Profession : cueilleur

Les cueilleurs se multiplient en France et professionnalisent peu à peu une pratique jusque-là encore un peu secrète. Mais si les motivations restent pures, n'y a-t-il pas, à terme, de réels risques pour la biodiversité ?

Texte : Sandrine Boucher

C'est un métier qui remonte aux origines du monde, attire les vocations par centaines, s'inscrit dans un secteur économique qui ne connaît pas la crise, et dont on ne sait rien ou presque : les cueilleurs du monde végétal sauvage. Non pas ceux de temps révolus ou de latitudes exotiques mais d'aujourd'hui, en France. On ne sait pas ce qu'ils récoltent, où, comment, pour qui. « *Il est même difficile de connaître le nombre de professionnels de la cueillette en France* », reconnaît Michaël Arnou, jeune président de la non moins jeune association française des cueilleurs de plantes sauvages, créée fin 2011. « *C'est un milieu assez secret, un peu sorcier, de micro-niches* », ajoute Lulu Torrens, qui travaille plantes et fruits rouges sauvages dans le Jura.

++WEB
Retrouvez un reportage photo sur le travail de Geneviève Bossy et Cécile Aubel sur notre site www.terrevivante.org, rubrique 4 saisons +

RÉSISTANCE

C'est que les plantes sauvages ne se laissent pas cerner facilement : alimentaires ? médicinales ? cosmétiques ? à parfum ? Les ramasseurs non plus, qui choisissent ce métier par goût de l'indépendance, voire comme un acte de résistance aux cadres habituels et normatifs. Les unes et les autres sont ainsi introuvables dans les données de FranceAgrimer, l'organisme comptable du monde agricole qui renvoie, faute de mieux, à l'association des cueilleurs… Les enjeux ? Il faut les trouver entre les lignes des séries statistiques : + 25 % de croissance annuelle pour les cosmétiques bio entre 2005 et 2009, un marché des compléments alimentaires représentant un milliard d'euros en France ! Les cueilleurs ? On ne peut les évaluer qu'au doigt mouillé : « *Plusieurs dizaines ne vivent que de cette activité, et ils sont plusieurs centaines pour qui la cueillette représente une part importante de leur travail et de leurs revenus* », estime Thierry Thévenin, porte-parole du syndicat Simples[1] qui fédère une centaine de producteurs

et trois groupements. Les centres de formation font le plein : l'école lyonnaise des plantes médicinales, fondée par l'herboriste de Lyon Patrice de Bonneval, a ainsi multiplié par quatre le nombre de ses élèves en cinq ans. Cathy Skipper, une des enseignantes, remarque que si les élèves bâillent parfois en cours de botanique, « *la cueillette "parle" à tout le monde, comme si elle était inscrite dans nos gènes. Et la connaissance des plantes dans leur milieu naturel est la colonne vertébrale du soin par les plantes* ».
À défaut de vue d'ensemble du métier de cueilleur, il faut réduire la focale, accepter l'impressionnisme. On abordera rapidement la polémique des "hordes" de cueilleurs sauvages, les "pas de chez nous" qui viennent faire des "razzias", Espagnols, Marocains, Roms, ou tout bêtement ceux venus d'autres départements. « *On en parle beaucoup, cela alimente la rubrique des faits divers, mais globalement, ce phénomène reste assez marginal* », concèdent la plupart des observateurs de terrain.

« LES YEUX TRAVAILLENT, LES MAINS SUIVENT »

Pour les cueilleurs professionnels, la diversité est la règle, tant pour la formation (autodidactes, enseignements agricoles), les zones de cueillette (du jardin au territoire français), des modes de transformation (vrac, tisanes en sachet, sirops, macérats, huiles essentielles…), de commercialisation (grossistes, réseaux bio, magasins de pays, vente sur place ou par Internet) que des revenus de complément (écriture de livres, formations, accueil à la ferme). « *Il existe beaucoup de manières différentes de pratiquer ce métier. Tout dépend de qui on est et sur quel territoire on travaille* », observe Thierry Thévenin. Après des études d'histoire, il s'est lancé à la fin des années 80, itinérant et équipé léger (« *une faucille, une vieille 204, trois paires de draps et un séchoir dans le grenier* ») avant de trouver une ferme dans la Creuse et de diversifier son activité. « *La cueillette est un travail magique,* dit-il, *[qui] donne le sentiment d'appartenir à la nature, dans un lien primitif, primordial et intime au monde* ». « *Les yeux travaillent les mains suivent. On se sent en relation avec la terre, la plante, dans une harmonie, une paix intérieure* », ajoute Marc Joubert, qui a bossé à l'usine, puis comme cueilleur nomade, avant de s'installer à 1200 mètres d'altitude dans le Mezenc, en Auvergne.
Devenir cueilleur est ainsi une voie d'ac-

Une première étude sur la cueillette

Le Massif central est aujourd'hui, comme hier, LE territoire de la cueillette des plantes sauvages. Économie du secteur, volumes récoltés, fragilité de la ressource, un état des lieux inédit a été présenté début 2013 par le conservatoire botanique national du Massif central. Il a recensé 257 cueilleurs professionnels sur ce territoire, une cinquantaine d'entreprises de transformation et de distribution, et 3 000 à 7 000 emplois indirects pour 370 espèces sauvages récoltées. Les principales : narcisses (200 Tonnes), gentiane (121 T), reine des prés (12 T), et arnica (9 T). Malgré les difficultés du recueil des informations tant auprès des filières que des cueilleurs, l'étude a révélé que certaines espèces rares étaient aussi cueillies, par dizaines de kilos. Le chiffre d'affaires annuel d'un cueilleur, établi à partir d'un échantillon, est en moyenne de 36 000 €.

C'EST UN MÉTIER QUI N'A RIEN DE BUCOLIQUE, IL FAUT SE BOUGER SI ON VEUT EN VIVRE. [...] CERTAINES PLANTES NOUS SONT PAYÉES 30 CENTIMES DE L'HEURE

cès au monde agricole pour ceux qui démarrent avec pas ou peu de terres, d'argent ou de formation. Pour d'autres, de plus en plus nombreux, la cueillette est le début d'une nouvelle vie. Geneviève Bossy, la « crise de la cinquantaine » venue, a passé un certificat d'herbaliste et lâché 34 ans de carrière de biologiste pour s'installer avec sa compagne sur le plateau du Retord, dans l'Ain, où elles proposent aussi chambres d'hôtes, miel, médecine chinoise… « *Un mètre carré de prairie recèle un patrimoine fantastique. Je ne suis pas riche sur mon compte en banque, mais dans ma vie* », sourit-elle en ramassant les premières baies d'églantier. « *La cueillette est un moment privilégié, une chance que la nature nous donne. C'est la beauté des sites qui nous dirige* », confie Fabrice Menc, en Haute-Provence, commercial dans une autre vie avant de reprendre, il y a huit ans, la faucille à romarin de son grand-père pour fabriquer des sirops à base d'herbes, fleurs et fruits sauvages de sa région. Quant à Cécile Aubel, près du lac de Paladru, en Isère, elle a orienté ses stages vers les végétaux sauvages dans leur multiples vertus : cuisine, bien-être, soin, cosmétique, décoration, teintures végétales… « *Je cherche surtout à montrer comment chacun peut retrouver son autonomie avec une ressource gratuite, disponible à portée de main* ». « *Il y a beaucoup plus de nutriments dans les plantes sauvages que cultivées. Les connaître permet de ne jamais se retrouver seul ou pris au dépourvu* », assure enfin Guy Lalière, cueilleur depuis vingt ans dans le Puy-de-Dôme, qui considère la flore spontanée comme un produit du terroir et forme des chefs à la cuisine sauvage.

HURLUBERLUS

Si la cueillette permet de survivre, offre-t-elle les moyens d'en vivre ? « *Modestement, mais sans se priver* », répond Pauline Martin. Après avoir débuté comme "gentianaire" sur le massif du Sancy, armée de la fameuse fourche du Diable, la jeune femme qui se rêvait jardinière sillonne désormais la France en couple pour le compte de la Sicarappam, la plus importante coopérative de cueilleurs

36000 euros
en moyenne,
le CA annuel d'un cueilleur

450
espèces et sous-espèces cueillies
en France soit 10 % de la flore

257
nombre de cueilleurs professionnels
dans le Massif central

professionnels de France. « *Au début, nous étions considérés comme des hurluberlus à espérer faire de la cueillette notre gagne-pain. Nous avons montré que c'était possible. Depuis vingt-cinq ans, j'en vis exclusivement et je fais vivre ma famille* », affirme en écho Denis Chaud, 52 ans, président de cette coopérative créée en 1987, qui se considère comme un « *paysan sans terre* ». Il estime qu'une journée de cueillette rapporte environ 300 € pour 120 jours de récolte par an, le reste étant consacré au séchage et à l'activité, chronophage mais cruciale, du repérage des sites de récolte. Et puis, il y a toutes les activités annexes. « *Nos producteurs sont plus sereins depuis quelques années. Ils se diversifient autour de la plante alors qu'auparavant, ils devaient se "couper en deux", travailler dans un tout autre secteur pour s'en sortir* », remarque Christophe Peret-Gentil, fondateur de l'herboristerie suisse Ariès en 1979, qui fait appel à une centaine de cueilleurs français et dit assister aujourd'hui au « *deuxième ou troisième renouveau* » de ce métier. « *Mais c'est un métier qui n'a rien de bucolique, il faut se bouger si on veut en vivre. Rapporté au temps de travail, certaines plantes nous sont payées 30 centimes de l'heure. Beaucoup déchantent et abandonnent* », tempère Lulu Torrens.

DE PLUS EN PLUS DE CUEILLEURS

Reste que de l'avis de tous les professionnels, les cueilleurs se multiplient sur le terrain sans arriver à répondre à une demande en forte croissance. « *Au-delà de 20 ou 30 kg de plantes, même courantes, nous avons du mal à nous approvisionner dans la qualité que nous cherchons* », observe Christophe Peret-Gentil, qui se fournit à 95 % en France. Or ce n'est un secret pour personne, les milieux naturels régressent avec l'urbanisation, la création de prairies artificielles, la suppression des haies, l'assèchement des zones humides, la disparition des "mauvaises herbes" des champs et des vignes. « *Il y a de plus en plus de cueilleurs pour moins de plantes* », observe Nadine Terpend, de la coopérative Biotope des Montagnes, dans les Cévennes, qui a mis en culture romarin et thym, surexploités dans sa région. Dans les Vosges, avec l'épandage de chaux et de fumiers pour engraisser les prairies de pâture et de fauche, 10 ha de landes ont été perdus pour l'arnica sur le plateau du Markstein. Or ce site fournit 10 des 15 tonnes de la collecte annuelle d'arnica en France, procure du travail à une cinquantaine de cueilleurs et alimente six laboratoires, dont les géants Boiron et Weleda. « *On sous-estime encore l'activité que la cueillette génère et son potentiel* », constate Fabrice Dupont,

Et les champignons ?

Nouveau code forestier qui prévoit jusqu'à 45 000 € d'amende, arrêtés préfectoraux, contrôles de gendarmerie… la récolte de champignons sauvages devient une activité à haut risque. En Haute-Loire, la "Mecque du champignon" (marché de la Chaise-Dieu, cuisine de Régis Marcon…), Laurent* tirait environ 6 000 € par an de la vente de morilles, cèpes, girolles ou trompettes aux restaurateurs et négociants locaux. Il a décidé d'arrêter. « *C'est devenu trop stressant. Sous prétexte que quelques Roumains sont venus ramasser en 2012, on se fait agresser par les propriétaires. La forêt était l'un des derniers espaces de liberté où aller quand on avait besoin d'un petit billet ou envie d'un bon repas. Au delà de l'argent, c'était surtout un art de vivre.* » Il a constaté que beaucoup de ramasseurs, jeunes ou retraités, ont aussi raccroché couteaux et paniers. **Prénom d'emprunt*

L'ENGOUEMENT ACTUEL POUR LES PRODUITS NATURELS EST UN NON-SENS S'IL SE TRADUIT PAR UN PÉRIL SUR LA RESSOURCE

chargé de mission du parc des Vosges, co-initiateur d'une convention, signée en 2007, qui permet désormais de sauvegarder 150 ha de prairies maigres et acides qu'aime la plante des contusions. « *Cette démarche reste ponctuelle et volontaire* », regrette cependant Denis Graeffy, responsable process-qualité chez Weleda, qui appelle de ses vœux une règle commune à portée nationale.

MENACES À L'HORIZON

Les territoires de cueilleurs commencent à se chevaucher, en particulier dans le Massif central. Des plantes pourtant banales viennent à manquer. Au moins 450 espèces et sous-espèces seraient cueillies en France, estime Jean-Paul Lescure, « *soit près de 10 % de la flore française, ce qui est énorme !* », souligne cet ethnobotaniste, fraîchement retraité de l'Institut de recherche pour le développement, qui a suivi le syndicat Simples depuis 15 ans. Les commandes augmentent et la gamme s'élargit. « *Chaque année, on nous demande des plantes nouvelles* », confirme Denis Chaud, dont la coopérative représente plus de 1 M€ de CA et propose six cents références : feuilles, fruits, bourgeons, racines, écorces, branchages, que se soit pour l'herboristerie, la pharmacie, la cosmétique ou même les décorations de Noël. L'intérêt des laboratoires s'aiguise pour des espèces peu connues, susceptibles de receler des molécules nouvelles, quand ce n'est pas pire. « *Des cueilleurs ont été approchés pour récolter des plantes protégées* », affirme Jean-Paul Lescure. « *Peu d'espèces sont directement menacées par la cueillette, mais cette menace s'ajoute aux autres. L'engouement actuel pour les produits naturels est un non-sens s'il se traduit par un péril sur la ressource* », observe Stéphane Perera, chargé de mission du conservatoire botanique national du Massif central. Il y a urgence : pour de multiples raisons (aléas géopolitiques dans les pays du Sud, vigilance des ONG, conventions sur la biodiversité), l'industrie se replie vers la flore sauvage européenne. Avec, à la clé, « *un risque de pillage si rien n'est fait pour penser la gestion de la ressource sauvage en amont, ce qui se fait pourtant pour la forêt. Malheureusement, la cueillette paraît encore trop anecdotique aux yeux des instances officielles pour les pousser à agir* », analyse Claire Julliand, doctorante à l'Institut de Géographie et Durabilité de l'université de Lausanne, qui prépare une thèse sur la valorisation de la biodiversité sauvage en lien avec l'association française des cueilleurs. Celle-ci vient de lancer une réflexion associant coopératives, indépendants, gestionnaires d'espaces naturels, pour conduire à terme à la création d'un statut professionnel et d'un label qui permette aux cueilleurs de vivre de leur métier, à la flore sauvage d'être préservée, et au consommateur d'être mieux informé.

1- Auteur d'un *Plaidoyer pour l'herboristerie* publié en 2013 chez Actes Sud