



Plantes sauvages

La cueillette, un métier en plein boom

“

En plein boom de la demande pour les produits à base de plantes à parfum aromatiques et médicinales (Ppam), la cueillette de plantes sauvages connaît un véritable renouveau. Longtemps vue comme une activité apportant un revenu complémentaire aux agriculteurs, notamment dans les zones de montagne, la cueillette de plantes sauvages est aujourd'hui pratiquée par certains à titre principal, et attire les jeunes générations.

”

Quel peut être le point commun entre une huile essentielle, une liqueur, des compléments alimentaires, une huile de massage, une tisane, certains produits vétérinaires pour animaux ou même certaines décorations de Noël ? Réponse : tous ces produits peuvent utiliser des plantes sauvages. Secteur resté longtemps marginal et mal connu, la cueillette de plantes sauvages connaît un renouveau ces dernières années, portée par le succès commercial de l'ensemble de la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (Ppam). « *Au carrefour de plusieurs attentes sociétales* » comme la « *quête de naturalité* » ou la volonté d'accéder à des produits « *naturels perçus comme plus sûrs et plus sains* », certains produits à base de plantes connaissent une forte croissance, rappelle un rapport sénatorial sur « *le développement de l'herboristerie* » publié en 2018. Le marché des compléments alimentaires représenterait à lui seul un chiffre d'affaires de 1,8 milliard d'euros en France, celui des cosmétiques naturels près de 450 millions d'euros. Les ventes d'huiles essentielles en pharmacie avoisineraient les 180 millions d'euros « *avec une croissance en volume de 40 % entre 2012 et 2016* ».

Gestion durable de la ressource

Face à l'engouement, se pose la question de la gestion durable des ressources végétales. Si la plupart ne posent pas de problèmes, les cueillettes, en s'intensifiant pour répondre à la demande, peuvent réduire les ressources disponibles de certaines espèces. Dans un rapport de juin 2018, l'ONG Trafic estimait que 60 à 90 % des Ppam commercialisées dans le monde sont issues du sauvage. Parmi ces plantes « sauvages », seulement 7 % auraient été évaluées selon les critères de l'Union internationale pour la conservation de la nature (IUCN). Parmi elles, une plante sur cinq serait menacée d'extinction dans son milieu naturel. Une partie des



La cueillette de plantes sauvages donne lieu à de nombreuses productions : huiles essentielles, hydrolats, liqueurs, tisanes ou encore produits vétérinaires pour animaux...

cueilleurs français cherche aujourd'hui à promouvoir une gestion durable des ressources végétales.

Entre 600 et 1 000 professionnels

Apparue en 2011, l'Association française des professionnels de la cueillette de plantes sauvages (AFC) rassemble une centaine d'adhérents. Elle a publié en 2017 une charte faisant « *de la question de la préservation de la ressource* » son thème central. Elle travaille depuis à l'édification d'un « *guide de bonnes pratiques* » avec des livrets spécifiques par plantes précisant « *la reconnaissance botanique, les gestes techniques et comment gérer une station de cueillette*, explique le président de l'AFC, Thomas Echantillac. *Nous avons voulu faire quelque chose concrètement utilisable par tous les cueilleurs. Notre idée est de leur dire que si une personne ne respecte pas les bonnes pratiques, cela sera préjudiciable à tout le monde, aux cueilleurs et à la plante.* » Selon les estimations, entre 600 et 1 000 personnes vivraient aujourd'hui en France de cette activité, comme revenu principal ou complémentaire à d'autres

activités, notamment agricoles. Une partie des cueilleurs sont également producteurs de plantes et possèdent du foncier. C'est notamment le cas des cueilleurs indépendants faisant de la vente directe, très représentés au Syndicat des Simples, créé en 1982 et qui rassemble une centaine de producteurs. Certains de ses membres ont participé à la création de l'AFC. « *Aujourd'hui nous sommes nombreux, la ressource est fragile, il faut qu'on se concertent. Les cueilleurs, du fait de leur dépendance directe à un bon état de la flore, vont être des lanceurs d'alerte. Nous sommes les premiers à nous rendre compte quand il y a un problème* », explique Thierry Thévenin, le président du syndicat. Une autre partie des cueilleurs ne vivent que de cette activité. C'est par exemple le cas de certains adhérents de la Sicarappam, une des principales coopératives agricoles dédiées à la cueillette de plantes sauvages. Elle rassemble « *une cinquantaine d'adhérents* » dont une partie sont des cueilleurs « *nomades* » qui se déplacent partout en France, au gré des besoins. « *La plupart des gens indépendants qui cherchent la liberté* »,

explique son président, William Marotte. La coopérative commercialise près de « *100 tonnes de plantes par an* », dont 75 % de plantes sauvages auprès de clients qui sont notamment des laboratoires ou des industriels. Symbole d'un marché en plein boom, le chiffre d'affaires de la coopérative est passé de « *400 000 à 1,6 million d'euros en 15 ans* », porté notamment par le succès des tisanes qui représentent 40 % du chiffre d'affaires. Le reste se partage entre différents secteurs : homéopathie, gemmothérapie, cosmétique, alimentation pour les rongeurs, médecine vétérinaire...

Un référentiel commun ?

En dehors de l'AFC, du Syndicat des simples et de la Sicarappam, il existe des cueilleurs indépendants plus ou moins occasionnels, et travaillant pour des « *collecteurs* » ou négociants en plantes sauvages, qui revendent ensuite leur production aux laboratoires ou industriels. C'est notamment le cas pour les plantes à « *fortes plus-values* », comme la gentiane jaune ou l'arnica. Ces collecteurs sont « *inconnus du public mais ils sont donneurs d'ordre et utilisent des quantités phénoménales de plantes* », explique Thierry Thévenin. « *Plus les filières sont longues, plus il y a des risques que les pratiques soient mauvaises* », estime pour sa part Thomas Echantillac. Rapporteur du rapport sur le « *développement de l'herboristerie* », le sénateur Joël Labbé (EELV) juge nécessaire « *un soutien public fort pour l'AFC*, estimant que cette dernière joue un rôle important avec sa charte d'engagement ». « *Il serait intéressant que cette charte puisse être généralisée sur le territoire français, et qu'elle puisse servir de référentiel commun pour l'ensemble des acteurs de la cueillette* », explique-t-il. Au-delà des cueilleurs, la question de la gestion de la ressource touche l'ensemble de la filière, rappelle-t-il. « *La cueillette ne s'arrête pas au prélèvement, cela implique tous les opérateurs jusqu'aux consommateurs.* » ■

R. O.

ENJEUX / Très demandée pour la production de liqueur ou dans les secteurs agroalimentaire ou pharmaceutique, la gentiane jaune fait l'objet de cueillette importante. La plante, emblématique du Massif central, symbolise les inquiétudes des cueilleurs sur la capacité à gérer durablement les ressources de plantes sauvages.

La gentiane se cherche un avenir durable

Avec l'arnica, la gentiane jaune est l'une des plantes dont l'intensité des prélèvements provoque le plus d'inquiétudes chez certains professionnels de la cueillette de plantes sauvages. « *La gentiane est la plante emblématique de l'Auvergne, mais il y a des zones où nous n'en voyons plus beaucoup* », constate William Marotte, président de la Sicarappam, une coopérative agricole basée en Auvergne et spécialisée dans la cueillette de plantes sauvages. Poussant dans les estives des zones de montagne, la gentiane jaune est notamment recherchée par certains industriels pour sa racine, utilisée dans la production de liqueurs ou d'eaux-de-vie mais aussi dans les domaines pharmaceutiques ou agroalimentaires pour ses vertus digestives. Elle fait également l'objet d'utilisations plus artisanales dans le Massif central, où elle est très valorisée localement.

1 500 à 2 000 tonnes récoltées par an

Du fait de cette forte demande, la gentiane est historiquement soumise à « *un mode de cueillette qui s'appelle le collectage, où un acteur rassemble la production de petits particuliers et de petits autoentrepreneurs pour ensuite la vendre à des industriels ou des négociants* », explique Raphaële Gareta, ethnologue au conservatoire botanique des Pyrénées. Si la gentiane jaune est présente dans la plupart des massifs français, son arrachage en quantité importante n'est possible que dans le Massif central et les Pyrénées, des arrêtés préfectoraux ayant limité la pratique ailleurs. La France est par ailleurs l'un des seuls producteurs de gentiane en Europe, avec des estimations entre 1 500 et 2 000 t de gentiane fraîche récoltées chaque année. « *C'est beaucoup trop. C'est une*

espèce à la biologie lente. De manière empirique on disait qu'il fallait attendre 25 ans avant de revenir au même endroit. Aujourd'hui, il y a une telle pression sur la plante qu'on passe tous les 10 ans », estime Thierry Thévenin, président du Syndicat des Simples.

« Sauvegarder la ressource »

Révélatrice des inquiétudes autour de cette plante, une association interprofessionnelle de la gentiane jaune a vu le jour en 2014, rassemblant des cueilleurs, des négociants, des communes mais aussi des industriels comme Pernod-Ricard ou des représentants de distillerie. L'association se donne pour but de « *sauvegarder la ressource* » mais veut également « *valoriser et promouvoir la gentiane et ses produits* ». Elle a mis au point en 2015 un « *guide de bonne pratique de production de gentiane* », complété cette année par

un volet à destination des propriétaires fonciers. Il donne par exemple des informations sur le cycle de la plante ou sur la nécessité d'attendre 20 ans entre deux arrachages. Un contrat type d'arrachage de gentiane est également mis à disposition. Cependant l'association « *n'a pas d'outils de contrôles* » permettant de vérifier l'application sur le terrain, explique Stéphanie Flahaut, animatrice. La structure travaille désormais à l'élaboration d'une « *certification gentiane durable* » basée sur une charte inspirée du guide, et dont le respect serait assuré notamment par des audits internes. La certification s'adosserait à un outil de collecte de données économiques qui permettrait « *de contrôler les bonnes pratiques, de vérifier que la gentiane est produite parce qu'elle correspond à un marché et pas pour créer de la spéculation* », indique Stéphanie Flahaut. La certification exclurait en revanche la



L'arrachage de la gentiane jaune en quantité importante n'est possible que dans le Massif central et les Pyrénées.

mise en place de quotas d'arrachages, la structure associative n'ayant « *pas la possibilité de le faire au niveau juridique* ». Après une première phase de test, cette certification pourrait voir le jour en 2020. ■

R. O.



Le secteur de la cueillette reste très hétérogène et encore mal connu. Il n'existe d'ailleurs pas de statut social permettant de se déclarer « *cueilleur* », donc pas de chiffres précis sur leur nombre en France.

REPORTAGE / En plein cœur de la Drôme provençale, Lou Murat et Manuel Soares de Almeida, se sont installés pour développer une activité commerciale à partir de la cueillette sauvage. Leur exploitation, Mélilou, produit et transforme de nombreuses plantes médicinales et aromatiques. Immersion dans la vallée de la Méouge à la découverte d'une profession en quête de reconnaissance.

Mélilou, l'histoire d'une reconversion évidente

Produire qu'à partir de leurs plantes. Cela était une évidence pour Lou et Manu. Il y a six ans, ce couple auvergnon-picard a décidé de s'installer à Lachau (Drôme) en tant que cueilleurs, producteurs et distillateurs, après un BPREA spécialisé dans les plantes médicinales et aromatiques à Nyons. « *C'est ici que nous nous sommes rencontrés. J'étais monitrice-éducatrice dans le social, Manu, lui, travaillait à l'usine. Il a décidé de tout arrêter et de partir faire du woolfing avant de se reconverter. Si nous sommes venus nous installer ici, c'est pour la diversité des plantes que la vallée de la Méouge nous offre. Ce territoire est emblématique* », raconte Lou Murat.

Une cueillette manuelle rigoureuse

Ces deux grands passionnés de nature se sont lancés timidement en 2014. « *On est parti de rien, sans trop de moyens. On s'est acheté un alambic de 50 l et quelques plants pour démarrer. Un investissement d'environ 800 €* », indique le couple. Puis, un financement participatif de 4 000 € sur la plateforme Mimosaleur a permis, deux ans plus tard, d'investir dans un deuxième alambic de 300 l. « *Nous distillons exclusivement dans du cuivre, un très bon conducteur* », ajoute-t-il. Aujourd'hui, c'est principalement à base de cueillette sauvage que les néo-drômois confectionnent leurs produits. Lavande, thym, pin sylvestre, genévrier, romarin, laurier, aubépine, églantier, carotte sauvage n'ont plus de secrets pour eux. Pour les plantes qui se font plus rares dans la nature, comme la mélisse, la menthe poivrée ou la camomille romaine, ils les cultivent sur une surface de 4 000 m². « *Tous nos intrants (huile, sucre) pour la confection de nos produits sont certifiés en agriculture biologique. Nous désherbons et cueillons rigoureusement à la main pour obtenir la meilleure qualité possible* ». Toutes les parcelles



La lavande sauvage donne des très bons rendements en huile essentielle (HE). Il faut environ une tonne de plante pour produire 1 l d'huile essentielle.

cultivées, Manu et Lou ont dû le déclarer à la MSA pour obtenir le statut d'exploitants agricoles. Sans quoi la seule activité de cueillette sauvage n'aurait pu suffire à reconnaître leur travail en tant qu'agriculteurs.

Circuits de distribution et partenariats

Aujourd'hui, les fondateurs de Mélilou ont trouvé leurs repères dans cette profession qui peine à se faire reconnaître sérieusement. En dehors de leur boutique en ligne, leurs produits (thé, tisanes, huiles essentielles, hydrolats, eaux florales, macérations huileuses, sel aux plantes, pestos, huiles, vinaigres et sirops) sont commercialisés, en Drôme, sur le marché de Lachau le samedi matin, celui de Séderon le dimanche matin et de Monbrun-les-Bains le lundi soir, d'avril à fin septembre. Deux magasins de produc-

teurs, les offices de tourisme de Laragne-Montéglin (Hautes-Alpes), Séderon et Les Omergues (Alpes de Haute-Provence), quatre petites épiceries locales et deux boutiques bien-être à Dax et Sisteron leur ont aussi ouvert leurs portes. « *Nous travaillons également avec des kinés, des naturopathes et un dentiste. On leur fait des mélanges et ils nous envoient leurs patients* », indiquent-ils. Des partenariats gagnant-gagnant qui leur assurent une visibilité tout au long de l'année.

« La terre, c'est thérapeutique ! »

Comme toutes les autres cultures végétales, les plantes sauvages subissent, elles aussi, les conséquences du réchauffement climatique. Le couple de cueilleurs le constate cette année sur la culture de la lavande sauvage cueillie à 1 200 m d'altitude. « *Ce phénomène d'assèchement permet de produire plus d'huile essentielle. Un point intéressant à court terme car nous pouvons en valoriser davantage mais qui nous fait craindre un déperissement de la plante dans les prochaines années. Si petit à petit elles commencent toutes à griller, clairement on ne pourra plus exercer notre activité* », regrettent-ils. Au mois d'octobre, le couple souhaite lancer une nouvelle gamme de gemmothérapie et de teintures mères pour produire des macérats intéressants en médecine préventive ou en traitement de fond ou d'appoint. A plus long terme, Lou compte faire découvrir aux personnes en situation de handicap les bienfaits de la terre et des plantes à travers des ateliers de sensibilisation. « *La terre, c'est thérapeutique ! Quand on la gratte, on ne pense à rien d'autre. Je souhaite rendre ces personnes plus autonomes et renforcer leur estime de soi.* » Un projet qui va bien au-delà d'une simple reconversion professionnelle. Un engagement social. ■

Alison Pelotier

RÈGLEMENTATION /

Une activité déjà encadrée



La cueillette sauvage est déjà bien réglementée, à l'inverse du statut social du cueilleur en manque de reconnaissance.

La cueillette de plantes sauvages n'est pas exempte de certaines obligations. La première est d'obtenir l'accord du propriétaire du terrain sur lequel pousse la plante. Que ce soit chez un particulier, une forêt domaniale ou un terrain communal, une autorisation doit être obtenue, que ce soit sous forme d'accord verbal ou de contrat écrit. Dans certaines forêts domaniales gérées par l'Office national des forêts (ONF), la cueillette est soumise à des forfaits à la semaine ou à la journée. La cueillette peut être interdite dans certains espaces, notamment dans des parcs nationaux. Enfin, un arrêté ministériel de 1989 fixe une liste nationale de plantes sauvages protégées par la loi, pouvant faire l'objet d'arrêtés préfectoraux régionaux temporaires ou permanents, interdisant la cueillette. « *Les préfets de région piochent en fonction de ce qui se passe sur leur territoire et réglementent la cueillette de telle ou telle plante* », explique Raphaële Gareta. La gentiane jaune aurait par exemple donné lieu à 14 arrêtés préfectoraux depuis la mise en place de l'arrêté.

Vers un statut social dérogatoire ?

Comme il n'existe pas aujourd'hui de statut social permettant de se déclarer « *cueilleur* », beaucoup se déclarent auprès de la Mutualité sociale agricole (MSA) comme agriculteurs, s'ils possèdent du foncier, ou alors comme cotisants solidaires. Certains se déclarent comme artisans. Le Syndicat des Simples demande ainsi la reconnaissance « *d'un statut professionnel de cueilleur de plantes sauvages* ». « *Ce n'est pas forcément un statut unique que l'on demande. On aimerait qu'il y ait une harmonisation au niveau national, que les MSA et les chambres d'agriculture puissent nous accueillir dans les mêmes conditions partout* », explique Thierry Thévenin. Même demande de la part de William Marotte, pour qui il faudrait que le métier « *soit mieux reconnu au niveau de la MSA* ». Une future proposition de loi au Sénat sur l'herboristerie pourrait être l'occasion de demander la mise en place d'un « *statut social dérogatoire* », seulement si un consensus professionnel se dégage en ce sens, explique le sénateur Joël Labbé (EELV). « *Créer un statut, cela encadre véritablement. Ce sont des professionnels, quelque part, à l'esprit libre. C'est un aspect qu'il est important de préserver* », rappelle-t-il. ■

R. O.