l'Humanité.fr
ENVIES DE CHANGER LE MONDE

Publié sur *Humanite* (http://www.humanite.fr)

Les cueilleurs en chasse d'un meilleur statut

Humanité Quotidien
27 Janvier, 2011

Une planette et des hommes
La cueillette de plantes médicinales ou aromatiques compte aujourd'hui près de 600 professionnels. Les nouvelles normes environnementales les placent dans l'urgence d'obtenir un statut.

C'était le deuxième rendez-vous du genre et l'occasion de s'en aller humer l'herbe fraîche. Ou presque. En ce frisquet mois de janvier, les rencontres Herbalia ne se tenaient pas en plein air, mais à la douceur du théâtre de Chemillé, en Maine-et-Loire, à quelques brassées de foin d'Angers et à deux rues du jardin Camifolia, où grelottent, en cette saison du moins, quelque 350 espèces de plantes médicinales, aromatiques ou à parfum. Car c'était d'elles, précisément, dont il était question. Gentiane, millepertuis, sauge, camomille, thym ou encore arnica. Boulots, pavots, lavandin, chélidoine ou sedum persen, dont les producteurs et les cueilleurs ont décidé de se retrouver tous les trois ans afin d'ausculter leur filière. Laquelle s'interrogeait, cette année, sur son avenir version développement durable. Non qu'elle soit mauvaise élève en la matière. Mais les nouvelles normes environnementales la titillent, et plus singulièrement celles qui ont pointé leur nez à l'ONU. Signé en octobre, l'accord de Nagoya pour la diversité biologique définit, à l'échelle internationale, ce que l'on pourrait appeler une éthique de la biodiversité. Préservation des ressources et lutte contre la biopiraterie – soit l'action de piller des ressources et des connaissances biologiques qui ne nous appartiennent pas – figurent parmi les mesures adoptées. De vraies questions, pour une activité qui puise encore une large part de ses essences directement dans la nature. « Domestiquer les plantes sauvages n'est pas simple », explique Nadine Leduc, productrice dans le Morvan et présidente de l'Itapemei, institut consacré à la filière. Certaines variétés ne se vendent qu'au kilo. Agronomiquement, la transition n'est pas toujours possible. « Il faut trouver le bon matériel génétique, et obtenir que les caractéristiques chimiques de la plante mise en culture correspondent bien à celles de la plante sauvage et recherchées par le client. » La pharmacie, la cosmétologie et la parfumerie y puisent la majorité de leurs essences, tandis que l'alimentation animale commence à s'y intéresser de près.

Quoi prendre et où ? La question s'impose à une activité ancestrale et dont certains acteurs redoutent à présent de se voir mis à l'amende par des mesures protectionnistes. « Je ne connais personne qui puisse me dire que la cueillette ait été cause de disparition d'une variété », souligne Alexandre Dufour, cueilleur et membre d'une coopérative sise dans le Massif central. « La majeure partie de notre travail consiste à prospecter et à nous déplacer

pour aller cueillir ce qu'il faut, quand il faut, où il faut… S'il y a un problème, il est à chercher du côté de la cueillette sauvage. » Laurent Martineau, producteur dans le Maine-et-Loire, est moins affirmatif que lui. « Il y a des exemples de surexploitation, comme pour le perce-neige ou la racine de petit houx, en Turquie… »

Mais l'un et l'autre s'accordent sur un point : si des décisions doivent être prises en matière de régulation, ils veulent en être partie prenante. Et pour cela, être mieux reconnus. « Nagoya met les cueilleurs dans l'urgence de se définir un statut », résume Laurent Martineau. Alors que le Code de l'agriculture considère l'agriculteur comme quelqu'un travaillant sur un cycle biologique et disposant d'un foncier, le métier de cueilleur peine à obtenir une définition nette de la part des pouvoirs publics. L'agence bio en recense 600, dont 95 % exercent une activité parallèle. Et pour qui s'engager sur des règles précises implique, en préalable, une reconnaissance claire de leur profession.

Marie-Noëlle Bertrand

URL source: http://www.humanite.fr/26_01_2011-les-cueilleurs-en-chasse-d%E2%80%99un-meilleur-statut-463338