

Les industriels cherchent des plantes sauvages, les consommateurs des produits naturels et les cueilleurs sont donc de plus en plus nombreux pour répondre à une demande en hausse. Si leur statut reste à définir, la diversité des activités permises par la cueillette est importante : certains se mettent même à faire des cosmétiques de façon artisanale.

STATUT

Agriculteur sans terre

Ils sont de plus en plus nombreux et pourtant leur métier n'existe pas ! Les cueilleurs professionnels de plantes sauvages cherchent des cases administratives pour pratiquer cette activité pourtant ancestrale.

Ils se définissent comme herboriste, paysan cueilleur, cueilleur-producteur ou encore simplement cueilleur. Ils sont cotisant solidaire, autoentrepreneur, exploitant agricole ou commerçant. Les « cueilleurs » ont plusieurs visages et s'arrangent pour rentrer dans des cases existantes qui ne sont pourtant pas prévues pour leur activité. Et pour cause : leur métier n'existe pas. Officiellement en tout cas.

Forte demande

« Pour être agriculteur, il faut intervenir de la semence à la récolte et il faut des terres, explique Raphaële Garreta, ethnologue au Conservatoire botanique national des Pyrénées. Si certains cueilleurs interviennent réellement sur le milieu pour favoriser la pousse de telle ou telle plante, d'autres ne font vraiment que cueillir. Il y a autant de façons d'être cueilleur que de personnes qui ont cette activité. A tel point que

le métier n'est pas reconnu... »

Pourtant, ils sont de plus en plus nombreux les cueilleurs professionnels qui font de cette activité leur activité principale. Il faut dire que la demande est forte, tant de la part des consommateurs que des industriels. Le retour au naturel, s'il a tiré la filière bio, a également touché le monde des plantes. « On ne se doute pas toujours que dans une crème de beauté « naturelle », il y a des plantes sauvages... et donc des hommes et des femmes qui travaillent à les cueillir, explique Raphaële Garreta. Si certaines sont issues de la culture, on constate aujourd'hui une réelle vague d'intérêt pour le sauvage et la mise en avant des territoires. Depuis 10 ans, la demande ne cesse d'augmenter ».

La Sicarappam, plus grosse coopérative de cueilleurs implantée en Auvergne, emploie aujourd'hui quatre salariés –contre un seul il y a 20 ans– pour ses 45 cueilleurs et le syndicat Simples (Cf. encadré page suivante) compte une centaine de cueilleurs indépendants. Si l'on rajoute à cela tous les cueilleurs qui ne sont pas adhérents aux Simples, les cueilleurs embauchés par des industriels ou des négociants –comme les gentianaires par exemples–, les saisonniers et pour finir tout ceux qui travaillent au noir... cela finit par faire un peu de monde. Presque trop d'ailleurs, si l'on en croit la Sicarappam qui estime que sur le Puy-de-Dôme, les gens commencent à se marcher sur les pieds.

Raphaële Garreta témoigne de son côté d'une dynamique

Un métier difficile

Aubépine, reine des prés, sureau, arnica, onopordon, aspérule... les noms font rêver, mais pourtant, le métier de cueilleur est difficile.

« J'ai pour objet de faire un sujet grand public sur ces cueilleurs, explique Raphaële Garreta. Il faut les voir cueillir. C'est très beau ! Pour chaque espèce, il y a un geste réinventé, pour assurer la qualité de la cueillette, mais aussi pour éviter de se faire mal au dos. Toutes les cueillettes ne sont pas faciles. Les cueilleurs sont huit heures d'affilées à faire le même geste et c'est épuisant. Il faut les voir les grands cueilleurs entre le début et la fin de saison : ils reviennent tout émaciés, font ressortir des muscles dont on ne soupçonne même pas l'existence, reviennent barbus... On a presque l'impression qu'ils sont redevenus sauvages ! C'est un vrai beau métier, mais difficile. Et leur point commun à tous, c'est avant tout le goût d'être dans la nature. » ■

assez récente. « Dans les Pyrénées, il n'y a pas de tradition de cueillette autre que familiale. Pas de valorisation commerciale de la flore pyrénéenne. Il n'y a pas comme en Auvergne de grands champs de gentiane ou des étendues d'arnica comme dans l'Aubrac. C'est finalement assez récent chez nous cette exploitation de

stricte liée à un mode de vie et de commercialisation (cueillette locale, vente locale en vente directe et au détail). Ils cueillent en petites quantités avec des exigences de qualité et de protection de l'environnement drastiques. De l'autre côté, les gens qui travaillent plus sur la quantité, pour l'aromathérapie ou la cosmétique. La filière de commercialisation détermine la quantité et la qualité des cueillettes ainsi que les pratiques sur le terrain. »

Depuis 10 ans, la demande ne cesse d'augmenter

la flore. »

Avec l'arrivée de ces nouveaux cueilleurs, et afin de mieux les outiller des formations ont été mises en place, comme c'est le cas depuis 2005 au CFPPA de Marmilhat (63). Mais paradoxalement, ces formations, en mettant des cueilleurs sur le marché, augmentent aussi un peu plus la pression de cueillette.

Or, tout le monde le reconnaît, les cueillettes sont parfois conséquentes et donc impactantes sur le milieu. De façon positive, quand cela permet d'entretenir le milieu, de le maintenir ouvert, mais aussi de façon négative si la cueillette est excessive et mal gérée.

« En fait, on peut classer les cueilleurs en deux grandes catégories, estime Raphaële Garreta : ceux qui adhèrent aux Simples, qui ont fait le choix d'une charte extrêmement

Socle commun

L'année dernière, une association française des cueilleurs professionnels a été fondée dans l'objectif de mieux fédérer les cueilleurs et de définir une charte de bonnes pratiques de la cueillette. « Nous voulons bâtir un socle commun entre les adhérents aux Simples et tous les autres cueilleurs, apprendre à nous connaître pour ne pas nous marcher les uns sur les autres, explique son président, Michaël Arnou. Il s'agit aussi pour nous de faire reconnaître le métier, de travailler à un cahier des charges de qualité pour les industriels avant qu'ils n'imposent leur vue là-dessus. Nous voulons aussi être un interlocuteur privilégié de la filière dans les politiques et les décisions à prendre. »

Bien qu'étant une activité ancestrale, la cueillette, a aujourd'hui été oubliée. Avec son développement, tout est à construire pour la pratiquer au mieux. ■ C. Nouzille - Favre d'Anne



On constate aujourd'hui une réelle vague d'intérêt pour les plantes sauvages

TÉMOIGNAGE

« Le plus intéressant est d'avoir une partie en cultures »

Difficile d'obtenir un statut d'exploitant à titre principal lorsque l'on choisit une activité de cueilleur de plantes aromatiques et médicinales. Il faut justifier d'un nombre d'heures de travail, et beaucoup de candidats choisissent le statut précaire, mais plus économique, de cotisant solidaire. Le fait de cultiver une partie de sa récolte peut permettre d'accéder plus facilement au titre d'exploitant agricole.



Brigitte Beernaert cueille des plantes (ici la gentiane)...
... et continue de fabriquer des poteries.

qui j'ai commencé à faire de la cueillette, m'a appris à mieux les connaître. »

C'est alors que Brigitte a décidé de s'installer, sur une propriété acquise à l'entrée de la vallée de Chaudefour, près de Chambon-sur-Lac.



qui concerne la formation, j'ai suivi un stage au Crefad sur les installations alternatives, ainsi qu'une formation en herboristerie. Mais pour ce qui est de la cueillette des plantes, je me suis formée sur le tas, la formation du CFPPA n'existait pas encore. »

Aujourd'hui, Brigitte cultive un hectare de terrain, sur sa ferme de La Palfichade. Cette activité, en plus de la cueillette, lui permet de posséder le statut d'exploitante agricole.

« Sans ces cultures, ce statut devrait être justifié au nombre d'heures de travail, mais les cotisations seraient plus élevées. Le plus intéressant, lorsque l'on s'installe en plantes aromatiques et médicinales, est d'en avoir une partie en cultures. »

Au départ, la commercialisation se faisait par l'intermédiaire de la coopérative, mais depuis cinq ans, tout est vendu en direct, à la ferme, où une boutique a été aménagée, sur le marché

bio de La Bourboule de juin à septembre et sur diverses foires (Sermentizon, Pont-du-Château...). Les produits de La Palfichade sont multiples : des pommades, des sirops, des macérations huileuses, des pestos de plantes...

Toutefois, il est difficile de tirer un revenu de cette seule activité. C'est pourquoi Brigitte Beernaert a aussi aménagé un gîte sur sa ferme. D'autre part, elle propose des animations : circuit de découverte pour apprendre à reconnaître les plantes comestibles et médicinales, repas de plantes autour du four à pain...

Les idées ne manquent pas à l'agricultrice. Ainsi, elle a créé l'association « écosite de La Palfichade », dont l'objet est de réfléchir à l'accès à l'autonomie.

Et Brigitte n'a pas complètement cessé son activité de potière : un atelier est aménagé dans sa ferme, où elle tourne les pots qui contiendront ses préparations végétales... ■ F. Denet

D'abord potière, Brigitte Beernaert est devenue cueilleuse en 2001. « C'est ma rencontre avec Denis Chaud, de la Sicarappam, qui m'a conduit vers ce métier. J'ai toujours aimé les plantes, et Denis, avec

« À l'époque, le Conseil général proposait des aides pour des dossiers « agricoles » à destination des candidats hors cadre, se souvient la cueilleuse. En ce

Simplex

Le syndicat Simplex, créé en 1982, regroupe des producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales qui suivent un cahier des charges en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.

Brigitte Beernaert fait partie de ce syndicat : « Je trouvais intéressant de me relier à eux, en raison de leur cahier des charges strict, avec une éthique de la cueillette, du respect des sites et de la conservation des plantes. En revanche, il n'est pas facile d'échanger et de s'entraider : le plus proche membre de l'association est à 100 kilomètres

de chez moi... »

Cette année, les septièmes rencontres nationales des producteurs cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales, ou fête des Simplex, auront lieu les 29 et 30 septembre, sur le thème « La cueillette, hommes et plantes de la préhistoire à nos jours », à La Bastide-de-Sérou, en Ariège.

Programme

Marché des plantes aromatiques, condimentaires et médicinales, avec 40 producteurs et 3 groupements de producteurs, forum des Associations, ateliers (cuisine sauvage, teinture végétale, confection de cosmétiques...), démonstration de travail du sol en traction animale, expositions, conférence... ■

Pour en savoir plus : www.syndicat-simples.org

Groupe MCDA



En 2011, Pascal DESCHAMPS, Nicolas MAILLER, François GOBERT, Jean-Michel ROUSSEAU, Fabien DEBARNOT et Samuel FEREROL ont regroupé les Etablissements MICHEL, CUSSAC, DOME EQUIPEMENT, AGRI SANCY au sein d'une même structure, la société MCDA, concessionnaire JOHN DEERE sur les départements du Puy de Dôme et du sud de l'Allier.

Installé à Buxières les Mines en 1974, concessionnaire John Deere depuis 1990, René DESSERTINE considère qu'il est temps de tourner la page. Conscient de l'importance du service en zone rurale, il décide de céder l'Entreprise DESSERTINE-HUPIN S.A. au Groupe MCDA.

Cette nouvelle unité sous l'enseigne MCDA s'inscrit dans la stratégie JOHN DEERE de "la concession de demain". Elle sera dirigée au quotidien par Nicolas MAILLER.

Grâce à plus de 100 collaborateurs, l'ensemble de nos opérations se répartissent désormais sur 10 sites implantés sur les départements du Puy de Dôme (Aigueperse, Cunhat, Veyre-Monton, St Diery-Cotteuges, St Sauves d'Auvergne), et de l'Allier (Buxières-les-Mines, St Germain des Fossés, Souvigny, Montbeugny) et la Loire (Neulise) auxquels s'associent les trois sites des Ets DESCHAMPS sur les départements des Yvelines (78), de l'Eure et Loir (28).

Nous confortons ainsi nos fondamentaux et nos objectifs : LA FORCE DU LOCAL, LA PUISSANCE D'UN GROUPE AU SERVICE DE SES CLIENTS.

L'avenir vers lequel nous nous tournons, ancré dans ce qui a été construit précédemment et fort des expériences de chacun, repose sur la relation de confiance qui a été tissée avec vous. Nous ferons tout pour que cette relation perdure.

Cette nouvelle organisation allie continuité, proximité, puissance et compétence afin de vous apporter les meilleurs services, répondre à vos attentes, dans un secteur en pleine mutation et dans lequel nous croyons.

Dans l'attente de vous rencontrer, veuillez croire, Madame, Monsieur, Chers clients, en nos sentiments les meilleurs.

DESSERTINE-HUPIN S.A

Les équipes dirigeantes