité l'AFC pour que le document leur soit transmis et penser la régulation des cueillettes sur leurs territoires.

Aujourd'hui les membres de l'AFC souhaitent poursuivre leurs efforts et s'atteler à la charte proprement dite ainsi qu'au guide de bonnes pratiques qui doit l'accompagner. Nous y reviendrons.

B. L'Association Interprofessionnelle de la Gentiane jaune, « *Gentiana lutea* »

La Gentiane jaune est présente sur la majorité des massifs montagneux français et c'est sa racine qui est avant tout recherchée. Plante majeure des pharmacopées populaires, elle est aussi une matière première très demandée par l'industrie (herboristerie, liquoristerie, médecine, agro-alimentaire...). Plante devenue emblématique de l'Auvergne, c'est sur les

sites naturels du Massif central qu'elle est principalement exploitée (la production y dépasserait les 1000 tonnes fraîches par an). Mais pas seulement. Les Pyrénées sont actuellement très convoitées par les récoltants et négociants. Elle a un statut de protection régionale en Champagne-Ardenne, et sa cueillette est réglementée ou interdite dans les départements suivants : 04, 05, 06, 09, 2A, 2B, 25, 26, 38, 39, 42, 70, 83, 84.

La filière gentiane, relativement structurée mais dont nombre d'aspects semblent rester « souterrains », compte plus d'une centaine de professionnels²⁵ : producteurs, arracheurs, collecteurs, négociants et transformateurs. Avec l'appui du CPPARM, une trentaine d'entre eux ont constitué, le 12 mars 2014 l'Association interprofessionnelle de la Gentiane jaune : « *Gentiane lutea* ». ²⁶

Le projet, initié par une productrice de la SICARAPPAM, est porté par le CPPARM (structuration, recherche de fonds, animation...). De portée nationale, l'Association s'organise en différents collèges :

- propriétaires, exploitants et gestionnaires fonciers
- producteurs, gentianaires et cultivateurs de gentiane
- collecteurs et négociants
- transformateurs
- membres associés

Face aux pressions de cueillette où les modes d'arrachage évoluent (mécanisation) et aux mutations des pratiques culturelles sur des espaces où la gentiane est présente, l'association se donne pour but de sauvegarder la ressource, de développer la filière et de valoriser la gentiane et ses produits. A termes, elle pense réaliser une charte de production durable.

Le système de production de la gentiane, le plus souvent organisé par des collecteurs et négociants employant des équipes de main d'œuvre étrangère, le fait que les membres de l'association ne soient justement pas les arracheurs eux-mêmes et qu'il n'y ait nulle revendication de professionnalisation, l'implication du CPPARM pour cette ressource à forte plus value et gros tonnages, participent –entre autres – à la distinction entre l'AFC et l'Association gentiane, quand bien même des liens, relatifs à la gestion durable de la ressource, existent.

C. De l'ombre à la lumière ; une visibilité en marche

Toutes proportions gardées, la création de l'AFC et ce début de structuration a permis de mieux saisir une « réalité cueilleur » (quand bien même cette dernière est multiple). Ceux qui jusqu'alors étaient cantonnés dans les marges sociales et économiques, veulent se placer au

²⁵ Source : CPPARM – « Mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif central ».

²⁶ Communiqué de presse de l'association *Gentiana lutea* en annexe.

centre de processus de concertation et de décision quant à leur avenir et celui des espaces qu'ils parcourent.

Dans le même temps, une certaine « transparence » se fait jour. En effet, il ne peut y avoir de processus de professionnalisation ou de reconnaissance si le secret qui entoure la profession reste de mise. Des chiffres sont avancés peu à peu. Des volumes de plantes cueillies. Des prix. Des zones de cueillette.

L'étude (état des lieux, 2012) menée par le Conservatoire botanique national du Massif central sur la cueillette des plantes sauvages sur son territoire d'agrément devrait permettre de lever le voile sur certaines de ces questions. La journée de restitution²⁷ à laquelle elle a donné lieu était très éclairante - dans cette région où les enjeux sont majeurs - sur les positions des différents acteurs en présence. Et ils sont nombreux ! Les cueilleurs, bien-sûr (indépendants ou en groupements), mais aussi les différents intermédiaires entre eux et l'industrie (collecteurs, négociants, grossistes), les transformateurs, les industriels, les distributeurs et les consommateurs. Mais aussi les services de l'Etat, les différentes polices de l'environnement, les douanes, les propriétaires privés, les gestionnaires d'espaces naturels et les organismes de préservation de l'environnement, le monde de la recherche, les organismes certificateurs...

La méconnaissance – et les présupposés qu'elle véhicule – entre ces différents acteurs est encore à l'ordre du jour, mais les différentes instances en présence apprennent peu à peu à se connaître au-delà des rapports ponctuels et individualisés que certains pouvaient déjà entretenir.

Il reste, certes, du chemin à parcourir pour que la cueillette de plantes sauvages et ceux qui en font profession soient perçus positivement. Et si l'idée que la cueillette est avant tout une menace reste très présente – notamment du point de vue de certains propriétaires, gestionnaires d'espaces, naturalistes et services de l'Etat - le fait de la penser comme un atout pour les territoires et un argument à la préservation de la biodiversité est un défi que les cueilleurs impliqués se donnent à relever.

Dans cette perspective, la communication autour de cette activité est prépondérante. Ce sont pourtant les « scandales », « razzias » et autres « pillages » dont la presse (surtout de proximité) se fait majoritairement l'écho²⁸. Ces courts articles, plus souvent traités comme des faits divers locaux que comme des papiers de fond, perpétuent des représentations négatives où, à la réalité de certains abus et malfaçons, se mêlent une méconnaissance de

²⁷ Le support de restitution de présentation de l'étude est téléchargeable sur le site internet du CBN Massif central : www.cbnmc.fr

²⁸ Un exemple parmi tant d'autres : <http://www.ladepeche.fr/article/2013/12/19/1777881-des-marocains-cueilleurs-de-buis-devant-la-justice.html>

la complexité du sujet et de fortes charges symboliques (ces dernières s'adosent, en fonction de l'optique du journaliste, à l'idée de propriété privée bafouée/vol, à une réglementation excessive ou trop laxiste, à la mise en cause de cueilleurs étrangers et donc illégitimes pour recueillir les fruits du sol français, à la notion d'un don de nature qui échappe à ses ayants droits et dont on tire un bénéfice devenu honteux...). Si les champignons sont souvent au cœur des ce type d'articles, les plantes vasculaires en poupe ou à forte plus-value font également l'objet d'entrefilets récurrents (ail des ours, muguet, arnica, gentiane jaune, ...).

Les plantes elles-mêmes et leurs différents usages font l'objet d'un engouement certain qui se traduit par pléthore d'articles et de reportages. On y vente les propriétés des végétaux, leur fort potentiel en molécules actives encore inexplorées ou les problèmes actuels de l'herboristerie par exemple. Par ailleurs, les stages destinés aux particuliers fleurissent : apprendre à repérer, reconnaître, cueillir, transformer et utiliser les simples. C'est ici un usage familial qui est en jeu. De leur côté, les industriels communiquent énormément sur les aspects « nature » des produits qu'ils proposent. Mais les questions de l'approvisionnement en matière première végétale et de l'impact de ces prélèvements sur l'environnement sont généralement passées sous silence. La question des cueilleurs professionnels est donc tenue dans ces mêmes zones d'ombres même si la thématique semble de plus en plus intéresser les médias. Pour l'heure, c'est surtout à travers des itinéraires personnels, des portraits, que les cueilleurs commencent à être appréhendés.

Pour le grand-public, apprendre qu'il existe en France des cueilleurs professionnels est une découverte totale. Qui imagine que dans ses granules homéopathiques, son flacon d'huile essentielle, sa crème pour le visage ou les aliments qu'il donne à ses animaux, il y a le travail d'hommes et de femmes dans l'espace sauvage ? Qu'une partie de l'approvisionnement en matière première végétale provienne du sauvage, y compris en France, est très peu perçu et connu. La vente directe est peut-être mieux identifiée, mais globalement, on pense plus volontiers que toutes les plantes dont on fait un usage commercial (et encore plus à grande échelle) proviennent soit des pays du Sud, soit de culture.

En bref, bien que les cueilleurs désireux de structurer la profession et de sensibiliser l'opinion et les pouvoirs publics sur leur activité, gagnent peu à peu en représentativité et en visibilité, il y a encore fort à faire avant que les perceptions n'évoluent vraiment²⁹.

1- Le projet FloreS

²⁹ A ce mélange des genres, entre représentativité, valorisation, légitimation, perceptions erronées, négatives, etc, s'ajoute également la confusion apportée par des revendications d'ordre politique portées par certains syndicats agricoles qui tiennent à se positionner sur ce thème des cueillettes et du statut des cueilleurs.

La « pré-étude du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages » a permis de cerner les éléments fondamentaux d'une future charte de cueillette durable et a permis de dégager les grandes lignes de ce que pourrait être un guide de bonnes pratiques. Tout ceci reste toutefois à réaliser et concrétiser. Modeste en moyens humains et financier, l'AFC s'est saisie de l'opportunité apportée par l'appel à proposition de recherche « *Savoir locaux et Biodiversité* » de la Fondation d'entreprise Hermès³⁰.

C'est ainsi qu'un partenariat entre l'Université de Lausanne (Institut de géographie et de durabilité), l'ADAP (Association pour le développement des aires protégées – Genève), AgroParisTech (Paris) et l'AFC s'est constitué, pour donner lieu au projet FloreS. Au nombre des membres permanents de son comité de pilotage, on compte les structures partenaires ainsi que le Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées et l'Interface sciences-sociétés (UNIL).

S'il répond également à des objectifs scientifiques relatifs aux enjeux de la valorisation de la biodiversité végétale spontanée, le projet FloreS a surtout été conçu au plus près du programme d'activités de l'AFC. Il vise à :

- accompagner les membres de l'AFC dans l'élaboration de la charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages et du guide de bonnes pratiques ;
- contribuer à la reconnaissance du métier de cueilleur de plantes sauvages dans la diversité de ses pratiques au sein de la filière PPAM ;
- favoriser le dialogue avec les acteurs en charge de la conservation et de la gestion des espaces naturels.

Pour ce faire, le projet s'articule autour de trois ateliers :

- Le premier réunira les cueilleurs de l'AFC pour définir conjointement les valeurs à inscrire dans la charte nationale de cueillette, et pour élaborer une démarche méthodologique d'inventaire des savoirs et savoir-faire puis de sélection et validation des bonnes pratiques.
- Le second visera à réunir les acteurs de la filière PPAM pour discuter des normes de qualité et de leur pertinence pour garantir une cueillette commerciale durable. Un groupe de cueilleurs référents y prendra part pour représenter les intérêts de l'AFC.
- Le troisième sera dédié au dialogue entre les cueilleurs et les acteurs (publics, privés et associatifs) de la conservation et de la gestion des ressources et des espaces naturels sur les aspects d'encadrement et de régulation des activités de cueillette commerciale.

³⁰ A travers ses activités de mécénat, la Fondation d'entreprise Hermès désire promouvoir et valoriser des savoirs et savoir-faire artisanaux. Dans le cadre spécifique de « Savoirs locaux et biodiversité », l'objectif est de soutenir des projets et actions qui œuvrent pour la sauvegarde des écosystèmes et des ressources naturelles. Dossier de presse en annexe.

Le premier atelier est prévu pour octobre 2014, et le projet a une durée de 24 mois.

II. Cueillettes et cueilleurs en Pyrénées ; des types et des pratiques.

Les Pyrénées occidentales et centrales³¹ ne représentent actuellement pas une zone d'intense activité en matière ni de production ni de transformation de plantes sauvages³². Le massif est certes riche d'une flore diversifiée mais qui, en termes de densité et d'accessibilité, n'est pas toujours intéressante pour les volumes que demande l'industrie et les circuits d'approvisionnement qu'elle emprunte (cette remarque connaît, bien-sûr, des exceptions !). Ajoutons également que la flore pyrénéenne n'est pas une flore à huiles essentielles et n'est donc pas concernée par les importantes quantités de matière première nécessaires à ce procédé de transformation.

Pour autant, sans acquérir les proportions qu'elles prennent dans d'autres régions françaises, les cueillettes de plantes sauvages en Pyrénées suivent la tendance générale d'une augmentation des demandes en matière première végétale. Dans cette dynamique globale, les Pyrénées françaises occupent une position particulière. Lieux d'initiatives d'exploitation et de valorisation locale de la flore spontanée (le plus souvent à petite échelle), elles commencent néanmoins à abriter des cueillettes plus conséquentes sous l'influence du nombre croissant de cueilleurs installés dans la région même, mais aussi sous la pression de leurs « grands voisins » déployant leur activité sur cette zone (Massif central et autres départements limitrophes ; Espagne). Les pratiques en jeu épousent alors des modalités et finalités diverses et sont mises en œuvre par des acteurs aux motivations également variées.

Dans l'état des lieux des cueillettes en Midi-Pyrénées [Garreta et Morisson, 2011], nous proposons une typologie des cueilleurs à l'œuvre sur ce territoire. Pour ce faire, nous distinguons, d'une part, les cueillettes familiales destinées à l'autoconsommation, et d'autre part les cueillettes commerciales. Ces dernières faisant alors l'objet de deux grandes catégories selon le type de circuit emprunté par les plantes cueillies [Julliand, et al., 2011 ; Garreta et Morisson, 2011 ; AFC, 2013]. Les cueillettes pour la vente directe et les circuits courts (approche artisanale³³), et les cueillettes pour les laboratoires et l'industrie (gros et demi-gros) intégrant des circuits plus ou moins longs avec des intermédiaires comme les

³¹ A ce jour, nous n'avons pu recueillir que peu de données sur l'ensemble de l'activité en Pyrénées orientales.

³² L'incidence des pratiques d'élevage et culturales, l'influence du Parc national des Pyrénées, l'organisation socio-économique des vallées et celles du foncier sont, entre autres éléments, certainement à prendre en considération dans cette relativement faible exploitation de la flore sur le versant nord de la chaîne.

³³ Ces dénominations d'approche 'artisanale' et 'industrielle' ont été entérinées dans le document de *Pré-étude de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages*, AFC, 2013. Il en va de même pour les noms donnés aux différents types de cueilleurs.

collecteurs et les négociants (approche industrielle). Dans ces cadres, la typologie des cueilleurs présents sur notre zone d'étude distinguerait 5 profils: celui du cueilleur occasionnel et, pour les cueilleurs professionnels, l'artisan-cueilleur, le cueilleur industriel affilié à une coopérative, le cueilleur industriel indépendant (sur la partie audoise des Pyrénées)³⁴ et enfin, le cueilleur « à la tâche » ou saisonnier.

A - Le cueilleur occasionnel.

1- Une cueillette des petits plus.

Le cueilleur occasionnel pratique une cueillette qui lui rapporte un revenu (plus ou moins conséquent selon les plantes cueillies et l'événement envisagé) mais qui n'est pas une cueillette professionnelle : bien que commercialisée et mettant en œuvre un certain savoir-faire, cette cueillette est très ponctuelle et marginale dans l'ensemble du temps de travail et du revenu global de la personne qui l'exerce. Il s'agit d'une activité d'appoint, que l'on exerce sur un territoire généralement restreint.

Certaines personnes âgées témoignent encore de cueillettes de petits fruits sauvages (framboises et fraises des bois) du temps de leur jeunesse. Ces cueillettes, notamment attestées dans les Baronnie des Pyrénées et dont on retrouve plus largement des témoignages dans la littérature pyrénéiste du XIX^e siècle, alimentaient les glaciers, restaurateurs et autres pâtisseries des stations thermales des Pyrénées centrales du XVII^e au XX^e siècle. Elles apportaient un complément de revenu aux moins fortunés également chasseurs, pêcheurs, et souvent braconniers. Dans cette même perspective de cueillettes d'appoint pratiquées en complément d'activité et de revenu, nous avons des témoignages de cueillette d'Aconit napel en vallée de Campan pour des laboratoires pharmaceutiques dans l'entre-deux-guerres. Ces pratiques visant les plus déshérités (enfants, femmes, personnes âgées, petits exploitants...), ont été encouragées [Gaussen, 1921 ; Saubadie, 1942]. Enfin, rappelons que l'Edelweiss était cueilli pour être vendu, en bouquets sec ou frais, aux touristes du Tour de France et aux pèlerins de Lourdes.

Dans l'état actuel de nos connaissances, nous ne pouvons estimer le retentissement que cela a concrètement eu dans les Pyrénées. Ce qui est sûr, en revanche, c'est que ces quelques cueillettes n'ont jamais atteint l'importance socio-économique que les « saisons » [R. Larrère et M. de la Soudière, 1985] ont pu avoir en Margeride ou que les cueillettes de lichen (*Evernia*

³⁴ Nous avons choisi de regrouper ces deux types sous un seul car sur notre zone d'étude et en fonction des cueilleurs que nous avons rencontrés, la distinction entre « pour une coopérative » ou « indépendant » n'apportait pas un sens particulier. En revanche, dans ces deux cas il s'agissait de « *cueilleurs nomades* », c'est à dire intervenant sur un très grand territoire.

furfucea et Evernia prunasti), du Narcisses des poètes (*Narcissus poeticus*) ou de la Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) ont eu et ont encore en Aubrac ou en Auvergne.

Pour les myrtilles que l'on est allé chercher en montagne, le cueilleur revend les fruits de sa cueillette directement à un restaurateur ou un boulanger. Cette pratique, non déclarée, est très très largement en perte de vitesse aujourd'hui dans les Hautes-Pyrénées, traçabilité et services sanitaires obligent.

Actuellement, le cueilleur occasionnel peut être un agriculteur mais, plus souvent une agricultrice, qui, en plus des produits de culture qu'il/elle vend directement sur un petit stand de marché, propose également, selon les saisons, quelques produits prélevés dans la nature environnante. Généralement âgées, ces paysannes, vendent plus les fruits de leur jardin et de leur poulailler que ceux de l'exploitation à proprement parler – ces derniers relevant du domaine d'action (et financier) des hommes. C'est ainsi qu'autour de la halle de Bagnères-de-Bigorre (65), par exemple, nous retrouvons les étals de celles que les Bagnérais appellent « *les mamies du marché* » et qui confèrent à ce dernier cet aspect à la fois « *typique* » et « *authentique* » ; on y trouve des sachets de haricots tarbais, des feuilles de chou cavalier pour la soupe, des fleurs à bouquets coupées au jardin (sèches ou fraîches), du muguet au 1^{er} mai, des fruits et légumes de saison en petites quantités, des œufs, du lait parfois, et, à l'abri des glacières bleues, un poulet ou un lapin prêt à cuire. Les prix sont rarement affichés et se fixent à la tête du client. Les produits sauvages intègrent cette économie féminine de petite subsistance comme ils font partie de l'environnement quotidien et du rythme calendaire de celles qui les proposent : ce sont des châtaignes, des petites barquettes de fraises des bois, des pissenlits pour la salade, des feuilles de mauve pour la soupe et, aux alentours de Noël, des bouquets de houx, de buis et de fragon³⁵. Tout est issu de l'environnement très proche, de la haie, des abords de la maison, du bosquet avoisinant. Bien que spontanés, tous ces produits pourraient être considérés comme domestiques tant ils font partie de l'univers familial (et donc loin de l'idée que l'on se fait du « *sauvage* »). Parfois, les fraises des bois ont même été transplantées sur les bordures du jardin. Tous ces produits renvoient aux domaines de l'alimentation et de la décoration sans jamais sortir du cadre des usages courants. Ce qui relève de la plante médicinale ou du remède, et donc d'un domaine plus spécialisé, ne figure pas sur ces stands.

« La cueillette est une pratique discrète, souterraine, qui dans l'immense majorité des cas n'est pas déclarée aux impôts. Les cueilleurs restent donc toujours très discrets sur leurs gains. Les transactions se font le plus souvent en argent liquide. »
M. de La Soudière et L. Védrine, 2003

³⁵ Les champignons font également partie de ces ventes, mais nous avons choisi de ne pas les considérer dans ce travail tant ils fourniraient de matière à une étude en soi.

2- Le cas du Muguet à Bagnères-de-Bigorre: des histoires de familles autour d'une plante devenue « traditionnelle ».

Il est une cueillette occasionnelle tout à fait particulière à de nombreux égards, c'est celle du Muguet pour le 1^{er} mai.

La nuit du 30 avril au 1^{er} mai est une date-clé dans le calendrier solaire et rituel des Pyrénées centrales [Gratacos, 2007]. C'était le moment de l'expression du sentiment amoureux dans ses diverses déclinaisons, de l'acceptation au refus, (cf. les arbres de mai et les « bouquets qui parlent ») mais aussi celui des facéties contestataires de la jeunesse à l'encontre des adultes de la communauté villageoise (comme lors des charivaris). Bien que des fleurs soient associées à cette date sous diverses formes, le Muguet, lui, n'est pas évoqué dans les témoignages de ces temps révolus. C'est pourtant comme fleur du renouveau printanier (ses clochettes sonneraient-elles cet événement ?) et comme porte-bonheur que le Muguet acquiert ses lettres de noblesses chez les Celtes puis au Moyen-âge³⁶. On fait néanmoins remonter la tradition du muguet du 1^{er} mai à la Renaissance, au roi Charles IX.

Sa renommée et son usage ont, plus tard, suivi une dynamique toute autre en investissant clairement le cadre de la construction des traditions et rites nationaux. Sans chercher à démêler ici les origines politiques de la Fête du travail³⁷ ainsi que l'écheveau de circonstances, motivations et récupérations qui amenèrent à y associer le Muguet, notons simplement que c'est aux alentours de 1936, avec l'avènement des congés payés, que la vente du Muguet par des particuliers et des associations s'est généralisée le 1^{er} mai en

³⁶ De nombreux sites Internet s'intéressent à la question et déclinent tous les attributs et symboles du muguet sans qu'aucune source ne soit citée. Nous ne rendons donc compte ici que de ce qui se dit et se lit.

³⁷ Quelques dates et éléments importants :

- 1^{er} mai 1886 aux U.S.A : mouvement revendicatif lancé par des syndicats pour la journée de 8h. Le mouvement paralyse plusieurs usines et se poursuit plusieurs jours. Lors de manifestations plusieurs personnes trouvent la mort.

- 20 juin 1889 : En France, le congrès de la II^e Internationale socialiste réuni à Paris pour le centenaire de la Révolution française décide de faire du 1^{er} mai un jour de lutte internationale pour la journée des 8h. En 1890, les manifestants défilent avec un triangle rouge à la boutonnière ; il symbolise la journée de travail idéal : travail – sommeil – loisirs. Au fil du temps, ce triangle est remplacé par l'églantine rouge (symbole de la Révolution française).

- 1936 : avec l'avènement des congés payés, premières ventes de muguet dans les rues à l'occasion du 1^{er} mai. Le blanc muguet (chargé d'autres symboles) remplace en effet peu à peu la rouge églantine.

- Sous le Gouvernement de Vichy, la fête des travailleurs devient la fête du Travail et l'églantine rouge, associée à la gauche est définitivement remplacée par le muguet : « *1er Mai ! Selon la jolie tradition, à tous les carrefours, Paris a vu fleurir les paniers des marchands de muguet qui, à tous les passants, vendent la fleur du bonheur, la fleur de l'espérance.* » in *Les actualités Mondiales*, diffusées le 8 mai 1942 ;

<http://fresques.ina.fr/jalons/fiche-media/InaEdu00243/premier-mai-fete-des-jeunes-et-de-l-esperance.html>

Le jour devient chômé.

- Avril 1947 : la mesure est reprise par le Gouvernement de la Libération qui fait du 1^{er} mai un jour férié et payé.

- En 1976, le muguet est totalement associé au 1^{er} mai et chaque année plusieurs millions de brins sont commercialisés ce jour-là, sauvages ou cultivés.

France. Mais, si le 1^{er} mai, jour de la Fête du travail, devenu une journée chômée et payée, reste une journée de mobilisation syndicale aux différents accents politiques, le lien entre fleurs et revendications a depuis longtemps disparu des esprits. C'est en effet en tant que porte-bonheur et fleur du renouveau printanier que le Muguet est évoqué, perçu et... vendu ce jour-là.

L'article R. 644-3 du code pénal interdit pourtant la vente sur la voie publique sans autorisation, et la vente du Muguet le 1^{er} mai rentre dans ce dispositif réglementaire. « Cependant, cette vente effectuée par des personnes non munies des autorisations nécessaires fait l'objet, de la part des autorités locales, d'une tolérance admise à titre exceptionnel conformément à une longue tradition. Au demeurant, de nombreuses communes organisent elles-mêmes, par arrêté municipal, la vente du Muguet par des particuliers le jour de la Fête du travail. ³⁸⁾»

Sous les apparences anodines d'une tradition fleurie se cachent en réalité une série de questions qui nous mènent dans les coulisses des cueilleurs de Muguet. Et d'ailleurs, ce dernier est-il sauvage ou cultivé ? Où va-t-on le chercher ? Qui donc le vend ? Comment se répartissent les tâches ? Où va l'argent ? Etc. Les réponses que nous pouvons apporter sont partielles et très localisées : nous avons modestement mené l'enquête sur Bagnères-de-Bigorre et ses environs, avec en sus, une échappée en Pyrénées-Atlantiques.

Le 1^{er} mai, qu'il y ait un soleil resplendissant ou qu'il pleuve à torrent (comme il peut pleuvoir en Hautes-Pyrénées au printemps), une petite trentaine de stands fleurissent le centre ville de Bagnères-de-Bigorre depuis la gare jusqu'à la Halle en passant par les allées des Coustous. On y vend du Muguet en bouquets plus ou moins étoffés (de deux à une vingtaine de brins), seul ou accompagné de fleurs colorées. Les présentations varient sans toutefois faire état d'une débauche de créativité : cela va du simple petit lien de bolduc ou de raphia à l'emballage transparent plus élaboré. Plus rarement, on peut trouver quelques brins vendus en pot avec de la terre : « *Vous savez quand on tire et bien des fois tout vient alors plutôt que de le jeter on l'a mis en pot.* »

Cette dernière remarque nous fait momentanément quitter le centre-ville bagnérais pour rejoindre la forêt ou le jardin où pousse le Muguet et où s'exercent les gestes des cueilleurs. Qui a déjà cueilli du muguet sait combien le geste est délicat afin que la tige ne casse pas ou, qu'en fonction de la texture du sol, la plante entière ne vous reste pas dans les mains, griffes incluses.

C'est du moins ce dont attestent ceux qui cherchent à cueillir les brins seuls (qu'ils orneront de feuilles cueillies séparément), avec la tige la plus longue possible. Chaque brin est un gain à venir, mais c'est aussi, pour le Muguet sauvage, « *un trésor de la nature, un vrai cadeau* »

³⁸ <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Fiches-pratiques/Muguet> site consulté le 04.12.2013

qu'il faut savoir préserver. Entre économie et souci écologique, un faisceau de motivations et d'attitudes se font jour et le Muguet se fait révélateur d'approches diverses. Une unité est pourtant à l'œuvre : l'émotion que suscite ces moments de cueillette et de vente. Nul n'est indifférent à ces temps particuliers, et chacun y rattache un souvenir, une histoire familiale, un jeu, une façon d'apprendre, un moyen de transmettre...

Nous sommes bien loin de la région nantaise et de sa production de Muguet (80 à 90% de la production nationale avec 60 millions de brins cueillis chez les maraîchers locaux). En Loire-Atlantique, il s'agit d'une culture d'importance qui draine jusqu'à 7000 ouvriers pendant les deux semaines de récolte et qui génère jusqu'à 15 millions d'euros pour l'ensemble des maraîchers. Etudiants, travailleurs étrangers (munis d'une dérogation spécifique de la préfecture pour ce moment clé de l'année) et retraités sont alors embauchés au Smic pour ces récoltes d'envergure. Cette main d'œuvre cherche qui un revenu d'appoint, qui un moyen de subsistance et trouve là un petit emploi de saison et une rémunération.

A Bagnères-de-Bigorre, la majorité des stands proposent du Muguet venant des jardins des vendeurs. Dans une moindre mesure, il provient de chez des grossistes et producteurs nantais ou locaux, et enfin de forêts avoisinantes³⁹. Ce qui marque néanmoins, c'est le caractère familial tant de l'approvisionnement que de la vente.

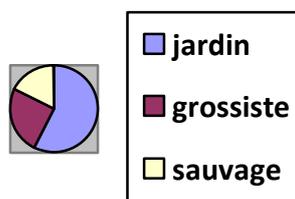


Figure 1 : répartition des stands selon les sources d'approvisionnement

Ce sont les fleuristes locaux qui se fournissent chez les grossistes et proposent du Muguet dans leur boutique ouverte ce jour-là mais aussi sur quelques stands à différents emplacement de la ville. Une grosse association caritative a, elle, coutume de commander des brins de Muguet à un producteur des Hautes-Pyrénées.

Hormis ces deux cas de figure, tous les autres stands mettent en jeu une organisation et une économie familiale.

Il y a alors tous ceux pour qui c'est la cueillette puis la vente elles-mêmes du Muguet qui sont devenues « une tradition » dans la mesure où l'on répète ces opérations tous les ans dans le cercle familial : « *On fait ça chaque année dans la famille* », dit ce grand-père ; « *nous le faisons depuis six ans* » raconte ce couple qui a repris une pratique familiale un temps

³⁹ Précisons bien que l'on n'a pas pu estimer les quantités de Muguet, mais seulement la répartition des stands selon les sources d'approvisionnement, ce qui est très différent.

interrompue ; *« mon mari l'a toujours fait, déclare cette dame âgée accompagnée de sa fille. Il a commencé à six ans et pour lui c'est une tradition importante. »*

Et puis il y a celles et ceux pour qui c'est la première ou deuxième fois ; en général il s'agit d'enfants accompagnés d'un de leur parent ou de personnes qui reprennent l'activité que le grand-père ou la grand-mère ne peut plus mener.

A partir d'environ 7 ou 8 ans, toutes les tranches d'âges sont d'ailleurs représentées chez les vendeurs. Transmission ? Très certainement. Mais de quoi ?

En ce qui concerne les idées ou convictions politiques, nous n'avons pas de données assez probantes pour avoir une vision pertinente du lien qui est fait entre le Muguet et des revendications sociales et politiques de cette journée particulière. Cette petite enquête serait intéressante. Il faudrait d'ailleurs suivre les parcours familiaux des vendeurs de Muguet sur Bagnères avec une dominante du monde agricole, et sur Tarbes, avec une plus grande représentativité du monde ouvrier.

En revanche, nous apprenons que, comme les coins à champignons, les endroits où pousse le Muguet se transmettent de génération en génération.

On en cueille alors pour soi et les siens, comme ce père de famille qui ne cueille que *« ce que la main peut contenir »*, *« avec tout le plaisir de le ramasser »*, *« en disant aux enfants : 'venez je vais vous montrer, il y a papi et mamie qui savent que vous aussi vous vous retrouverez pour cueillir votre muguet' »*. Dans cette famille on veille jalousement sur son coin à Muguet comme sur un petit trésor qui, tous les ans, réunit les générations et permet de faire passer, dans les dires et les actes, un certain rapport à la nature : *« on n'a pas besoin de prendre plus qu'on ne peut consommer. Ça ne sert à rien. »* Dans cette optique, *« vendre du muguet sauvage serait un peu sacrilège. Si on veut en vendre, il faut le faire de manière plus facile : en serre, cultivé, sur des tables, à la bonne hauteur pour ne pas avoir mal au dos »*. Nous sommes là en pleine représentation de l'utilisation, et notamment la commercialisation, des *« dons de nature »*.

Les cueilleurs-vendeurs de Muguet parlent aussi d'un certain plaisir de la cueillette, mais leurs propos se dirigent plus spontanément sur l'organisation de cette cueillette, sur la répartition des tâches qui la suivent et sur les bénéfices qu'ils en tirent. Il n'est pas rare qu'il y ait un premier repérage pour connaître l'état d'avancement des clochettes. Puis, dans la semaine qui précède le 1^{er} mai, une ou deux cueillettes sont organisées ; l'une quelques jours en amont, l'autre la veille de la Fête du Travail. *« Les plantes cueillies en avance on les met dans des bassines d'eau et on les sort au soleil dès qu'il y en a »*. On cueille rarement en solitaire, mais plutôt accompagné d'un ou plusieurs parents (compagne ou compagnon, cousins, père ou mère, grands-parents...).

Deux bois reviennent sans cesse dans les témoignages des cueilleurs. Qui s'intéresse un tant soit peu au Muguet, apprendra bien vite qu'il s'agit de celui de Montgaillard et de celui

d'Ossun⁴⁰. Contrairement aux coins à champignons, ces « coins » là font pratiquement partie du « patrimoine commun local ». Tel nouvel arrivant à Montgaillard, par exemple, sera très vite informé par ses voisins – en guise de bienvenue- de la présence de Muguet dans les bois communaux. La rumeur dit alors qu'avant le 1^{er} mai « *les bois sont noirs de monde* ». Ils ont en effet la réputation d'être particulièrement fréquentés aux alentours du 1^{er} mai : « *les trois fois où j'y suis allé cette année, raconte un jeune cueilleur, il y avait aussi d'autres gens qui cueillaient le muguet. Il y avait toujours quatre ou cinq voitures avec quatre personnes à l'intérieur. Ce sont tous des particuliers qui font comme mes cousins et moi.* » Tous les cueilleurs du Muguet ne sont pas pour autant des vendeurs ! Loin s'en faut. Beaucoup de particuliers vont chercher quelques brins à garder et à offrir... à usage personnel donc.

Pour les vendeurs, ce sont souvent les grands parents qui ont initié ces cueillettes (nous sommes dans une tradition que l'on peut dater !), et depuis, on retourne toujours dans « *le même coin* ». Aux dires de ces cueilleurs occasionnels, le Muguet ne semble pas souffrir de ces prélèvements : « *il y en a toujours autant* ». Il se déplace un peu, certes, mais reste toujours aussi abondant. Il est vrai que le Muguet est une plante vivace dont le rhizome rampant, « *solidement ancré au sol par plusieurs faisceaux de racines adventives*⁴¹ » produit, d'année en année, de nouvelles hampes florales et de nouvelles feuilles. Rustique et appréciant particulièrement l'ombre ou la mi-ombre des forêts de feuillus sur calcaire, il peut pousser en véritables tapis quand il se plaît là où il est. Cette abondance peut être vécue comme un appel à la cueillette⁴² : « *Y'a toujours trois pas à faire : 'ah celui-là est plus beau que le précédent.' C'est la magie des premiers bouquets [...], et c'est vrai qu'au début on est ébloui parce qu'on les trouve plus beaux les uns que les autres.* »

Les discours sur les qualités du Muguet sauvage vont bon train. « *Les clochettes sont plus petites, mais elles ont un parfum inégalable. Il n'y a qu'en sauvage qu'elles ont ce parfum.* » Et puis, « *les bouquets durent plus longtemps* ».

Pourtant, c'est essentiellement du Muguet cultivé dans les jardins particuliers qui est vendu ce jour-là. Bien-sûr, quelques uns expliquent que c'est du Muguet « *sauvage du jardin* » dans la mesure où il n'a pas été semé par leurs soins, ou encore, parce qu'il a été transplanté et s'est installé depuis longtemps⁴³. Il n'en reste pas moins que le Muguet du jardin fait l'objet de soins attentifs pour être prêt le 1^{er} mai. Il y a le désherbage et parfois même le forçage : « *Mamie a eu peur la semaine dernière de ne pas avoir de muguet, raconte une jeune vendeuse. Alors*

⁴⁰ Le bois est dénommé bois du Muguet. La cueillette dans ce bois donne lieu à un regroupement de randonneurs familiaux alliant la promenade à cette cueillette. <http://www.toulouseblog.fr/actualite-5658-1er-mai-journee-muguet.html>

⁴¹ Marcel Saule, 2002 : *La grande flore illustrée des Pyrénées* .p.444.

⁴² C'est notamment sur la base de ces cueillettes considérées comme menace possible que le Muguet est rentré dans la catégorie des « espèces sensibles » dans l'inventaire des ZNIEFF en Midi-Pyrénées.

⁴³ A cet égard, il est étonnant de voir avec quelle liberté de ton un grand nombre de sites Internet ou d'ouvrages dédiés au jardinage et aux fleurs horticoles préconisent à ceux qui veulent s'en procurer d'aller chercher du Muguet dans la nature afin de l'introduire au jardin.

elle a mis de la merde de pigeon avec beaucoup d'eau sinon c'est trop fort, puis une bâche dessus. Et avec la chaleur qu'il a fait les fleurs sont sorties. On les a ramassées et mises dans le noir à la cave. »

La confection des bouquets se fait elle aussi en famille. « *Cette année, avec ma mère et mes quatre cousins, nous avons passé quatre heures à tout préparer* » raconte ce jeune vendeur d'une vingtaine d'années. En tout, à cinq, ils ont préparé 360 bouquets de deux brins chacun. Le 1^{er} mai, ils installent leurs stands à différents endroits de la ville. Le soir venu, ils réunissent tous les gains dans un pot commun ; le tout est équitablement distribué entre les quatre cousins. Ce dernier aspect est récurrent dans la quasi-totalité des témoignages. En effet, si la cueillette, la préparation et la vente des bouquets font intervenir différentes générations d'une même famille, les revenus de la vente sont généralement réservés soit aux grands-parents, soit – et c'est le cas le plus fréquent – aux enfants. « *Les sous, c'est pour l'argent de poche de ma fille* », raconte ce père accompagné de son enfant de 8 ans. « *Ma grand-mère fait toujours le marché à Bagnères, mais là, le muguet c'est pour moi, c'est mon argent de poche, explique cette jeune-fille. L'argent on le met dans une boîte à part. C'est de l'argent pour se faire plaisir. Je suis toujours venue avec ma grand-mère vendre le muguet pour jouer à la marchande.* » « *C'est du muguet du jardin de notre grand-mère, commentent ces deux adolescents. On le fait chaque année depuis qu'on est tout petits. C'est le plaisir de l'aider et c'est elle qui redistribue l'argent après.* »

Finalement, la vente du Muguet bénéficie à celles et ceux qui ne gagnent plus ou pas encore d'argent. En dehors des tranches d'âge visées par la vie active, on apprend ou l'on continue « à se faire 4 sous » grâce à un investissement minimum. Le jour de la fête du Travail, ceux qui n'en ont pas vendent des brins de tradition où se mêlent différentes aspirations.

B - L'artisan-cueilleur.

« Tous ces liens qui se tissent autour des herbes sont un peu comme des racines d'humanité qui puisent et donnent de l'énergie. » Un cueilleur artisanal

Celui que par souci d'harmonisation avec le document de *pré-étude du projet de charte de cueillette professionnelle de plantes sauvages* nous nommons ici l'artisan-cueilleur est celui que nous qualifions de « petit cueilleur » [Garreta et Morisson, 2011]. Dans ce qualificatif tout à fait relatif, nous entendions insister sur les faibles volumes récoltés, le nombre d'espèces recherchées et la taille du territoire exploré. Il s'agit en effet de cueilleuses et cueilleurs qui cueillent entre 6 et 44 espèces au plus près de leur lieu de résidence quand ce n'est pas directement sur leurs terres quand ils en ont (5 hectares maximum). Ils se caractérisent également par le fait que leur cueillette intègre souvent un système de production mixte plantes sauvages/plantes de culture, qui fonctionne parfois en parallèle avec une autre

activité : maraîchage, élevage de quelques bêtes, accueil (gîtes), stages et formations, pratique de soins naturels ou alternatifs, activité artistique. Leurs plantes sont vendues sèches pour les tisanes, mais aussi sous forme de produits transformés : teintures-mères, baumes, sirops, huiles de macération, sels, bonbons, savons, crèmes et autres produits pour le soin du corps. Le tout est commercialisé en circuit court (magasins bio) ou en vente directe (sur place, sur les marchés et foires).

Ce mode de commercialisation, sans intermédiaire et le plus souvent en local, participe d'une volonté très nette de ces producteurs d'agir à leur propre échelle, de pouvoir échanger directement avec le consommateur, de transmettre à la fois des produits mais aussi des valeurs et une démarche. Le recours à ce type de filière relève vraiment d'un choix délibéré et est porteur de revendications. Volontiers militants ils avancent des arguments faisant valoir la localisation de l'économie, un impact écologique restreint et un lien fort au vivant et au territoire. « *Vivre du lieu* » et « *faire vivre le lieu* » sont d'ailleurs des leitmotivs qui reviennent tant chez les cueilleurs installés depuis une trentaine d'années que chez ceux en cours d'installation.

Ce sont les professionnels de la cueillette les plus représentés dans les Pyrénées centrales. Parmi eux on compte les 19 producteurs et postulants du syndicat Simples (16 sont en Ariège, 2 dans l'Aude et 1 en Pyrénées-Orientales) et 71 producteurs cueilleurs indépendants faisant état - ou non - d'une certification⁴⁴. Cela représenterait donc 90 personnes. Parmi elles, les quelques producteurs qui ont rejoint le groupe « Restons simples ». Ce petit collectif en émergence, plutôt basé sur les Pyrénées-Atlantiques (Jurançon), a organisé en novembre 2013, une manifestation autour des PPAM. Il fédérait autant des producteurs que des petits transformateurs (savonniers artisanaux) et autres professionnels et amateurs intéressés par la question des plantes (naturopathes, associatifs, élèves d'écoles d'herboristerie ...).

A vrai dire, le fait qu'ils rejoignent souvent des réseaux repérables (AMAP, stages etc.), le fait qu'ils soient souvent certifiés en bio - et donc référencés comme tels à l'Agence bio ou dans les circuits locaux de valorisation -, le fait que l'on puisse les rencontrer sur les marchés où ils proposent leurs produits, font qu'ils sont finalement plus facilement repérables, identifiables, joignables. Ce sont ceux qui ont probablement les pratiques les plus discrètes en termes de volume et d'impact, mais ce sont ceux que l'on voit le plus car ils affichent et revendiquent leur activité à travers la vente directe. Notons néanmoins que cette visibilité reste toute relative et ne nous est aujourd'hui accessible que parce que nous-mêmes avons été identifiées comme travaillant sur le sujet. Le bouche-à-oreille par lequel circule l'information passe maintenant plus facilement par nous.

⁴⁴ Outre le bouche à oreille, nous avons identifié ces producteurs *via* l'Agence bio et les sites d'information sur les entreprises Manageo et Vérif. Ces chiffres sont à affiner en fonction des producteurs, car, même s'ils sont référencés dans les catégories « cueillette PPAM », tous ne font pas obligatoirement de la cueillette sauvage.

Ce sont très rarement des Pyrénéens (même s'il y a des exceptions) mais plutôt des gens venus d'ailleurs et voulant rompre avec un système dominant qui ne leur correspond pas, ou du moins sur lequel ils peuvent s'appuyer mais vis à vis duquel ils tachent de garder de la distance moyennant la recherche d'une certaine autonomie. *« La cueillette, témoigne une productrice, c'est quelque chose qui fait partie de moi depuis très très longtemps. Je m'y suis intéressée par rapport aux pratiques du manger, pour l'alimentation. [...] C'est vrai que c'est quelque chose qui fait partie de ma vie, que j'adore ça. J'adore. Ce métier que je fais actuellement j'ai l'impression que c'est un ensemble avec mon quotidien. Ça fait partie d'une autonomie de ma vie. »*

En première installation ou en reconversion, l'idée est plus de vivre d'un endroit paisible (« loin de la foule, de la ville »), reulé (voire carrément en marge), et éloigné des grandes cultures (de l'agriculture productiviste, des pollutions qu'elle génère, de ce qu'elle représente comme système de société). En ce sens, la montagne et ses piémonts représentent un environnement recherché. Elle est effectivement - à certains égards - et symboliquement vécue comme plus pure, difficile d'accès, « épargnée ». C'est cet environnement et la qualité de vie qu'il peut apporter qui prime, plus que la recherche d'une activité lucrative, les possibilités de rendement et de débouchés. Sur ce dernier point, nous avons déjà évoqué le faible développement des filières de production, de transformation et de diffusion des plantes sauvages dans les Pyrénées. Ce n'est donc pas l'attrait économique qui prime dans ces choix d'installation, même si ce dernier n'est évidemment pas négligeable.

A ce propos, une productrice du groupement Sèves d'Ariège (syndicat Simples), témoigne de ses motivations lors de son installation il y a une trentaine d'années sur les coteaux ariégeois :

« Sèves d'Ariège ça s'est monté en 1984, je crois. Il y avait un petit groupe de gens qui étaient branchés plantes et qui avaient certaines perspectives de travail. [...] On s'est dit : on va se regrouper. [...] Dans le même temps il y a eu Ariès qui se montait en Suisse. Eux ils doivent dater de 1981. Biotope c'est pareil ça s'est monté en même temps que Simples, en 1983. Y'a eu toute cette mouvance au même moment [...]. A l'époque, ici, il n'y avait pas encore cette histoire de débouchés, mais à Sèves d'Ariège ils voulaient faire des plantes. [...] Et donc à l'époque, vraiment les premiers débouchés qu'il y a eu c'était du produit en gros. Du vrac. De la plante en vrac. Donc Ariès, Biotope. Je veux dire de la plante vendue par 1 kg au moins. Mais il n'y avait pas de débouché pour de la vente au détail, et nous c'est ce qu'on voulait un peu faire. Si on voulait faire un truc collectif c'était pour de la vente au détail. [...] Parallèlement on essayait de vendre nos plantes en sachets, aux clients directement. Là on a essayé les marchés. Mais à l'époque, les tisanes... Tu parlais de tisanes en Ariège... Soit les gens se cueillaient leurs plantes, soit ils te disaient que c'était des remèdes de grand-mère. [...] On s'est donné au début !! On a essayé (rires). Mais voilà, ça nous coûtait plus que ce qu'on vendait. Et puis c'était avant 1990-92, c'était avant l'évolution de la bio. C'était le tout début de la bio. [...] Et puis, petit à petit, il y a eu de la demande sur les produits bios. Il y a eu les premières boutiques bio qui se sont ouvertes. Et là, tout de suite, nous comme on était déjà existants, [...] donc on a été les premiers fournisseurs de plantes dans les boutiques bio sur Midi-Pyrénées. Les premiers à Toulouse. Après, petit à petit, il y a les autres biocoop qui se sont ouvertes, et elles ont fait appel à nous. Et quand les boutiques ont commencé à avoir de plus en plus de demande, et ben nous on a vendu de plus en plus au détail. Du coup, y'en a qui ont complètement abandonné la vente en gros. [...] ça a bien changé en trente ans ! C'est sûr c'est pas

du tout le même... [...] Si on avait voulu on aurait pu faire un gros truc, si on avait été un peu dans cet état d'esprit d'investir et tout ça. [...] T'investis dans les infusettes et les trucs comme ça, les machines, tu trouves des producteurs. [...] Mais nous on a voulu rester... Ben voilà, vendre notre production, cueillir nous-mêmes. Moi j'aime ça. C'est pas le business. [...]. »

Plusieurs choses apparaissent dans ce témoignage. Tout d'abord, il apporte un éclairage sur l'évolution du marché de la plante ces dernières années en relation avec l'essor de la bio et le changement du public qui s'accompagne d'une demande croissante en plantes. A ces aspects contextuels et historiques (où l'on passe ici de la vente en vrac à la vente au détail), s'ajoute la prise de position des producteurs de ce groupement. S'y exprime en fait la volonté de garder une échelle artisanale, « humaine » diront certains, en relation directe tant avec la plante qu'avec l'utilisateur. Ne pas s'agrandir (ne pas multiplier ni les volumes ni les intermédiaires) et ne pas investir c'est aussi – en évinçant la dimension pécuniaire comme si elle venait corrompre la relation - garder un contact pensé comme le plus étroit possible avec l'environnement.

Cette relation, désirée au plus « près de la nature » se manifeste dans un certain nombre d'autres domaines. L'habitat, par exemple, est le plus écologique possible (matériaux, intégration paysagère, toilettes sèches, énergies renouvelables...). La récupération, qui présente des avantages financiers mais aussi de non consumérisme et évite la production à outrance impactant l'environnement, est souvent de mise. Les modes de culture, privilégiant le travail manuel de la terre ou la traction animale et bannissant tout intrant chimique industriel, se veulent également respectueux des plantes, des milieux et du vivant en général. A cet égard, le cahier des charges du syndicat Simples est présenté par les adhérents comme dépassant « de beaucoup » les exigences de la certification AB (Ecocert) et comme un modèle de bonnes pratiques basées sur le respect de l'environnement, de la terre et des consommateurs. Le tout, dans une représentation souvent très vitaliste et holistique du monde [Garreta, 2006]. « L'image de marque que nous véhiculons et la qualité des produits de la marque SIMPLES correspond exactement à la demande d'une clientèle en recherche de cohérence, d'authenticité et de relation simple et honnête entre les hommes, la terre et les plantes » écrivait dernièrement Jean-François Roussot, producteur Simples dans les Alpes, dans un document en lecture sur le site du Syndicat concernant la réglementation relative à la commercialisation des Plantes aromatiques et médicinales ainsi que leur transformation (<http://www.syndicat-simples.org/fr/Positionnement-du-Syndicat-SIMPLES.html>).

En matière d'organisation, les adhérents au Syndicat pratiquent l'autocontrôle entre producteurs d'un même massif. Le système de réseau et de troc est très présent. L'organisation en collectif permet de pallier certains manques de production : d'un massif à l'autre, d'un producteur à l'autre, les échanges s'organisent. De la même manière, tout ce qui relève de l'ensachage et de l'étiquetage est acheté en commun.

Outre l'activité de production, les « Simples » accueillent volontiers des stagiaires, organisent des journées de formation, des sorties botaniques, des séjours à thème autour de la plante. Cette activité de transmission des savoirs recouvre une importance particulière aux yeux du Syndicat. Elle invite le public formé à toujours plus d'autonomie en matière de soin, et donc de responsabilité vis à vis de son propre corps, mais également de recul par rapport aux instances dominantes. Cet aspect de transmission des savoirs qui se perpétuent autour des plantes, sans cesse remaniés et adaptés au fil des siècles, est d'autant plus mis en avant qu'il ancre les pratiques de cueillette dans les temps les plus reculés de l'humanité et donne ainsi une profondeur plus qu'historique – et donc hautement légitimante – à cette activité. C'est une activité originelle et atavique en quelque sorte, un lien premier et essentiel. « Que ce soit pour survivre, se nourrir, se soigner ou alimenter notre âme, nous avons de tous temps recherché et ramassé des plantes » écrit Thierry Thévenin, porte-parole des Simples dans le texte de présentation du programme de la Fête des Simples de 2013, justement consacrée à ces questions de « plantes, transmission, savoirs et savoir-faire ». Dans cette mission de « passeur de savoir », de « colporteur des usages » comme l'expriment certains, l'accent est porté sur la douceur des gestes « pour se relier à la terre, à la matière, de façon simple et concrète » (J.-F. Rousseau, communication orale, Fête des Simples, 2013). C'est aussi dans cette perspective que J.-F. Rousseau, qui se revendique paysan et raconte comment il s'est « fait adopter par une terre et par une communauté villageoise » rappelle l'importance du rapport au temps et la nécessaire humilité en exercice dans ces pratiques. Il n'oublie pas, alors, de rappeler, qu' « humilité vient de humus ».

Qu'en est-il plus spécifiquement de la cueillette dans ce contexte général ?

Ce sont d'abord les discours sur l'attrait – parfois la fascination – que suscite le végétal qui sont mis en avant. Tous revendiquent une affinité toute particulière avec le végétal, qu'elle soit le fruit d'un « héritage » (faisant souvent plus état d'un « esprit » que réellement de pratiques) ou qu'elle relève d'un penchant spontané. Mais avant même de cueillir, c'est tout l'environnement qui est pris en considération : « moi, raconte ce jeune cueilleur bigourdan, j'y trouve un autre compte aussi, pas que le travail. Y'a du plaisir, y'a respirer, y'a voir le cerf. Y'a voir les animaux sauvages, entendre les oiseaux chanter, y'a tout ce plaisir là. Le bruit des feuilles. La vie naturelle. Se poser à côté d'une rivière quand on est fatigué, parce que ça fatigue quand-même ; on a le dos courbé. » Puis viennent les couleurs, les odeurs, les textures, les saveurs des plantes. On fait valoir tous les aspects sensoriels et même carrément sensuels de la cueillette. On parle d'une relation, charnelle avec la plante, de connexion avec la terre, le ciel et les plantes qui sont entre les deux. On préfère cueillir à mains nues, en lien direct avec la plante. Ou alors équipé d'un petit outillage (sécateur, faucille, peigne), qui

est plus présenté comme un prolongement efficace de la main que comme un instrument qui heurte et sectionne [R. Garreta, 2006]. Pour les myrtilles, un artisan-cueilleur des Hautes-Pyrénées témoigne que *« y'en a qui ramassent au fond et qui font tomber dans le seau, vrout, vrout. Ça, ça arrache toutes les feuilles, c'est vraiment sale. Moi je ne dis pas qu'il faut interdire le peigne, mais il faut apprendre aux gens à s'en servir, c'est ça le truc. Parce que si on l'utilise avec délicatesse, le peigne il caresse la plante et les feuilles passent à travers et on n'arrache pas du tout. Sûr ! »*.

Sans multiplier les exemples, nous pouvons avancer que dans cet esprit, les discours et pratiques sont construites autour d'un geste qui relie plutôt qu'il ne sépare⁴⁵. La plante est moins vécue comme une matière première, un produit, que comme médiatrice. Dans un même ordre d'idée, certaines des transformations (macérât huileux, teintures mères) préparées par ces producteurs le sont directement sur place. C'est l'ensemble du terroir qui est mis à contribution. Par ailleurs, on veille activement à ce que dans le séchoir les plantes aient toujours de l'espace, la possibilité de respirer...

S'il est, dans d'autres massifs, des cueilleurs artisanaux – y compris adhérent au syndicat Simples – qui font de relativement gros volumes de plantes, tel n'est pas le cas dans les Pyrénées. A titre indicatif, en 2011, l'ensemble des adhérents Simples sur le massif des Pyrénées a, toutes plantes confondues, effectué 233 kg en sec (vendu pour les tisanes) et 270 kg en frais (destiné à des transformations). Les plantes cueillies par le plus grand nombre de cueilleurs sont l'Ortie (feuilles), le Thym (rameaux fleuris que l'on va généralement chercher dans l'Aude), le Tilleul (fleurs et aubier), l'Achillée millefeuille (sommités fleuries), l'Aubépine (sommités fleuries), le Bouleau (sève), la Bruyère (sommités fleuries), le Frêne (feuille et écorce), le Millepertuis perforé (sommités fleuries), le Pissenlit (racine), et la Reine des près (sommité fleurie). Un seul cueilleur fait de l'Arnica (2kg frais) mais il le cueille sur l'Aubrac et un seul autre fait 10kg de Gentiane jaune fraîche en Ariège.

Attention, un kilo de racine de Gentiane jaune et un kilo de feuilles d'Ortie ne représentent pas le même volume de plantes cueillies !

Le cueilleur artisan pour la vente directe ou le circuit court est son propre pourvoyeur de matière première. Chez nous, dit l'un d'eux *« il y a surtout transformation, ce qui veut dire qu'on n'a pas besoin de ramasser des grosses quantités, parce qu'elles sont transformées. »* La valeur ajoutée est dans la transformation et la vente directe.

Si à l'échelle nationale la question de la gestion de la ressource qui entre dans les marchés reste posée et préoccupe également ces « petits cueilleurs », il n'y a guère, à notre connaissance, quelque conflit que ce soit pour l'accès à la ressource et le partage des

⁴⁵ Cueillir vient du latin *coligere* : « recueillir, rassembler »

territoires de cueillette au sein de la filière artisanale des plantes aromatiques et médicinales dans les Pyrénées⁴⁶. En revanche, alors que tous s'accordent sur une hausse de la demande, les nouveaux débouchés restent difficiles à trouver dans les circuits existants (marchés, biocoops, boutiques de produits du terroir...). A une « compétition » pour l'accès aux stations de cueillette telle que peuvent la vivre d'autres territoires, se joue plutôt ici une concurrence des points de vente. Paradoxalement, la demande existe, et l'idée d'avoir recours à des producteurs locaux séduit des acheteurs et revendeurs pyrénéens. Mais les quantités fournies par chaque producteur ne suffisent pas à approvisionner, en flux continu, ces acheteurs potentiels. C'est ainsi que certains établissements thermaux présents sur la chaîne, par exemple, peinent à s'approvisionner localement en plantes. A ce manque de structuration s'ajoute une fluctuation des prix d'un producteur à l'autre, et d'un type de production à l'autre : *« la vente des plantes jusqu'à présent c'était progressif, remarque une cueilleuse artisanale. Mais depuis deux ans on perd de la clientèle car il y a beaucoup de concurrence et nous, où on fait de la qualité tout à la main, on est chers. »*

La valorisation locale et à petite échelle est le modèle dominant actuellement dans les Pyrénées. Les cueilleurs désireux de s'installer sur le massif aujourd'hui, restent pour beaucoup dans cet esprit de proximité où la transformation en petites quantités et la vente directe sont les points saillants d'une filière artisanale. Bien-sûr, cela suppose plusieurs métiers en un (production, transformation, conseil, vente...).

C. Le cueilleur pour l'industrie

Qui dit industrie dit souvent grandes quantités de matières premières récoltées. C'est pourquoi le plus souvent ces cueilleurs sont affiliés à une coopérative ou sont des cueilleurs industriels indépendants.

1 - Le cueilleur pour l'industrie affiliée à une coopérative

Nous avons identifié une cueillette d'importance pour l'industrie dans les Pyrénées, il s'agit de la cueillette de l'Arnica. D'autres plantes sont prélevées en grand quantité : la Gentiane jaune mais cette cueillette met en jeu d'autres types de cueilleurs (cf. p. 61), les Narcisses en Pyrénées-Orientales sur lesquelles nous n'avons pas de données, enfin le Thym et le Romarin

⁴⁶ Un bémol est peut-être à mettre sur le Thym cueilli non pas dans les Pyrénées mais dans l'Aude : *« Bientôt on aura ce problème de raréfaction pour le thym qu'on va cueillir dans l'Aude. Les stations ne sont pas immenses. Si on veut tous cueillir du thym, ça va devenir difficile. C'est une plante très demandée. »* Une cueilleuse artisanale.

dans l'Aude, plantes méditerranéennes que nous évoquerons plus loin puisqu'elles font partie des plantes récoltées par le cueilleur indépendant pour l'industrie .

Nous avons noué des contacts privilégiés avec un cueilleur pour l'industrie affilié à une coopérative dont voici un portrait rapidement esquissé. Il travaille pour la SICARAPPAM, coopérative importante du Massif central.

Un chasseur-cueilleur, nomade.

Installé en Massif central, il est cueilleur professionnel depuis sa formation de BTS Gestion Protection de la Nature en 2004. Il dit avoir appris la nature avant tout par la chasse : pour lui *« tuer un sanglier ou couper de l'arnica c'est le même geste. Il faut pas faire de différence entre le règne animal et végétal, c'est vraiment la façon de faire et comment on procède, et quel plaisir on a, pourquoi on le fait... »*

Il a commencé par deux mois de travail d'été en tant que cueilleur et ne s'est plus arrêté depuis. Avec son collègue, ils ont proposé à la SICARAPPAM de rechercher d'autres plantes que celles communément cueillies. Les deux premières années ont été consacrées à parfaire ses techniques de cueillette, ses connaissances des plantes mais surtout à prospecter. Ce qui l'a amené à rechercher en particulier d'autres sites de cueillette pour l'arnica que le Markstein, et ainsi trouver des terrains pyrénéens.

Il s'est impliqué au sein de la coopérative dans le secteur de l'approvisionnement en plantes fraîches. Il poursuit son engagement pour la défense des intérêts des cueilleurs en participant activement à l'AFC.

Après toutes ces années d'itinérance et de vagabondage, il développe son activité en l'ancrant sur son territoire des Combrailles. Cela passe par l'achat de terres, la création d'une GAEC avec ses partenaires, la mise sur le marché d'une gamme de tisanes en 2013.

Ce cueilleur nous a autorisés à l'accompagner sur plusieurs campagnes de cueillette d'Arnica en juillet 2012 et juillet 2013 dans les Pyrénées-Orientales. Il nous a relaté sa cueillette 2014. C'est donc la parole de ce cueilleur et de ses compagnons, leurs faits et gestes face à la plante et au milieu naturel, leurs savoirs et savoir-faire, leur méthodologie de travail et nos propres expériences que nous rapporterons.

Des sites à Arnica sont connus et référencés comme c'est le cas pour le Markstein dans le PNR des Ballons des Vosges. La facilité d'accès, la quantité et la densité de plantes et la gestion existante permet encore à de nombreux cueilleurs de répondre aux commandes des laboratoires. Mais pour des cueilleurs soucieux de préserver cette ressource, la recherche de nouveaux sites est une phase indispensable. La connaissance de la plante, de ses exigences écologiques, la consultation des sites internet, d'atlas, de flores, l'interrogation de personnes ressources et *« ses propres connaissance de vagabondage »* ont conduit ce cueilleur dans les Pyrénées. La recherche s'est conclue par un repérage sur le terrain. Celui-ci est entouré

d'un maximum de « chance » « c'est ce qu'on appelle le sentiment, le feeling, le flair ». C'est cette phase de prospection qui a permis à ce cueilleur de trouver le site des Pyrénées-Orientales et à se mettre en rapport avec la commune propriétaire.

« Cela faisait longtemps que je voulais venir dans les Pyrénées voir s'il y avait de l'arnica et puis d'autres plantes. J'en ai profité lors d'une semaine de vacances avec une copine... et euh en fait je l'ai trouvé complètement par hasard. J'avais trouvé des petits endroits d'arnica mais rien de bien intéressant pour la cueillette. Et on a décidé de monter plus loin ; et là sur la route on a vu cet endroit là avec des arnicas. Et c'est comme ça que je l'ai trouvé par hasard. J'ai cherché à qui appartenait la parcelle d'arnica... et j'ai contacté la mairie en leur demandant une autorisation de cueillette contre une rémunération. On a fixé un prix et donc voilà tous les ans maintenant je demande l'autorisation et je paie une rémunération pour l'arnica... »

Mais s'il a privilégié l'Arnica pour le moment, il n'en profite pas moins pour prospecter d'autres espèces.

« Par contre, j'ai repéré d'autres plantes qui pourraient être intéressantes, intéressantes pour nous, si on veut venir faire d'autres cueillettes ».

Nous savons que des laboratoires allemands⁴⁷ et espagnols prospectent dans les Pyrénées mais cela n'a pas à notre connaissance donné lieu à de réelles cueillettes.

Ces cueilleurs répondent donc le plus souvent à une commande des industriels (laboratoires pharmaceutiques, agroalimentaires, liquoristeries, parfumeries, herboristeries) : à eux de trouver la ressource en quantité requise. La commande va déterminer différents paramètres liés entre eux et en fonction de la filière choisie :

- les volumes souvent importants (plusieurs tonnes) pour certaines espèces (gentiane, arnica) à quelques kilos pour des espèces destinées à l'herboristerie.
- le choix des sites (lieu, ressource, accès)
- la partie de plantes récoltées
- la manière de cueillir
- le conditionnement
- la livraison de la matière première à la coopérative

Quand la commande arrive à la SICARAPPAM, une répartition a lieu entre les différents adhérents et chacun se positionne sur un volume déterminé. Au cueilleur de choisir le lieu de cueillette pour approvisionner à temps la coopérative. Celle-ci compte 47 producteurs adhérents, cueilleurs. Elle est la première coopérative de producteurs de plantes médicinales et aromatiques en France. Elle est implantée à Aubiat (63) dans le Massif central.

⁴⁷ En juillet 2013, un bureau d'étude allemand Plantago a prospecté sur les Pyrénées-Atlantiques pour le compte des laboratoires Bayer. Ils auraient été à la recherche de trois plantes protégées. Témoignage du CREN Aquitaine

Notre cueilleur associe des compagnons (de 1 à 3) à ces chantiers en fonction de la quantité à récolter et du temps imparti avant de partir sur d'autres cueillettes.

Le cueilleur pour l'industrie est amené à récolter une grande variété d'espèces. La SICARAPPAM, par exemple, propose « plus de 600 références de plantes aromatiques et médicinales, sèches, fraîches ou congelées⁴⁸ ». Dans ce nombre, il faut considérer que différentes parties d'une même plante sont cueillies en fonction des usages et filières : bourgeons, feuilles, fleurs, plante entière, partie aérienne, partie souterraines, graines...

Notre cueilleur fait « entre 150 et 200 plantes à peu près » mais cela fluctue en fonction des années : « ça tourne à peu près sur une soixantaine de plantes tous les ans, 50 et 60 plantes. Et il va y avoir des années où on va avoir énormément de plantes différentes, mais il y a des plantes que l'on cueille tous les ans ».

Certaines plantes sont demandées en grande quantité comme la Gentiane, l'Arnica, la Vigne rouge... L'unité de mesure est alors la tonne.

« Ça va de plusieurs tonnes pour la gentiane, pour l'arnica à quelques kilos pour les simples en herboristerie. Nous on fait du gros, demi-gros et de l'herboristerie ».

Dans le cas de l'Arnica, les commandes peuvent s'élever jusqu'à 10 T pour un seul laboratoire telle la demande des laboratoires Boiron à la Sicarappam en 2012.

A titre de comparaison, disons que des cueilleurs indépendants (non affiliés à une coopératives et travaillant directement pour les laboratoires) dont *Arnica montana* est la plante phare, peuvent fournir jusqu'à 3 T de plantes fraîches par an.

Dans les Pyrénées, notre interlocuteur, prélève entre 350 kg et 500 kg d'Arnica plantes entières, ou environ 100 kg de capitules, selon les années et la demande.

Les cueilleurs pour l'industrie récoltent de nombreuses plantes et ont une connaissance étendue des sites et de leur ressource potentielle. Pour atteindre la quantité commandée, il est parfois nécessaire de récolter sur des sites différents, soit proches de leur lieu d'habitation (de 20 à 150 km), soit plus éloignés (plus de 1000 km) comme c'est le cas du cueilleur auvergnat qui vient cueillir l'Arnica dans les Pyrénées.

S'il n'hésite pas à faire deux jours de voyage pour atteindre son site de cueillette et s'il consacre une semaine sur l'Arnica, c'est que cette option lui (r)apporte : site naturel privilégié, site favorable en quantité et accessibilité, exclusivité de la cueillette, coût de l'autorisation de cueillette et marge à la revente ... En 2011, le prix de la plante entière payé au cueilleur était de 8 € le kilo frais. Les capitules secs se négociaient à 50 € le kilo. Dans le Markstein, pour 2014, le prix payé aux communes par les laboratoires ou groupes de cueilleurs est fixé à 1,50 € /kg plantes entières fraîches et 3 €/kg les fleurs fraîches (capitules).

⁴⁸ Extrait du site Internet de la SICARAPPAM.

La diversification des sites permet d'assurer aux laboratoires un approvisionnement constant et donc plus sûr que sur un seul site de récolte. Mais cette sûreté a du mal à être valorisée auprès des industriels puisqu'elle occasionne des analyses des différents lots ce qui entraîne alors un surcout sur la matière première. Mais d'autres raisons poussent le cueilleur à diversifier ses récoltes.

Le cueilleur de la coopérative cueille dans le Markstein avec une carte payante et entre alors en concurrence avec plus de cinquante autres cueilleurs. Ce nombre important de récolteurs occasionne naturellement une pression sur la population d'Arnica (ce qui a conduit à la mise en place d'un plan de gestion exemplaire piloté par le PNR des Ballons des Vosges) mais il engendre également une compétition réelle entre les cueilleurs:

« Au bout de 3 jours il n'y a pratiquement plus d'arnica. Il y a des gens qui arrivent avec une vingtaine de cueilleurs, ils les déposent un peu partout et..... généralement en 3 jours c'est plié. C'est un peu particulier comme ambiance, c'est la course, debout 4 h du matin. Il faut essayer d'avoir les plus belles zones, ne pas passer après les autres parce qu'alors on ramasse ce qui reste, on picore un peu à gauche à droite mais c'est pas très intéressant et surtout pas très rentable »⁴⁹

C'est ce qui a incité notre interlocuteur à prospecter ailleurs, dans les départements limitrophes à son lieu d'habitation, en Aubrac, mais aussi jusque dans les Pyrénées. Ainsi sa récolte pyrénéenne vient en complément de celle plus précoce du Markstein. Il ajuste alors sa seconde campagne « arnica » en fonction de ses besoins. De plus, cette cueillette se fait dans de meilleures conditions d'accès au site et à la ressource : il est pour le moment le seul à cueillir sur cette station. Il apprécie davantage ce site à arnica dont il profite.

Pour ces cueillettes d'importance, l'accès au site de récolte et l'acheminement de la récolte sont des critères déterminants. Il est préférable, pour des raisons de qualité, de conditionnement, mais aussi de rentabilité, de pouvoir acheminer le plus facilement et le plus rapidement possible les plantes récoltées jusqu'au véhicule puis à la coopérative.

Pour l'Arnica, les sacs remplis de plantes entières sont plus lourds à transporter que les sacs remplis de capitules. Une année, notre cueilleur d'Arnica a eu recours au transport à dos de mulets bâtés pour sortir sa récolte de plantes entières du site.

La cueillette de l'Arnica vise différentes parties de la plante en fonction des filières, ce qui induit des manières de récolter différentes : *« on a trois catégories de cueillette sur l'arnica, on a plante entière, partie aérienne et le capitule, la fleur. »*

Pour la filière pharmaceutique et plus particulièrement homéopathique c'est la plante entière qui est recherchée. C'est une cueillette relativement facile : la tige est cassée au niveau du collet, incluant ainsi quelques radicules. Il Cette cueillette est relativement facile :

⁴⁹ Témoignage d'un cueilleur professionnel SB

la tige est cassée au niveau du collet. Il faut se baisser puis tirer sur la plante, et passer à l'autre plante. Les brassées ainsi récoltées sont d'abord bloquées sous le bras avant d'être transférées dans des sacs.

La cueillette des capitules requiert d'un peu moins se baisser. Elle mobilise les deux mains pendant que le cueilleur monte régulièrement dans la pente en évaluant les prochaines prises.

« On tire comme ça. On positionne ses doigts sous la fleur - on a une espèce de sac, plus petit que ça qu'on coince à la ceinture et à la main et ça, ça fait mal au dos et aux doigts surtout. »

Pour cette dernière récolte, il est conseillé de récolter le capitule au stade du bouton floral, la fleur pouvant très vite s'ouvrir et les graines se disperser au séchage. Il s'agit donc de choisir parmi les plantes celles qui conviennent le mieux.

La partie aérienne nécessite une plus grande attention pour ne pas tirer sur la racine : elle se fait alors au couteau et devient plus lente. Au cueilleur ou à la coopérative de valoriser alors cette cueillette plus minutieuse.

Le travail est intense et il met les corps à rude épreuve.

La cueillette de nombreuses plantes oblige à adopter la position courbée. Au fil des semaines cela peut occasionner de sérieuses douleurs dorsales. Les cueilleurs cherchent à modifier régulièrement leur posture pour soulager leur dos, leurs bras, afin de rester performants. L'effort est soutenu et certains peuvent perdre jusqu'à 20 kg dans la saison.

Les cueilleurs rencontrés portent souvent des ceintures dorsales pour ménager leur dos et ils protègent leurs mains avec des gants. Ceux-ci évitent les blessures avec les outils, les frottements des végétaux mais aussi les éventuels désagréments comme dans le cas de l'arnica. En cueillant sans protection, une pellicule huileuse, collante recouvre les mains. Attention à ne pas se frotter les yeux : une vive sensation de brûlure perdure plusieurs minutes.

Les cueillettes pour l'industrie sont le plus souvent des cueillettes de masse où l'on cherche à récolter une quantité importante de plantes en un minimum de temps ; les notions de rentabilité et de production étant primordiales. La dérive à ces prélèvements peut se traduire par des excès de cueillette. Néanmoins, de nombreux cueilleurs sont soucieux de préserver la ressource tout en s'assurant des revenus viables :

« Je sais que je vais faire ça plusieurs années. Le but éthiquement, économiquement, c'est de revenir sur ces sites. Un site, c'est un investissement. On a mis du temps à le chercher, on a usé des véhicules. Après au niveau de l'éthique, on sait que les spots d'arnica font partie de la biodiversité des montagnes et qu'il faut pas qu'on détruise tout. »

Ce cueilleur est particulièrement attentif à l'évolution du site : cela fait maintenant quatre ans qu'il l'exploite et parvient à avoir une vision plus précise du milieu, de la répartition des populations d'arnica, des atteintes qu'elles peuvent subir, des pratiques intervenant sur le site comme l'écobuage par exemple.

« On a découvert l'année dernière en fait qu'il y avait eu de l'écobuage. La première année le site que j'ai vu c'est ce que l'on a cueilli dans les pins et puis le bord de la route. Mais l'année dernière, en partant, on a trouvé une tache, deux taches, trois taches et on a compris que c'était là où ils avaient écobué qu'il y en avait le plus et qu'elles explosaient après l'écobuage. »

Aux connaissances faites d'expériences et d'observation, s'ajoutent quelques références. Le *Guide technique de la cueillette des plantes sauvages* [Solagro, 1990], en fait partie. Il préconise, par exemple, de ramasser 2/3 des plantes et 40 % des capitules. On y recommande de laisser un minimum de pieds fleuris par station pour assurer un semis naturel. La fiche *Arnica* du programme Silvapyr, quant à elle, indique : « La coupe doit se faire de manière uniforme sur toute la zone de récolte. Avant et après la récolte, il doit y avoir la même couverture de plantes d'arnica⁵⁰. »

« Moi j'aime bien qu'on ne voit pas qu'on est passé, témoigne notre cueilleur d'arnica, à part l'œil expert d'un autre cueilleur. C'est important de piocher ça et là ». Ainsi, pour la cueillette de plantes entières, il « cueille un peu partout. » Il y a donc une gestion des prélèvements dans leurs quantités, mais également un souci de renouvellement des populations dans toute leur diversité : « Si on choisit de prendre les plus belles, on risque à force de faire de la sélection. Un petit peu partout plutôt que d'être tout le temps sur les mêmes zones et là, c'est là qu'on appauvrit ».

Si la manière de cueillir est primordiale en termes écologiques et de durabilité de l'approvisionnement, un bon conditionnement est également à rechercher pour la qualité de la matière première végétale. En cours de cueillette, les capitules d'Arnica sont déposés dans de grands sacs attachés à la ceinture du cueilleur. Ils sont ensuite transférés, sur le site même ou à proximité des voitures, dans des filets de 15 à 20 kg. L'Arnica nécessite en effet une aération minimum pour ne pas « chauffer » ; les plantes sont sujettes au noircissement quand elles sont exposées à l'humidité et peuvent fermenter.

Les sacs sont pesés soit sur site, soit en arrivant au camion, afin d'estimer au plus juste la quantité de plantes réunies.

En attendant le retour à la coopérative, les sacs sont stockés à l'ombre pour éviter la dégradation des plantes. La conservation des capitules est plus délicate : les fleurs sont le plus souvent gorgées de rosée et ont besoin de sécher quelque peu avant leur acheminement. Les conditions météorologiques influent sur ce conditionnement. Quoi qu'il en soit, le temps écoulé entre la cueillette et son acheminement vers le site de traitement doit être le plus court possible.

L'équipement sur le terrain lui-même est peu onéreux. En revanche, le « nomadisme » de certains cueilleurs suppose un véhicule adapté, tant pour les phases de prospection et de

⁵⁰ Fiche Silvapyr

recherche de sites que pour l'acheminement des plantes. Ce dernier doit être fiable, assez polyvalent, à la fois routier mais aussi capable de rouler sur des pistes, et d'une capacité importante (environ 9 m³). Il s'agit, pour certains, de parcourir des milliers de kilomètres (plus de 30 000 km minimum par an).

De plus, il est fréquent que le véhicule du cueilleur lui serve également d'abri et de couchage avec un aménagement assez spartiate autorisant néanmoins le bivouac pendant plusieurs jours.

Une fois à la coopérative, les sacs acheminés sont déchargés et ouverts. Deux techniques de conservation sont en vigueur : le séchage, et la congélation. La première opération concerne davantage les capitules. On les fait sécher le plus vite possible afin qu'ils gardent leur couleur et leur parfum, signes d'une bonne conservation des principes actifs⁵¹. 9 kg frais de plante entière donnent environ 1 kg sec. L'Arnica plante entière acheminé frais est passé à la coupeuse puis mis en congélation. Des camions frigorifiques assurent la livraison pour les laboratoires. Le cueilleur produit la plante jusqu'à ce stade là.

Dans le cas que nous décrivons, la récolte prend donc le chemin du Massif central. Notre territoire étant davantage investi par des cueilleurs nomades ou saisonniers qui viennent récolter puis repartent.

Nous n'avons recensé que peu d'entreprises ou de laboratoires de transformation de cueillette locale. Notons, pourtant, l'existence du laboratoire Lauly en Haute-Garonne qui cherche à développer des produits à base de Gentiane jaune locale. L'entreprise d'herboristerie Natura Mundi, installée en Ariège, connaît quant à elle un fort rayonnement régional en expansion, mais sans pour autant faire de production. Cette entreprise pratique la vente directe sur les marchés, la vente par correspondance et vient également d'ouvrir une boutique d'herboristerie à Toulouse. La plante phare de son catalogue est *Rhodiola rosea*.

Toute la partie transformation n'est donc que très peu représentée sur le massif et génère un nombre réduit d'emplois. Il y a un manque de structuration, de connaissance du marché des PPAM. Peu de personnes ou de structures envisagent la cueillette sous l'angle d'un axe de développement économique et de valorisation des territoires pyrénéens. Les parcs naturels régionaux ont du mal à se saisir de cette thématique alors que dans d'autres régions de plus en plus d'initiatives sont soutenues et/ou encadrées par des PNR (ex ; cueillette de l'Arnica gérée en concertation par le PNR des Ballons des Vosges sur le Markstein, les marques

⁵¹ Lieutaghi p. 90

« parcs » sur des produits « gentiane » au PNR des Volcans d'Auvergne et distribués dans les maisons du Parc).

Enfin, le cueilleur pour l'industrie ne pratique pas uniquement la cueillette de très gros volumes, il réalise aussi de petites cueillettes de plantes ciblées : rares (mais non protégées), difficile d'accès, à forte plus-value, ou à la demande de laboratoires pour de la bio prospection⁵² ou pour la recherche de filières innovantes (cela va de 500 g pour les premières expérimentations à 10 kg pour d'autres batteries de tests). « *L'évolution croissante des biotechnologies et de la bio prospection permettent aux entreprises de déposer de nouveaux brevets sur l'utilisation de certaines plantes avant que des produits ne soient élaborés par les industriels. Les cueilleurs sont donc aujourd'hui confrontés à une demande croissante sur de nombreuses espèces peu connues, cueillies en petits volumes et destinées à des recherches en laboratoire.* »⁵³

2 - Le cueilleur industriel indépendant

Le cueilleur industriel indépendant que nous avons rencontré vient sur la partie audoise des Pyrénées pour des cueillettes de plantes aromatiques. Il pratique cette activité depuis plus de 20 ans.

Il se distingue peu, par ses pratiques, du cueilleur affilié à une coopérative ; il est avant tout un cueilleur nomade. Les phases de prospection, cueillette, transport sont similaires... par contre, il peut davantage choisir, orienter sa production. Il ne fait pas de culture « *En tant que producteurs, mixer cueillette et culture c'est pas gérable : tu lâches tes productions au moment où tu dois partir en cueillette.*

Il a moins de plantes ou espèces figurant à son catalogue : « *On doit cueillir 250 ou 300 espèces.* » Les quantités récoltées sont moindre qu'à la coopérative mais de relative importance tout de même. « *Il y a quelques plantes où on fait des tonnes : pissenlit 2 T plante entière, arnica 3 T en frais sur le Markstein, prêle, mais c'est assez peu, et après une quinzaine de plantes où on est de l'ordre d'une centaine de kilo, et après c'est 2kg, 5 kg.*

C'est dans la gestion commerciale de son activité qu'il se singularise. Il est l'interlocuteur direct pour discuter de la demande et des tarifs avec les commanditaires. Il doit davantage s'assurer de la fidélité de ses acheteurs par une qualité supérieure durant toute la chaîne de production. Il se doit également de diversifier davantage ses clients. Il travaille pour des

⁵² Présentation de l'état des lieux de la cueillette de plantes sauvages sur le territoire d'agrément du CBN Massif central, CR du 14/12/12

⁵³ Idem cf note 44

laboratoires homéopathiques mais également pour des grands laboratoires, Pierre Fabre, l'Oréal, Bio Force (Suisse)...

Plusieurs investissements de taille sont mis en jeu pour assurer toute la chaîne de production.

Cette activité exige réactivité et adaptation. Une plante peu demandée peut devenir « à la mode » et mettre en jeu, tout d'un coup, des volumes importants. C'est le cas, par exemple, de la vigne rouge dont la demande, est passée en quelques années, du kilo à plusieurs tonnes.

D. Le cueilleur saisonnier, « à la tâche ».

Dans les Pyrénées, nous n'avons identifié, pour l'heure, que la récolte de la Gentiane jaune, qui soit le fait de cueilleurs saisonniers.

La Gentiane jaune est, avec l'Arnica, l'autre ressource phare actuellement cueillie en grosses quantités dans les Pyrénées. Le fait n'est pas nouveau comme l'atteste le témoignage de l'Abbé J. Dulac dans la fin deuxième partie du XIX^e siècle :

« Il croît dans notre département une dizaine d'espèces [de gentianes], et la plus célèbre, à Batsurguère ainsi qu'ailleurs, c'est *Gentiana lutea* L., *Gentiane jaune*, *Grande Gentiane*, *Gentis*, *Jansonna*, *Quinquina des pauvres*. En patois on s'accorde à l'appeler *gentiano*; toutefois à Artalens, canton d'Argelès, les vachers la qualifient de *Bouderasso*, parce que les feuilles leur servent à envelopper le beurre sur la montagne. Cette plante abonde entre Salles et Saint-Pé, à Artalens, Agos, Barèges. Les indigènes ne la récoltent pas pour en trafiquer, mais des herboristes et des apothicaires en dévastent les habitats, l'enlevant par quintaux. On sait parfaitement en Lavedan qu'elle est bonne pour l'usage externe et pour l'usage interne, même qu'elle remplace le Houblon dans la fabrication de la bière. Je ne réponds pas que, exception à la règle, quelques montagnards, moyennant finances, n'aident les dépopulateurs. Les Lavedanais tiennent à conserver cette plante et la défendent de leur mieux contre l'éradication, au grand déplaisir de l'officine obligée de s'en retourner le sac vide. » [Abbé Dulac, 1886]

Des mentions d'exploitation importante continuent à être signalées au fil du temps, notamment dans les vallées des Gaves et celle de Campan (65), celle d'Ax-les-Thermes (09) et dans le Luchonnais (31) [Gaussen, 1921 ; Saubadie, 1942 ; Richard-Molard, 2005]. Les Pyrénées-Orientales et l'Andorre ont aussi connu des chantiers d'arrachage.

« La gentiane fournit ses racines à la pharmacie, on a pu voir en 1920 les pâturages de Superbagnères à Luchon soumis à une exploitation active. Il est piquant de constater que les exploitants n'étaient pas des Luchonnais mais des Auvergnats. La grande gentiane jaune n'est pas répandue dans l'Ariège comme à Luchon ou à Montlouis, elle est pourtant susceptible de donner des résultats dans les pâturages subalpins. » [H. Gaussen, 1921]

Le constat est toujours le même, quel que soit le secteur géographique envisagé : la Gentiane jaune des Pyrénées est exploitée – à des fins commerciales et industrielles – par des

équipes venues d'Auvergne, plus globalement du Massif central qui, plus récemment, ont été rejointes par des collecteurs espagnols.

« La cueillette de la gentiane s'est faite de manière souvent très abusive dans les années 1980-1990, comme dans la vallée de Campan, dans les Hautes-Pyrénées, où des propriétaires louaient leurs terres à des négociants qui ramassaient de manière abusive et saccageaient tout pour cueillir de grandes quantités de gentiane. Certains témoignages parlent de « razzias nocturnes » comme Bernard Chancus, observateur de deux vallées à l'association Nature Midi-Pyrénées, ou de « l'organisation de véritables commandos », comme le souligne M. Pujol, pharmacien à Saint-Béat en Haute-Garonne. Cependant les plus grands dégâts semblent avoir été faits dans la région d'Ax-les-Thermes (Ariège) et de Tarascon-sur-Ariège à l'époque où Pernod-Ricard⁵⁴ ramassait sans scrupules pour l'industrie des apéritifs. Très récemment une pratique de cueillette intensive a été observée à la station de ski d'Ascou-Pailheres, en Ariège. Cette Gentiane est présente en très grande quantité et elle est exploitée : caravanes, sacs au sol, terre retournée... les cueilleurs professionnels connaissent les zones et lorsqu'ils viennent ils rentabilisent leur déplacement. [...] les personnes qui viennent cueillir à grande échelle sont généralement des personnes extérieures ou des étrangers, souvent des espagnols. » [Richard-Molard, 2005]

Pour ce qui est de la vallée de Campan, nous n'avons à ce jour retrouvé que très peu de témoignages de l'exploitation de la gentiane. Ce secteur ayant connu de fortes mutations agricoles ne présente plus d'abondantes stations (à quelques exceptions près) de Gentiane jaune et a été délaissé par les collecteurs et négociants. En revanche, le Luchonnais et la vallée d'Ax-les-Thermes font encore l'objet d'arrachages importants.

Outre la permanence dans le temps de cette pratique dans certaines vallées pyrénéennes, la bibliographie fait unanimement état de « razzias », de volumes et quantités impressionnantes, d'altération du milieu et autres perceptions négatives. Comment interpréter tout cela ?

Plusieurs facteurs semblent rentrer en ligne de compte. Nous les survolons ici à titre de piste de réflexion.

La Gentiane jaune est une plante bien connue des Pyrénéens qui l'estiment particulièrement pour ses nombreuses propriétés médicinales. Elle compte parmi les plantes majeures de la pharmacopée traditionnelle et son usage est encore d'actualité à titre familial. En revanche, elle n'a pas donné lieu à une exploitation commerciale afin d'être transformée et valorisée localement. Peut-être l'*Iza* (établissement Cabanel – Carcassonne) et la *Gentiane des Pyrénées* (distillerie Serres – Toulouse) sont – elles des boissons qui font exception, mais nous sommes bien loin du rayonnement et de la renommée qu'ont connu et que connaissent encore des liqueurs et apéritifs du Massif central. Il n'y a donc pas de produit fini à base de gentiane préparé dans les Pyrénées. La Gentiane y est connue à travers des apéritifs et digestifs venus d'autres massifs. On ne connaît pas ou très peu les tarifs pratiqués quant à sa production et nulle organisation pyrénéenne ne s'est mise en place autour de cette

⁵⁴ La citation d'actions imputées à des personnes morales relève de la responsabilité des personnes enquêtées et ne saurait en rien préjuger d'une perpétuation des pratiques relevées et datées, ni engager le Conservatoire.

ressource. Les modalités d'arrachage, la formation des chantiers, les prix : tout est proposé et mis en œuvre par des gens venus de l'extérieur. Longtemps, d'ailleurs, la plante a moins été perçue comme une ressource que comme une concurrente volumineuse des plantes d'estive que le bétail délaisse. Et quand d'autres l'exploitent, la Gentiane, arrachée au sol pyrénéen, n'est que matière première pour une industrie dont les fruits n'ont guère – ou très peu – de retombée locale.

Il n'en reste pas moins que c'est sa racine qui est recherchée et convoitée pour un marché florissant. Quand on envisage la charge symbolique dont sont dotées les racines qui ancrent le végétal dans sa terre, son terroir, et le nombre de développements métaphoriques auxquels ces parties souterraines ont donné lieu, on perçoit peut-être mieux les réactions souvent négatives des locaux face à cette pratique d'arrachage dont ils ne tirent que de faibles bénéfices. Il s'agit, en effet, d'un véritable déracinement.

A cela s'ajoute le caractère particulièrement spectaculaire des chantiers de récolte de la Gentiane. Ils nécessitent une main d'œuvre nombreuse, ce qui donne à cette « cueillette », une dimension beaucoup plus visible et repérable qu'à d'autres plus discrètes. L'outillage est également conséquent : ancre, pioche, fourche du diable, sont des ustensiles lourds et passablement volumineux, adaptés au travail très physique et éprouvant de cette récolte. S'agissant de l'extraction d'une racine volumineuse, les quantités de matière première sorties de terre puis débitées en tronçons et entassées dans de gros sacs, sont tout de suite impressionnantes. Un ouvrier expérimenté peut « faire » entre 200 et 300 kg de racine fraîche par jour. La pénibilité de ce travail, la force qu'il suppose pour arracher de fortes racines à une terre de montagne (elle-même perçue comme « forte »), les propriétés toniques et énergisantes accordées à la Gentiane, le fait qu'on la transforme en eau de vie ou en alcool (boisson également dotés d'une force symbolique), et le dynamisme économique qu'elle a pu apporter à certains territoires, font que ce travail a, dans d'autres massifs et notamment dans le Massif central, était valorisé⁵⁵. Rien de tel sur le versant nord des Pyrénées.

⁵⁵ Chanson de 1930 à caractère publicitaire pour l'Auvergne Gentiane. *Air des arracheurs*, paroles d'E. Refouvet, musique de J. Amoureux. Le contexte socio-économique et politique de l'époque est, bien-sûr, à prendre en considération :

Au frais lever du jour, là-haut sur la montagne,
Quand le soleil paraît, rougissant la campagne,
Des hommes vigoureux, aux bras musclés et forts,
Vont arracher au sol, la Gentiane aux fleurs d'or.
Dans ce sublime effort de l'arracheur tenace,
Qui mène chaque jour, un travail âpre et dur,
Aimons ces ouvriers, ils sont de notre race,
Et leur mérite est grand, dans ce labeur obscur.
Refrain : Chantons, chantons, les gars de la montagne !
Chantons, chantons, une AUVERGNE, c'est bon.
Chantons, chantons, c'est la voix des campagnes,
Chantons, chantons, une Auvergne, buvons. [Cité par Clade et Jollès, 2006]

A noter également que ces extractions ne vont pas sans laisser de traces là où elles ont été pratiquées : une estive jaune de Gentiane peut devenir un « champ de mines après la bataille » en fonction de la façon plus ou moins respectueuse dont le chantier a été mené. Les grandes hampes florales sont à terre, et il ne reste qu'une série de trous que l'on compare volontiers aux dégâts que peuvent effectuer les sangliers, animaux fousisseurs et considérés comme nuisibles s'il en est. De tels chantiers ne devraient normalement plus être d'actualité : on prône actuellement un prélèvement partiel des pieds de Gentiane, et l'on est tenu de remettre les mottes de terre à leur place. Il n'en reste pas moins que l'impact visuel ait pu être saisissant.

Nous avons là un faisceau d'éléments où se mêlent des éléments factuels d'ampleur inhabituelle pour un prélèvement végétal dans le monde « sauvage », et des ressorts symboliques puissants. Le tout peut conduire à une vision de la démesure. Pour autant, dans l'état actuel de nos recherches, nous ne sommes pas en mesure d'affirmer ou d'infirmer que de véritables « razzias » aient effectivement eu lieu, mettant à mal des populations entières de Gentiane. L'idée, ici, est d'attirer l'attention sur un contexte général ayant pu favoriser ce genre de verdict.

A ce contexte, peut-être faut-il ajouter une part de méconnaissance de la biologie et de l'écologie de la plante. Bien qu'elle ait un aspect robuste, tant par la taille de sa hampe florale que par celle de sa racine, la Gentiane n'en est pas moins écologiquement assez fragile : elle est sensible à la concurrence des autres espèces et aux pratiques culturales et d'élevage mises en œuvre là où elle pousse.

Un élu d'un village du Louron (65) témoigne d'une exploitation « abusive » de la Gentiane, voire de « pillage » de cette dernière par une entreprise espagnole sur les estives communales. « *Il n'y avait pratiquement plus rien, plus de gentiane.* » Aujourd'hui, 15 ans plus tard, la gentiane est de retour en force là où elle avait été cueillie. 15 ans, c'est justement le temps minimum qu'il faut à une population de Gentiane pour se renouveler. C'est le temps minimum de rotation préconisé entre deux arrachages sur une même parcelle.

Les arracheurs – ou gentianaires – indépendants sont devenus très rares. Le système actuel veut que le chantier soit organisé par un collecteur, ou un négociant, qui emploie une équipe d'ouvriers saisonniers. Ces derniers sont payés au poids, « à la tâche » ou au SMIC. C'est le collecteur ou le négociant qui passe un contrat avec le propriétaire ou gestionnaire du terrain. Dans les Pyrénées, il s'agit de l'ONF ou de communes, et ce contrat prend la forme d'un forfait (ex : 4000 € pour 2 ans d'exploitation sur différentes parcelles d'une même commune). Pour ceux qu'il nous a été donné de voir, on peut déplorer le fait que nulle indication de volume de Gentiane extraite n'y soit mentionnée et que les limites des surfaces

à exploitées soient le plus souvent assez floues. L'imprécision de ces derniers aspects et le fait que la commune ne se donne pas forcément les moyens d'avoir une visibilité sur la rotation des parcelles (enregistrement cadastral, par exemple) peut donner libre cours à certains abus.

Ces rapides éléments généraux mis en place, qu'en est-il des arracheurs eux-mêmes ?

Tout d'abord, on l'aura noté, on parle ici d'arrachage et d'arracheurs et non plus de cueillette et de cueilleurs.

Même si certaines femmes pratiquent cette activité [Bertrand, 2011 ; rencontre personnelle], elles font figure d'exception dans ce monde pratiquement exclusivement masculin. Il faut rappeler que le travail est particulièrement physique et éprouvant : sous la chaleur du soleil d'été, dans des terrains quelquefois pentus et rocaillieux il faut manier la fourche du diable qui pèse 12 kg, extraire des racines qui peuvent être grosses comme un bras, les débiter, les mettre en sacs et les charger parfois assez loin du lieu d'extraction.

Aujourd'hui, ce sont majoritairement des ouvriers marocains qui travaillent à cet arrachage. Du Massif central aux Pyrénées Orientales, un réseau informel s'est constitué dans lequel circulent les informations quant aux chantiers et embauches en cours ou à venir. C'est ainsi que certains ouvriers travaillent depuis un grand nombre d'années pour le même collecteur, alors que de nouveaux venus arrivent chaque année. Les premiers assurent un rôle implicite de contact et de relais entre le collecteur et les autres ouvriers. En dehors de la saison de la Gentiane, ils sont le plus souvent maçons ou bûcherons. Dans une même équipe (de 6 à 8 personnes), certains se connaissent donc déjà mais il y a toujours de nouveaux arrivants. Ce sont alors les cinq à six mois de vie commune qui créent les liens et donnent la cohésion – ou pas – au groupe.

Sur le lieu de récolte ; première observations.

Nous laissons notre voiture au col où pâturent des vaches. Un ouvrier marocain nous y attend avec un gros 4X4 jaune dans lequel nous montons. Arrivés sur le site nous découvrons l'équipe de cueilleurs : 6 en tout. [...] Nous sommes d'emblée impressionnés par l'outil : la fourche du diable et par l'effort qu'il faut fournir pour extraire une racine. On entend nettement le craquement de la racine. Les gestes de l'arracheur sont francs et précis. Quand il fait levier sur le très long manche de la fourche, ses pieds ne touchent parfois plus le sol. Il faut s'y reprendre à plusieurs fois avant de soulever la motte de terre et la racine. Une fois la racine extraite, il la tape au sol grossièrement pour enlever le maximum de terre. Il lance la racine (qui peut peser jusqu'à 3kg) sur le tas de racines déjà prélevées sur d'autres pieds. La motte est remise en place avec un bout de rhizome et ses feuilles. Quand il estime qu'il a assez de racines pour remplir un seau, il s'assoit par terre et s'arme d'un couteau tranchant qu'il manie avec rapidité et dextérité. Il coupe les morceaux de racines en tronçons grossiers qui s'accumulent dans le seau. Quand le seau est plein, il le vide dans un filet. Le feuillage est laissé sur place.

Il travaille seul, à l'écart du groupe. Un autre ouvrier fait de même. Les quatre autres membres de l'équipe, un peu plus loin, œuvrent sur un périmètre plus serré. En nous rapprochant, nous observons qu'à l'inverse du premier, ils ne sélectionnent pas forcément que les gros pieds mais prennent au maximum ce qu'il y a autour d'eux avec un minimum de déplacement.

R. Garreta. Extrait de notes de terrain, Sorgeat, août 2012.

Il va de soi que les travailleurs les plus aguerris tirent un plus grand bénéfice et un meilleur salaire que les débutants. Un arracheur expérimenté peut sortir environ 200 kg de racine par jour. Cela est très variable en fonction de l'état de la population exploitée, de la nature du terrain, des conditions météorologiques etc. Une des entreprises espagnole exploitant la Gentiane en Ariège rémunère ses ouvriers à hauteur de 50 centimes d'euro le kilo de Gentiane fraîche. Les ouvriers touchent alors entre 75€ et 100€ par jour selon les jours et en fonction des quantités sorties. Ils travaillent de 7h à 16h. Ils ne travaillent pas le dimanche et il faut compter 5 à 6 jours de pluie par mois où l'activité s'arrête, plus 4 à 5 jours où ils ne travaillent pas toute la journée à cause de la difficulté d'accès au site. Chaque soir, les sacs éparpillés sur le site sont rassemblés et pesés ; chacun enregistre son propre travail. Leur employeur, qui tient un registre où sont notés le nom des ouvriers, la date, le nombre de sacs, le poids en kg, l'heure d'arrivée sur le site et l'heure de départ, les paye tous les quinze jours. Il vient néanmoins toutes les semaines contrôler le travail et l'ambiance de l'équipe. Ne voulant pas désigner de chef d'équipe afin d'éviter les conflits, c'est lui qui assure ce rôle et qui donne les consignes quant aux secteurs d'arrachage.

Au sein d'une même équipe, des disparités de rendement existent d'un arracheur à l'autre. Mais ce qui importe le plus c'est la vaillance dont chacun fait preuve. Ceux qui abandonnent en cours de chantier ou ne font pas leur nombre d'heures quitte à être moins payés font l'objet de vifs reproches de la part de leur co-équipiers.

Les plus anciens dans le métier savent repérer, à l'œil, une gentiane « mûre » et laisser sur place celle qui, malgré des atours extérieurs engageants n'est qu'en début de cycle ; elle fait plus de rosettes, a de larges feuilles, pousse en fer à cheval ... D'autres, moins avertis se fient à l'écartement des dents de la fourche et prennent tous les pieds qui entrent dans cet écartement.

Des observations de repousse sont faites en fonction de l'outil employé, de la période de récolte et du terrain. L'un constate que « *après un été trop chaud, les graines repoussent moins bien alors que les rhizomes oui* ». Ou : « *dans les récoltes de printemps la plante a beaucoup de force mais son rhizome est petit et il ne faut pas l'abîmer ; il faut en laisser pour que ça repousse.* » Pour l'un, « *la fourche du diable est un avantage, ça facilite le travail. Il reste quand même un bout de racine, en été.* » Pour l'autre « *en septembre, octobre, avec la pluie, la fourche du diable enlève beaucoup de terre et moins de racine.* »

Si le travail au grand air et en pleine nature est un des aspects que les arracheurs disent apprécier, ils n'ont généralement pas de notion de botanique et ne sont guère, par exemple, au courant des distinctions entre les différentes espèces de grandes gentianes (*G. lutea*, *G. burseri* et *G. marcalhouana*) présentes dans les Pyrénées.

Que ce soit dans le Massif central ou dans les Pyrénées, de nombreux cas de travail illégal, « *au black* » ont été relevés et sanctionnés, se doublant parfois du constat de la situation irrégulière de certains ouvriers sur le territoire national. Cette situation, très surveillée par les services de l'Inspection du travail a notablement évolué au cours des cinq dernières années.

Dans le même temps, les conditions de travail des ouvriers ont elles aussi changé ces derniers temps, notamment en ce qui concerne leur logement le temps du chantier. Les installations précaires sur place (et pouvant faire l'objet de sanctions environnementales) ne semblent plus être de mise. En revanche, la disparité des modes d'organisation des chantiers, la convoitise qui entoure cette ressource, les tractations encore parfois souterraines dont elle fait l'objet, les difficultés de contrôle et l'ambiance parfois conflictuelle et concurrentielle qui existe entre équipes mais aussi entre collecteurs et négociants, laissent régulièrement la place à des vols de marchandise et autres abus tant sociaux qu'environnementaux.

C'est ainsi que pris entre des feux contradictoires alimentés par des conflits entre récoltants, de l'arrachage sans permission sur du domanial, la crainte de la mise à mal de la ressource et les faibles recours apportés par la réglementation en vigueur, les maires de six communes d'Ariège ont validé un projet de réglementation de cueillette qui leur était soumis par la DDT avec le concours de l'ONF afin qu'un arrêté préfectoral soit pris sur leur territoire. Il s'agit non pas d'interdire mais de réglementer l'arrachage de la Gentiane jaune (juillet 2012 ; cf. annexes). Certes, du point de vue de la pérennité de la ressource comme d'un point de vue social et économique, des choses devaient être pensées et encadrées. Pour autant, comme nous l'exprimons dans l'avis que nous avons présenté à la Direction départementale des territoires quant aux mesures qu'il préconise (cf. annexes), il ne nous apparaît pas être pleinement satisfaisant.

Les pressions de cueillette que connaît le Massif central, les bas tarifs pratiqués dans les Pyrénées, la réglementation en exercice sur d'autres massifs et à l'étranger alors que la demande industrielle ne fléchit pas, entraînent une hausse des demandes de chantiers de récolte sur le versant nord pyrénéen. Néanmoins les communes visées sont souvent désarmées face à ces demandes. L'image négative dont est entachée l'activité est mise en balance avec les gains qu'elle pourrait apporter à des petits villages en manque de finances. Une prise de conscience des réalités de la filière, une gestion concertée et respectueuse encadrée par une réglementation adaptée, devraient néanmoins permettre une valorisation durable de cette Gentiane si recherchée.

Conclusion

Le secteur des matières premières végétales issues du sauvage est en pleine expansion et la question de la gestion des ressources qui entrent dans ce marché se pose plus que jamais. Dans la pratique, il est très difficile de réguler ce marché et les cueillettes qui l'approvisionnent, ainsi que d'avoir une vision claire sur les filières. Du point de vue de la préservation de la biodiversité (espèces et espaces), il est donc malaisé d'appréhender les ressources potentiellement menacées, de la même manière que les biens et services écosystémiques rendus par une cueillette durable sont encore peu approchés et renseignés. Néanmoins, les choses bougent, se mettent en place et s'organisent. Sous la pression de facteurs politiques, sociaux, économiques et environnementaux de portée internationale et locale, les plantes sauvages de cueillette ont délaissé les oripeaux qui les liaient à une pratique de subsistance, pour revêtir le statut de ressource naturelle convoitée. Dans le même élan, les cueilleurs sortent de l'ombre. S'ils incarnent des réalités diverses et mettent en jeu des pratiques tout aussi variées - fortement induites par les filières commerciales qu'ils approvisionnent - ils font aujourd'hui valoir un réel souci de structuration et de professionnalisation de leur activité. Ce dernier, adossé à des savoirs et savoir-faire effectifs met en lumière des exigences écologiques et environnementales inscrites dans la droite ligne du développement durable.

C'est ainsi qu'alors que certains parcs naturels régionaux mettent localement en place des chartes de cueillette, que nombre d'entreprises et de laboratoires établissent de leur côté des cahiers des charges qu'ils imposent à leurs fournisseurs, l'Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages a entamé une réflexion, sur un mode participatif, qui doit aboutir à l'établissement d'une charte de cueillette de portée nationale et à un guide de bonnes pratiques. Premiers maillons de la filière, éléments cruciaux de son approvisionnement et conscients que les avantages pour la ressource sont souvent des contraintes pour eux-mêmes dont ils tireront à terme des bénéfices, les cueilleurs désirent faire entendre leur voix.

Témoins privilégiés de l'évolution de la flore commune, ils mesurent les incidences tant négatives que positives des différents modes de cueillette. Le plus souvent exercée sur des zones écologiquement riches, une cueillette excessive et mal menée viendrait en effet se superposer à d'autres types de détériorations de l'environnement (pratiques agricoles intensives, pollution, urbanisation...). A l'inverse, cette pratique peut concourir à la valorisation de milieux naturels jusque-là économiquement peu rentables et mal considérés.

Néanmoins, les cueilleurs mettent l'accent sur la responsabilité qui leur incombe et sur la nécessaire implication de la filière en son entier, ainsi que sur le non moins nécessaire appui des Pouvoirs publics. Ces derniers, semblent porter un intérêt récent à ces questions jusqu'alors principalement abordées par leurs dérivés. Il n'en reste pas moins qu'un travail d'information auprès des services de l'État reste à faire afin d'éclairer la complexité du sujet à l'heure où une évolution de la réglementation est à l'étude.

Dans le domaine plus spécifiquement pyrénéen, le modèle dominant est celui des cueilleurs artisanaux œuvrant à petite échelle. Toutes proportions gardées, le massif est néanmoins de plus en plus investi par ces petits producteurs qui devront probablement répondre à la nécessité d'une structuration locale pour s'assurer des débouchés. Ils cueillent, en petites quantités, une flore commune sur laquelle ne pèse aujourd'hui aucune menace. Les cueillettes de l'Arnica et de la Gentiane jaune, alimentant des filières industrielles conséquentes, présentent un caractère plus sensible dans la mesure où une gestion concertée n'est pas mise en œuvre. Les prospections dont font actuellement l'objet les Pyrénées invitent à penser que d'autres espèces, à biotope particulier et recherchées par l'industrie, peuvent prochainement être concernées (nous pensons, entre autres, à *Rhodiola rosea*). Dans cette perspective, il paraît important que sur le long terme, des suivis d'espèces cueillies selon différentes techniques et modalités puissent être mis en place. Axés tant sur la biologie et l'écologie des espèces et des milieux que sur les savoirs et savoir-faire des cueilleurs, ils doivent permettre l'acquisition de connaissances et une vision plus informée des effets de la cueillette afin d'orienter au mieux des choix de valorisation et de gestion favorables à l'environnement et à l'économie des territoires. Ils doivent également permettre d'éclairer les services de l'État dans ses options réglementaires. Conservatoires botaniques nationaux, Parcs naturels régionaux et nationaux et autres gestionnaires d'espaces, ont alors indubitablement un rôle à jouer dans ces nouvelles réalités.

Annexes

Résumé de AFC, 2013 : « *Pré-étude du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages*. Travail de synthèse réalisé par Laurence Chaber, Claire Julliand et Didier Moreau.

Question écrite de M. Chassaigne n° 24465 ; 14eme législature.

Présentation de l'AFC.

Communiqué de presse de l'association Gentiana lutea.

Fondation Hermès : Dossier de presse « Biodiversité et savoirs locaux », projets sélectionnés 2014-2015.

Arrêté préfectoral réglementant la récolte de la Gentiane jaune (*Gentiana lutea* L.) dans le département de l'Ariège , 4 juillet 2012.

Avis sur le projet d'arrêté préfectoral réglementant la récolte de la Gentiane jaune dans le département de l'Ariège

Bibliographie

PRÉ-ÉTUDE DU PROJET DE CHARTE NATIONALE DE CUEILLETTE PROFESSIONNELLE DE PLANTES SAUVAGES

PREMIERS ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC

- Réalisation pour l'AFC :
 - **Laurence CHABER**, ethnobotaniste, Association EPI – France
 - **Claire JULLIAND**, ethno-écologue, Assistante de recherche – Doctorante – Université de Lausanne – Institut de Géographie et Durabilité – Suisse
 - **Didier MOREAU**, ethno-écologue – Consultant – SARL Ethnoconservation Systèmes – France

- Comité de pilotage :
 - **Denis BONSIGNOUR**, FranceAgriMer – France
 - **Raphaële GARRETA**, ethnologue, chargée de mission au Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées (CNBPMP) – France
 - **Membres du bureau de l'AFC** : **Michaël ARNOU** (président), **Jean MAISON** (vice-président), **Bernard PASQUIER** (trésorier), **Alexandre DUFOUR**, **Régis BUFFIERE** (secrétaire)

Cette étude est réalisée grâce au soutien du Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie et de FranceAgriMer.

Juin 2013



REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui grâce au temps qu'elles nous ont accordé et aux informations qu'elles ont portées à notre connaissance, ont permis la réalisation de cette étude.

Nous adressons tout particulièrement ces remerciements aux chargés de mission et personnes-ressources sur la thématique ayant répondu à nos demandes d'entretien dans le cadre de leurs activités et ce notamment au sein des structures suivantes :

- Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture
- Centre National de la Propriété Forestière
- Chambre d'Agriculture de la Région Centre
- Conservatoire du Littoral
- Conservatoire Botanique National des Pyrénées - Midi-Pyrénées
- Conservatoires d'espaces naturels - Auvergne, Limousin, Lorraine, Poitou-Charentes et Rhône-Alpes
- Fédération des Conservatoires d'espaces naturels
- Fédération des Parcs naturels régionaux
- FranceAgriMer
- Forest Stewardship Council (FSC) - France
- Office National des Forêts
- Parcs Nationaux de France
- Parcs Naturels Régionaux - Alpilles, Armorique, Ballons des Vosges, Massif des Bauges, Camargue, Chartreuse, Grands Causses, Haut-Jura, Luberon, Morvan, Périgord-Limousin, Pilat, Pyrénées ariégeoises, Pyrénées catalanes, Queyras, Scarpe Escault, Vercors, Verdon.
- Programme Européen des Forêts Certifiées (PEFC) - France
- Réseau Espaces Naturels et Biodiversité des collectivités territoriales
- Rivages de France

LES CUEILLEURS ET LES PLANTES SAUVAGES DANS L'ATTENTE D'UNE CHARTE DE CUEILLETTE DURABLE ET RESPONSABLE

Voilà bientôt deux ans que l'AFC a vu le jour et notre équipe est heureuse aujourd'hui de vous présenter cette pré-étude, fruit de longues discussions et d'échanges avec nos adhérents, les rédacteurs de l'étude et notre comité scientifique.

Cette synthèse nous permettra de lancer le projet de charte nationale de cueillette, et à terme, nous l'espérons, de rassembler la profession autour de pratiques respectueuses de la ressource, de créer un label de récolte de plantes sauvages permettant à nos clients de nous identifier et de s'engager avec nous pour une pratique professionnelle plus responsable tenant compte des impératifs de la ressource et de sa gestion ainsi que du revenu de ses cueilleurs.

Ce travail sera présenté lors d'une rencontre que nous organiserons avec toutes les personnes concernées afin d'échanger sur les enjeux du métier et les objectifs attendus de la charte nationale de cueillette.

Nous remercions le Ministère de l'Écologie et du Développement Durable pour son soutien ainsi que toutes les personnes ayant contribué à l'élaboration cette étude préliminaire au projet de charte. Nous remercions également tous les cueilleurs qui nous soutiennent dans la mise en œuvre des actions souhaitées par l'AFC pour construire la profession.

Le bureau de l'AFC

SOMMAIRE

LISTE DES ACRONYMES.....	p 6
I- ÉLÉMENTS DE CONTEXTE - DES POLITIQUES DE CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ À LA CRÉATION DE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES PROFESSIONNELS DE LA CUEILLETTE DE PLANTES SAUVAGES.....	p 8
CHAPITRE 1. CUEILLETES COMMERCIALES DE PLANTES SAUVAGES EN FRANCE, VALORISATION DE LA BIODIVERSITÉ ET ESSOR DU MARCHÉ DES PRODUITS NATURELS.....	p 8
CHAPITRE 2. L' AFC : HISTORIQUE DE LA CRÉATION ET MISSIONS.....	p 10
CHAPITRE 3. UNE ÉTUDE COMME PRÉALABLE AU PROJET DE CHARTE NATIONALE DE CUEILLETTE PROFESSIONNELLE DE PLANTES SAUVAGES.....	p 11
II- CONSTRUIRE LA PROFESSION DE CUEILLEUR DE PLANTES SAUVAGES.....	p 14
CHAPITRE 1. UNE PREMIÈRE JOURNÉE D'ÉCHANGES ENTRE PROFESSIONNELS.....	p 14
CHAPITRE 2. ÊTRE UN PROFESSIONNEL DE LA CUEILLETTE : TENTATIVE DE DÉFINITION PAR LES PROFESSIONNELS LORS DE LA RÉUNION DE BRIANT.....	p 15
CHAPITRE 3. LES ENJEUX DU MÉTIER ET LES ATTENTES DES PROFESSIONNELS.....	p 20
III- VALORISER LA FLORE SAUVAGE LOCALE : ENJEUX DE GESTION DES RESSOURCES ET DES MILIEUX, ET DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL.....	p 22
CHAPITRE 1. CONSERVATION ET GESTION DE LA BIODIVERSITÉ ET DES TERRITOIRES : LES ACTEURS-CLÉS	p 22
CHAPITRE 2. CUEILLETTE ET VALORISATION DES TERRITOIRES RURAUX : LE CAS DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX	p 32
IV- DE L'INTERNATIONAL AU LOCAL : INSTRUMENTS RÉGLEMENTAIRES ET INCITATIFS SUSCEPTIBLES D'ENCADRER LES ACTIVITÉS DE CUEILLETTE	p 44
CHAPITRE 1. CADRES INTERNATIONAL ET COMMUNAUTAIRE DE RÉGULATION DU COMMERCE DES RESSOURCES BIOLOGIQUES : LA « CITES », LA CONVENTION SUR LA DIVERSITÉ BIOLOGIQUE (CDB) ET LE PROTOCOLE DE NAGOYA.....	p 45
CHAPITRE 2. LES INSTRUMENTS APPLICABLES AU NIVEAU NATIONAL : STRATÉGIE NATIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ, SYSTÈME FONCIER ET OUTILS DE PROTECTION DES ESPÈCES ET DES ESPACES NATURELS.....	p 47
CHAPITRE 3. ENCOURAGER LES BONNES PRATIQUES : DES CHARTES DE CUEILLETTE À LA CERTIFICATION DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES PRODUITS.....	p 55

V- PREMIERS ÉLÉMENTS POUR LA CONCEPTION DU PROJET DE CHARTE NATIONALE DE CUEILLETTE.....	p 60
CHAPITRE 1. QU'EST-CE QU'UNE CHARTE ? DE L'OUTIL DE COMMUNICATION INSTITUTIONNEL AU DOCUMENT D'ENGAGEMENT INDIVIDUEL.....	p 60
CHAPITRE 2. CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE DE PARTENARIAT : IDENTIFICATION DES CATÉGORIES DE PARTENARIATS ET DES ACTEURS À MOBILISER DANS LE CADRE DU PROJET DE CHARTE.....	p 62
CHAPITRE 3. PROPOSITION DE TRAME GÉNÉRALE DU PROJET DE CHARTE ET DESCRIPTION SOMMAIRE DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES ET ACTIONS À METTRE EN ŒUVRE .	p 65
CHAPITRE 4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES POUR LA CONCEPTION DE LA CHARTE	p 74
CONCLUSION	p 79
BIBLIOGRAPHIE	p 80
ANNEXES.....	p 84

CONCLUSION

DE L'ÉCO-CUEILLETTE À LA DURABILITÉ DES SYSTÈMES DE PRODUCTION : LE CHEMIN À PARCOURIR PAR LES PROFESSIONNELS ET LA PROFESSION

DES PROFESSIONNELS CONSCIENTS DE LA COMPLEXITÉ DES ENJEUX ET DÉSIREUX D'ÊTRE UNE FORCE DE PROPOSITION

Aujourd'hui, dans un contexte de demande croissante en ingrédients naturels et de diversification des acteurs impliqués dans ces productions, **la problématique de la valorisation durable des ressources végétales spontanées devient centrale.**

Si les cueilleurs sont souvent identifiés comme les responsables directs des pressions exercées sur les ressources, leurs activités s'inscrivent pourtant dans **un système de production global soumis aux logiques de multiples acteurs.**

Aussi, inventer un **système de régulation de l'activité et de production viable d'un point de vue socio-économique et environnemental** nécessitera certes l'implication de la profession mais surtout une mobilisation de l'État, des différents opérateurs institutionnels et économiques de la filière PPAM, des gestionnaires des territoires et des consommateurs.

Lors des réunions préparatoires à la constitution de l'AFC, les participants ont imaginé quelles seraient les conditions à réunir pour que la profession puisse participer efficacement à cette réflexion et peser dans les décisions. Quatre principales recommandations ont été formulées :

- 1. Structurer la profession pour gagner en représentativité et participer activement aux décisions et aux processus de mise en œuvre des mesures retenues.** A noter que cette recommandation n'a été explicitement formulée qu'au terme de la journée, les participants réalisant alors qu'elle était sans doute la première étape nécessaire pour pouvoir envisager toutes les autres.
- 2. Définir, faire reconnaître et diffuser des bonnes pratiques de cueillette ;**
- 3. Élaborer avec les structures compétentes, des outils de diagnostic et de gestion des ressources et des stations** pour faciliter la mise en place de l'activité et contribuer à l'amélioration des pratiques ;
- 4. Renforcer la concertation** entre professionnels, avec les différents opérateurs de la filière, et les autres acteurs potentiellement impliqués (propriétaires, gestionnaires, etc.).

Ces démarches amorcées, la profession serait alors plus à même de défendre l'idée d'une « **Eco-cueillette** » qui idéalement reposerait sur **une gestion durable et une gouvernance participative des ressources et des territoires de cueillette** (pouvoir de décision délégué aux acteurs et institutions locales).

14^{ème} législature		
Question N° : 24465	de M. André Chassaigne (Gauche démocrate et républicaine - Puy-de-Dôme)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse > activités	Analyse > cueilleurs. statut
Question publiée au JO le : 23/04/2013 page : 4298 Réponse publiée au JO le : 04/06/2013 page : 5788		
Texte de la question		
<p>M. André Chassaigne interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la mise en place d'un statut des cueilleurs et cueilleuses professionnels. Les cueilleurs, qui sont de plus en plus nombreux, se définissent comme herboristes, paysans cueilleurs, producteurs cueilleurs. Ils sont cotisants solidaires, auto-entrepreneurs, exploitants agricoles. D'autres cueillent en complément de leur revenu. Force est de constater que ce métier n'a aucun cadre juridique. Pourtant, des formations existent et la demande des industriels et des consommateurs s'accroît. Des syndicats et coopératives ont élaboré des chartes, mais elles ne s'appliquent qu'aux seuls adhérents de ces derniers. Les cueillettes sont parfois conséquentes et impactantes sur les milieux naturels, elles peuvent tout aussi bien avoir un effet positif, par l'entretien du milieu, mais également négatif lorsque la cueillette est excessive et mal gérée. Dans certains départements, des arrivées massives de cueilleurs, extérieurs au territoire, pratiquant une cueillette intensive, ont généré les ire des riverains, contraignant la gendarmerie à intervenir. Cela pourrait être évité en encadrant de façon juridique la profession de cueilleur. Il lui demande s'il envisage de mettre en place un statut du cueilleur professionnel.</p>		
Texte de la réponse		
<p>En application de l'article L. 722-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) qui définit, à partir du critère de l'activité professionnelle, le champ du régime de protection sociale des non-salariés agricoles, les activités de cueillette sont bien des activités agricoles relevant de ce régime, ceci quand bien même ces activités seraient limitées à une partie du cycle de production. L'assujettissement au régime social des non-salariés agricoles est de droit dès lors que la personne exerce une activité agricole au sens de l'article L. 722-1 du CRPM et que cette activité atteint un certain seuil (articles L. 722-5 à L. 722-7 du CRPM) fixé à une demi surface minimum d'installation (SMI). Lorsque ce seuil ne peut être pris en compte, l'assujettissement est de droit lorsque la personne effectue plus de 1 200 heures de travail par an. Lorsque l'importance de l'activité exercée est inférieure aux seuils d'assujettissement (une demi SMI ou 1 200 heures de travail par an), mais supérieure à 1/8 de SMI ou à 1150 heures de travail par an, la personne est redevable d'une cotisation de solidarité sur les revenus qu'elle tire de cette activité. Cette cotisation est non génératrice de droits (article L. 731-23 du CRPM) et son taux est de 16 %. Concernant les cueilleurs, l'assujettissement est effectué sur le critère du temps de travail. Ainsi, les cueilleurs qui travaillent au moins 1 200 heures par an sont obligatoirement assujettis au régime des non-salariés agricoles en qualité de chef d'exploitation ou d'entreprise agricole (articles L. 722-5 et D. 722-5 du CRPM) et bénéficient de l'ensemble des prestations de ce régime. Ceux qui travaillent moins de 1 200 heures mais plus de 150 heures par an sont redevables de la cotisation de solidarité. Par ailleurs, le statut d'auto-entrepreneur est destiné aux personnes qui exercent une activité professionnelle non agricole et qui relèvent, à ce titre, du régime des travailleurs indépendants. L'activité exercée ne doit pas dépasser une certaine importance puisqu'il est nécessaire, pour bénéficier de ce statut, d'être soumis au régime fiscal des micro-entreprises : régime d'imposition des bénéficiaires industriels et commerciaux (micro-BIC) ou celui des bénéficiaires non commerciaux (micro-BNC). En conséquence, les cueilleurs ne peuvent bénéficier du statut d'auto-entrepreneur.</p>		

Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC)

Devant l'évolution du marché des plantes sauvages et des contraintes réglementaires, des professionnels ont décidé de se regrouper et de partager leurs connaissances et leurs techniques afin de constituer une force de représentation auprès des instances publiques concernées.

L'AFC est un regroupement de cueilleurs professionnels représentant une diversité de pratiques, récoltant sur un territoire local ou national (voir international) avec des débouchés commerciaux variés allant de la vente au détail à la vente en gros.

L'AFC a pour mission de :

✧ **Recueillir les savoirs et savoir faire relatifs au métier de cueilleur.**

Création d'un site internet permettant la présentation de fiches par plantes, leurs protections, les méthodes de cueillette, les études scientifiques les concernant...

Rassembler les données existantes du CNPMAI, du CFPPA de Marmilhat, des observations des cueilleurs pour les mettre à disposition de tous. Ce site se composera aussi d'une page de présentation et d'un forum de discussion. Le dépôt de ces données serait réservé aux membres de l'association afin de préserver notre crédibilité et notre éthique.

✧ **Élaborer une charte d'éco-cueillette et un guide de bonnes pratiques.**

Élaborer rapidement (horizon 2012/2013) une charte respectueuse de la ressource et de son environnement.

Mettre en place un guide de bonnes pratiques en mettant en place un partenariat scientifique avec les Conservatoires Botaniques et les Parcs Naturels Régionaux et Nationaux. Cibler les plantes à problèmes par la concertation entre cueilleurs, effectuer un suivi scientifique des stations de cueillette de certaines plantes, analyser et déterminer le type de cueillette optimal.

✧ **Organiser la concertation entre les cueilleurs afin de gérer la ressource de plantes sauvages.**

Afin de mieux se connaître, de partager les techniques et les sites de cueillette, pour une meilleure gestion et éviter la surexploitation de certaines stations.
Organiser des rencontres techniques autour des plantes et de la cueillette.

✧ **Collaborer avec le système de formation destiné à l'apprentissage du métier de cueilleur.**

Participer à l'élaboration des contenus pédagogiques et à l'enseignement théorique et pratique au sein des structures de formation d'ores et déjà existantes.

- ✧ **Favoriser la concertation avec les institutions et structures pertinentes pour développer de bonnes pratiques de cueillette et contribuer à la reconnaissance de la profession.**

Être présent et participer aux décisions des institutions étatiques et autre structures comme le Ministère de l'environnement et de l'Agriculture, France-AgriMer, FNPAPAM, DDT, ONF, Conservatoires Botaniques et Parcs Naturels Nationaux et Régionaux.

Participer aux réunions et comité interprofessionnels organisés par l'Iteipmai, le Cnpmai, le Crieppam.

- ✧ **Collaborer à des projets de recherche scientifique sur la problématique de l'utilisation et de la gestion durable de la ressource végétale spontanée.**

Contact :

AFC – route de Nemours – 91490 Milly-la-Forêt

Mail : asso.cueilleurs@gmail.com Tel : 0533009825



La filière Gentiane se structure : Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune, « *Gentiana lutea* »

Plante des estives présente sur la majorité des massifs français, la gentiane jaune, dont on exploite la racine depuis plus de 200 ans, est essentiellement issue de l'exploitation des sites naturels du Massif central.

Cette plante médicinale emblématique de l'Auvergne est riche en principes amers et en xanthonnes (colorants jaunes). Elle intéresse fortement l'industrie agroalimentaire et entre dans la composition de nombreuses liqueurs et eaux de vie, fabriquées dans le Massif central mais aussi dans d'autres régions de France et d'Europe.

Dans le Massif central, la production dépasserait les 1000 tonnes de racines fraîches / an. Une production stable à laquelle peut subvenir la ressource naturelle si elle est gérée convenablement.

La filière gentiane compte plus d'une centaine de professionnels, répartis principalement entre le Massif central et les Alpes : producteurs, arracheurs, collecteurs, négociants et transformateurs. Tous participent à leur niveau à l'élaboration du

produit gentiane et ont leur part de responsabilité dans la gestion de cette ressource. Mais la gentiane est aussi l'affaire des propriétaires, des exploitants et des gestionnaires d'estives qui interviennent en amont sur les prairies pâturées que colonise la « fée jaune » et jouent un rôle important avant arrachage de la plante.

Dans un contexte où les pratiques agricoles et les modes d'arrachage évoluent, et alors que l'on peut s'interroger sur l'état et sur le renouvellement de la ressource, il apparaissait indispensable que la filière s'organise :

La « Mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif central », projet engagé en 2010 et soutenu par la DATAR, est à l'origine de plusieurs réunions des différents acteurs de la filière. **Le 12 mars dernier**, une trentaine de professionnels finalement réunis en Assemblée Générale constitutive dans les locaux de VetAgro Sup, 63370 Lempdes, ont constitué l'**Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune : « *Gentiana lutea* »**.

Cette nouvelle structure de portée nationale rassemble tous les étages de la filière. Elle a pour but de sauvegarder la ressource, de développer la filière, et de valoriser et promouvoir la gentiane et ses produits. Sa priorité est la sauvegarde de la ressource et elle travaille doré et déjà à la réalisation d'une charte de production durable.

Pour toute information complémentaire ou pour une demande d'adhésion, vous pouvez contacter Stéphanie Flahaut chargée de la « Mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif central »

Mail : stephanie.flahaut@cpparm.org

Tel : 06 05 28 12 00

Association « *Gentiana lutea* », CPPARM, Les Quintrands, route de Volx, 04100 Manosque

Vous pouvez également consulter la page « Gentiane » du site du CPPARM : www.cpparm.org



Fondateurs de l'Association Interprofessionnelle de la Gentiane Jaune

L'association compte déjà une trentaine de membres et 13 administrateurs :

	Collège propriétaires, exploitants, gestionnaires fonciers	Collège producteurs, gentianaires, cultivateurs de gentiane	Collège collecteurs, négociants	Collège transformateurs	Collège membres associés
Administrateurs et membres du bureau	COPTASA, Laurent Bouscarat SECRETAIRE ADJOINT	Oriane, Daniel Imbaud	Herb'Expert, Olivier Coÿne	Pernod, Bernard Pech	CEEG, Charles Jollès
		Philippe Vanoosthuysse	Artense Gentiane, Serge Chabaud	Distillerie des Terres Rouges, Axel Herrmann	Jacques Rouchvarger SECRETAIRE
		Ines Chaud- Ullrich PRESIDENTE	SICARAPPAM, Denis Chaud TRESORIER	Distillerie Louis Couderc, Jean- Jacques Vermeersch VICE-PRESIDENT	
				Distillerie Marcel Michel, Dominique Rousselet	



« Biodiversité et savoirs locaux »

Projets
sélectionnés
2014-2015

Dossier de presse



FONDATION D'ENTREPRISE **HERMÈS**



« Biodiversité et savoirs locaux » Projets sélectionnés, édition 2014-2015



Fidèle à ses engagements en faveur de la création et des savoir-faire, la Fondation d'entreprise Hermès poursuit son action sur le thème « Biodiversité et savoirs locaux », en partenariat avec l'Iddri (Institut du développement durable et des relations internationales). Elle vient de désigner les trois lauréats de son appel à projets 2013. En soutenant financièrement des programmes de recherche-action, la Fondation d'entreprise Hermès œuvre pour la reconnaissance des savoirs locaux : des connaissances et des pratiques qui concourent au maintien de la biodiversité autant qu'elles participent du patrimoine culturel de l'humanité. En effet, il ne s'agit pas de protéger la nature dans un état exempt de toute activité humaine, mais bien de préserver l'équilibre d'un environnement en sauvegardant et en développant les savoir-faire des populations locales qui le respectent le mieux.

La conservation de la biodiversité est un enjeu planétaire qui n'engage pas seulement biologistes et organisations militantes. Durant les vingt dernières années, l'idée même de Nature a connu un renouvellement : la biodiversité ne se résume pas à l'évolution

biologique, elle résulte aussi de multiples interactions avec les hommes. Les sociétés humaines ont toujours géré les milieux, modelé les paysages, entretenu ou créé des variétés. Les communautés locales ou les minorités culturelles du monde entier font entendre leur voix, et aujourd'hui, connaissances traditionnelles et usages locaux de la nature forment avec la biodiversité un tout indissociable qu'il s'agit de protéger et de valoriser (art. 8j de la Convention sur la diversité biologique, 1992).

Cependant, tout comme les êtres biologiques ou les écosystèmes, traditions, savoirs et savoir-faire sont dynamiques. Ils se transforment, évoluent, innovent et, aujourd'hui, reçoivent de plein fouet les effets de la mondialisation. L'économie mondialisée et les législations nationales ou internationales n'ont jamais eu l'habitude d'interagir avec les spécificités locales. Dans leur mouvement de standardisation, elles imposent des normes et des procédures sur lesquelles devraient s'aligner des productions et des pratiques éminemment localisées et, pour ainsi dire, hors système.

Dans le cadre de son second appel à projets « Biodiversité et savoirs locaux », la Fondation d'entreprise Hermès a souhaité aborder cette question. Lors de l'édition 2013, elle a orienté son soutien vers des projets de recherche-action qui analysent les capacités de réaction et d'innovation des acteurs locaux face aux tendances et aux contraintes de l'économie mondiale. Comment les communautés rurales de Colombie parviendront-elles à sauvegarder la diversité des semences paysannes face à la standardisation de l'agriculture ? Comment les populations amérindiennes du Rio Negro, au Brésil, s'intégreront-elles à la « modernité agricole » sans perdre leur identité ? Comment les cueilleurs de plantes sauvages de France réussiront-ils à valoriser leur pratique de gestion de la biodiversité devant la pression des marchés ?

RAPPEL :

Le premier appel à projets « Biodiversité et savoirs locaux » avait retenu les deux projets suivants pour la période 2011-2012 :

Ark of Livestock Biodiversity (Inde, Pakistan, Kenya)

La League for Pastoral Peoples and Endogenous Livestock Development (LPP) a étudié la création d'un label pour valoriser les produits de l'élevage, donc le savoir-faire ancestral, de trois communautés nomades en Inde, au Pakistan et au Kenya.

MicroMegas (France, Maroc)

Le projet MicroMegas initié par Hélène Ilbert, enseignant-chercheur à l'Institut agronomique méditerranéen, propose de créer des passerelles entre producteurs locaux de deux zones pilotes : le parc naturel des Cévennes et la réserve de biosphère du Moyen Atlas.

Le prochain appel à projets aura lieu en 2015 pour la période 2016-2017.



Choix des projets 2014-2015

Un comité scientifique a sélectionné les trois projets qui seront soutenus par la Fondation d'entreprise Hermès. Il se compose de :

Valérie Boisvert, économiste à l'Institut de recherche pour le développement (IRD) à Paris, et à l'Université de Lausanne - Institut de Géographie et de Durabilité,



Hélène Ilbert, enseignant-chercheur à l'Institut agronomique méditerranéen de Montpellier,

Pascale Maizi, maître de conférences en anthropologie au Centre national d'études agronomiques des régions chaudes (CNEARC) à Montpellier,



Bernard Roussel, ethnobotaniste et professeur au Muséum national d'Histoire naturelle à Paris,

Anne-Catherine Trépagne, directeur de projets chez Hermès International.

Critères de sélection



Les propositions ont été sélectionnées en fonction de leur contribution aux objectifs de l'appel à projets, de leur qualité scientifique, de leur originalité, de leur impact sur le terrain et de la qualification des équipes.

Une attention particulière a été accordée aux critères spécifiques suivants :

Interdisciplinarité du projet,

Articulation avec des programmes de coopération ou de recherche-action qui ont déjà abouti,

Appui au développement et à la résilience des communautés locales,

Renforcement des capacités d'innovation des communautés locales,

Combinaison des pratiques respectueuses de l'environnement avec le maintien des liens sociaux.





Repères chronologiques

1992 Convention sur la diversité biologique (CDB), négociée sous l'égide des Nations Unies et adoptée à Rio de Janeiro.

La CDB établit la feuille de route d'un partenariat mondial sur le développement durable en veillant à la conservation de la diversité biologique, à l'utilisation durable de ses éléments et au partage juste et équitable des avantages issus de l'utilisation des ressources génétiques.

L'article 8j de la CDB vise au respect, à la préservation et au maintien des connaissances, innovations et pratiques des communautés autochtones et locales qui incarnent un mode de vie traditionnel présentant un intérêt pour la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique, en favorise l'application sur une plus grande échelle, avec l'accord et la participation des dépositaires de ces connaissances, innovations et pratiques, et encourage le partage équitable des avantages découlant de l'utilisation de ces connaissances, innovations et pratiques.



2010 Adoption du Protocole de Nagoya sur l'accès aux ressources génétiques et le partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation relatif à la Convention sur la diversité biologique.



2014 déclarée Année internationale de l'agriculture familiale par l'Assemblée générale de l'ONU.



L'Année internationale de l'agriculture Familiale 2014

est une initiative promue par le Forum rural mondial et soutenue par plus de 360 organisations de la société civile et d'agriculteurs et d'agricultrices. Elle vise à promouvoir des politiques actives en faveur du développement durable des systèmes agricoles de l'agriculture familiale, paysanne, indigène, et coopérative. L'agriculture familiale et la petite agriculture sont liées de façon indissociable à la sécurité alimentaire mondiale et préservent les produits alimentaires traditionnels, tout en contribuant à la conservation de la biodiversité agricole mondiale et à l'utilisation durable des ressources naturelles.

La Fondation d'entreprise Hermès

Créée en 2008, la Fondation d'entreprise Hermès œuvre pour la valorisation des savoir-faire artisanaux et le soutien à la création, et s'implique dans le domaine de l'éducation et de l'environnement. Depuis 2011, la Fondation d'entreprise Hermès a renforcé son engagement pour la biodiversité et soutient financièrement des projets de recherche-action autour de la thématique « Biodiversité et savoirs locaux ». Consciente que la recherche est un facteur clef dans les décisions à prendre pour réviser notre conception de la nature et pour faire en sorte que l'Homme retrouve sa place à l'intérieur des écosystèmes (non à leur tête), la Fondation souhaite participer à des travaux associant développement des communautés locales et gestion durable des ressources naturelles.

L'Iddri

Institut de recherche sur les politiques, fondation reconnue d'utilité publique, l'Institut du développement durable et des relations internationales (Iddri) a pour objectif d'élaborer et de partager des clés d'analyse et de compréhension des enjeux stratégiques du développement durable dans une perspective mondiale. Basé à Paris, l'Iddri accompagne les différents acteurs dans la réflexion sur la gouvernance mondiale des grands problèmes collectifs que sont la lutte contre le changement climatique, la protection de la biodiversité, la sécurité alimentaire ou l'urbanisation, et participe aux travaux sur la redéfinition des trajectoires de développement.



3. Les cueilleurs s'organisent

Derrière un produit à base d'ingrédients naturels se cache peut-être un cueilleur de plantes sauvages... Les industriels de la cosmétique, de la pharmacie ou de l'agro-alimentaire utilisent de plus en plus de ressources naturelles issues de la flore française. Le projet FloreS suit les professionnels de la cueillette dans leur parcours vers la reconnaissance de leurs savoirs et savoir-faire.

FICHE SIGNALÉTIQUE

TITRE DU PROJET :

Acronyme : FloreS

« 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 ».

LOCALISATION :

France

PORTEUR :

Université de Lausanne - Institut de Géographie et Durabilité - Suisse

PARTENAIRE SCIENTIFIQUE :

AgroParisTech - UFR Sociologies - France

PARTENAIRE LOCAL :

Association Française des Cueilleurs professionnels de plantes sauvages (AFC) - France

PARTENAIRE TECHNIQUE :

Association pour le Développement des Aires Protégées (ADAP) - Suisse

PARTENAIRE INSTITUTIONNEL :

Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées (CBNPMP)-France

EQUIPE DE COORDINATION ET D'ANIMATION DU PROJET :

Claire Julliand, coordinatrice du projet - (UNIL)

Ezra Ricci, chargé de projet - ADAP

Florian Reinhard, chargé de projet - ADAP

COMITÉ DE PILOTAGE – INSTITUTIONS ET MEMBRES :

UNIL - IGD : Valérie Boisvert, économiste de l'environnement et Claire Julliand, doctorante en socio-anthropologie.

AgroParisTech : Florence Pinton, sociologue

AFC : Michaël Arnou (président), Alexandre Dufour, Jean Maison (vice-président), Thierry Thévenin, Marie-Claire Buffière, Régis Buffière et Claire Moucot (2 membres minimum par réunion du comité de pilotage).

ADAP : Ezra Ricci et Florian Reinhard, chargés de projet
CBNPMP : Raphaële Garreta, chargée de mission à l'ethnologie et Jocelyne Cambecèdes, coordinatrice du pôle Conservation

DURÉE DU PROJET :

24 mois

PRINCIPAUX RÉSULTATS ATTENDUS :

- Dialogue et concertation renforcés entre les cueilleurs, les autres acteurs de la filière « Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) » et les responsables de la conservation et de la gestion des ressources et des espaces naturels.
- Identification des voies de régulation possibles pour encadrer les activités de cueillette dans une optique de valorisation durable de la biodiversité.
- Élaboration de manière participative d'une charte de cueillette durable portée par l'Association française des cueilleurs professionnels de plantes sauvages (AFC).
- Contribution aux débats scientifiques sur la valorisation de la biodiversité végétale sauvage en Europe occidentale.



Pommade à l'arnica ou tisane de reine-des-prés, les recettes de grands-mères ont été sérieusement dépoussiérées. Le « naturel » a la cote et un marché florissant s'ouvre pour les produits utilisant des ingrédients à base de plantes sauvages. Résultat : dans les territoires ruraux français, la cueillette, longtemps considérée comme une activité anecdotique, voire archaïque, renouvelle son image.

« Les ressources végétales sauvages en France, et plus globalement en Europe, sont de plus en plus mobilisées dans le cadre d'un commerce à échelle industrielle. Les entreprises, en réponse aux nouvelles exigences en matière de traçabilité et certification adoptent de nouvelles stratégies d'approvisionnement et, face à ces changements, les cueilleurs veulent s'organiser afin de mieux valoriser leur métier, explique Claire Julliand, coordinatrice du projet FloreS. Si les enjeux majeurs pour les cueilleurs sont pour l'heure la reconnaissance de leurs savoirs et savoir-faire et la viabilité économique de leur activité, ils sont aussi soucieux de l'éthique. Pour eux, l'engouement commercial pour les ingrédients naturels ne doit pas être dommageable pour les plantes sauvages et les milieux ».

Conduit en partenariat avec l'Association française des cueilleurs professionnels de plantes sauvages (AFC), le projet FloreS, soutenu par la Fondation d'entreprise Hermès, mène une réflexion pour le développement d'une cueillette durable. « La ressource sauvage n'est pas illimitée, témoigne Michael Arnou, président de l'AFC, en tant que cueilleurs, nous voulons nous rassembler et essayer de trouver une méthode commune pour



*travailler sans appauvrir les sites de cueillette et la biodiversité». Le projet FloreS fait levier et va faciliter la mise en relation des cueilleurs avec les autres acteurs de la filière, négociants et industriels, ainsi qu'avec les institutions publiques et privées en charge de la conservation et la gestion de l'environnement susceptibles de les aider à conduire leurs activités de manière soutenable. Aujourd'hui, le métier de cueilleur n'existe pas officiellement. La collecte de plantes sauvages ne rentre pas dans les cases de l'administration. En pratique, les cueilleurs professionnels recourent à différents statuts, agricoles ou autre, pour donner un cadre formel à leur activité, dont aucun ne répond exactement aux caractéristiques de leur métier. « *Pourtant, la cueillette à des fins commerciales est une activité professionnelle à part entière qui repose sur des compétences spécifiques*, souligne Claire Julliand. *On ne s'improvise pas cueilleur, cela demande non seulement un savoir-faire technique mais également des connaissances précises en botanique, en biologie ou encore en écologie*». Devenir légitime en tant que professionnel se construit pas à pas.*



Une des premières étapes du projet consiste à élaborer une démarche méthodologique d'inventaire des savoirs et savoir-faire puis de sélection et de validation des bonnes pratiques. La récolte des plantes sauvages peut prendre des formes très diverses, plus ou moins soutenables écologiquement : des petits prélèvements à la main jusqu'au ramassage de racines de gentiane à la pelle mécanique, de la collecte de 100 kilos de plantes sèches par an à celle de plus de 10 tonnes. Parfois, plusieurs cueilleurs arpentent les mêmes sites. D'après Michael Arnou, « *identifier les territoires et les cueilleurs et collaborer avec les propriétaires fonciers et les gestionnaires d'espaces naturels permet une meilleure gestion des espaces et de la ressource. Par exemple, il ne faut retourner sur certains sites que tous les trois à cinq ans pour assurer la régénération des plantes*».

Les cueilleurs commencent à penser à la régulation de leurs activités, mais à une régulation qu'ils souhaitent contribuer à définir en lien avec les autres acteurs impliqués par les enjeux de la valorisation de la biodiversité sauvage. Les membres de l'AFC souhaitent se rapprocher des organismes de certification et des gestionnaires des espaces naturels. Les cueilleurs professionnels sont à la recherche d'outils normatifs, chartes ou labels, pour rendre visible leur savoir-faire et inscrire leur métier dans une démarche de qualité et de respect de la nature. Pour Alexandre Dufour, cueilleur professionnel et membre de l'AFC, « *mobiliser les cueilleurs, communiquer et informer toute la filière, du producteur jusqu'au consommateur, nous semble important. La ressource sauvage est fragile, il faut la gérer et nous souhaiterions que le marché puisse valoriser une cueillette durable*». Le partenariat scientifique au sein du projet FloreS va dans ce sens.



Pour les chercheurs, le cas d'études des cueillettes commerciales des plantes sauvages en France et plus globalement en Europe est paradoxalement peu analysé. D'après Valérie Boisvert, économiste spécialiste de la biodiversité, « *la question des savoirs associés à la biodiversité a surtout été abordée dans les pays du Sud. Analyser les rapports de forces et les dynamiques à l'œuvre sur la scène française représente autant une nouveauté qu'une stimulante contribution au débat sur la valorisation de la biodiversité*».



3. Les cueilleurs s'organisent.



Panier de jeunes pousses de gui ayant parasité un chêne. Ce « gui de chêne » est utilisé dans des préparations de médecine conventionnelle ou de thérapies alternatives.

© Marie-Claire/Régis Buffière



Cueillette de la bruyère dans les landes de Corrèze.

© Comptoir de l'Herboristerie



Fruits d'aubépine. L'aubépine est un arbuste épineux très présent dans les bosquets et les haies champêtres.

© Marie-Claire/Régis Buffière



Cueillette à quatre mains des bourgeons de chêne. Cette partie de la plante est utilisée en gemmothérapie.

© Marie-Claire/Régis Buffière



« Égrappage » des fruits des rameaux d'aubépine (Rhône).

© Marie-Claire/Régis Buffière



Panier de fruits d'aubépine. L'aubépine est l'une des plantes médicinales les plus importantes de la flore européenne.

© Marie-Claire/Régis Buffière



Cueillette des jeunes pousses de genévrier commun pour la fabrication de macérat glyciné utilisé en gemmothérapie.

© tbo - dominitbo@yahoo.fr



Cueillette de l'alchémille dans une prairie d'altitude des Alpes du Nord (France). Cette plante est notamment utilisée en phytothérapie et cosmétique.

© Marie-Claire/Régis Buffière



Les fleurs de l'aubépine entrent dans la fabrication de remèdes (tisanes, teintures mères, gélules) permettant de soigner les troubles du sommeil et du rythme cardiaque.

© Marie-Claire/Régis Buffière



Cueillette des jeunes pousses de genévrier. Les mains sont souvent l'outil de la cueillette même si, dans le cas du genévrier, les feuilles sont épineuses.

© tbo - dominitbo@yahoo.fr



Cueillette de primevères appelées encore « coucou ». Les fleurs sont utilisées en herboristerie (Rhône).

© Marie-Claire/Régis Buffière



3. Les cueilleurs s'organisent



Cueillette des jeunes feuilles d'ail des ours dénommé ainsi en raison de l'odeur caractéristique que cette plante dégage dans les sous-bois au printemps.

© Michael Arnou



Les cueillettes printanières de bourgeons ou de jeunes pousses d'arbre ou d'arbuste requièrent de la minutie mais également une grande patience.

© tbo - dominito@yahoo.fr



Fleurs d'aubépine séchées. Pour un cueilleur professionnel, le toucher est souvent le premier sens permettant d'apprécier la qualité du séchage d'un lot de plantes.

© Laurence Chaber



Le thym sauvage est souvent cueilli avec une petite faucille très aiguisée, outil aussi utilisé pour les plantes quelque peu ligneuses comme la bruyère et la lavande.

© Thierry Thevenin



Aspérule odorante. Cette espèce de sous-bois des hêtraies est cueillie pour l'herboristerie (tisanes). Mise à macérer dans du vin blanc, elle parfume agréablement le « vin de mai », une boisson traditionnelle très prisée en Alsace.

© tbo - dominito@yahoo.fr



Reine-des-prés, plante des zones humides, utilisée en herboristerie et phytothérapie pour ses propriétés diurétiques.

© B. Pasquier (CNPMAI)



Cueillette d'Aspérule odorante.

© Michael Arnou - Produit du terroir



Ail des ours en fleur. Les feuilles sont utilisées comme condiments alimentaires.

© B. Pasquier (CNPMAI)



Ail des ours. La plante pousse dans les sous-bois frais et humides des forêts de feuillus comme les hêtraies.

© Michael Arnou



3. Les cueilleurs s'organisent



Cueillette et Paysage. Au cœur de l'été et du Causse Méjean, en Lozère, cueillette de la lavande sauvage en fleur.

© Alain Lagrave



La relance de la cueillette de la lavande sauvage sur le Causse Méjean en Lozère : une histoire de femmes.

© GIE Plante Infuse



Cueillette de jeunes pousses de genévrier.

© tbo - dominitbo@yahoo.fr



On étale les fleurs de reines-des-prés sur un drap afin d'éviter l'«échauffement» qui provoque l'altération des propriétés chimiques de la plante.

© Thierry Thevenin



À bout de fourche. La cueillette professionnelle de plantes sauvages est une activité souvent très physique. Après avoir coupé à l'aide d'un sécateur les rameaux fleuris des buissons d'aubépine, on les rassemble et les transporte à l'aide et à la force d'une fourche jusqu'au véhicule qui acheminera la collecte du jour jusqu'à la coopérative.

© tbo - dominitbo@yahoo.fr



Cueillette de la lavande sauvage sur le Causse Méjean en Lozère. La lavande cueillie est transportée dans des draps jusqu'à l'aire de collectage. Elle est ensuite acheminée plus bas dans la vallée pour être séchée ou distillée pour la fabrication d'huiles essentielles et d'hydrolats.

© Céline Duchesne / GIE Plante Infuse



Fragon ou petit-houx en fruit. La racine est utilisée par le secteur pharmaceutique pour la fabrication de médicaments favorisant la circulation veineuse.

© B. Pasquier (CNPMAI)



Grands événements de la Fondation au 1^{er} semestre 2014 (sélection)

Académie des savoir-faire :

« XYLOMANIES ! EXPLORER
LES SAVOIR-FAIRE DU BOIS »

Conférences publiques (Paris), master classes
et workshop

Photo :

EXPOSITION TOM WOOD à TH13 (Berne)
14 mars > 14 juin 2014

Résidences d'artistes :

EXPOSITION «CONDENSATION»

au Forum (Tokyo)
19 mars > 30 juin 2014

Photo :

EXPOSITION MIRANDA LICHTENSTEIN

à The Gallery at Hermès (New York)
11 avril > 4 juin 2014

Design :

PRIX ÉMILE HERMÈS, 3^E ÉDITION
« UN TEMPS POUR SOI »

Exposition des prototypes et annonce
des lauréats (Paris, Espace Communes)
19 > 25 mai 2014

Art :

EXPOSITION « FORMES SIMPLES »

en coproduction avec
le Centre Pompidou-Metz (Metz)
13 juin > 5 novembre 2014

Biodiversité :

CONFÉRENCE en partenariat avec l'Iddri
(Paris, Bibliothèque Nationale de France)
13 juin 2014

Fondation d'entreprise Hermès

La Fondation d'entreprise Hermès accompagne celles et ceux qui apprennent, maîtrisent, transmettent et explorent les gestes créateurs pour construire le monde d'aujourd'hui et inventer celui de demain. Guidée par le fil rouge des savoir-faire et par la recherche de nouveaux usages, la Fondation agit suivant deux axes complémentaires : savoir-faire et création, savoir-faire et transmission.

La Fondation développe ses propres programmes : expositions et résidences d'artistes pour les arts plastiques, New Settings pour les arts de la scène, Prix Émile Hermès pour le design, appels à projet pour la biodiversité. Elle soutient également, sur les cinq continents, des organismes qui agissent dans ces différents domaines.

Toutes les actions de la Fondation d'entreprise Hermès, dans leur diversité, sont dictées par une seule et même conviction : *Nos gestes nous créent.*

www.fondationentreprisehermes.org

CONTACT PRESSE FONDATION

D'ENTREPRISE HERMÈS :

Philippe Boulet
+ 33 6 82 28 00 47
boulet@tgcndn.com

DIRECTION INTERNATIONALE

DE LA PRESSE :

Ina Delcourt

CONTACT PRESSE :

Caroline Schwartz-Mailhé
+ 33 1 40 17 48 23
cschwartz@hermes.com
13-15, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE L'ARIÈGE

Direction Départementale des Territoires
Service Environnement Risques
Unité Biodiversité Forêt

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL

réglementant la récolte de la gentiane jaune (*Gentiana Lutea*)
dans le département de l'Ariège

**Le Préfet de l'Ariège,
Chevalier de la Légion d'Honneur,
Chevalier de l'Ordre National du Mérite,**

Vu la directive européenne n°92/93/CEE du 21 mai 1992 annexe V espèces animales et végétales d'intérêt communautaire dont le prélèvement dans la nature et l'exploitation sont susceptibles de faire l'objet de mesures de gestion,

Vu le code de l'environnement, et notamment les articles L.412-1, R.412-8, R.412-9 et R.415-3,

Vu le code forestier et notamment les dispositions pénales applicables à tous bois et forêts,

Vu l'arrêté modifié du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire,

Vu les avis émis par M. le directeur régional de l'environnement, de l'aménagement et du logement de Midi-Pyrénées, M. le directeur de l'agence interdépartementale Ariège, Haute-Garonne et Gers de l'office national des forêts et M. le directeur du conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées,

Considérant la nécessité d'éviter des prélèvements trop importants pouvant détruire ou menacer la pérennité des stations de gentiane jaune en Ariège,

Sur proposition de Monsieur le directeur départemental des territoires de l'Ariège,

ARRÊTE

ARTICLE 1^{er} : Sur le territoire des communes d'Ascou, Sorgeat, Ignaux, Caussou, Prades et Montailou, la récolte à des fins de commercialisation de la gentiane jaune (*Gentiana Lutea*) ainsi que ses parties aériennes ou souterraines (racines et rhizomes) devra s'effectuer dans le respect des prescriptions suivantes :

– la récolte est interdite du 1^{er} janvier au 31 août,

– la récolte ne pourra être réalisée que sous réserve d'une autorisation écrite du propriétaire du sol, qui devra être présentée à toute réquisition des agents chargés de l'application du présent arrêté,

– afin de minimiser l'impact visuel et l'érosion dans la zone utilisée, le nombre de plantes prélevées sera limité à environ 50% du nombre total de plantes présentes sur la station (un pied sur deux),

– la récolte des racines et rhizomes devra se faire de manière uniforme sur toute la zone d'extraction, avec un outil spécialement conçu appelé « fourche du diable », l'utilisation de pioches étant interdite pour éviter la destruction du substrat de la plante,

– afin de favoriser la régénération de la plante, une remise en l'état du lieu de récolte sera effectué à l'issue des opérations de ramassage.

ARTICLE 2 : Dérogation exceptionnelle de période de récolte en 2012 pour les contrats commerciaux :

Par dérogation à l'alinéa 1 de l'article premier, les récoltants de gentiane jaune, signataires d'un contrat dont la date d'effet est antérieure à la date de publication du présent arrêté et prévoyant une période de ramassage antérieure au 1^{er} septembre 2012 pourront ramasser la gentiane avant ladite date.

Pour prétendre au bénéfice de la présente disposition, les récoltants professionnels devront être porteurs du contrat en vue d'être présenté à toute réquisition.

ARTICLE 3 : Sur le territoire des communes d'Ascou, Sorgeat, Ignaux, Caussou, Prades et Montailou, la récolte à des fins personnelles de la gentiane jaune ainsi que ses parties aériennes ou souterraines (racines et rhizomes) est interdite du 1^{er} janvier au 31 août.

ARTICLE 4 : Toute infraction aux dispositions ci-dessus est passible des sanctions prévues par l'article R.415-3 du code de l'environnement (contravention de 4^{ème} classe) ainsi que celles prévues par le code forestier.

Les objets de l'infraction seront saisis et confisqués.

ARTICLE 5 : Le présent arrêté sera affiché dans les communes d'Ascou, Sorgeat, Ignaux, Caussou, Prades et Montailou. Il sera également inséré au recueil des actes administratifs de la préfecture et publié dans deux journaux locaux diffusés dans tout le département.

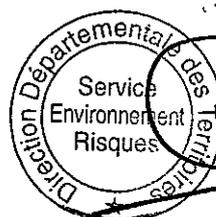
ARTICLE 6 : Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Toulouse dans un délai de deux mois à compter de sa publication.

ARTICLE 7 : Le directeur départemental des territoires de l'Ariège, le chef du service départemental de l'Ariège de l'office national de la chasse et de la faune sauvage, le commandant de groupement de gendarmerie départementale de l'Ariège, M. le directeur de l'agence interdépartementale Ariège, Haute-Garonne et Gers de l'office national des forêts et les maires des communes d'Ascou, Sorgeat, Ignaux, Caussou, Prades et Montailou, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, dont copie sera transmise pour information à Mme le ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, et à M. le directeur régional de l'environnement, de l'aménagement et du logement de Midi-Pyrénées.

Foix, le 04 JUIL. 2012

Le préfet

P/ le préfet et par délégation
Le secrétaire général



Michel LABORIE



Avis sur projet d'arrêté préfectoral réglementant la récolte de la gentiane jaune dans le département de l'Ariège

Service instructeur : DDT de l'Ariège

Correspondant : Jean-Louis VENET, Responsable de la cellule biodiversité et milieux naturels

Réception du dossier : 6 juin 2012

La cueillette et le ramassage de végétaux ne bénéficiant pas d'une protection stricte peuvent être réglementés dans le cadre de l'arrêté ministériel du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire.

La Gentiane jaune (*Gentiana lutea*) est inscrite dans cette liste. Les autres espèces de « grande gentiane » présentes dans les Pyrénées, la Gentiane de Burser (*Gentiana burseri*, orophyte alpine-pyrénéo-cantabrique), et la Gentiane de Marcaillou (*Gentiana x marcaillouana*, hybride entre les deux précédentes) n'y figurent pas.

Éléments préalables

Rappel sur le cycle de vie de la gentiane jaune : la dispersion des graines est barochore (les graines tombent au sol) et les plantules germent à proximité immédiate de la plante mère. La première floraison intervient sur des plantes âgées de 7 à 10 ans (floraison de juin à août), mais pendant les 3 premières années de fructification, les graines produites sont stériles (Moreau, 2010).

La plante n'est donc en mesure de se reproduire que lorsque elle est âgée de 10 à 15 ans environ. Elle peut ensuite vivre jusqu'à une cinquantaine d'années.

Gestion traditionnelle de la ressource : d'après Bertrand (2010), elle reposerait sur deux principes :

- Prélèvement de gros pieds uniquement ;
- Périodicité de prélèvement sur une même parcelle : 15 à 20 ans.

Cette gestion raisonnée est en effet pleinement cohérente avec le cycle de développement du végétal. Elle est appliquée par l'ONF dans les plans de gestion en cours dans l'Aubrac et dans les Monts Dore, pour l'exploitation de la gentiane sur les prairies des terrains domaniaux.

Une ressource pour des filières commerciales : en fonction de la saison de récolte, les racines de gentianes ne développent pas les mêmes principes actifs, et n'intègrent donc pas les mêmes secteurs industriels :

- De mai à juillet : la gentiane est riche en composés responsables de l'amertume, elle est destinée à l'industrie pharmaceutique ;

- D'août aux premières neiges : la racine est plus riche en sucres, elle est récoltée pour la liquoristerie.

Etudes en cours :

- A l'initiative de la SICARAPPAM, coopérative agricole de producteurs-cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales, une étude intitulée « Mission pour la durabilité de la ressource gentiane dans le Massif central » a été mise en place en 2011. Pilotée par Stéphanie Flahaut, à qui nous devons de nombreuses informations sur cette problématique, cette mission a pour objectifs sur 5 ans, d'améliorer les connaissances sur la gentiane, et de renseigner au mieux les bonnes pratiques pour une cueillette durable.
- En Midi-Pyrénées, le Conservatoire botanique national a réalisé en 2010 et 2011 un état des lieux des activités de cueillette de plantes sauvages (Garreta & Morisson, 2011). La problématique des ramassages de gentiane jaune en Ariège a été identifiée dès 2008, suite à une rencontre avec le maire de Sorgeat. Des actions de suivi sont à mettre en place pour répondre au besoin de connaissances sur la gestion durable des populations de gentiane.

Ces éléments nous conduisent à proposer des modifications à l'arrêté, afin de mieux prendre en compte la conservation des populations de gentiane jaune en Ariège et le contexte socio-économique des récoltes.

- **Ne pas réglementer les dates de cueillette, (ou éventuellement élargir la période d'autorisation du 1^e juin au 30 novembre)**

L'interdiction de récolte entre le 1^e janvier et le 31 août n'assure pas le maintien et la régénération de la population. Etant donné le cycle de vie de la plante, seule une condition de périodicité d'intervention peut garantir le renouvellement des populations. Un récolteur peut dans l'année prélever la grande majorité des gros pieds, sans porter atteinte à la population si :

- o Tous les jeunes pieds sont respectés et laissés en place ;
- o L'intervention est suivie d'une période de non récolte d'un minimum de 15 ans.

Cette mesure de restriction des dates risque de plus d'entraîner une désaffection des sociétés pharmaceutiques qui recherchent des racines de printemps, avec des conséquences économiques importantes pour les communes.

Aussi, nous proposons de supprimer le 1^e alinéa de l'article 1.

- **Introduire l'obligation de disposer d'un plan de cueillette**

Seul un contrôle par les services de l'État, appuyé par les experts locaux, peut garantir une bonne gestion de la rotation. Il apparaît nécessaire :

- o De soumettre l'autorisation de récolte à l'approbation, par le propriétaire ou son représentant et par le Préfet (à définir par vos services) d'un plan de cueillette comportant la localisation des secteurs concernés. Ainsi chaque année, les secteurs sur lesquels ont lieu les ramassages seront enregistrés et cartographiés, ce qui permettra de

gérer l'intervention de diverses sociétés et d'assurer le respect de la rotation nécessaire à la régénération de la population.

On peut également le soumettre à l'approbation du seul propriétaire, avec devoir de transmission au Préfet, l'essentiel étant que l'ensemble des plans de cueillette soient centralisés pour assurer une gestion cohérente au niveau départemental.

- De disposer au niveau départemental d'une cartographie des populations de gentiane et d'un plan de gestion, servant de cadre aux cahiers de charges de cueillette. Les modalités de choix des populations et des plantes à ramasser devront y être précisées : intervenir sur des sites à forte densité de plantes, ne pas arracher les jeunes plants, laisser quelques plantes adultes réparties sur l'ensemble de la population, respecter une périodicité de récolte d'un minimum de 15 ans, etc...

Nous proposons donc d'ajouter à l'article 1 l'alinéa suivant :

«Toute récolte est soumise à l'approbation par le propriétaire ou son représentant et par le Préfet, d'un plan de cueillette conforme au plan de gestion départemental».

Ou : «Toute récolte est soumise à l'approbation par le propriétaire ou son représentant d'un plan de cueillette conforme au plan de gestion départemental. Le plan de cueillette sera transmis au Préfet».

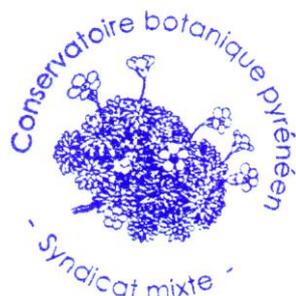
- **Autres remarques**

- L'obligation de limiter la récolte à 50% du nombre total de plantes présentes sur la station est une mesure très difficile à mettre en place sur le terrain et à contrôler. Elle ne présente pas d'intérêt pour assurer la durabilité de la ressource. Les modalités de récolte doivent plutôt figurer dans le contrat établi entre le propriétaire et le cueilleur, en étant conformes au plan de gestion à établir ;
- Le sens de « remise en l'état du lieu de récolte » devrait être précisé ; s'il s'agit du rebouchage des trous, il vaudrait mieux l'inscrire ainsi pour que ce soit compréhensible par le récolteur et vérifiable par le contrôleur . Cette action en elle-même n'a pas d'effet sur la régénération de la plante, à moins qu'il soit demandé de remettre en place un fragment de rhizome ;
- L'article 3, réglementant les dates de récolte à des fins personnelles, devrait être supprimé, dans la logique de l'article 1.

Avis préparé par Jocelyne Cambecèdes et Raphaële Garreta

Le 14 juin 2012

Le Directeur
Gérard Largier



Références :

Bertrand B. (2010) : Des gentianes & des hommes. Editions de Terra, Le compagnon végétal vol. 19. 192 p.

Garreta R. & Morisson B. (2011) : La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées. Phase 1, état des lieux 2010-2011. Rapport d'étude du Conservatoire botanique national des Pyrénées et de Midi-Pyrénées. 111p. + annexes.

Sommaire

Flore	3
Les perceptions et représentations de la nature	3
Articles.....	3
Actes - Rapports - Etudes	4
Ouvrages.....	5
Ethnobotanique : les plantes médicinales et alimentaires	6
Guide, encyclopédie, catalogue, almanach.....	6
Monographies	7
Articles.....	8
Ouvrages.....	11
Actes – dossiers spécifiques	14
Etudes-rapports.....	14
Expositions.....	15
Films	15
Quelques plantes.....	15
Les cueillettes de plantes et champignons sauvages.....	16
Articles et sites	16
Articles scientifiques.....	17
Rapports - études	18
Actes	20
Ouvrages.....	20
Les champignons.....	21
Les champignons	21
Le métier de cueilleur – les cueilleurs.....	22
Articles.....	22
Guides.....	23
Revue, bulletins professionnels, sites professionnels, forums	23
Rapports-études.....	23
Ouvrages.....	24
Film	24
Préconisations de cueillette-charte	24
Les filières économiques et industrielles de la cueillette - développement économique	24
Rapports – études - dossier	25
Des labels	27
Culture des plantes sauvages	27

Articles.....	27
Rapports	27
Ouvrages.....	28
Conservation – protection – gestion.....	28
Articles.....	28
Ouvrages.....	29
Etudes.....	29
Dossiers	30
Législation-réglementation.....	30
Articles.....	30
Rapports- Etudes	31
Linguistique	31
Dictionnaire, glossaire, catalogue	31
Flore.....	32
Articles.....	32
Ouvrages.....	32
Pharmacologie - Composition chimique.....	33

Flore

CBN des Pyrénées et de Midi-Pyrénées, 2010 - *Guides des plantes protégées de Midi-Pyrénées* ; Ed. Biotope, 399p.

DULAC (Abbé) J., 1886 – Mélanges botaniques. Plantes nouvelles, critiques, monstrueuses, rares (département des Hautes-Pyrénées)

SAULE M., - 2002, La grande flore illustrée des Pyrénées, Ed. Milan, Rando Edition, 730 p.

TOURNON D.J., 1811 - *Flore de Toulouse, ou description des plantes qui croissent aux environs de cette ville, (...)* ; In-8°, Ed. Bellegarrigue, Toulouse, 393p.

Les perceptions et représentations de la nature

Articles

Article site la Dépêche, 19 10 2011 - Tournefeuille . la foire bio de la Ramée : le naturel en vedette.

<http://www.ladepeche.fr:article/2011/10/19/1196029>

BENDER-VAILLANT, 1982-g – La domestication est-elle pour demain ? In Augmenter les revenus de la sylviculture *Forêt entreprise*, 1.

BOUVEROT-ROTHACKER A., 1982 - Consommer l'espace sauvage, dans La chasse et la cueillette aujourd'hui ; *Etudes rurales*, 131-137.

BILLAUD J-P., DE LA SOUDIERE M., 1989 - La nature pour repenser le rural ? In Mathieu N. Jollivet M., *Du rural à l'environnement – La question de la nature aujourd'hui*, ARF, éditions l'Harmattan, paris : 180-191

CHEVALLIER D., 1989 – Les savoirs de la nature, approches ethnologiques, in Mathieu N. Jollivet M., *Du rural à l'environnement – La question de la nature aujourd'hui*, ARF, éditions l'Harmattan, Paris : 170-179.

COLLECTIF, 1990 - Le devenir des plantes utiles. Actes du colloque "Les plantes, matières premières pour l'industrie : une ressource à gérer" ; *Bull. Soc. Ind. de Mulhouse*, 819 : 1-184.

GODELIER M., 1974 – Considérations théoriques et critiques sur le problème des rapports entre l'homme et son environnement ; *Informations en Sciences sociales*, 13 (6) : 31-60.

JUILLARD M., MILLET N., 1990 - Les plantes que l'on regarde et les plantes que l'on garde ; *Ecologie humaine*, VIII(2) Ed. EHESS. : 27-51.

LARRERE R. 1999 – La Forêt, usages et conflits d'usage ; *La Garance Voyageuse*, 45 : 23-28.

LESCURE J-P., 1997 – Ruralité ou environnement ? ; Gastellu J-M, Marchal J-Y, *La ruralité dans les pays du Sud à la fin du XXème siècle*, ORSTOM ed., Collection Colloques et séminaires : 99-120

LIEUTAGHI P., 2004-a, Aux frontières (culturelles) du comestibles ; Des poisons : une nature ambiguë, *Ethnologie française*, Vol 3, PUF : 397-406.

LIEUTAGHI P., 2004 – Le végétal : pratiques d'un monde périlleux ; Des poisons : une nature ambiguë, *Ethnologie française*, Vol 3, PUF : 485-494.

MICHON G., BOMPARD J-M., 1987 – Agroforesteries indonésiennes : contributions paysannes à la conservation des forêts naturelles et de leurs ressources, *Revue d'Ecologie (terre-Vie)*, 42 : 3-37.

STURBOIS A., BIORET F., 2011 - Réflexions sur la gestion durable d'une ressource végétale terrestre sauvage exploitée à des fins économiques : l'exemple de la Criste marine (*Crithmum maritimum* L.) sur les littoraux de Bretagne et de Corse, *J. Bot. Soc. Bot. France* 54 : 27-43.

THEBAUD O., 1997 - Entre écologie, économie et société : la question de l'utilisation « rationnelle » des ressources vivantes, *Nature-Sciences-Société*, 5(1) : 72-77.

THIEBAUT L., 1989 – Une demande en quête d'acteurs : la demande sociale des biens de nature, in Mathieu N., Jollivet M., *Du rural à l'environnement – La question de la nature aujourd'hui*, ARF éditions, l'Harmattan, Paris : 269-274.

THOMAS Y., SAUVEGRAIN S.-A., Reconstitutions des savoirs et pratiques naturalistes entre tradition et modernité : le cas des producteurs de plantes médicinales en Cévennes,

Actes - Rapports - Etudes

BERARD L., CEGARRA M., DJAMA M., LOUAFI S., MARCHENAY P., ROUSSEL B., VERDEAUX F., 2005 – Savoirs et savoir-faire naturalistes locaux : l'originalité française ; *Les notes de l'Iddri* n°7, Ed. Corinne Cohen, Paris, 40p.

BERARD L., CEGARRA M., DJAMA M., LOUAFI S., MARCHENAY P., ROUSSEL B., VERDEAUX F., 2005 – Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France ; *Cirad, Iddri, IFB, Inra*, 271p.

COMITE DES TRAVAUX HISTORIQUES ET SCIENTIFIQUES DES MINISTERES DE L'EDUCATION NATIONALE & RECHERCHE, 2001 - Terres et hommes du Sud : 126ème congrès des sociétés historiques et scientifiques, Toulouse, 9-14 avril 2001 ; Résumés des actes du colloque, Ed. Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, 370p.

EUROPARL - Un milieu à vocations multiples qui fournit à la société un vaste éventail de produits et de services, http://www.europarl.eu.int/workingpapers/agri/s4-2-1_fr.htm

MARCHENAY P., MEILLEUR B.A., 1983 - Les espèces végétales domestiques à la convergence des sciences de l'homme et de la nature. Anthropologie et biologie : le cas des cultivars traditionnels ; in : *Initiation théorique et pratique au recensement et à la conservation des espèces végétales domestiques : Actes du séminaire de Porquerolles 22 au 25 mars 1983*, 3-10.

MINISTERE DE LA CULTURE, DIRECTION DU PATRIMOINE, MISSION DU PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE, 1985 - Les savoirs naturalistes populaires. Actes du séminaire de Sommières 12 et 13 décembre 1983 ; Ed. Maison des sciences de l'homme, Paris, 94 p.

MINISTERE DE L'ENVIRONNEMENT, 1996 - *La diversité biologique en France. Programme d'action pour la faune et la Flore sauvage*, 302-307.

MUSSET D., AMIR M., MARIOTTINI J-M., 1999, *Les nouveaux habitants et leur rapport à la nature : un exemple, les pratiques de cueillette et de ramassage. Rapport final* ; Musée-Conservatoire du patrimoine Ethnologique de Haute-Provence, Prieuré de Salagon, Mane.

REPUBLIQUE FRANCAISE, 1997 – *Rapport de la France à la Convention sur la diversité biologique – Application de la décision 11/17 de la seconde conférence des parties à la Convention sur la diversité biologique*, 84p.

SAUVEGRAIN S.-A., 2002 - *Recomposition de savoirs naturalistes pour la culture et la cueillette des plantes aromatiques et médicinales en montagne* ; DEA Environnement MNHN INA Paris et Université Paris VII, 96p.

TABORSKA S., WATTIEZ A.L., 2001, *Aménités forestières ou les autres rôles de la forêt privée en Midi-Pyrénées* ; DA-Espaces forestiers, ESAP et CRPF Midi-Pyrénées, 15p.

Ouvrages

ALTHABE G., FABRE D., LENCLUD, - *Vers une ethnologie du présent* ; Ed. Maison des sciences de l'homme, Paris, 257p.

DERIOZ P., 19978 – *Les néo-ruraux à la redécouverte de l'espace rural*, in Davy L., Neboit R., *Les Français dans leur environnement*. Comité national Français de Géographie, Nathan. Site internet : <http://www.geo.univ-avignon.fr>

DERIOZ P., 1994 – *Friches et terres marginales en base et moyenne montagne. Revers sud-oriental du Massif Central*, Structures et dynamiques spatiales n°1, Avignon.

DUBOST F., 1994 - *Vert patrimoine. La constitution d'un nouveau domaine patrimonial* ; Ed. Maison des sciences de l'homme, Paris, 172p.

FEDENSIEUR A., MOULIN N., DOMENGE J-L., 2002 – *Mémoire et paysage du Verdon – le dit de l'Arbre* ; Le bec, 135p.

GALOP D., 1998 - *La forêt, l'homme et le troupeau dans les Pyrénées. 6000 ans d'histoire de l'environnement entre Garonne et Méditerranée*, 285p.

GRATACOS I., 1996 - *Fées et gestes, femmes pyrénéennes : un statut social exceptionnel en Europe* ; Ed. Privat, Toulouse, 247p.

GRATACOS I., 1997 - *Calendrier Pyrénéen* ; Ed. Privat, Toulouse.

GUYOT S., 2010 - *Un conflit de représentations* ; Descola P., *Diversité des natures, diversité des cultures*, coll. Les petites conférences, Bayard.

HALLE F, LIEUTAGHI P., 2008 - *Aux origines des plantes : des plantes et des hommes* ; Tome 2, Ed Fayard, 665 p.

HOMER-DIXON, 1993 - *La lutte pour les ressources renouvelables*, *Pour la Science*, 186p.

JEUDY H.P., 1989 - *Patrimoines en folie* ; Conférences du séminaire "patrimoine" tenu en 1987-1989, au Collège international de philosophie, Ed. Maison des sciences de l'homme, Paris, 297p.

JOLAS T., VERDIER y., ZONABEND F., 1973 - *Les verts anneaux acides* ; *L'Homme*, XIII(3), Ed EHESS., 176-186.

LANGLOIS C., ZAMBON E., 1990 - *Répertoire de l'ethnologie de la France 1990* ; Ed. Maison des sciences de l'homme, Paris, 403p.

LIEUTAGHI P., 1972 - *L'environnement végétal : flore, végétation et civilisation* ; Ed. Delachaux & Niestlé, Neuchâtel, 317 p.

LIEUTAGHI P., GARCIN G., 1983 - *Simplex entre nature et société*, Ed. EPI.

LIEUTAGHI P., 1998 - *La plante compagne. Pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale* ; Nouvelle édition ; Ed. Actes sud, France, 299p.

MASPETIOL 1946 – *L'ordre éternel des champs – Essai sur l'histoire, l'économie et les valeurs de la paysannerie*, Librairie Médicis, 582p.

MECHIN C., 1989 – Du bon usage de la forêt chez les Vosgiens de la vallée de la plaine, in Mathieu N., Jollivet M., *Du rural à l'environnement – La question de la nature aujourd'hui*, ARF éditions, L'Harmattan, Paris : 163-169.

METAILLE G., 1992 - Ethnobotanique et ressources génétiques: approches complémentaires du monde végétal ; in : *Complexes d'espèces, flux de gènes et ressources génétiques des plantes : colloque international en hommage à Jean Pernès, professeur à l'Université d'Orsay, Paris XI*, 447-454.

RENAUX A., 1998 - *Le savoir en herbe. Autrefois, la plante et l'enfant* ; Ed. Les Presses du Languedoc, Montpellier, 426p.

THOREAU H-D., 1992 – *Walden ou la vie dans les bois* ; Gallimard, *L'imaginaire*, 332p.

Ethnobotanique : les plantes médicinales et alimentaires

Guide, encyclopédie, catalogue, almanach

COLLECTIF, 1997 - *Encyclopédie des plantes médicinales* ; Ed. Larousse-Bordas, 336p.

COUPLAN F., 1986 - *Retrouvez les légumes oubliés ; 50 légumes, condiments et fruits - culture, historique, propriété, recettes* ; Ed. Flammarion, Paris, 215p.

COUPLAN F., 1992 - *Les plantes sauvages comestibles* ; Ed. Sang de la terre, Paris, 155p.

COUPLAN F., STYMER E., 1994 - *Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques* ; Ed. Delachaux & Niestlé, Lausanne, 415p.

D'AUFFRAY V., 1973 - *Guide pratique des plantes médicinales, répertoire des herboristes* ; 214p.

DELAVEAU P., 1992 - *100 précieuses plantes médicinales* ; Ed. Editions Louis Pariente, Paris, 37p.

Ecologistes de l'Euzière, 2003 - *Les salades sauvages, l'ensalada champanèla* ; 176p.

- FOURNIER P., 1948- 2010 - Encyclopédie biologique XXXI. Le livre des plantes médicinales et vénéneuses de France ; Ed. Paul Lechevalier, Paris, 504p.
- FOURRE G., 1985 - *Pièges et curiosités des champignons* (2e édition) ; , 285 p.
- GIRRE L., 1997 - *Traditions et propriétés des plantes médicinales. Histoire de la pharmacopée. 115 plantes et leur secret* ; Ed. Editions Privat, Editions de Santé, Lavaur, 271 p.
- LIEUTAGHI P., 1996 - *Le livre des bonnes herbes* ; Nouvelle édition ; Ed. Actes sud, France, 520p.
- LIEUTAGHI P., 2004 - *Le livre des Arbres, Arbustes & Arbrisseaux*, Actes Sud, 1322p.
- MAYOUX P.- *Inventaire des plantes médicinales du Parc National des Pyrénées occidentales et de sa zone périphérique* (non publié).
- MESSEGUE M., 1975 - *Mon herbier de santé – les plantes qui guérissent* ; Livre de poche, 474p.
- NARODETZKI A., 1908 - *La médecine végétale illustrée*, Paris, 1000p.
- PAUME M.-C., 2005 – *Sauvages, comestibles – Herbes, fleurs et petites salades* ; Edisud, 239p.
- PERROT E., PARIS R., 1971 - *Les plantes médicinales / 1* ; PUF, France, 118 p.
- PERROT E., PARIS R., 1971 - *Les plantes médicinales / 2* ; PUF, France, 245 p.
- PEYRONNET L., 1906 - *Le médecin des pauvres et 2 000 recettes utiles* ; 317p.
- RAMOND DE CARBONNIERES L., MAYOUX P., - *Plantes utiles, comestibles, ou toxiques employées dans les Hautes-Pyrénées pendant la révolution, d'après le manuscrit de Ramond "énumération des plantes des Hautes-Pyrénées"* ; Manuscrit transcrit par Philippe MAYOUX, Conservateur au Musées Salies de Bagnères de Bigorre, 21 p.
- THEVENIN T., 2008, *Les plantes sauvages : connaître, cueillir et utiliser* ; Ed Lucien Souny.
- VOLAK J., STODOLA J., 1983 - *Plantes médicinales* ; Ed. Gründ, Paris, 319p.

Monographies

- BERTRAND B., 1997-2000 Collection *Le compagnon végétal* ; Editions de Terran.
- BOYAT A., 2000 - *Le micocoulier, arbre à fourches* ; *La Garance Voyageuse*, 49 : 27-31.
- CARON M., 2003 - *Le noyer* ; Dessin de J.C. Campet ; *La Garance Voyageuse*, 62 : 34-35.
- CAUQUIL F., - *La culture contemporaine du Pastel en région toulousaine: héritages et avenir. Rapport de l'Université de Paris I*, 27p.
- CONSEIL GENERAL DE L'HERAULT, 1994 - *L'arbre héros. Arbres remarquables de l'Hérault* ; 154p.
- ESPINASSOUS L.M., 1984 - *Approche ethnographique du Pin à crochets dans les Pyrénées Occidentales* ; *Act. Biol. Mont.*, 437-444.

LE BAIL C., 1998 – Monographies sur les plantes utilisées dans les pratiques médicinales des Pyrénées centrales, *Plantes & médecines dans le cadre de l'enquête sur les savoirs relatifs aux plantes médicinales dans les Pyrénées centrales*

ROUSSEL B., RAPIOR S., MASSON C.L., BOUTIE P., 2003 - L'amadouvier, entre histoire et ethnomycologie ; Illustrations de J.L. Mennetrier et B. Roussel ; *la Garance Voyageuse*, 62 : 21.

Articles

ABADIE-GUYOT A, GUYOT C., 1988 – Une note d'apothicaire de 1685 à 1718 ; *Lavedan et Pays Toy*, T.X : 163-166.

ANDRIANNE P., 2003 - La gemmothérapie, médecine des bourgeons, Illustrations de Christine Beau ; *La Garance Voyageuse*, 62 : 36.

Article site la Dépêche, 08 11 2011, Penne d'Agenais, les plantes médicinales de Clémence
<http://www.ladepeche.fr/article/2011/11/08/1210537>

Article site La Dépêche 20 11 2011 – Espalion. Collège public : un jardin botanique comme atelier.
<http://www.ladepeche.fr/article/2011/11/20/1220060>

Article site la Montagne, 07 11 2011 - Clermont-Ferrand, Les plantes sauvages, source d'équilibre
http://www.lamontagne.fr/editions_locales/haute_loire/les_plantes

Article site Phytoflore, juillet 2009 - Les élixirs floraux du Docteur Bach.
<http://www.phytoflore.com>

Article La gazette des jardins n°98, Juillet 2011, VIRY C., Belles et bonnes sauvageonnes

Article site Ministère des Affaires étrangères 09 11 2011 – BE République tchèque – Des plantes d'autrefois remises au goût du jour
<http://www.bulletins-electroniques.com/actualités/68126/htm>

BAJAC P., 1932 - La légende de "l'herbe aux chantres" ; *Bull. Soc. Palassou*, 3 : 28-42.

BEAURREDON, 1908 - Un vieil herbier de la thérapeutique végétale au XVIIIe siècle ; *Bull. Soc. Borda*, 41-46.

CARRERE H., 1909 - L'inventaire d'une pharmacie en 1622 à Beaumarchez (Gers) ; *Bull. Soc. Archéologique du Gers*, 22.

CAUBARRUS A.M., 1982 - Revue statistique des informations données par le Centre Anti-Poisons de Toulouse : principales espèces botaniques incriminées, 110p.

CAZAURANG J.J., 1968 - La santé dans le Béarn ancien ; *Rev. Région. Pyr.*, 180-206.
DESPLAT, 1982 - Médecine populaire des Pyrénées ; *Adour magazine*, 4.

DIEUDONNE, 1954 - Médecine populaire au pays basque ; *Gure Herria*, 193-203.

DUPARD S., 2002 - Mauvaises herbes et plantes utiles ; *Fruits oubliés*, 4 (1) : 4-7.

ESCOLA GASTON FEBUS, 1989 - La tradition médicinale en Gascogne ; *Reclams*, 251p.

ESCOLO DERAS PIRINEOS, 1910 - Dets bounes arrecèttes - Armanac dera Mountanho, 5-11.

FLAHAUT C., 1907 - Quelques mots sur l'horticulture dans les Pyrénées centrales ; *Bull. Soc. Bot. Fr.*, 54p.

Institut pour le Développement Forestier, 1989 - Plantes médicinales et aromatiques, *Forêt-loisirs et équipements de plein air* : 2-60.

LAMATHE H., 1982 - Fleurs et montagne, *Pyrénées* ; n°92 ,238-241.

LEVRAT E., 1911 - La médecine populaire gasconne (essai de folklore médical) ; *Rev. Pyr.*, 260-294.

MOURRET, 1900 - Une pharmacie provençale au XVIe siècle ; *Rev. lang. Romanes*, 4-46.

PUJOL R., 2003 - Quand la nature joue les docteurs ; *Pyrénées Magazine*, 90 : 48-53.

SAHPAZ S., BAILLEUL F., 2002 - Les aphrodisiaques naturels ; *La Garance Voyageuse*, 59 : 15-19.

SAUBADIE P., 1940 - Utilisons les plantes médicinales ; *Ann. Féd. Pyr. Eco. Mont.*, 9 : 171-173.

SAUVEZON R., SAUVEZON A., 2002 - Châtaignes... Qualités nutritionnelles, intérêt gastronomique et produits dérivés ; *Fruits oubliés*, 1 : 1-4.

Articles scientifiques

ANGELS BONET M., VALLES J., 2002 - Use of non-crop food vascular plants in Montseny biosphere reserve (Catalonia, Iberian peninsula) ; *Internat. Journal Food Sc. Nutrition*, 53 : 225-248.

BALANSART G., SEGUIN M., TOURE H., 1996 - Pharmacopée traditionnelle dans les régions Provence et Corse, *Ethnopharmacologia* , n° 18, 59-83.

BALTHAZAR C., 2004 – Les plantes de disette : approches historiques et ethnobotaniques ; Actes du séminaire d'ethnobotanique de Salagon, *Plantes, société, savoirs, symboles – Matériaux pour une ethnobotanique européenne*, 2eme volume, Les Alpes de Lumière Collection les cahiers de Salagon : 139-150.

BENOIST L. 1990 - La Plante médicament entre ses usages et ses témoins ; *Ecologie humaine*, VIII (2): 53-61.

BONET A., BLANCHE C., VALLES XIRAU J., 1992 - Ethnobotanical study in River Tenes valley (Catalonia, Iberian Peninsula) ; *Journal ethnopharmacology*, 37 : 205-212.

BONET M.A., 1993 - Etnobotanica de la vall del Tenes (vallès oriental) ; *Journal ethnopharmacology*.

BOUILLE R. DE, 1875 - De la botanique pharmaceutique dans les Pyrénées ; *Bull. Soc. Sci. Lettres et Arts Pau*, 4 (2) : 176-197.

BRIANE G., 1999 - Le patrimoine castanéicole aveyronnais: historique et perspectives ; *Le patrimoine fruitier. Hier, aujourd'hui, demain. Actes du colloque de La Ferté Bernard (Sarthe), 16-17 octobre 1998*, 95-108.

BRISEBARRE A.-M., Déprise, maîtrise, reprise, une pratique vétérinaire « traditionnelle » dans la modernité ; *Anthropologie sociale et ethnologie de la France*, 395-404.

BRUNETON-GVERNATORI A., 1992 - Le recours médical au début du 19^e siècle. Etude en vallée d'Aspe ; *Rev. Pau & Béarn*, 19 : 251-267.

CAMBORNAC M., 2002 - Les plantes médicinales ; *Hommes & Plantes*, 43 : 62-64.

CONRAD M., 1973 - Les plantes sauvages dans la vie quotidienne des Corses. Essai d'ethnobotanique ; *Bull. Soc. Sc. Hist. Nat. de Corse*, 607 : 1-47.

DOS SANTOS J. R., 1988 - Les plantes, le sang ; *Savoirs* 1.

FAJARDO J., VERDE A., VALDES A., RIVERA D., OBON C., 2010 - Etnomicologia en castilla-la-Mancha (España) ; *Bol. Soc. Micol. Madrid* 34, 341-360.

FEDENSIEU A., 1988 - Cures saisonnières et plantes de cueillette en milieu cévenol ; Lasalle, Fondation Nemo- Les plantes, le sang - *Savoirs* 1 : 67-83.

FOUCAULT B. DE, 1997 - Problèmes de reconnaissance de plantes en ethnobotanique : application aux balais et balayettes végétaux ; *Journal de Botanique*, 4: 59-69.

GAUSSEN H., 1923 - Carte forestière, agricole, et des plantes médicinales - 4 tableaux ; *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 51 : 173-179.

GROUPEMENT AQUITAINE SANTE, 1987 - Médecines populaires en Aquitaine : éléments pour une recherche collective ; Plaquette publiée avec le concours de la Mission Patrimoine Ethnologique du Ministère de la Culture, 47p.

MUSSET D., 2001 - L'ethnobotanique au regard de l'ethnologie. Les champs de l'ethnobotanique aujourd'hui ; *Plantes sociétés, savoirs, symboles – matériaux pour une ethnobotanique européenne*, 1^{er} volume, les Alpes de Lumière, Collection Les cahiers de Salagon : 33-40.

NAVARRO LOPEZ J.M., - Hierbas medicinales en Serrablo - Serrablo, 48 ; 49 ; 51 ; 73 ; 76 ; 79 ; 99. 1991 - Analyse de "Aportacio al coneixement de l'etnobotanica de Cerdanya (Contribution à la connaissance de l'ethnobotanique de Cerdagne)" ; *Monde des Plantes*, 442 : 15.

PALACIN J.M., 1983 - Las plantas en la medecina del alto Aragon ; *Act. Biol. Mont.*

PALACIN J.M., VILLAR L., CALVO C., 1984 - Plantas usadas como "Arnica" en el Alto Aragon ; *Act. Biol. Mont.*, 4 : 473-482.

PALACIN J.M., VILLAR L., CALVO C., 1984 - Plantas usadas como hipotensoras en el Alto Aragon ; *Act. Biol. Mont.*, 4 : 483-496.

PAZIN M., 1964 - Homéopathie et plantes médicinales de notre flore ; *Le Monde des plantes* n°342 5.

PELOSSE V., MICOUD A., 1993 - Du domestique au sauvage cultivé : des catégories pertinentes de la biodiversité, *Etudes rurales*, Ed EHESS., 129/130 : 9-14.

RAJA D., BLANCHE C., VALLES XIRAU J., 1997 - Contribution to the knowledge of the pharmaceutical ethnobotany of La Segarra region (Catalonia, Iberian Peninsula) ; *Journal ethnopharmacology*, 57 : 149-160.

RIVAS GODAY S., 1942 - Importancia farmaco-botánica del valle de Tena, Pirineos aragoneses ; *Farmacognosia*, 2 : 65-100.

RIVAS GODAY S., MADUENO BOX M., 1946 - Consideraciones acerca de los prados de vegetación del Moncayo y sobre la habitación de las *Digitalis purpurea* L. y *parviflora* Jacq. *Farmacognosia*, 9 : 97-122.

SCHIPPMANN U., 1995 - Thème 4 : usages des plantes et risques liés à certaines espèces - de l'horticulture et à la médecine dans le commerce des plantes ; in : *Planta europa. Première conférence européenne pour la protection de la flore sauvage*. 2-8 septembre 1995, 5p.

SCHOENNEFELD (de) W. - Rapport sur une excursion faite le 16 juillet à la vallée du Lis ; *Bull. Soc. Bot. de France*, vol. n° XI.

SEDZE H., 1974 - Les vieux remèdes béarnais d'après le manuscrit de Saugué ; *Pyrénées*, 99 : 171-177.

SOUST J., 1986 - Herbes, drogues, et... potingas. La santé dans une ferme béarnaise ; *Cahier AMCB*, 3 : 1-41.

SOUST J., 1988 - Le sang et les plantes en Béarn ; *Les plantes, le sang- Savoirs*, 1 : 45-65.

VALLES J., BLANCHE C., BONET M-A., AGELET A., MUNTANE J., RAJA D., MONTSERRAT G., 1996 - A contribution to the ethnobotany of the asteraceae in Catalonia ; *Biology & utilization*, 2 : 453-456.

VALLES J., & AL, 1996 - A contribution to the ethnobotany of the Asteraceae in Catalonia ; *Biology & utilization*, 2 : 453-456.

VILLAR L., 1984 - Un estudio de las plantas medicinales del Alto Aragón y su utilización ; *Act. Biol. Mont.*, 4 : 467-472.

VILLAR L., PALACIN J. M., CLAVO C., GOMEZ J.D., MONTSERRAT G., 1984 - Plantas tóxicas de uso medicinal en el Pirineo Aragones ; *Act. Biol. Mont.*, 4 : 497-514.

VILLAR PEREZ L., 1997 - Panorámica de la etnobotánica en España (Pirineos y noreste peninsular) ; *Monograf. Jard. Bot. Córdoba*, 5: 165-177.

YDRAC F.L., 1907 - Généralités sur quelques plantes de la haute vallée de l'Adour au point de vue médical et toxicologique ; *Bull. Soc. Bot. France*, 54 : 24-29.

Ouvrages

AYENSU E.S., 1983 - Plantes menacées utilisées en médecine traditionnelle ; Ed. Bannerman R.H., Burton J. & Wen-Chieh C., Genève, O.M.S., 171-179.

BERNADAC C., 1982 - *La cuisine du Comté de Foix et du Couserans* ; Ed. Denoël – Résonances : 258-283.

BERTRAND B., BERTRAND A.J., 2001 - *Les grands classiques de la cuisine sauvage des haies et des talus* ; Ed. Editions de Terran, Sengouanet, 119p.

BERTRAND B., 2008 - *La vannerie sauvage* ; Editions de Terran, Sengouanet, 204p +DVD.

BEZANGER-BEAUQUESNE L., PINKAS M., 1975 - *Les plantes dans la thérapeutique moderne* ; Ed. Maloine, Paris, 529 p.

BOETSCH G., CORTOT H., 2004 - *Plantes qui nourrissent, plantes qui guérissent dans l'espace alpin* ; Coll. Anthropologie des populations alpines, Ed. Librairie des Hautes-Alpes, 265p.

BOURGEOIS-CORNU L., 1999 - *Les bonnes herbes du Moyen-âge*, Publisud, 207p.

CANTALOUBE J., 2002 - *Sur les pas des bergers. Estive et transhumance* ; Ed. Editions Ouest-France, Rennes, 124p.

CARON LAMBERT A., DEBIDOUR C., 2001 - *Jardins de fleurs pour les gourmands* ; Ed. Editions du Chêne, , 159p.

CHEVALIER M., 1956 - *La vie humaine dans les Pyrénées ariégeoises*, Paris, 2 vol., 1061p.

COLLECTIF, 2011 - *Savoirs et saveurs des Pyrénées catalanes - les produits sauvages (t.3)*, Nouvelles éditions Loubatières.

COLLECTIF Mauvaise troupe, 2014 - *Constellations* ED. de l'éclat, 704p.

CONRAD M., 1980 - *Les plantes médicinales en Corse* ; Ed. Edizione Stamparia di u Cumunu, Lozzi, 22p.

CROSNIER C., 1987 - *Recherches ethnobotaniques liées à la connaissance des plantes médicinales et des usages du végétal en Bourgogne* ; Ed. Parc naturel régional du Morvan.

CROSNIER C., 1998 - *La cueillette des savoirs. Les usages du végétal Morvan-Bourgogne* ; Ed. Parc naturel régional du Morvan, 128p.

DELBECQUE V., 2006 - *Plantes médicinales : pour se soigner en Ardèche et ailleurs : reconnaître, récolter, sécher, transformer, utiliser, protéger*, Ed. savoirs de terroirs.

DELCOUR D., 2004 - *Plantes et gens des hauts. Usage et raison de la flore populaire médicinale haut-alpine*, Les Alpes de Lumière, Collection Les cahiers de Salagon, 256p.

DESPROGES J., 1986 - *Environnement et plantes médicinales* - 144p.

DESCAUNETS P., LEBRUN J., 1773 - *Traité de la propriété des eaux de Bagnères et de Barège, vertus et usages du Cochlearia et des plantes des Pyrénées* ; In 12, 4e édition [Musée Pyrénéen Lourdes], Ed. Broulhiet, Toulouse, 196p.

FERRIS P., 2003 - *Les remèdes de santé d'Hildegarde de Bingen* ; Ed. Marabout, 185p.

NABIAS B. DE, 1885 - *Jean Prévost, médecin de la ville de Pau et son catalogue des plantes du Béarn, de la Navarre, du Bigorre et des côtes de la mer depuis Bayonne jusqu'à Saint-Sébastien (1600-1660)* ; in 4°, Ed. Faculté de Médecine et de Pharmacie, Bordeaux, 144p.

AMIR M., 1998 - *Les cueillettes de confiance* ; Ed. Alpes de Lumière - Parc naturel régional du Lubéron, Mane, 256p.

FERRANDEZ J.V., SANZ J.M., - Las plantas en la medicina popular de la comarca de Monzon

FONTQUER P., 1982 - *Plantas medicinales* ; Ed. Labor, Barcelona.

GARNIER G., BEZANGER-BEAUQUESNE L., DEBREAUX G., 1961 - *Ressources médicinales de la flore française* ; Ed. Vigot Frères.

GROUPEMENT AQUITAINE SANTE, 1987 - *Médecines populaire en Aquitaine* - 47p.

QUARTARO-VINAS A., 1982 - *Médecins et médecine dans les Hautes-Pyrénées au XIXème siècle*, Ed. Guillaume Mauran, Tarbes, 294p.

HANNOTEAUX J., 1986 - *Plantes à histoires... racontées par un apiculteur*, 327p.

HANNOTEAUX J., 1990 - *Secrets de plantes dévoilés par un apiculteur* ; Ed. Albert Blanchard, Paris, 208p.

HOSTETTMANN Pr. K., 2001 - *Tout savoir sur les plantes médicinales en montagne* ; Ed. Favre, Lausanne, 142p.

LIEUTAGHI P., 1986 - *L'herbe qui renouvelle. Un aspect de la médecine traditionnelle en Haute-Provence* ; Ed. Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 374p.

LIERE M., 2002 - *Ethnographie de la France : histoire en enjeux contemporains des approches du patrimoine ethnologique* ; Ed. Armand Colin, Paris, 214p.

LE PLAY F., CHEYSSOU E., BAYARD, BUTEL F., 1856 - *Les Melouga. Une famille pyrénéenne au XIXe siècle* - Ed. Nathan Coll. « Essais et Recherches ».

PRESSAT F., 1986 - *L'usage des plantes en vallée d'Ossau*, 23p.

RAMOND DE CARBONNIERES L., 1997 - *Herborisation dans les Hautes-Pyrénées* ; Ed. Rando.

RAMOND DE CARBONNIERES L., - *Plantes utiles, comestibles, ou toxiques employées dans les Hautes Pyrénées pendant la révolution* - 21p.

SAURY A., HINDIE F., 1975 - *Se nourrir de rien* ; Maloine. Paris.

SCHNEIDER A., 2002 - *Arbres et arbustes thérapeutiques : les connaître, les protéger, les utiliser* ; Ed. Ed de L'Homme, Québec, 383p.

Sélection du Rider's Digest, 1985 - *Secret et vertu des plantes médicinales* ; Ed. Rider's Digest

TARDIO J., PASCUAL H., MORALES R., 2002 - *Alimentos silvestres de Madrid* ; Ed. Ediciones La Libreria, Madrid, 246 p.

VALLES J., RIGAT M., GARNATJE T., 2006 - *Plantes i gent – Estudi etnobotanic de l'Alta vall del ter* ; Ed. centre d'estudis comarcals del ripollès, 635p.

VALLES J., AGELET A., MUNTANE J. PARADA M., *Plantes medicinals del pirineu català* ; Farell, 128p.

VILLAR PEREZ L., PALACIN J.M., CALVO C., GOMEZ D., MONTSERRAT G., 1987 - *Plantas medicinales del Pirineo Aragonés y semas tierra oscenses* ; Ed. Exema. Disputacion Provincial de Huesca, Instituto Pirenaico de Ecologia, 291p.

VILLAR L., 2006 - Flora medicinal del alto gallego, -herbario de D. Vicente Latorre (1823-1888), farmacéutico de Larrès (Huesca), conservado en Jerez (Cádiz), Ed. Luis Villar, 170p.

Actes – dossiers spécifiques

COLLECTIF, 2000 - Congrès international - 4e colloque européen d'ethnopharmacologie : des sources du savoir aux médicaments du futur.

COLLECTIF – Herboristerie, la phytothérapie sous tous les aspects de la filière, Ethnopharmacologia, n°49 Décembre 2012

La Garance voyageuse, n°61, Parfums de plantes.

La Garance voyageuse, Déc. 2010, n° 92 – Plantes médicinales.

VALLES J., BLANCHE.C., 1994, Actes du séminaire d'ethnobotanique, Seminari d'etnobotànica, *Institucio catalana d'història natural*, 52p.

Etudes-rapports

BAUDIN L., 1983 - *L'utilisation des plantes dans la vallée de la Barguillère* ; 3 tabl. ; 1 graph. ; 2 p. réf. bibl., 86 p.

BAUER A., 2007 - Bilan technique et description des variétés de châtaignes et marrons de l'Aveyron et des Hautes-Pyrénées ; Conservatoire régional du châtaignier Rignac Aveyron, 290p.

BRAU-NOGUE C., 1999 - Utilisation de variétés locales d'espèces cultivées pour l'amélioration trophique de l'habitat de l'ours en Haut-Béarn ; Ed. Parc National des Pyrénées, *Doc. Sci. Parc Nat. Pyr.*, 33., 85p.

BRAU-NOGUE C., 1999 - Les savoirs populaires relatifs aux plantes médicinales dans les Pyrénées centrales ; Rapport d'enquête du Conservatoire botanique pyrénéen et du Parc National des Pyrénées , 27p.

FEDENSIEU A., 1985 – *Les cueillettes et l'alimentation en milieu cévenol* ; Mémoire de Maîtrise, Université de Montpellier III, Université Paul Valéry, 128p.

FRAYSSINET S., 2011 – Enquête sur les usages vétérinaires du Thé d'Aubrac, rapport de stage effectué au Lycée agricole de Saint-Chély-d'Apcher

GARROT-LOUSTAU F., 1990 - *Plantes médicinales des Pyrénées. Botanique, distribution géographique, propriétés pharmacologiques*, 192p.

JUPPE F.A., 1922 - *Contribution à l'étude de la pharmacie en Béarn* - 160p.

KIREDJIAN, *Rapport sur les investigations ethnobotaniques en pays de Sault* ; Université Paul Sabatier de Toulouse, 15p.

LEVY-LUXEREAU A. , BRUNETON-GOVERNATORI A., 1987 - *Les jardins potagers en Pyrénées centrales*, 2 annexes (82 p.), 152p.

MONTRICHARD A., 1986 - *Recherche ethnobotanique dans un canton de la grande lande : l'utilisation des plantes en médecine populaire dans le canton de Belin-Beliet* ; Mémoire de DEA Dynamisme des milieux naturels et humains, UFR Aménagement et ressources naturelles Université de Bordeaux III, , 177 p.

Expositions

Association des amis du parc national des pyrénées occidentales, Parc National des Pyrénées, 1987 - Botanique et santé. Habitat primitif en montagne. Exposition du 9 au 24 janvier 1987 ; 37 p.

MAYOUX P., 1996 - Plantes médicinales des Pyrénées. Textes de l'exposition réalisée au Muséum Salies en 1996 ; 37p.

Des gens et des plantes en Haute-Provence, 2010 ; EPI-Etudes Populaires et Initiatives, Mane

Films

TANANT L., FOURE C., TARDY M., 2009 - Ces plantes qui nous veulent du bien, film.

VICART Damien , Des racines et des ailes en Drone sur la récolte des narcisses en Aubrac, dans Des racines et des ailes , France 2

FERRO Alain, , Mai 2012,Cueillette de Narcisses, Des racines et des ailes, France 2

BANUS S., juin 2013, L'Aubrac en Lozère et la récolte des narcisses sauvages, , France télévision, film et diaporama

Quelques plantes

Article site Satoriz le bio pour tous N°85, Weleda gamme solaire à l'edelweiss bio
<http://www.satoriz.fr/les-entretiens>

Myrtilles et montagnes d'Ardèche, Délices au pays des myrtilles,
<http://www.myrtille-ardeche.com/page3.php3?lang=fr>

Article site Rhodiola .fr by Natura Mundi, 02 2010 – Les bienfaits de la rhodiola
<http://www.rhodiola.fr/print/5>

ARGANT J., BAILLY G., GUYON M., PHILIPPE M., 2000 - Un usage oublié de la mousse: le calfatage des bateaux ; *La Garance Voyageuse*, 49 : 6-9.

AUBIN M.-C.,1982 - La cueillette et la consommation du tamier dans la région d'Albi, Carmaux, Castres ; La chasse et la cueillette aujourd'hui, *Etudes rurales*, Ed . EHESS., 109-113.

BAY A., 1988 - *L'énigme orchidée* ; Ed Régine Deforges, 189p.

BOULDOUYRE M., 1982 – L'utilisation de la myrtille en pharmacie ; Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt entreprise*, 1.

BULLETIN de la mutualité agricole, 1998 – La myrtille sauvage, petit fruit, grande séductrice, 44-46.

CARON M., 2001 - Sirop d'argouse ; *La Garance Voyageuse*, 55 : 28-29.

DURAND P., 2001- Quelques plantes dont les jeunes pousses sont consommées dans le Tarn ; *Bulletin de la Société tarnaise de sciences naturelles*, 18-23.

La Garance voyageuse, 1997- Une réflexion sur la longévité des plantes : la myrtille, un arbrisseau à ne pas perdre de vue, n°40

GIRARD M., 1993, La vulnéraire des Chartreux : le coup de froid et ses remèdes en Chartreuse ; *Ecologie Humaine – La plante et le corps I*, Vol XI(1) : 97-113.

GOMEZ D., FILLAT F., 1982 - Utilisation du Frêne comme arbre fourrager dans les Pyrénées de Huesca ; in : *Ecologie des milieux montagnards et de haute altitude Doc. Ecol. Pyrénéenne*, 481-489.(monographie).

KERSSENBROCK F., 2006 - L'edelweiss, une plante immortelle ; *Pyrénées magazine*, n°106, 94-99.

LATRY M.C., 1988 - Le fenouil et le sang des morts ; *Les plantes, le sang- Savoirs*, 1 : 85-97.

LEMOINE G., 1997 - L'if, l'arbre du meilleur et du pire ; *La Garance Voyageuse*, 39 : 19-21.

PELLEGUER J., 1973 - *La sarriette des montagnes. Etude botanique, biochimique, pharmacologique et économique* - Montpellier.

REY C. et S., VOUILLAMOZ J., BAROFFIO C., ROGUET D., 2011 – *Edelweiss, reine des fleurs* ; Ed du Belvédère, Suisse, 160 p.

TREGAN B., 2002 - La liqueur d'arquebuse ; *Bull. Liaison Soc. Tarnaise Sc. Nat.*, 55.

RANTET-POUX A-M., 2009 - La cueillette du repousou

RONGIER A., 2003 - Orchidologie et ethnobotanique ; *L'Orchidophile*, 157 : 145-152.

Les cueillettes de plantes et champignons sauvages

Articles et sites

8 07 2011 – Péan V., Alimentation et société. Quand les glaneurs se passent de blé
http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=3146

Article site AFP, 2010 – Bonne récolte de muguet 2010, malgré un hiver rude et un printemps tardif.

Article site La Dépêche 21 mars 2013 – Faycelles. Les marcheurs cueilleurs de jonquilles.
<http://www.ladepeche.fr/article/2013/0.3/21/1587570-faycelles>

Article site Nice Matin 21 02 2013 – Cueillette sauvage : le pillage de nos campagnes azuréennes, Eric Galliano
<http://www.nicematin.com/cote-dazur/cueillette-sauvage-le-pillage>

Article le paysan d'Auvergne, La cueillette a le vent en poupe, n° 2848, 21 septembre 2012.

MATEUS E., 2009 – Healing herbs. From gathering to cultivation in the « Land of Herbology », article sur le net, 19 p.

MORE E., coll. Résumé du rapport 2011-2013 du programme européen « Forest plants Wild Harvesting Learning in Europe »

« Ces plantes qui nous guérissent » dans l'Express, n° spécial été, 3238, 2013.

Articles scientifiques

ARCHER E., 1951 - La cueillette et la consommation des myrtilles dans le Massif central ; *B.T.I.* 58 : 267-275.

BENDER-VAILLANT, 1982-a – La cueillette : un fait social, un usage immémorial, *Forêt-entreprise*, 1.

BROMBERGER C, LENCLUD G., 1982 - La chasse et la cueillette aujourd'hui, un champ de recherche anthropologique ? ; La chasse et la cueillette aujourd'hui, *Etudes rurales*, n° 87-88.

COUJARD J-L., 1980 - Pratique économique, pratique symbolique, l'exemple de la cueillette, *Bulletin de L'ENSAIA de Nancy T. XXII*, 122-130.

COUJARD J-L., 1982 - La cueillette, pratique économique et pratique symbolique dans La chasse et la cueillette aujourd'hui, *Etudes rurales*, 261-266.

COUJARD J-L., 1982 – Appropriation des ressources sauvages et accès à l'espace : les usages de cueillette dans les Vosges et dans le Massif central. Communication au colloque de l'Association des Ruralistes français, Tours.

COUJARD J-L., COMMEAUX G., 1981 – *Recherches sur les modes d'utilisation des productions spontanées et leurs déterminants sociaux*. Laboratoire d'économie rurale de l'E.N.S.A.I.A. de Nancy, doc n°4. Avec les articles : COUJARD J-L., COMMEAUX G., Les déterminants des modes de mises en valeur des »productions spontanées « :1-10 ; COUJARD J-L., COMMEAUX G., Contribution à l'étude des modalités de cueillette et de l'utilisation de la myrtille spontanée : 11-20 ; COMMEAUX G., Droit et cueillette : aspects juridiques du ramassage des végétaux spontanés : 21-33

FABRE-VASSAS C. 1982 - Le soleil des limaçons, dans La chasse et la cueillette aujourd'hui ; *Etudes Rurales*, 63-93.

GAUSSEN H., 1921 - Les plantes médicinales dans l'Ariège ; *Bull. Asso. Eco. Ariégeoise*, 2 p.

GILLOT-LAMURE H., 2010 – De la cueillette préhistorique des simples à la médecine allopathique ; *La Garance voyageuse* n°92 : 6-11.

GUILLAUMET J.L., LOURD M., 1992 - Des forêts et des hommes: ressources végétales connues et méconnues en Amazonie ; in : *Complexes d'espèces, flux de gènes et ressources génétiques des plantes : colloque international en hommage à Jean Pernès, professeur à l'Université d'Orsay, Paris XI*, 385-396.

JULLIAND C., 2008 – Itinéraires de cueillette. Cheminement au cœur et aux marges d'une pratique sociale, économique et symbolique ; *Aux origines des plantes* sous la direction de Hallé F. et Lieutaghi P., Ed. Fayard, 505-518.

KRUKER R., NIEDERER A., 1982 - Aspects de la cueillette dans les Alpes suisses ; *Etudes Rurales*, Ed EHESS., 87/88 : 139-152.

LARRERE R., 1982 – Des cueillettes, des conflits, des contrôles dans la chasse et la cueillette aujourd'hui ; *Etudes rurales*, Ed. EHESS., 191-208.

LEMONNIER S., 2011 – Cueillir les simples, entre tradition et renouveau ; *La Garance voyageuse* n°94, pp.28-34.

LESCURE J-P, DE CASTRO A., 1992 - L'extractivisme en Amazonie centrale. Aperçu des aspects économiques et botaniques, *Bois et Forêts des Tropiques*, 231 : 35-21.

MAISON J., 1990, La récolte des plantes sauvages et l'écologie appliquée à la lande limousine ; Le devenir des plantes utiles ; *Bulletin de la Société Industrielle de Mulhouse*, 819 (4) : 79-82.

MARTIN M-A., 1972 – De la cueillette à la culture, in Thomas J., Bernot L., Langues et techniques, Approche ethnologique, approche naturaliste, *Nature et Société*, (2) : 333-336.

MEILLEUR B.A., 1982 - Du ramassage à la cueillette. L'exemple des Allues dans les Alpes du Nord, dans La chasse et la cueillette aujourd'hui, *Etudes rurales*, d. EHESS., 165-174.

POINTHEREAU P., 1990 – Etat de la cueillette des plantes sauvages en France métropolitaine, in Le devenir des plantes utiles ; *Bulletin de la Société Industriel de Mulhouse*, 819(4) : 87-90.

SCOTTO M., 2001 – Lavande, estragon, thym, romarin..., les moissons de la Provence ; *le Monde*, 6 septembre 2001 : 11.

SOUDIERE (DE LA) M., 1982 - Saisons à vendre, saisons à consommer. Récits actuels des cueillettes de jadis en Margeride, *La chasse et la cueillette aujourd'hui*, *Etudes rurales*, Ed. EHESS., 175-187.

SOUDIERE (DE LA) M., VEDRINE L., 2003 – *La cueillette en Margeride. Crise de croissance et solutions alternatives*, Cahiers de Salagon n°8, 141-150.

VEDRINE L., 2001, *Cueillette en Margeride. Histoire des cueilleurs de « saisons »* ; Cahier de l'écomusée de Margeride-Haute-Auvergne, n°4, 64p.

Rapports - études

BULETI ESPECIAL, 2007 - *Récol.leccio silvestre de plantes aromàtiques i medicinals* ; Fundacion Biodiversidad- Centre tecnologic forestal de Catalunya.

CHABER.L , JUILLAND C., MOREAU D., 2013 - *Pré-étude du projet du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages pour l'AFC*.

DRANSARD C., FERRIOL G., GANDOUR C., STEPHANE M., 1996 – *L'avenir de la cueillette de la gentiane, du narcisse et du lichen dans le centre du Massif central* ; Mémoire de fin d'études, ONIPPAM et ISARA, 26° promotion, 64p.

GARRETA R., MORISSON B., 2011 – La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées, Phase 1. état des lieux, 110 p.

GAULTIER P., 2010 – *Potentialités de relance de la cueillette des Plantes Aromatiques Médicinales Bio en Cévennes : Etude de faisabilité et ébauche d'un plan de formation* ; rapport de stage de Master sciences et technologies, Biologie, Géosciences, Agro-ressources, Environnement Université de Montpellier II.

JULLIAND C., 2007 - Projet d'enquête et de recherche de partenariat avec les membres de « SIMPLÉS » - Etat des lieux des cueillettes commerciales en France et gestion des ressources végétales spontanées.

JULLIAND C., - Proposition de thèse : la cueillette commerciale des ressources végétales spontanées : approche socio-économique et environnementale de l'extractivisme en France, sous la direction de Jean-Paul Lescure, IRD, Université d'Orléans, Ecole doctorale « Sciences Humaines et Sociales ». (manuscrit, 20 p.)

JULLIAND C., MERCAN A., MEZEI I., 2008 – *Une ethnobotanique des massifs des Bauges et de Chartreuse : préserver et valoriser un patrimoine culturel et naturel* ; Compte-rendu de la réunion de présentation du projet, manuscrit 10p.

JULLIAND C., 2007 – *Projet d'enquête et de recherches en partenariat avec les membres de « SIMPLÉS » - Etat des lieux des cueillettes commerciales en France et gestion des ressources végétales spontanées*, manuscrit 30p.

JULLIAND C., 2010 - *Offre d'étude, « La cueillette commerciale des ressources végétales spontanées en France. Une activité méconnue au service du marché florissant des « produits naturels » »* ; Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève, manuscrit, 20p.

JULLIAND C., 2011 - *Le point de vue des professionnels : discours et perceptions sur les pratiques et les enjeux du métier de cueilleur de plantes sauvages*, document de synthèse de la journée de rencontre entre professionnels de la cueillette de Briant, réalisé au sein de la Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture (Genève) en collaboration avec R. Garreta (CBNPMP) et E. Ricci (Ribios), 66 p.

MAYER P., 2014 - Les pratiques de cueillette en Europe : transformations et formes contemporaines, diplôme de Master 1 EDTS, MNHN sous la direction de F. Aubaile et S. Bahuchet, 36p.

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, 1996 - Les plantes sauvages médicinales et aromatiques récoltées en France ; *La diversité biologique en France. Programme d'action pour la faune et la Flore sauvage*, 302-307.

RICHARD-MOLARD V., 2005 - Etat des lieux sur l'utilisation des produits non ligneux de la forêt pyrénéenne : Myrtille, Arnica, Gentiane. Réalisation d'une étude de marché et propositions de valorisation, Ariège, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne ; ONF, *Silvapyr*, 70 p.

Secrétariat d'Etat au Ravitaillement, Service central des Ramassages, CHIRON E., 1941 – Les fruits sauvages : châtaignes, glands, faines et marrons d'inde – ramassage, conservation et utilisation ; 32p.

UICN, 2007, International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants (ISSC-MAP), Methodology for field consultation, 18 p.

UICN, 2007, International Standard for Sustainable Wild Collection of Médicinal and Aromatic Plants (ISSC-MAP), Medicinal Plant Specialist Group - Species Survival Commission, 36 p. (en français, espagnol et en anglais).

UICN, 2004-2006, n Methodology for field consultation on the International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants (ISSC-MAP)- Drafting phase. Compilation des résultats.

UICN, 2004, ISSC-MAP International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants – Standard International pour la Collecte Durable de Plantes Aromatiques et Médicinales (PAM) Sauvages – 2004 – Kathe W., Winkler S., présentation ppt, 5p.

IUCN, 2008 - Estandar Internacional para la Rcoleccion Silvestre Sostenible de Plantas Medicinales y Aromaticas (ISSC-MAP) 2p.

Actes

International Academy for nature Conservation, Assessing the Sustainable Yield in Medicinal and Aromatic Plant Collection, Isle of Vilm, Germany, 2006,

MELERO R., CRISTOBAL R., Collecting *Arctostaphylos uva-ursi*, *Gentiana lutea* and *Thymus* spp. In Spain, présentation PowerPoint, 32 p.

POPA H., Resource assessment methods for sustainable comnection of *Arnica* flowers in the Apuseni mountains in Romania, présentation PowerPoint, 20 p.

Ouvrages

EMPERAIRE L., LESCURE J-P. 1994 – Extractivisme et conservation de la biodiversité au Brésil ; JATBA, 36 (1) : 73-186.

EMPERAIRE L., LESCURE J-P. 1996 – Une approche écologique comparative de l'extractivisme, in Lempereire L., Sous couvert forestier : l'extractivisme en Amazonie centrale, Collection « Latitudes 23 », ORSTOM, Paris : 133-142

EMPERAIRE L., LESCURE J-P., 2000 – Activités extractivistes pour gérer la forêt, in Gillon Y., Chaboud C., Boutrais J., Mullon C., *Du bon usage des ressources renouvelables*, Editions IRD, Collection « Latitudes 23 » : 23 -52.

DESCHAMPS P., 1926 – *Le rôle social de la cueillette*, Bruxelles, imp. scientifique et littèr.

FORTIER A., 1997 – De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles liées au ramassage et à la consommation de *Hélix pomatia* ; JATBA, 39(1) : 49-73.

GILLON Y., CHABOUD C., BOUTRAIS J., MULLON C., 2000 - *Du bon usage des ressources renouvelables* ; Editions IRD, Collection « Latitudes 23 » : 23 -52.

LIGERS Z., 1953 - *L'économie d'acquisition : la cueillette, la chasse et la pêche en Lettonie*, Paris, PUF, 183p.

LARRERE R., DE LA SOUDIERE M., 1987, *Cueillir la montagne* ; Ed. La Manufacture, réédition 2010, 257p.

ONF, 1997 – *Les cueillettes forestières* ; Collection les hommes et la nature, 47p.

VEILLON D., 1995, *Vivre et survivre en France, 1939-1947*, Histoire- Payot, Paris, 371p.

VINCENT P., 1979 – *Les glanes : petits profits de la nature* ; La Maison Rustique, Paris.

VIVIER M., 1987 – Cueillir et glaner dans la forêt normande ; *JATBA*, 34 : 95-111.

Les champignons

Article Le Progrès, 06 11 2011 - Haute-Loire-loisirs. Même sous la pluie et le vent, les champignons font recette

<http://www.leprogres.fr/haute-loire/2011/11/06/meme-sous-la-pluie>

Article site France 3, 04 11 2011 - Trafic de champignons en Ariège

<http://midi-pyrenees.france3.fr/info/trafic-de-champignons-en-ariège>

Article site La Dépêche 05 2010, Martinet J. – « La guéguerre des morilles »

<http://www.ladepeche.fr/article/2010/05/>

Article site La dépêche 14 11 2011 - Limoux. Un trafic de champignons démantelé dans la haute Vallée

<http://www.ladepeche.fr/article/2011/11/14/1214889>

Article le Nouvel Observateur, 05 11 2011 - Un trafic de champignons dans l'Ariège et l'Aude

<http://tempsreel.nouvelobs.com/societe/20111105.OBS3904>

Article site Le Parisien, 13 11 2011 - Champignons hallucinogènes : « les consommateurs veulent quelque chose qui tape, et qui tape fort »

BALABANIAN O., BOUET G., 1998 – Limousin : la guerre du cèpe aura-t-elle lieu ? *Forêt-entreprise*, 122 : 43-46.

HAZERA J., 2000 - Ramassage des champignons en forêt : un permis à l'essai ; *Forêt-entreprise*, 132 : 59-61.

VEYRAT R., 2006 - La cueillette des champignons comestibles en Bigorre ; Master, Université de Toulouse –le-Mirail.

Les champignons

Article site TF1, 29 10 2011 - Un trafic de champignons démantelé dans la Drôme

<http://lci.tf1.fr/France/faits-divers/un-trafic-de-champignons-demantele>

BOIRON P., MENARD A., PALIARD C., 2010 - Le pharmacien et la récolte des champignons ; *Laboratoire de mycologie, Faculté de pharmacie*, Lyon, présentation PowerPoint, 32 p.

CAVALIER H., 1991 – *Champignons et jardins ou les champignons dans la culture en Corse*, mémoire de maîtrise : Ethnologie, Nanterre, Université Paris X.

GAWEL J-P., 2010 – Jojo et les champignons ; *Bigorre magazine*, n°23 : 10-11.

LARRERE R., 2004-a – Champignons sauvages : initiations et savoirs ; Des poisons : une nature ambiguë, *Ethnologie française*, Vol 3, PUF : 463-469.

LARRERE R., 2004-a – Champignons sauvages, nouvelles figures du domestique ; *Nouvelles figures du sauvage*, Communications, Seuil : 83-107.

LEVI-STRAUSS C., 1970 – Les champignons dans la culture. A propos d'un livre de M.R.G. Wasson, *L'Homme*, Vol 10 (1) Ed. EHESS.: 5-16.

OFFICE NATIONAL DES FORETS, 1998 - XIe congrès forestier mondial, Antalya (Turquie), 13-22 octobre 1997. Contributions des personnels de l'ONF ; Ed. Office National des Forêts, *Les dossiers forestiers*, 2., 133 p.

PICARD O., 1998-a – Des pistes pour favoriser les champignons en forêt ; *Forêt-entreprise*, 22 : 28-29.

Le métier de cueilleur – les cueilleurs

Articles

Article site www.infomagazine.com, mai 2010 – Cueilleur : une formation unique en France.

Article site www.passerelleco.info, 2003 - Parcours de Serge Guza.

Article site www.agrobioscience.org, 4 03 2004 - Parfums : la relance des métiers.
<http://www.agrobiosciences.org>

Article site Satoriz le bio pour tous N°99, ALTAIR plantes aromatiques

ABERGEL F., 1996 – Cueilleurs de plantes ; *Nature et Jardin* : 42-45.

ANDERSON J., WARNER K., RUSSO K.L. & WIST-HOFFMAN H.Q., 2001 – Produits forestiers non-ligneux : les défis de la vulgarisation. Site internet de la FAO, <http://www.fao.org/docrep.htm>

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ARIEGE, http://www.ariège.chambagri.fr/services_4.3.4.1.htm

CHAMBRE D'AGRICULTURE. PRPI – Promouvoir et accompagner l'installation en agriculture sur des projets innovants économes en foncier
http://www.midipyrenees.chambagri.fr/prpi_spip/?&S_MENU_DROIT=

COLLECTIF, 2012 – Herboristerie , la phytothérapie et l'herboristerie sous tous les aspects de la filière, dans *Ethnopharmacologia, Bulletin de la Société française d'Ethnopharmacologie et de la Société européenne d'ethnopharmacologie*, n°49, dossier spécial.

DIETSCH M., 1990 – Le métier de producteur-ramasseur de plantes médicinales, aromatiques et de petits fruits : un exemple vosgien ; *Bulletin de la Société industriel de Mulhouse*, 819 (4) : 71-73.

FARCOT O., GUILCHER M., 1990 – Entreprendre dans la filière des plantes aromatiques et médicinales, *Défis : Créer son entreprise*. Dossier-idée, Fondation de France (ed) Tome 2, 235p.

FAURE I., 2008 - Claire Moucot et le GIE Plante Infuse, *Nature&progrès* n° 69 p.10-12.

GEORGES N., 2009 - Réflexion sur les motivations et pratiques d'herborisations ; *Bull. annuel de la Société des sciences naturelles de Tarn-et-Garonne* n°33 52-54.

GILLOT-LAMURE H., 2010 – Rencontre avec une pharmacienne-herboriste ; *La Garance voyageuse* n°92 : 62-65.

MOULIN N., 2003 – Les cueilleuses « dans le sauvage », femmes du Verdon et parfum de lavande, histoire d'un renouveau, 19-23

THEVENIN T., 2012 – L'herboriste, "celui qui connaît les simples", *Ethnopharmacologie* n°43 pp.23-33.

THEVENIN T., 2010 - Etre producteur-herboriste aujourd'hui ; *La Garance voyageuse* n°92, 56 – 61.

Guides

Association La Pensée Sauvage, *Guide d'installation à l'usage des producteurs de plantes médicinales en agrobiologie et en montagne* ; Edition La Pensée Sauvage.

BONNEL O., 1902 - *Guide pratique du cultivateur ariégeois* ; Ed. librairie Gadrat, Foix.

SIMPLES - Guide de contrôle - Suivi des Producteur-rices, fiche de visite annuelle.

Revue, bulletins professionnels, sites professionnels, forums

ENQUETE POPULUS, 2006 - Questionnaire d'enquêtes usages, savoirs et pratiques autour des plantes médicinales en France.

FORUM DES HERBORISTES : les-herboristes.forumactif.com/forum.htm

Herboristerie <http://fr.ekopedia.org/Herboristerie>

HERBABIO, Journal d'information des producteurs de PPAM.

LA TERRE – Pour que vive le monde rural

<http://www.laterre.fr/archives/2003/2003-04-30/2003-04-30-004.shtml>

L'ESSENTIEL, bulletin technico-économique de la filière CRIEPPAM.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE – Vie en milieu rural : Leader+

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.vieenmilieurural.partenariatseuropeleader_r330.html

SIMPLES – Fête des Simples

<http://www.syndicat-simples.org>

Rapports-études

LACROIX L., 2006 - Fréquentation des forêts privées pyrénéennes : opportunités, freins et propositions, INGREF, CRPF, 76p. (mémoire de fin d'études).

ROUBEAU C., 1990 – Entreprendre dans la filière des plantes aromatiques et médicinales ; *Défis : créer son entreprise, Dossier-idée*, Fondation de France (ed) Tome 1, 195p.

Ouvrages

ROCHE-GALOPINI G., 1998 – *Les marchands droguistes de la Montagne de Lure*, Les Alpes de Lumière, 128p.

Film

VARDA A., 1999 - *Les glaneurs et la glaneuse* ; Film, France.

Préconisations de cueillette-charte

Association SOLAGRO, 1990 - *Guide technique de la cueillette des plantes sauvages* ; commande du Ministère de l'Environnement.

Article site www.telleestmatele.com, janvier 2009 dans émission Reportages TF1, Ces plantes qui nous veulent du bien.

Article site www.passeportsante.com, Têtes de violon : à cueillir et à déguster avec parcimonie ?

CBN méditerranéen de Porquerolles - Syndicat de la filière des Plantes à Parfum Aromatiques et médicinales de Corse - Charte de la cueillette des plantes à parfum, aromatiques et médicinales de Corse, 9p.

CREE Auvergne Collectif régional d'Education à l'Environnement, 2009 – *Des racines et des fleurs – Pour une éco-cueillette en Auvergne et sur la planète* ; exposition.

NATURA MUNDI, 2009-2010 - Charte environnementale.

ONF, 2011- L'homme cueilleur : cueillir avec modération
Site ONF http://.onf.fr/gestion_durable/sommaire/coeur_societe/usages

O.M.S. ; U.I.C.N. ; W.W.F., 1983 - *Principes directeurs pour la conservation des plantes médicinales* - 57p.

PELLEGRIN G., 1983 - *Comment cueillir et conserver les plantes médicinales* ; Ed. Harriet, 158p.

Les filières économiques et industrielles de la cueillette - développement économique

Article site Avril 2003, ANDRAULT A., FERNANDEZ S., 2028 - Le nouveau visage de l'industrie cosmétique.
<http://www.econovateur.com>

Article site Sud-Ouest 11 2011 – Les fabricants bio se regroupent
<http://www.sudouest.fr/dyn/imprimer.php?link>

BENDER-VAILLANT, 1982-b – Les plantes médicinales : un sous-produit de la forêt qui pourrait avoir de l'avenir In Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt entreprise*, 1.

BENDER-VAILLANT, 1982-c – Dans le Vivarais, une coopérative pour les petits fruits In Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt entreprise*, 1.

BENDER-VAILLANT, 1982-d – La myrtille en France, In Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt entreprise*, 1.

BENDER-VAILLANT, 1982-e – En Périgord, une aubaine après la pluie, les champignons, In Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt entreprise*, 1.

BENDER-VAILLANT, 1982-f – Les menus produits : études et recherches, In Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt entreprise*, 1.

BERARD L., MARCHENAY P. 1994 – Ressources de terroirs et diversité bioculturelle : perspectives de recherches ; *JATBA*, XXXVI (2) : 87-91.

BERKES & AL, 1996, The benefits of the commons ; *Nature*, 340 : 91-93.

CHOMINOT A., 2000 - Valorisation des plantes médicinales par l'industrie pharmaceutique : complémentarités et contradictions ; *Courrier environnement INRA*, 39 : 19-26.

COPE-ZURBACH B., 1998 – La vente directe de produits du terroir : l'exemple de Terroir-Cévennes, *REM*, 46 (4) : 401-422.

DELAROIÈRE F., 1998 – Les Champignons : une ressource forestière à développer, *Forêt-entreprise*, 22 : 25-27

DERIOZ P., 1997 – Territoires, saisons et enjeux de la guerre des champignons en Haut-Languedoc, in *La forêt, perceptions et représentations*, l'Harmattan, Paris : 331-340.

DURBECK K., Organisations de commerce écologique : se battre pour les bénéfices équitables tirés de produits forestiers non ligneux, site internet de la FAO <http://fao.org/docrep.htm>.

EGLIS S., AYER F., LE TACON F., 1997 – Est-il possible d'améliorer la production des champignons comestibles en forêt. L'exemple de la réserve mycologique de Chanéaz en Suisse ; *Revue forestière française*, 49 : 235-243.

OLMOS S., 1999 – Aspects d'utilisation et de création de revenus des produits forestiers non ligneux en république tchèque, en Finlande et en Lituanie, Site internet de la FAO, <http://fao.org/docrep.htm>., *Unasylva*, 198, Vol 50 1999 (3).

Rapports – études - dossier

ALCIMED (bureau d'études économiques), 2011 - Evolution des débouchés des plantes médicinales en fonction des évolutions réglementaires et des tendances générales de consommation ; rapport 109p.

BERARD L., MARCHENAY P., 1998 - *Les produits de terroir en Europe de Sud : caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité-stratégies de valorisation*,

Commission européenne, Direction générale de l'Agriculture-DG6, Contrat - AIR-CT 93-1123, résumé exécutif : 14 p.

BOUSSIGNON J-C., 1982 – *L'analyse micro-économique de la production de plantes à parfum aromatiques et médicinales* ; INRA Toulouse.

COLLOQUE, 2007 - Quel avenir pour la filière des plantes médicinales en France ; Université des Sciences et techniques de Montpellier.

COMMEAUX G., 1982 – *Recherche socio-économique sur les systèmes de mise en valeur des ressources végétales spontanées en moyenne montagne* ; Laboratoire d'économie rurale, ENSAIA, Nancy.

FNPAPAM, SNPAMI, 2006 - Les plantes médicinales : production, commercialisation et usages en France, dossier.

FRANCEAGRIMER, 2010 – Mise en place de filières locales d'approvisionnement en plantes à parfum, aromatiques et médicinales pour les projets de développement innovants, étude.

FROMONT V., 2001 – Les enjeux du marché vert
<http://www.letemps.ch/Facet/print>

GARNIER G., BEZANGER-BEAUQUESNE L., DEBREAUX G., 1961 - *Ressources médicinales de la flore française* ; Ed. Vigot Frères.

OCTAEDRE (bureau d'études économiques), 1988-a – *Les marchés des plantes médicinales en France et en Europe*, 172p.

OCTAEDRE (bureau d'études économiques), 1988-b, *La production de 222 plantes médicinales et aromatiques en France*, 201p.

ONIPPAM, 1999-b – *La filière plantes à parfum, aromatiques et médicinales et des huiles essentielles – Résultats 1999*, 130p.

ONIPPAM, 2000 – *Le commerce extérieur des plantes aromatiques et médicinales ainsi que les produits transformés et extraits – Résultats 1999*, 130p.

ONIPPAM, 2001 – *Le commerce extérieur des plantes aromatiques et médicinales ainsi que les produits transformés et extraits – Résultats 2000*, 10p.

PARANT N., 1991 – La filière économique des produits secondaires de la forêt, *Bulletin technique de l'ONF, spécial congrès forestier mondial*, 21 sept : 229-234.

PETERS C. M. - Recherche écologique en vue d'une exploitation durable des produits forestiers non ligneux (PFNL) : généralités ; *Archives FAO*.

ROBIN B., 1998 – Bientôt des « vergers à champignons » ? ; *Forêt-entreprise*, 22 : 39.

UICN, 2007 - Le commerce des espèces sauvages ; *Lettre européenne d'information*, n°14 16p.

UICN, 2002 - Commerce des espèces, La CITES dans le nouveau millénaire ; *Bulletin IUCN*, n°3, 36 p.

VERTHAMON H. de, 1998-b – Les Champignons sylvestres, *Forêt-entreprise*, 22 : 24.

VERTHAMON H.de, 1998-c – Production et commercialisation des champignons forestiers. *Forêt-entreprise*, 22 : 30-32.

VERTHAMON H.de, 1998-d – Dans le Sud des landes, la situation se dégrade... *Forêt-entreprise*, 22 : 47-50.

Des labels

Article site Le Parisien, 09 11 2011 – Près d'un quart des Françaises ne fait pas la différence entre les cosmétiques naturels et bio
<http://www.leparisien.fr>

Article site proesthetic n°7 , le label bio-cosmétique dans tous ses états

Article site Satoriz le bio pour tous, n°110, 07 2010 - Cosmétiques : Natrue un label, ou le label ?

Terroirs de France – Label IGP, Indication géographique Protégée,
<http://terroirs.denfrance.free.fr/p/frameset/03.html>

Culture des plantes sauvages

Articles

BEILLE E., 1918 - Echos : jardins alpins dans les Pyrénées. La culture des plantes médicinales - *Bull. Pyr.*, 246.

DESMARETS P., DERCHUE D. , 1988 - La culture de la gentiane jaune en France. Techniques de production et d'amélioration ; Sixième Coll. Int. Pl. Med. Substances Origine Nat., Angers.

MARCHAND H., 1982 – Culture forestière des champignons : les bolets du Chili, le Shiitake du Japon ; Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt-entreprise*, 1.

Rapports

CBN Alpin, 2007 – Programme expérimental de germination d'une plante emblématique du massif de la Chartreuse : la vulnéraire des Chartreux (*Hypericum nummularium* L.) ; rapport, 23p.

CNPPMA, Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales, Aromatiques, 1998 – *Culture et cueillette des plantes médicinales et aromatiques protégées de la flore française*.

CNPPMA, 2010 – Catalogue des semences et plants - Culture et cueillette des plantes médicinales et aromatiques protégées de la flore française – 180 p.

Comité des Plantes à Parfum Aromatiques Médicinales, CPPAM, 2009 - Inventaire des superficies françaises en plantes aromatiques et médicinales – Résultats 2008, 12p.

MOREAU D., 2010 - *La mise en culture de plantes aromatiques et médicinales menacées comme une alternative à la cueillette sauvage : itinéraires techniques et problèmes soulevés pour l'Arnica des montagnes (Arnica montana L.), la Gentiane jaune (Gentiana lutea L.) et la Rhodiola (Rhodiola rosea L.)* ; CFPPA Nyons (Rapport)(Bibliographie),94p.

Ouvrages

GERBRANDA W., 2004 - *La culture des plantes aromatiques en bio* ; Ed Fraysse.

MAGHAMI P., 1979 - *Culture et cueillette des plantes médicinales* - Ed. Hachette, 217p.

Conservation – protection – gestion

Articles

Article site Maxisciences, 11 2011 - Près de 25 000 plantes et animaux en danger, selon la liste rouge d'UICN

<http://www.maxisciences.com>

Article site Slate, 14 11 2011 - Faut-il choisir les espèces menacées à sauver ?

<http://www.slate.fr/print/lien/46287>

BERTRAND A., 1996 - *Gestion communautaire ou Gestion de terroirs* ; La Roy E., Karsenty A., Bertrand A., *La sécurisation foncière en Afrique* ; Karthala : 343-362.

BERGER G., 1988, *Une approche multi-référentielle de la forêt* ; *POUR*, : 105-111.

CARRE L., 1998, *Communs et communaux en France : heurs et malheurs d'une ressource commune*, in Lavigne Delville P., - *Quelles politiques foncières pour l'Afrique rurale ?* Coopération française : 327-341.

DANTON P., BAFFRAY M., 1999 - *La conservation des plantes est-elle communicative? ; in : Les plantes menacées de France. Actes du colloque de Brest 15-17 octobre 1997.*Bull. Soc. Bot. Centre-Ouest, NS 19:429-438.

GALLAND J-P., 1990 – *Conservation et gestion des plantes sauvages faisant l'objet de cueillette : le programme d'action du Ministère de l'Environnement*, in *Le devenir des plantes utiles ; Bulletin de la Société industriel de Mulhouse*, 819(4) : 147-151.

GINESTET P., *Conservation de la nature et développement local durable autour du thé d'Aubrac : quand un lycée agricole agit pour conserver un patrimoine naturel et culturel*, *Le Courrier de la nature*, n° 253 –mars-Avril 2010.

GOUADAIN D., 2001 – *Les mots de la gestion, Gérer et comprendre n°66*, pp.58-71.

GRAVIER C., 1999 – *Pour une gestion durable des forêts françaises ; La Garance voyageuse*, 45 : 52-55.

JOHANN E, 1997 - *De la surexploitation à la réglementation d'une gestion durable. Etude sur l'évolution historique des ressources forestières en Autriche ; Actes du XIème Congrès forestier Mondial, 13-22 octobre 1997, Antalya, Turquie, Vol 6, Thème 38-2.*

JOLLIVET M., 1978 – Rente foncière et gestion des ressources naturelles : quelques remarques sur la rente foncière dans une perspective interdisciplinaire, *Etudes rurales*, 71/72 Ed. EHESS. : 257-274.

MONGOLFIER J., NATALI J-M, 1987 – Des outils pour une gestion patrimoniale ; Le patrimoine du futur, *Economica* : 111-137.

MONGOLFIER J., 1996 – Forêt et patrimoine, pour une gestion durable en bien commun ; *Economie*, 19 : 127.

SELMI A., 2006 – *Administrer la nature*, Ed.de la Maison des Sciences de l'Homme, Quae, Paris 487 p.

SEOANE J.A., BLANCHE C., VALLES J., SALA A., 1991 - Récolte de plantes médicinales aux pays Catalans : problèmes de conservation et de mesure de protection - *Bot. Chron.*, 10 : 597-602.

VANNIERE B., 1997 - Gestion durable des forêts naturelles à des fins multiples. *Actes du XIème Congrès forestier Mondial, 13-22 octobre 1997, Antalya, Turquie, Vol 3, Thème 13.*

WEBER J., & REVERET J-P., 1993 – Biens communs : les leures de la privatisation ; *Le Monde diplomatique*, Collection Savoirs , n°2, « Une Terre en renaissance » : 71-73.

WEBER J., 1995 - *Gestion des ressources renouvelables : fondements théoriques* ; Mimeo CIRAD-GREEN : 21p.

WEBER J., 1996-a – Conservation, développement et coordination : peut-on gérer biologiquement le social ? Article présenté au Colloque panafricain « *Gestion communautaire des ressources renouvelables et développement durable* » 24-27 juin, Harabé, Zimbabwe, 15p.

Ouvrages

FAUCHEUX S., NOEL J-F., 1995 – Les instruments des politiques de l'environnement ; *Economie des ressources naturelles et de l'Environnement*, Armand Colin, Paris : 189-209.

Etudes

CARRE L., 1993 – *La gestion collective des ressources : un atout, une contrainte ?* DEA de sociologie, option environnement, Parc régional du marais poitevin.

UICN, Commission pour la sauvegarde des espèces – Sous-Comité pour la conservation des plantes - La Stratégie Mondiale pour la Conservation des Plantes (GSPC) 2011-2020... et ce qu'elle signifie pour vous : 5p.

http://www.iucn.org/about/work/programmes/species/our_work/plants

WEBER J., 1996-b – Ressources renouvelables et systèmes fonciers. In « *Foncier rural, ressources renouvelables et développement . Analyse comparative des différentes approches* », P. Lavigne Delville (coord), document de travail, Ministère de la Coopération, direction du développement, Sous-direction du développement économique et de l'environnement, Paris : 17-19.

Dossiers

La garance voyageuse, Plantes protégées, plantes menacées,
http://garance.voyageuse.free.fr/botanique/dep_bota4.htm

REVUE WELEDA, 2004 - *La sauvegarde de l'Arnica dans les Vosges* ; n°113, 4-7.

PNR des Ballons des Vosges, 2010 - *La préservation de la ressource en Arnica sur le massif vosgien*, 2 p.

Législation-réglementation

www.legifrance.gouv.fr

Articles

Article site la Dépêche, 18 07 2007 - Risque de PV en randonnée, entretien avec A. Faruya
<http://www.ladepeche.fr/article/2007/07/18/394415>

Article site Observatoire des cosmétiques, 17 10 2011 - Innovation et réglementation : je t'aime, moi non plus !
<http://www.observatoiredescosmetiques.com/imprimer>

BARREAU M-C., SOLER C., 1998 – les Champignons forestiers : aspects juridiques ; *Forêt-entreprise*, 122 : 40-42.

FINE J-L, GERBRANDA W., 2008 - Le producteur de simples soumis à la boulimie des réglementations, *Nature& progrès*, n°69, p.14-17.

BOURJOL M., 1989 – Les biens communaux : voyage au centre de la propriété collective ; Collection « *Décentralisation et développement local* », LGDJ.

CHICOUENE D., 1999 - Les difficultés d'identification et la législation actuelle sur les plantes protégées ; *J. Bot. Soc. Bot. France* 12 , 117-119.

COLLECTIF, 1994 – Dossier : les forêts privées en Europe – cadre juridique et financier ; *Forêt-entreprise*, 98 (5-6) : 10-48.

COQUILLETTE E., 2003 - Future directive européenne sur les médicaments traditionnels à base de plantes ; *Ethnopharmacologia*, 31 : 13-35.

Institut pour le Développement Forestier, 1988, - Cueillir, ramasser, fouiller le sol en respectant la loi, *Forêt-loisirs et équipements de plein air*, 4eme trimestre, 2-14.

JESTIN P., 2000 – Liberté de culture, les variétés anciennes et la législation ; *la Garance Voyageuse*, n°49 11-15.

ONIPPAM, 1998 – *Eléments de la réglementation relative à l'utilisation des plantes aromatiques médicinales et des huiles essentielles*, 43p.

ONIPPAM, 1999-a – *Droits de douane applicables aux plantes aromatiques et médicinales*, 5p.

PASSERELLE ECO, Aspect juridique et statut de l'herboriste,
http://www.passerelleco.info/article.php3?id_article=23.

SAASTAMOINEN O., 1999 – Politiques forestières, droits d'accès et produits forestiers non ligneux en Europe du nord. Site internet de la FAO, <http://.fao.org.docrep.htm>., *Unasylva*, 198, Vol 50 1999 (3).

TERSEN G., 1982 - La loi et les menus produits ; *Forêt-Entreprise* n°82-1, 6-15.

OST F., 1995 – *La Nature hors la loi. L'écologie à l'épreuve du droit* ; La Découverte, Paris, 346p.

PICARD O., 1998-b – Le contrat de vente de menus produits forestiers ; *Forêt-entreprise*, 22 : 51.

RETTIG B., 1989 – L'allocation des privilèges d'usage, in Troadec J-P., *L'Homme et les ressources halieutiques*, IFREMERRR : 525-556.

SANDBERGA., 1994 – Gestion des ressources naturelles et droits de propriété dans le grand nord norvégien : éléments pour une analyse comparative ; *Nature-Sciences-Société*, 2(4) : 323-333.

TERSEN G., 1982 – La cueillette : les menus produits et la loi ; Augmenter les revenus de la sylviculture, *Forêt-entreprise*, 1.

Rapports- Etudes

BERARD L., CEGARRA M., DJAMA M., LOUAFI S., MARCHENAY P., ROUSSEL B., VERDEAUX F. : 2005 - Savoir et savoir-faire naturalistes locaux : l'originalité française, *Les notes de l' IDDRI*, n°7, 5-40.

CNPPMAI, SCHILLING M., PASQUIER B., 2013 – Plantes protégées de France métropolitaine, Aspects réglementaires synthétisés.

FORTIER A., 1996 – Eléments de réflexion sur l'efficacité sociale d'une réglementation du ramassage. Le cas de *l'Helix pomatia* ; Rapport de recherche – INRA, Unité de recherche Environnement, ETEPE – Ministère de l'Environnement – D.N.P., 54p.

VIAL C., 1988 - *Nouvelles réglementation de mise sur le marché des spécialités pharmaceutiques à base de plantes – Conséquence sur la filière de la phytothérapie*. Mémoire de DEA d'analyse et politique économique et Diplôme d'Ingénieur Agronome, Université de Bourgogne, 147 p+ annexes.

MUSSET D., 1982 - Réglementation de la cueillette et appropriation de l'espace. L'exemple de la vallée de la Roya dans les Alpes-Maritimes, dans *La chasse et la cueillette aujourd'hui*, *Etudes rurales*, Ed. EHESS., 223-229.

Linguistique

Dictionnaire, glossaire, catalogue

AZÀIS G., 1871 - *Catalogue botanique. Synonymie languedocienne, provençale, gasconne, quercinoise, etc...* ; Ed. Imprimerie Malinas, Béziers, 185p.

BARTHES M., 1873 - *Glossaire botanique languedocien, français, latin de l'arrondissement de Saint-Pons (Hérault) précédé d'une étude du dialecte languedocien* ; Ed. Imprimerie centrale du Midi, Montpellier, 265p.

PALAY S., 1933 - *Plantes communes de la région centrale pyrénéenne avec leurs noms français, latin et gascon-béarnais* ; *Bull. Soc. Palassou*, 4 : 30-36.

PALAY S., 1934 - *Les noms béarnais des plantes (suite)* ; *Bull. Soc. Palassou*, 5 : 42-47.

PALAY, S., 1991 - *Dictionnaire du Béarnais et du gascon moderne*, CNRS éditions.

Flore

ROLLAND, 1896 - *Flore populaire* – 11 vol. Paris.

SACAZE J., 1890-1891 - *Flore populaire de Luchon*, *Rev. Pyr.*, 834-841 ; 105-111.

Articles

GAUBERT G., 1978 - *Noms des plantes dans de vieilles flores du Midi de la France* ; *Bull. Soc. Hist. Nat. Toulouse*, 114 (1-2) : 31-41.

HORCADE A. DE, 1984 - *Flòra biarnesa : qauques plantas e arbes de noste... e d'aulhors* ; Ed. Per NOSTE, , 135p.

SEGUY J., 1953 - *Les noms populaires des plantes dans les Pyrénées centrales* ; *Filologia* 18, Ed. Instituto de estudio pirenaicos, Barcelona *Monogr. Inst. Estud. Pirenaicos*, 444p.

VALLES J., collectif, 2005 – *Algunes questions entorn de la fitonimia i els aspectes lingüistics de l'etnobotànica*, *Estudis de llengua i literatura catalanes /Li*, 273-293.

Ouvrages

BESCHE-COMMENGES B., 1977 - *Le savoir des bergers du Casabère. Volume II : les dénominations des ovins à Sentenac d'Oust (Ariège)* ; Ed. Travaux de l'institut d'étude méridionales, , 116-126.

BRUNEL C., 1956 - *Recettes médicinales, alchimiques et astrologiques du XV^e siècle en langue vulgaire des Pyrénées*, Ed Privat, Toulouse, 156p.

DADER, REY, 1943 - *Les noms des plantes et des formations végétales du bas Comminges*, Paris.

HOURCADE A., *Anthologie de la chanson béarnaise*, 214-217.

TRINQUIER P., 1997 - *Les herbes d'Oc et leurs vertus - Les principales espèces végétales méridionales sous leurs divers noms occitans & quelques-unes de leurs propriétés médicinales ou autres* ; Ed. C. Lacour, Nîmes, 413p.

Pharmacologie - Composition chimique

CAÑIGUERAL S., SALVIA M.J., VILA R., IGLESIAIS J., 1996 - New polyphenol glycosides from *Ramonda myconi* ; *J. nat. prod.*, 59 : 419-422.

CHEVASSUS-AU-LOUIS N., 2000 - L'industrie aime bien, sans plus ; *..*, 333 : 92-95.

CHEVASSUS-AU-LOUIS N., 2000 - La paradoxale saga du taxol ; *..*, 333 : 95-96.

DAGEN B., 1971 - Recherches pharmacologiques sur *Aquilegia nemoralis* J. et *A. pyrenaica* D.C. - n°235, in 8°, *Cepadues*, Toulouse, , 98 p.

FROMARD F., 1983 - Arbutine et méthylarbutine chez *Artostaphylos uva-ursis* et quelques autres Ericacées - *Congr. Sociétés Sav.*, 108 (3) : 251-267.

GIRARD R., 1938 - Sur la présence d'un alcaloïde dans *Ramondia pyrenaica* ; *Bull. Soc. Ramond*, 102.

GIRARD R., MARZAT J., 1938 - *Ramondia pyrenaica* est-elle une plante active ? ; *Bull. Sect. Sud-Ouest C.A.F.*, 24 : 167-168.

LASCOMBES S., 1955 - Nouvelle contribution à l'étude des glucides solubles de l'*Aconitum napellus* ; *Toulouse Pharmac.*, 2 : 16-17.

LASCOMBES S., 1955 - *Morphogénèse et métabolisme glucidique d'Aconitum napellus L. en fonction de l'altitude* - n° 14, in 8°, Ed. Privat, Toulouse, 84 p.

LASCOMBES S., GUERS.J., 1960 - Influence de l'altitude sur la teneur en acides organiques d'*Aconitum napellus* ; *Bull. Sco. physiol. végét.*, 6 : 76-80.

LASCOMBES S., LAURENT S., 1957 - Les glucides solubles du bulbes de *Narcissus poeticus* - *Toulouse Pharmac.*, 4 : 24-25.