

# Mémoire ingénieur agronome

Avril – novembre 2018

Institut des Régions Chaudes – Montpellier SupAgro

Parcours Ressources, Systèmes Agraires et Développement



## LA CUEILLETTE COMMERCIALE DE PLANTES SAUVAGES SUR LES MONTS D'ARDÈCHE



**Maëliiss Muraz**

Sous la direction d'Olivier Philippon

Encadrée par Richard Bonin

« La cueillette est à l'image du cueilleur, de ses convictions,  
de ses aspirations, de son savoir-faire. »

Claire Julliard

# Mémoire de fin d'études pour l'obtention du diplôme d'ingénieur agronome

Parcours Ressources, Systèmes agricoles et Développement (RESAD)

## La cueillette commerciale de plantes sauvages sur les Monts d'Ardèche

Avril – novembre 2018

par **Maëliiss Muraz**

maeliss.muraz@ntymail.com

Mémoire préparé sous la direction d'Olivier  
Philippon

Présenté le 06.11.2018

devant le jury :  
Pascale Moity-Maïzi  
Richard Bonin  
Olivier Philippon

Organisme d'accueil : Parc Naturel Régional  
des Monts d'Ardèche

Maître de stage : Richard Bonin

### **Pour citer ce document :**

MURAZ M., 2018. *La cueillette commerciale de plantes sauvages sur les Monts d'Ardèche*. Mémoire d'ingénieur agronome, Montpellier SupAgro/ Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, 79 p.



# RÉSUMÉ

Aujourd'hui, la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales connaît une forte croissance et nécessite d'importantes quantités de matières végétales cueillies et cultivées. En Ardèche, la présence historique de cueilleurs et autres acteurs de la filière implique de forts enjeux socio-économiques et environnementaux. La cueillette est globalement peu rémunératrice et constitue majoritairement un revenu d'appoint pour des personnes pluriactives à faibles revenus. Elle n'est cependant pas négligeable et représente une ressource intéressante pour l'économie des Monts d'Ardèche. Au quotidien, la cueillette est une activité qui oscille entre liberté et précarité. Flexible et facilement accessible, elle se base néanmoins sur des ressources floristiques incertaines, et constitue souvent une activité solitaire. De par sa nature de prélèvement de plantes sauvages, la cueillette exerce une pression sur les ressources végétales. Celle-ci semble relativement importante dans le cas d'*Arnica montana*. Certaines espèces subissent également une pression liée aux pratiques agricoles. Ces différentes sources de pression sont susceptibles d'impacter les populations des espèces concernées. Afin de contribuer à la pérennité des ressources végétales sauvages et des Hommes qui en vivent, des pistes d'accompagnement de la filière ont été identifiées.

Mots clés : cueillette - plantes sauvages - PPAM - biodiversité - *Arnica montana* - Ardèche - France

# ABSTRACT

Nowadays, the medicinal and aromatic plant sector is experiencing a strong growth and requires large quantities of wild or cultivated plant material. In the Ardèche department, the historical presence of gatherers and other actors of the sector implies high socio-economic and environmental stakes. Gathering is generally low-paid and is mainly a complementary income for pluriactive people with low income. However, the gathering activity is not negligible and represents an interesting resource for the department economy. On a daily basis, picking is an activity that balances between freedom and precariousness. Flexible and easily accessible, it is nevertheless based on uncertain plant resources and is often a lonely activity. Due to its wild plant harvesting nature, gathering puts pressure on plant resources. This seems to be relatively important in the case of *Arnica montana*. Some species are also under pressure from agricultural practices. These different sources of pressure are likely to impact the populations of concerned species. In order to contribute to the sustainability of wild plant resources and of the people who live off them, some ways of supporting the sector have been identified.

Key words : gathering - wild plants - MAP - biodiversity - *Arnica montana* - Ardèche - France

# REMERCIEMENTS

Je remercie le PNR des Monts d'Ardèche de m'avoir accueillie pendant ces 6 mois, et plus particulièrement Richard Bonin pour sa pédagogie et ses conseils avisés. Merci aux stagiaires et volontaires du Parc pour le soutien et la convivialité qu'ils m'ont apporté.

Un grand merci aux cueilleurs et autres acteurs de la cueillette qui m'ont ouvert leur porte le temps d'un entretien, m'ont invité à partager un verre, un repas ou une cueillette. Je salue la patience dont ils ont fait preuve pour répondre à mes nombreuses questions.

Merci à Olivier Philippon qui, par ses questions pertinentes m'a permis de prendre du recul sur mes résultats et de pousser mes réflexions plus loin. Il a su se rendre disponible malgré de nombreuses contraintes.

J'en profite pour exprimer ma gratitude envers toute l'équipe pédagogique et administrative de l'Institut des Régions Chaudes de Montpellier SupAgro. Merci de faire de cette école un lieu profondément humain, bienveillant, ouvert, multiculturel où il fait bon vivre. Ces quatre années, riches en apprentissages et en rencontres, ont été un vrai délice.

Merci aux joyeux lurons des promos SAADS et RESAD qui ont contribué à l'ambiance chaleureuse de l'IRC. Mention spéciale aux travailleurs acharnés qui dernièrement ont égayés ces longues journées de rédaction.

Merci à mes parents et mes frères qui m'ont toujours soutenue et encouragée dans mes études.

Merci enfin à Julien, pour sa présence et son soutien au quotidien, ainsi que pour son regard extérieur, source de questionnements enrichissants.

# TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos.....	10
Glossaire .....	11
Table des sigles et abréviations.....	12
Table des figures.....	13
Introduction .....	14
<b>Chapitre 1 : Contexte.....</b>	<b>15</b>
I. Une filière PPAM en plein essor.....	15
1. Un dynamisme à l'international comme en France .....	15
2. Des débouchés multiples.....	15
II. Ethnobotanique de la cueillette au cours du temps.....	16
1. Apparition de l'agriculture, déclin de la cueillette .....	16
2. Commercialisation des produits de cueillette.....	17
3. Focus sur l'herboristerie et son histoire complexe .....	18
4. Aujourd'hui, un engouement pour le « tout naturel ».....	19
III. L'Ardèche, un territoire de cueillette.....	21
1. Un département à l'interface entre le Massif Central et la vallée du Rhône.....	21
2. La cueillette en Ardèche : quels enjeux ? .....	23
<b>Chapitre 2 : Méthodologie .....</b>	<b>25</b>
I. Comment étudier la cueillette ? .....	25
II. Une méthodologie inspirée du diagnostic agraire .....	25
1. Première étape : prise de contact avec les acteurs de la filière.....	25
2. Deuxième étape : analyse historico-socio-technique .....	27
3. Troisième étape : analyse environnementale .....	27
4. Quatrième étape : analyse économique .....	27
5. Cinquième étape : pistes de développement.....	29
<b>Chapitre 3 : Etat des lieux .....</b>	<b>30</b>
I. Histoire locale de la cueillette : d'une tradition à une professionnalisation .....	30
1. Une tradition familiale pour les habitants du plateau .....	30
2. Moins d'habitants, moins de cueilleurs.....	30
3. Un développement de la filière a partir des années 1980 .....	31
II. Une cueillette aux multiples visages.....	34



1.	Une activité complémentaire pour la majorité .....	34
2.	Une activité centrale pour d'autres.....	39
3.	Récapitulatif de la typologie des cueilleurs.....	44
4.	Des pratiques manuelles communes .....	46
III.	Un secteur oscillant entre liberté et précarité.....	47
1.	Une incertitude des ressources compensée par une forte adaptabilité des cueilleurs.....	47
2.	Une activité solitaire.....	47
3.	Un emploi flexible mais faiblement rémunérateur .....	48
4.	Une absence de statut adapté aux cueilleurs .....	50
5.	Une opportunité pour l'Ardèche .....	52
IV.	Prélever la nature : quel impact environnemental ? .....	53
1.	La cueillette, une pratique réglementée .....	53
2.	Des ressources plutôt communes et non menacées.....	54
3.	Une pression de cueillette en augmentation sur des ressources moins abondantes.....	55
V.	Les limites de l'étude .....	60
	<b>Chapitre 4 : Perspectives .....</b>	<b>61</b>
I.	S'inspirer de ce qu'il se fait ailleurs.....	61
1.	Des chartes de bonnes pratiques dans de nombreuses régions.....	61
2.	Une « Marque Parc » dans les Bauges .....	61
3.	Une cueillette d'arnica réglementée dans les Vosges.....	62
II.	... pour agir localement .....	63
1.	Améliorer les conditions d'exercice de la cueillette.....	63
2.	Revaloriser les prix des plantes .....	63
3.	Assurer la durabilité des ressources.....	64
4.	Retours sur la restitution des résultats de cette étude.....	66
	Conclusion .....	67
	Références bibliographiques .....	68
	Annexes .....	70

# AVANT-PROPOS

Ce mémoire est présenté pour l'obtention du diplôme d'ingénieur agronome dans la spécialité « Ressources, Systèmes Agraires et Développement ». Il est le résultat d'un stage de 6 mois réalisé au sein du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, à Jaujac.

# GLOSSAIRE

**Alcoolature (teinture mère, macérât alcoolique)** : Liquide résultant de la macération d'une plante dans une solution hydro-alcoolique.

**Aromathérapie** : branche de la phytothérapie basée sur l'utilisation des huiles essentielles.

**Gemmothérapie** : branche de la phytothérapie basée sur l'utilisation des bourgeons et jeunes pousses.

**Herboristerie** : branche de la phytothérapie basée sur l'utilisation de plantes peu transformées, dont les procédés d'extraction des principes actifs sont relativement simples (infusion, macération, décoction...) Par métonymie, elle désigne également la boutique tenue par un herboriste.

**Huile essentielle** : « produits odorants, généralement de composition complexe, obtenus à partir d'une matière première végétale [...], soit par entraînement par la vapeur d'eau, soit par distillation sèche, ou par un procédé mécanique approprié sans chauffage. » (ANSM)

**Hydrolat (eau florale)** : produit aqueux obtenu après distillation à la vapeur d'eau, puis séparation de l'huile essentielle.

**Macérât huileux** : Liquide résultant de la macération d'une plante dans une solution lipidique.

**Phytothérapie** : « traitement ou prévention des maladies par l'usage des plantes. » (Larousse Médical)

**Simple (simples médecines)** : nom donné aux plantes médicinales au Moyen-Age.

**Station de cueillette** : site spécifique à une espèce floristique qui présente un intérêt de cueillette.

# TABLE DES SIGLES ET ABRÉVIATIONS

**AFC** : Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages

**Bg** : bourgeon

**CA** : Chambre d'Agriculture

**CBN** : Conservatoire Botanique National

**CCI** : Chambre du Commerce et de l'Industrie

**CNPMAI** : Conservatoire National des Plantes à parfum Médicinales et Aromatiques

**Fe** : feuille

**Flr** : fleur

**Fr** : fruit

**ICHN** : Indemnité Compensatoire de Handicap Naturel

**Jp** : jeune pousse

**PA** : partie aérienne

**PAM** : Plantes Aromatiques et Médicinales

**PE** : plante entière

**PNR** : Parc Naturel Régional

**PPAM** : Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales

**Ra** : racine

**Sf** : sommité fleurie

**SIMPLES** : Syndicat Inter-Massif pour la Production et L'Economie des Simples

**UICN** : Union Internationale pour la Conservation de la Nature

# TABLE DES FIGURES ET TABLEAUX

Figure 1 : Les principales destinations des PPAM .....	15
Figure 2 : Le département ardéchois et sa topographie .....	21
Figure 3 : Diagramme ombrothermique de Vallon-pont-d'Arc.....	22
Figure 4 : Diagramme ombrothermique de Langogne.....	22
Figure 5 : Zonage biogéographique de l'Ardèche .....	22
Figure 6 : Localisation des cueilleurs enquêtés.....	26
Figure 7 : Méthode du calcul du revenu du système d'activité .....	29
Figure 8 : La cueillette du lichen dans les années 1960 .....	31
Figure 9 : Histoire simplifiée de la cueillette en Ardèche.....	33
Figure 10 : Calendrier de travail pour un éleveur retraité cueilleur .....	34
Figure 11 : Calendrier de travail pour un agriculteur cueilleur .....	36
Figure 12 : Calendrier de travail pour un cueilleur spécialisé narcisse-jonquille.....	37
Figure 13 : Calendrier de travail pour un cueilleur en activité complémentaire .....	38
Figure 15 : Calendrier de travail pour un cueilleur ponctuel .....	39
Figure 14 : Exemple d'assiette utilisant des jeunes pousses de plantes sauvages .....	39
Figure 16 : Calendrier de travail pour un cueilleur en activité principale.....	41
Figure 17 : Alambic en cours de distillation pour la production d'hydrolat.....	42
Figure 18 : Stockage des hydrolats dans des dames-jeannes .....	42
Figure 19 : Macération solaire dans une base huileuse .....	43
Figure 20 : Une large gamme de produits proposée en vente directe .....	43
Figure 21 : Calendrier de travail pour un producteur cueilleur herboriste.....	43
Figure 22 : Typologie des cueilleurs et leurs filières associées .....	44
Figure 23 : Estimation du nombre de cueilleurs pour chaque type .....	44
Figure 24 : Localisation des types de cueilleurs enquêtés .....	45
Figure 25 : Arrachage de gentiane à la pelle-mécanique dans le Massif Central .....	46
Figure 26 : Evolution du matériel utilisé pour la cueillette de narcisse et jonquille.....	46
Figure 27 : Revenu annuel brut du système d'activité pour chaque type de cueilleur .....	48
Figure 28 : Rémunération horaire brute de la cueillette.....	49
Figure 29 : Estimation du chiffre d'affaire des PPAM en Ardèche .....	52
Figure 31 : Classe de rareté de la région Rhone-Alpes pour les espèces cueillies .....	55
Figure 30 : Classes de menace d'extinction des espèces floristiques .....	55
Figure 32 : Des espèces spécifiques à certaines zones .....	56
Figure 33 : Localisation des sites de cueillette par rapport aux espaces naturels protégés.....	57
Figure 34 : Décomposition de la pression de cueillette .....	59
Tableau 1 : Nombre de cueilleurs enquêtés pour chaque type .....	27

# INTRODUCTION

« La cueillette est un geste simple d'appropriation qui transforme le végétal en ressource économique, en manne inespérée, en trophée, en trésor, en symbole... » (Julliand, 2008). Naïvement, on pourrait penser que la cueillette de plantes sauvages est une pratique d'un autre âge, aujourd'hui dépassée et anecdotique. Pas ou peu visible dans le paysage, elle reste dans l'ombre et entretient sa part de mystère, mais son existence est bien réelle. Elle n'existe pas uniquement en tant qu'activité familiale ou récréative, mais bien comme une activité commerciale génératrice de revenus. En fournissant une grande diversité de matières premières végétales, elle se place en amont de nombreuses filières appartenant à des secteurs variés. Aujourd'hui, l'engouement pour les produits naturels accroît cette demande en plantes à parfum, aromatiques et médicinales, qu'elles soient cultivées ou sauvages.

Le Massif Central, tout comme d'autres massifs montagneux français, constitue une zone d'approvisionnement de plantes sauvages. Située à l'interface entre le Massif Central et la vallée du Rhône, l'Ardèche bénéficie d'une diversité importante d'écosystèmes, qui en fait un territoire propice à la cueillette. Le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche créé en 2001, s'étend sur une superficie d'environ 200 000 hectares, couvrant près d'un tiers du département. Ce territoire héberge différents acteurs de la cueillette : des structures de collecte de plantes ainsi que des industriels utilisant des matières premières végétales sont présents. Cependant, cette filière reste relativement méconnue au regard des enjeux socio-économiques et environnementaux qui en découlent.

Face à ces constats, le PNR souhaite approfondir sa connaissance de cette activité. Se pose la question de la durabilité de la cueillette, tant au niveau environnemental qu'au niveau socio-économique. Cette étude exploratoire a pour but de fournir un aperçu global des activités de cueillette sur les Monts d'Ardèche. Elle permettra par la suite, de dégager des pistes d'accompagnement de la filière et de contribuer à la pérennité des ressources sauvages et des Hommes qui en vivent.

Afin d'apporter des éléments de réponse à cette problématique, ce mémoire se divise en quatre chapitres. Après une présentation du contexte puis de la méthodologie suivie, un état des lieux de la cueillette sur les Monts d'Ardèche sera dressé. De celui-ci découleront des pistes d'action à mettre en œuvre pour un accompagnement de la filière.

# CHAPITRE 1 : CONTEXTE

## I. UNE FILIÈRE PPAM EN PLEIN ESSOR

### 1. UN DYNAMISME À L'INTERNATIONAL COMME EN FRANCE

Le marché mondial des plantes à parfum aromatiques et médicinales est estimé à 64 milliards de dollars US avec plus de 35000 espèces floristiques traitées par l'industrie (L'Economiste, 2012, cité dans FranceAgriMer, 2016). Il est relativement difficile d'évaluer le poids économique de cette filière, car celle-ci présente de nombreux débouchés dans des secteurs variés. Selon différentes études, ce marché est en constante progression. En 2006, l'OMS donne une fourchette de 15 à 25% de croissance annuelle (OMS, 2006, cité par Booker *et al.*, 2012), puis en 2016 d'autres avancent un taux de 9% (Ilbert *et al.*, 2016). Les flux d'importations et d'exportations de PPAM ont été multipliés par 3 depuis 1999 (TRAFFIC, 2018). Les plantes cueillies représenteraient 60 à 90% des PAM exportées (TRAFFIC, 2018).

En France, la culture de PPAM concerne 42000 ha et plus de 3600 producteurs (France AgriMer, 2016). Elle est en croissance constante depuis les années 2000, avec 2% d'augmentation chaque année pour les surfaces et les producteurs. Plus de 150 variétés de PPAM sont cultivées. Concernant la cueillette, la quantité de PPAM cueillies en France a été estimée à 6000 tonnes en 1999. Cela représentait alors un chiffre d'affaire de 75 millions de francs soit plus de 11 millions d'euros (Julliard, 2002). Les massifs montagneux tels que le Massif Central, les Pyrénées ou les Vosges constituent les territoires d'approvisionnements des cueilleurs. Dans le Massif Central, 369 espèces différentes sont cueillies par plus de 250 cueilleurs (Laucoin, 2012).

### 2. DES DÉBOUCHÉS MULTIPLES

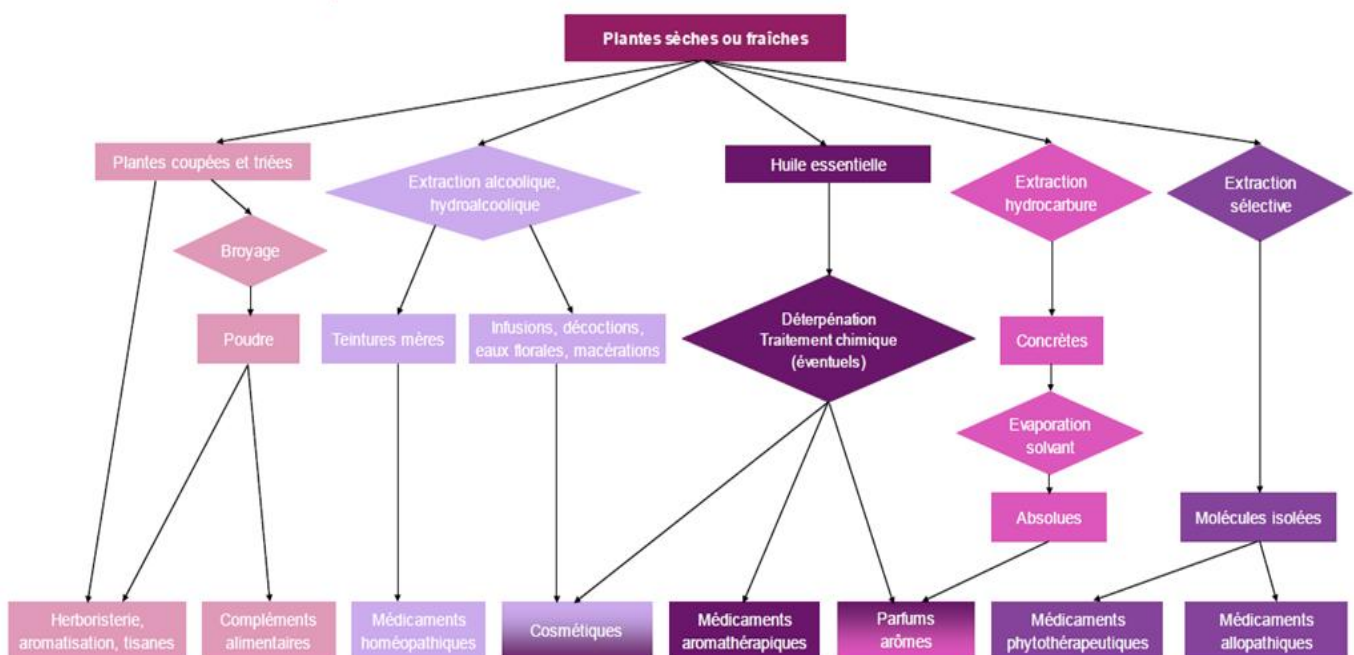


Figure 1 : Les principales destinations des PPAM  
Source : FranceAgrimer

La filière PPAM présente de nombreux débouchés dans des secteurs variés (Figure 1). Les ressources végétales, après des processus de transformation plus ou moins longs et plus ou moins complexes, sont utilisées dans le secteur médical et paramédical, en parfumerie et cosmétique, en agroalimentaire. Elles approvisionnent également le secteur des plantes ornementales (non inclus dans la Figure 1).

Le secteur médical et paramédical est fortement demandeur de plantes, que ce soit pour la médecine conventionnelle ou pour les médecines « douces ». Plus de 35 000 espèces différentes seraient utilisées par les industries de ce secteur (FranceAgriMer, 2012). Le secteur de la phytothérapie se base sur l'utilisation de matières premières végétales. Il se compose de plusieurs branches qui se distinguent entre elles par l'état des plantes utilisées : l'aromathérapie, la gemmothérapie, l'herboristerie, la phytothérapie pharmaceutique. L'homéopathie peut également utiliser des plantes. Le panel des produits à base de plantes est très large : infusions, huiles essentielles, hydrolats, extraits végétaux pour les médicaments, compléments alimentaires... Ces secteurs sont en plein essor. L'aromathérapie dégage un chiffre d'affaire de 180 millions € en 2014, avec une croissance estimée à 16% par an (OpenHealth, 2015). Le secteur des compléments alimentaires à base de plantes représente un chiffre d'affaire de 192 millions € en 2014, avec plus 6% par an (Synadiet, 2015).

Des matières premières végétales sont utilisées dans le secteur de la cosmétique. Elles entrent dans la composition de crèmes, huiles, baumes... Des extraits végétaux peuvent aussi servir de parfum pour le secteur de la parfumerie (narcisse...) mais également de la détergence, secteur qui fabrique des produits d'entretien et d'hygiène industrielle (eucalyptus...)

Le secteur de l'alimentaire est également en demande de plantes. Elles sont utilisées comme condiments (thym, romarin...), comme base pour des confitures, des sorbets, des confiseries (violette, lavande...). Elles peuvent servir d'arôme et de colorant. Elles sont utilisées en liquoristerie (génépi, gentiane...) mais également pour d'autres boissons non alcoolisées comme des sirops (fleurs de sureau...). Certaines plantes sauvages comestibles sont utilisées dans la restauration. C'est le cas par exemple de l'ail des ours qui est souvent préparé en pesto.

Le secteur des plantes ornementales, comme son nom l'indique, utilise des plantes pour ses compositions florales. Certaines proviennent de la cueillette. Il peut s'agir de bulbes, de boutures, de mousses, de feuillages...

## II. ETHNOBOTANIQUE DE LA CUEILLETTE AU COURS DU TEMPS

Selon les époques, la cueillette et la plante sauvage ont nourri différentes représentations dans l'imaginaire collectif. De la plante « ressource » à la mauvaise herbe, les images évoluent et conditionnent les pratiques de cueillette.

### 1. APPARITION DE L'AGRICULTURE, DÉCLIN DE LA CUEILLETTE

Bien que l'apparition de l'agriculture dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs du Néolithique modifie la place des ressources végétales spontanées, la cueillette conserve une importance au quotidien. En fournissant des ressources alimentaires, médicinales et artisanales, elle constitue encore pendant un temps la base des approvisionnements en matières premières ; l'agriculture n'étant qu'un



complément. Progressivement, la cueillette perd de son importance au profit de l'agriculture. Le stockage des aliments et la constitution de réserves permettent une différenciation et une hiérarchisation des individus au sein d'une société. Cette structuration des fonctions humaines et des valeurs se répercute sur les représentations des végétaux (Lieutaghi, 1998). L'image de la plante sauvage se détériore : c'est celle qui est broutée par les animaux, celle qui pousse sur des lieux incultes, non valorisés. Etant au plus bas de l'échelle des aliments, elle est réservée aux individus du bas de l'échelle sociale : les paysans, les marginaux, les nécessiteux...

Au Moyen-âge, la plante sauvage détient toujours cette image négative de végétal indompté, non civilisé, primitif. En comparaison à son homologue cultivé, elle est chétive, avec un goût fort, souvent une amertume prononcée... Malgré cette représentation, la paysannerie et les plus pauvres continuent à utiliser les plantes sauvages que ce soit au quotidien pour diversifier une alimentation souvent monotone, ou lors de pénuries alimentaires (famine, guerre...). La cueillette fournit également des plantes à usage médicinal, ainsi que des matériaux de construction et d'artisanat. Elle est occasionnellement pratiquée dans un but commercial par la vente de quelques menus produits sur les marchés.

Avec le développement de l'agriculture, l'Homme s'ancre sur un territoire aux limites de plus en plus définies. Le foncier acquiert une importance particulière, et des droits d'usages régissent l'utilisation des biens communaux et des propriétés privées (affouage, glanage, vaine pâture...) La cueillette est tolérée sur les terres communales non cultivées, que sont le *saltus* et la *silva*. Cependant, pour la noblesse, ces droits coutumiers constituent un obstacle majeur à la maîtrise du foncier et de ses ressources. Ces droits sont donc progressivement restreints, et l'utilisation des biens communaux se réduit au profit de la propriété privée. Les droits d'usages collectifs sont abolis en 1669 par ordonnance de Colbert qui permet à la noblesse de retrouver la jouissance exclusive de ses forêts (Commeaux, 1982, cité par Julliand, 2008). Ainsi privés des ressources essentielles de la cueillette, les plus démunis deviennent la main d'œuvre des exploitations agricoles. Enfin, au XIX<sup>ème</sup> siècle, la création du premier Code forestier parachève cette évolution : l'utilisation des forêts est tolérée par « servitudes d'usage », dont tout propriétaire est en droit de se libérer.

## 2. COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE CUEILLETTE

Le commerce de ressources végétales sauvages a toujours plus ou moins existé dans des temps historiques, notamment à travers le troc. Cependant, c'est au cours du XX<sup>ème</sup> siècle que l'économie de la cueillette à proprement parler, c'est-à-dire l'obtention de revenus directement liés à cette pratique se développe (Julliand, 2008). Amorcée dès les années 1950, la révolution agricole crée de profondes disparités dans les territoires ruraux : ceux qui ont le capital nécessaire et le foncier adapté peuvent se lancer dans la moto-mécanisation, alors que les autres, essentiellement situés en zone de montagne, en sont privés et restent en marge de la modernisation agricole. La vente des produits de cueillette apparaît alors comme un revenu d'appoint non négligeable. « Partout où on pouvait attraper des sous, on les attrapait », déclare une agricultrice âgée de la Margeride (La Soudière, 1982). Les produits de cueillette sont vendus localement lors des foires, des marchés, ou dans des épiceries locales. Bien souvent, les ventes concernent seulement les surplus des cueillettes domestiques. Celles-ci sont habituellement effectuées par les femmes, les enfants et les personnes âgées lors des activités agricoles et pastorales. Lors de cette période, la cueillette n'a plus

uniquement une fonction domestique, mais acquiert un rôle économique et social. Elle constitue « un maillon d'une certaine résistance à l'exode rural » (Commeaux, 1982, cité par Julliard, 2008).

Dans les années 1960, le développement des industries pharmaceutiques et cosmétiques génère une nouvelle demande en extraits végétaux variés. L'amélioration des réseaux de transport et des systèmes de conservation (réfrigération, congélation) facilite les échanges entre les zones d'approvisionnement, de transformation, et de distribution. Ces mutations contribuent largement à l'essor des cueillettes commerciales. Les ressources prélevées ne sont plus seulement les plantes utilisées traditionnellement, mais aussi des végétaux servant de matières premières industrielles dont les cueilleurs ignoraient jusqu'alors leur utilité (La Soudière, 1982). Progressivement, des équipes de cueilleurs s'organisent et des filières se créent. Les produits de cueillette sont collectés par des leveurs locaux, puis transmis à des grossistes négociants avant d'arriver dans les usines de transformation.

Cependant, l'économie de la cueillette se heurte à plusieurs difficultés. Afin de sécuriser leurs approvisionnements, les industriels encouragent la mise en culture de PPAM. Avec l'essor des échanges internationaux, ils se tournent progressivement des importations de matières premières moins coûteuses en provenance des pays de l'Est et du Maghreb. La cueillette française doit alors répondre à des impératifs de compétitivité, privilégiant bien souvent la quantité à la qualité. D'autre part, la cueillette souffre encore d'une certaine stigmatisation par les adeptes du progrès. Lors des Trente Glorieuses, le culte de la consommation et de la modernité assoit la domination de l'homme sur la nature. Le sauvage ne semble plus avoir sa place dans la société. Le déclin du métier d'herboriste (cf. paragraphe suivant), combiné à l'avènement de la Sécurité Sociale et des médicaments de synthèse, semble achever dans les années 1980, l'extinction de la cueillette commerciale de plantes sauvages.

### 3. FOCUS SUR L'HERBORISTERIE ET SON HISTOIRE COMPLEXE

L'herboristerie est la branche la plus classique et la plus ancienne de la phytothérapie. Elle utilise des végétaux frais ou secs, des plantes entières ou des parties spécifiques (écorce, feuille, fleur, fruit, racine...). Les préparations reposent sur des méthodes simples telles que l'infusion, la décoction, la macération. L'herboristerie représente un débouché de cueillette dont l'image a beaucoup évolué au fil du temps, notamment de l'instauration du certificat d'herboriste en 1803 jusqu'à aujourd'hui (Bost, 2016).

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, plusieurs professions du domaine médical coexistent, notamment des médecins, des apothicaires (précurseurs des pharmaciens), des herboristes... sans que leurs champs d'action ne soient clairement définis. Certaines, telles que les médecins et les apothicaires sont reconnues officiellement, alors que d'autres restent dans l'ombre. Cette situation génère des tensions entre les apothicaires et les herboristes, qui ont un rôle assez similaire et se placent en concurrents. Après plusieurs décennies de revendications par les herboristes de Paris, un certificat d'herboriste est créé en 1778 et délivré par la Faculté de Médecine. Dans un contexte instable de pré-Révolution Française, seules deux personnes ont pu passer cet examen. Après la Révolution, en 1803, une loi concernant la pharmacie est promulguée dans le but de restructurer la profession. Celle-ci comprend la reconnaissance de la profession d'herboriste par un certificat obligatoire pour exercer. La loi précise que seuls les pharmaciens peuvent vendre des médicaments, et seuls les herboristes peuvent vendre des plantes médicinales. Cependant, la limite entre ces dénominations reste floue : à quel

point les plantes peuvent-elles être transformées avant d'être légalement considérées comme médicament ?

Malgré ce flou juridique, la profession d'herboriste attire beaucoup. Les herboristes sont plutôt des personnes d'origine populaire, dont le savoir n'est pas universitaire (absence de formation officielle), qui sont principalement des femmes, et souvent des sages-femmes (combinaison de plusieurs métiers). Cela contribue à former une image ambivalente de l'herboriste. Il y a d'un côté l'herboriste-guérisseur complémentaire au médecin car basé sur des savoirs différents. C'est la médecine des pauvres ou une médecine alternative pour les riches. Mais il y a également l'image sombre de l'herboriste-empoisonneur, herboriste-avorteur. L'avortement étant largement condamné à cette époque, les herboristes et sages-femmes sont souvent accusés.

La première image prévaut au début du XIX<sup>e</sup>, mais c'est la seconde qui finit par dominer à la fin du siècle. Etant toujours en concurrence, les pharmaciens profitent de la sombre réputation des herboristes pour proposer la suppression du certificat. Face à cette menace, les herboristes s'organisent pour se défendre. La profession se regroupe et se structure, communique, publie, avec la volonté de transformer l'image de l'herboristerie. Ce n'est plus un lieu sombre et humide, mais plutôt une boutique propre, lumineuse avec une belle devanture. L'herboriste est habillé d'une blouse blanche, les plantes sont dans des bocaux transparents bien rangés... Il faut correspondre aux attentes des gens du XX<sup>e</sup> siècle : on veut du moderne, du scientifique !

Malgré ce renouveau, la profession des herboristes commence à se diviser à cause de dissensions internes, et sa volonté combative se voit affaiblie par les deux guerres mondiales. Dans ce contexte, l'herboristerie n'étant plus en mesure de se défendre face à la pression constante de la pharmacie, la loi du 11 septembre 1941 adoptée par le Gouvernement Vichy supprime le certificat d'herboriste et attribue aux pharmaciens le monopole de la dispensation des plantes médicinales (Puzo, 2016). Cette loi, toujours en vigueur après la Libération, condamne la profession d'herboriste à une lente disparition au fur et à mesure du décès de ses représentants, et permet un essor progressif de l'industrie pharmaceutique. L'avènement de la sécurité sociale en 1946 qui facilite l'accès aux médicaments modernes relègue l'herboristerie à une pratique d'un autre âge.

Dans les années 1980, on assiste à un regain d'intérêt pour l'herboristerie dans un contexte où l'on s'interroge sur les effets des médicaments chimiques. Les quelques derniers herboristes certifiés bénéficient d'un éclairage médiatique qui souligne l'importance de préserver ces savoirs. Ces connaissances sont donc consignées dans des livres, et plusieurs écoles d'herboristeries, non reconnues par l'Etat, sont créées dans un but de sauvegarde et de transmission.

#### 4. AUJOURD'HUI, UN ENGOUEMENT POUR LE « TOUT NATUREL »

Au XXI<sup>ème</sup> siècle, malgré l'hégémonie de la pharmacie, malgré la mise en culture des plantes sauvages, malgré la concurrence de l'étranger, la cueillette française n'a pas disparue. Les consommateurs affichent un scepticisme grandissant face à la molécule de synthèse et à l'industrie pharmaceutique dont l'image a été ternie de nombreux scandales. Une nouvelle demande émerge : on veut du naturel, du bio. La nature bénéficie aujourd'hui d'une image plus positive que par le passé, presque idyllique, et le sauvage gagne ses lettres de noblesse.

Les industriels s'emparent du filon et répondent à la nouvelle demande par des produits à base de plantes mais souvent beaucoup plus complexes que ce que l'on pouvait trouver dans les herboristeries. Ces produits font appel à des processus d'extraction plus complexes, et à des conditionnements plus coûteux. Les plantes sèches en vrac sont trop peu créatrices de valeur ajoutée. On vend maintenant des poudres, des capsules, des comprimés, des concentrés, des extraits de toutes sortes... Certaines plantes sont redécouvertes alors que d'autres sont complètement nouvelles comme l'immortelle d'Italie (*Helicrysum italicum*). Les formations sur les plantes sauvages comestibles fleurissent. Considérées il y a peu comme des mauvaises herbes, ces ressources aux saveurs oubliées sont élevées au rang de produits du terroir et se retrouvent dans la gastronomie.

La pharmacie s'accapare peu-à-peu le volet phytothérapie de la santé : 15 huiles essentielles sont sous monopole pharmaceutique depuis 2007, et les mélanges de plantes pour tisane peuvent être préparés par des pharmaciens depuis 2013. On retrouve dans la plupart des officines, un rayon parapharmacie qui offre une diversité de produits à base de plantes, tous plus prometteurs les uns que les autres. Cependant, en 2008, deux dérogations au monopole pharmaceutique permettent de libérer certaines plantes : 148 plantes peuvent être vendues hors pharmacie dans l'état précisé (frais, sec, poudre...), et 458 plantes comme complément alimentaire. Cela permet aux herboristes d'avoir une pratique légale, bien que très restreinte, mais cela permet surtout l'essor de l'industrie du complément alimentaire.

Face à cette augmentation de la demande en matière première végétale, les cueillettes se modifient. Elles ne sont plus exclusivement effectuées par des agriculteurs du pays. L'activité attire désormais toutes sortes de personnes ayant besoin d'un revenu, locales ou non, issues du milieu agricole ou non. Certains en font même leur activité principale. Ils parcourent alors de vastes territoires en France et parfois à l'étranger, pour pouvoir récolter une large gamme d'espèces différentes.

### III. L'ARDÈCHE, UN TERRITOIRE DE CUEILLETTE

#### 1. UN DÉPARTEMENT À L'INTERFACE ENTRE LE MASSIF CENTRAL ET LA VALLÉE DU RHÔNE

##### 1.1. DES CONDITIONS BIOPHYSIQUES CONTRASTÉES

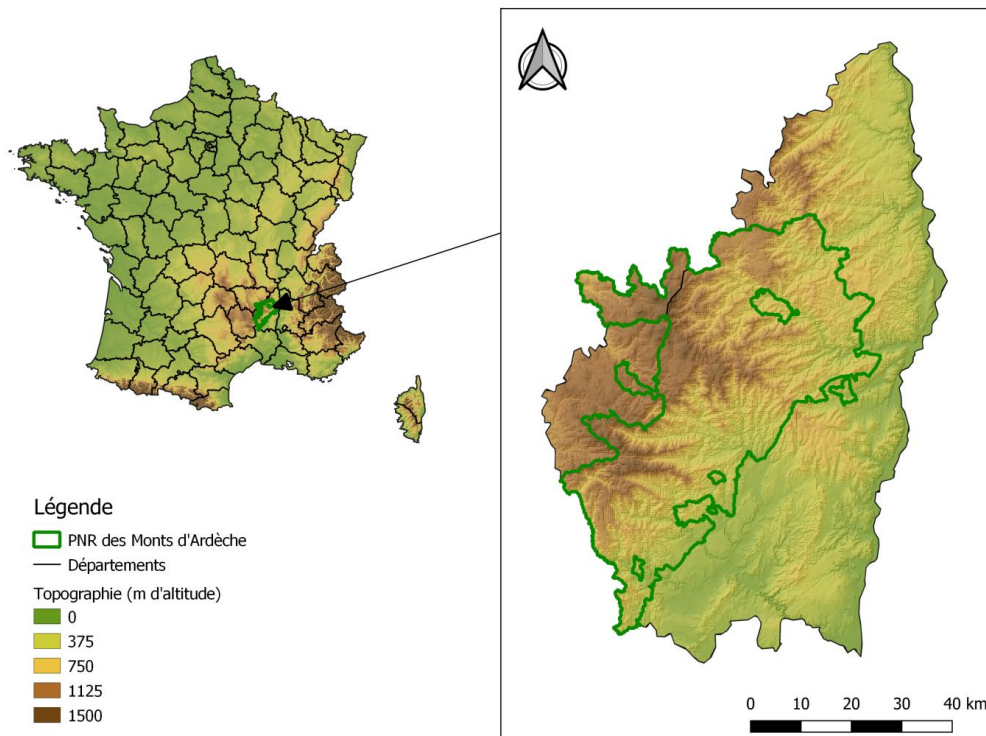


Figure 2 : Le département ardéchois et sa topographie

Source personnelle

L'Ardèche est située à la transition entre Massif Central et la vallée du Rhône (Figure 2). De ce fait, elle comporte un gradient d'altitude allant de 100 à 1500 mètres. Entre ces deux extrêmes, se situe une zone de vallées au relief relativement escarpé. C'est principalement sur cette zone qu'a été délimité le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche. Au niveau géologique, l'Ardèche présente deux zones bien contrastées. Au Sud-Est, la roche-mère est principalement calcaire alors que sur le reste du département, elle est granitique et parfois basaltique (DDT Ardèche, 2009). Au niveau climatique, l'Ardèche bénéficie à la fois d'influences méditerranéennes et d'influences continentales. Dans le Sud-Est, c'est un climat de type méditerranéen que l'on retrouve, avec des hivers doux et des étés chauds et secs (Figure 3). A l'Ouest, le plateau est soumis à un climat montagnard avec des hivers froids et des étés frais et humides (Figure 4).

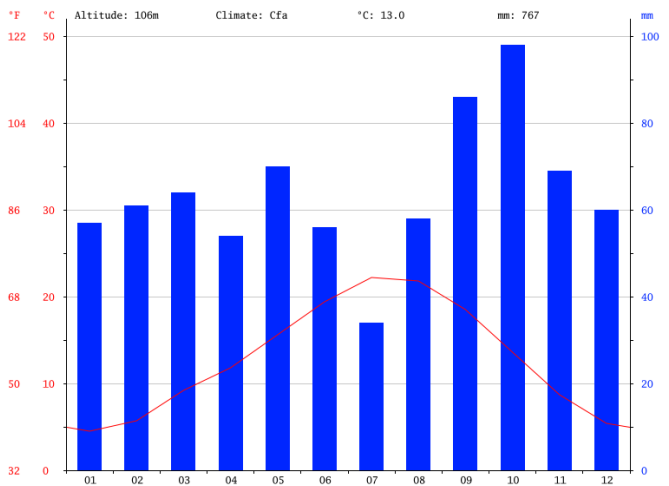


Figure 3 : Diagramme ombrothermique de Vallon-Pont-D'arc  
Source : Climate Data

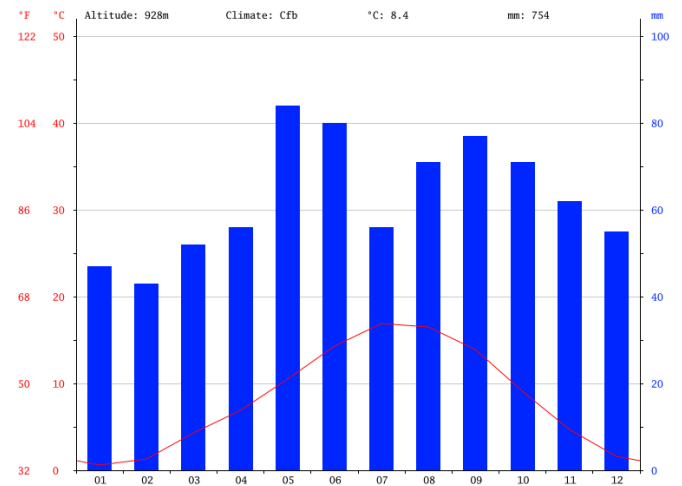


Figure 4 : Diagramme ombrothermique de Langogne  
Source : Climate Data

De ces constats émerge un découpage de l'Ardèche en trois zones distinctes (Figure 5) :

- Une zone de piémont au Sud-Est qui présente une roche-mère calcaire et un climat sous influences méditerranéennes
- Une zone de plateau à l'Ouest caractérisée par une roche mère granitique ou basaltique, un sol acide et un climat de type montagnard
- Une zone de vallées entre ces deux entités, qui présente une roche-mère basaltique, un sol plutôt acide et des températures moins froides que sur le plateau.

Cette diversité de conditions biophysiques est créatrice d'une diversité d'écosystèmes, et donc d'une importante variété d'espèces floristiques. Cela fait de l'Ardèche un territoire à fort potentiel pour la cueillette de plantes sauvages.

## 1.2. UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ

L'Ardèche, de par ses nombreuses vallées encaissées ne possède pas d'accès aisé aux voies de circulations. Cet isolement, considéré comme un frein au développement dans le passé constitue aujourd'hui un atout. Le département bénéficie ainsi d'une nature relativement préservée de différentes sources de pollution (industries, grandes villes, autoroutes...) Cette nature, composée d'une diversité d'écosystème, est une richesse que l'Ardèche s'efforce de préserver. De nombreux espaces naturels protégés ont ainsi été mis en place. Le PNR a été créé en 2001 dans le but d'assurer le développement du territoire autour de la préservation de l'environnement mais également de valoriser son patrimoine social et culturel. De nombreux Espaces Naturels Sensibles existent sur le département. Ce statut permet de contribuer à la gestion de ces sites remarquables tout en fournissant un support pour l'éducation à l'environnement. Des zones

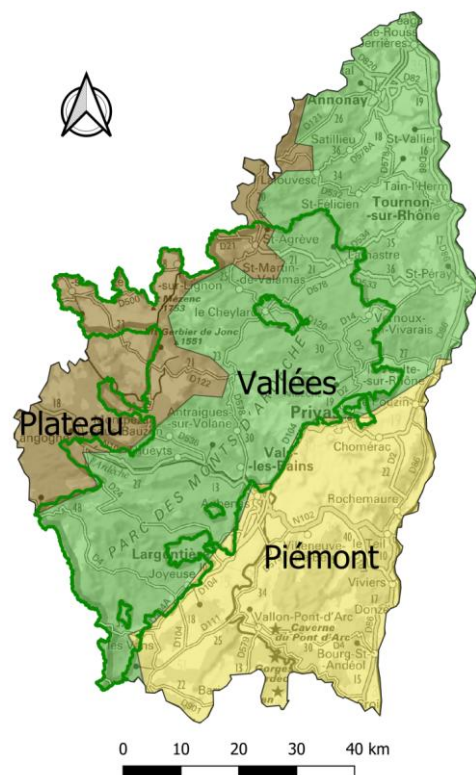


Figure 5 : Zonage biogéographique de l'Ardèche  
Source personnelle

appartenant au réseau européen Natura 2000 sont également présentes. Elles ont pour but la conservation et la restauration de milieux naturels ou de populations d'espèces considérées comme d'intérêt européen. Il y a aussi des réserves naturelles régionales et nationales qui permettent à l'Etat de mettre en œuvre des politiques de protection de la biodiversité sur des secteurs à forts enjeux. Certaines zones sont classées réserves biologiques domaniales ou forestières lorsque la protection d'habitats ou d'espèces concerne les milieux forestiers.

## 2. LA CUEILLETTE EN ARDÈCHE : QUELS ENJEUX ?

### 2.1. UN CONTEXTE LOCAL EN MOUVEMENT

Aujourd'hui en France, il y a une méconnaissance globale de l'activité de cueillette de plantes sauvages. Très peu d'études ont été réalisées sur le sujet. Un état des lieux dressé dans les Pyrénées (Garreta et Morisson, 2011), atteste de la présence de différents types de cueilleurs associés à des pratiques et des filières variées. D'autres travaux (Laucoin, 2012), donnent un aperçu relativement complet de l'activité de cueillette dans le Massif Central. Ils montrent notamment une forte présence de cueilleurs en Ardèche. Sur le territoire d'agrément du CNB du Massif Central, 51 entreprises ont été identifiées comme utilisatrices (transformation ou commercialisation) de plantes sauvages.

De ces travaux découlent la nécessité d'une étude sur la cueillette à l'échelle de l'Ardèche, qui puisse refléter le contexte local en tenant compte de ses spécificités. Il y a une présence historique de cueilleurs en Ardèche. Des structures de collecte de plantes existent sur le territoire et montrent un certain dynamisme. Il y a également la présence d'industriels qui utilisent ou sont susceptibles d'utiliser des PPAM cueillies. Ce contexte en évolution semble montrer qu'il existe des enjeux socio-économiques autour de la cueillette. Comme celle-ci se base sur des ressources naturelles qui ne sont pas inépuisables, se pose la question des enjeux environnementaux liés à cette pratique.

### 2.2. LE RÔLE DU PNR AU SEIN DE LA FILIÈRE

Créé en 2001, le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche représente un territoire rural s'étendant sur près de 200 000 hectares. La raison d'être du PNR réside dans la préservation et la valorisation des patrimoines naturels et culturels, tout en contribuant au développement économique et social du territoire. Il joue un rôle d'initiateur de projets et fait l'intermédiaire entre les différentes structures de développement. Le PNR accompagne ainsi des filières emblématiques de son territoire telles que la châtaigne, ou la myrtille, et aujourd'hui les PPAM.

La filière PPAM se compose de deux volets, culture et cueillette, tous deux intéressants pour le territoire. La culture des PPAM, accompagnée par la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, tend à se développer en atelier de diversification chez les agriculteurs. Conjointement, le PNR souhaite approfondir sa connaissance de la cueillette dans le but d'identifier des pistes de développement en lien avec une gestion durable des ressources.



### 2.3. PROBLÉMATIQUE ET HYPOTHÈSES DE L'ÉTUDE

Ces éléments de contexte amènent le PNR à se questionner sur la durabilité de la cueillette sur son territoire. La problématique qui cadre cette étude est donc la suivante :

***La cueillette commerciale de plantes sauvages sur le territoire des Monts d'Ardèche représente-elle une activité durable ?***

Afin de bien cerner le sujet, le vocabulaire employé est explicité. La cueillette est définie comme une « activité consistant à collecter des plantes sauvages, insectes, animaux lents, etc., qui constitue le mode de subsistance principal de sociétés non industrielles qui ne pratiquent pas l'agriculture » (Larousse). Ici, on s'intéresse uniquement à la cueillette commerciale, c'est-à-dire lorsqu'elle fait l'objet d'une rémunération pour le cueilleur. Les cueillettes « familiales » ou « récréatives » sont exclues de l'étude pour cause de difficultés d'identification des cueilleurs et de trop faibles volumes cueillis. Le terme « plante sauvage » est utilisé ici pour définir toute ressource végétale spontanée, qu'elle présente ou non des caractères génétiques domestiqués. Il est important de préciser que l'étude n'inclut pas les champignons ni les myrtilles, qui sont l'objet de filières distinctes. L'étude est réalisée sur le territoire des Monts d'Ardèche. Ce terme est utilisé ici de manière assez large puisque que l'étude ne se restreint pas aux limites du Parc. Elle prend en compte des zones proches telles que la Montagne Ardéchoise située à l'ouest du PNR. Une activité durable est définie comme une activité répondant aux principes du développement durable avec ses trois piliers : économique, écologique et social.

Plusieurs hypothèses émanant de constats sont posées et seront discutées dans ce mémoire :

- Les cueilleurs constituent une profession peu structurée, peu représentée, peu accompagnée.
- La cueillette représente une ressource intéressante pour l'économie des Monts d'Ardèche.
- La cueillette exerce une pression importante sur certaines espèces.



# CHAPITRE 2 : MÉTHODOLOGIE

## I. COMMENT ÉTUDIER LA CUEILLETTE ?

L'activité de cueillette présente plusieurs particularités qui ne facilitent pas son étude. Au niveau géographique, il s'agit d'une activité invisible dans le paysage : on ne voit pas quels sites sont cueillis. En plus d'être difficile à situer, c'est une activité qui n'a pas de limite géographique : les cueilleurs sont susceptibles de cueillir partout. Au niveau juridique, les cueilleurs ne sont pas référencés en tant que tels : il n'existe aucune base de données qui les regroupent. Au niveau sociologique, la cueillette est souvent une activité solitaire assez secrète. Les sites de cueillette ne sont pas facilement dévoilés, les cueilleurs ne se connaissent pas bien entre eux.

On se trouve donc dans le cas d'une activité invisible dans le paysage, peu visible au niveau juridique, et qui conserve une certaine culture du secret. Il est alors nécessaire de même en œuvre une méthodologie qui puisse surmonter ces difficultés.

Sachant que l'on a très peu de connaissances sur la cueillette en Ardèche, il s'agit d'une étude de type exploratoire : l'objectif est de comprendre les pratiques de cueillette dans le contexte ardéchois. Cette étude fait appel au raisonnement inductif, c'est-à-dire qu'elle se base sur des observations de terrain pour ensuite pouvoir tirer des conclusions générales.

## II. UNE MÉTHODOLOGIE INSPIRÉE DU DIAGNOSTIC AGRAIRE

Afin de bien saisir les dynamiques de cueillette de plantes sauvages, le travail s'articule autour d'un diagnostic pluridisciplinaire inspiré du diagnostic agraire. La méthode du diagnostic agraire a été décrite par Isabelle Touzard et Nicolas Ferraton (2009), cependant elle nécessite d'être adaptée à l'objet d'étude qui n'est ici pas l'agriculture, mais la cueillette.

En amont du diagnostic pluridisciplinaire, des recherches bibliographiques sont menées pour une meilleure appréhension de l'objet d'étude ainsi qu'un affinage de la méthodologie prévue.

### 1. PREMIÈRE ÉTAPE : PRISE DE CONTACT AVEC LES ACTEURS DE LA FILIÈRE

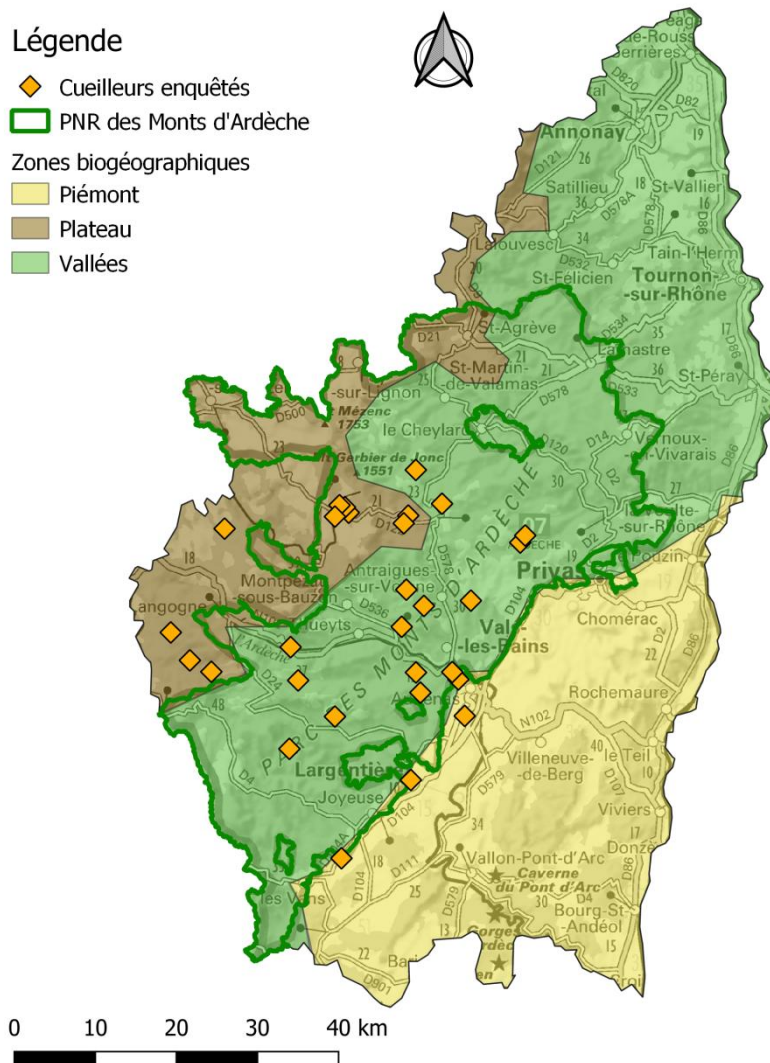
Étant données les difficultés d'accès aux cueilleurs soulevées précédemment, la prise de contact avec les acteurs de la filière constitue une étape à part entière. Pour pouvoir rencontrer tous les types de cueilleurs qui agissent sur le territoire des Monts d'Ardèche, il est nécessaire d'approcher les différents réseaux et acteurs qui gravitent autour des cueilleurs :

- Structures de collecte de plantes
- Cueilleurs certifiés bio recensés par l'Agence Bio
- Adhérents au syndicat SIMPLES
- Cueilleurs en vente directe (foires et marchés, à la ferme, sur internet...)
- Adhérents à des réseaux de bénévolat à la ferme type WWOOFing
- Propriétaires de site de cueillette
- Instances susceptibles de délivrer des autorisations de cueillette (ONF, DDT...)

- Cueilleurs travaillant pour des industriels (laboratoires pharmaceutiques, cosmétiques...)

L'objectif de cette première étape est d'obtenir des contacts avec différents types de cueilleurs pour pouvoir les rencontrer.

Un panel de 30 cueilleurs différents a été rencontré lors de cette étude. A cause de contraintes temporelles, le département ardéchois n'a pas été exploré dans sa totalité (Figure 6). L'étude s'est concentrée sur la partie Sud-ouest pour plusieurs raisons. D'une part, cette zone héberge les deux structures de collecte de plantes ardéchoises, qui sont toutes deux situées à Vals-les-Bains. D'autre part, elle concentre une forte diversité d'écosystèmes grâce à la présence proche des trois zones biogéographiques différentes (plateau, vallées, piémont).



**Figure 6 : Localisation des cueilleurs enquêtés**  
Source personnelle

## 2. DEUXIÈME ÉTAPE : ANALYSE HISTORICO-SOCIO-TECHNIQUE

Lors de cette étape, on cherche à comprendre précisément les activités des cueilleurs dans le but de saisir la diversité des formes de cueillette qui coexistent en Ardèche. On s'intéresse aux cueilleurs, aux ressources cueillies, aux sites de cueillettes, aux pratiques mises en œuvre, et aux raisons de tout cela. On souhaite également connaître l'évolution de la cueillette au cours du temps, à l'échelle de l'Ardèche d'une part, mais également à échelle individuelle en étudiant les trajectoires de vie des cueilleurs. Ces données sont obtenues à l'aide d'entretiens semi-directifs avec des cueilleurs, et éventuellement avec d'autres acteurs de la filière tels que mentionnés ci-dessus (cf. annexes 1 et 3 pour les guides d'entretien). Les données relatives au temps de travail des cueilleurs sont le fruit d'estimation à dire d'acteurs.

Cette deuxième étape doit permettre de caractériser le plus finement possible chaque type de cueilleur pour pouvoir élaborer une typologie précise. Voici les effectifs de cueilleurs enquêtés pour chaque type (Tableau 1). Certains types sont élaborés à partir d'un faible échantillon de cueilleurs. Cela est dû d'une part à leur faible présence sur le territoire, et d'autre part à la nature informelle de leur activité, qui rend la prise de contact plus difficile.

**Tableau 1 : Nombre de cueilleurs enquêtés pour chaque type**  
Source personnelle

Type	Nb cueilleurs enquêtés
Eleveur retraité cueilleur	5
Agriculteur cueilleur	7
Cueilleur activité complémentaire	5
Cueilleur activité principale	3
Producteur cueilleur herboriste	6
Cueilleur ponctuel	1
Cueilleur spécialisé narcisses-jonquilles	3
<b>Total</b>	<b>30</b>

## 3. TROISIÈME ÉTAPE : ANALYSE ENVIRONNEMENTALE

Grâce à la connaissance des pratiques de cueillette, des sites et des quantités cueillis pour chaque type de cueilleur, on peut estimer qualitativement la pression de cueillette qui est appliquée sur une zone donnée. Ces zones sont comparées aux sites Natura 2000 et ENS.

D'autre part, le statut UICN des espèces cueillies est répertorié afin de savoir si, et en quelle quantité, des espèces menacées sont susceptibles d'être cueillies. Les classes de rareté des espèces élaborées par le CBNMC sont également renseignées.

## 4. QUATRIÈME ÉTAPE : ANALYSE ÉCONOMIQUE

Pour chaque type de cueilleur, on souhaite connaître la richesse créée par la cueillette, mais aussi par les autres activités du foyer (agricoles ou non). Cela permet de comprendre la place de la cueillette au sein des revenus du foyer. Les données utilisées sont acquises lors des entretiens (cf. annexe 2 pour le guide d'entretien).

#### 4.1. A L'ÉCHELLE DU SYSTÈME DE CUEILLETTE, DE CULTURE OU D'ÉLEVAGE

La richesse créée par les activités de cueillette, de culture ou d'élevage est estimée par la Valeur Ajoutée Brute, qui est la différence entre le Produit Brut (PB) et les Consommations Intermédiaires (CI).

$$VAB = PB - CI$$

Le Produit Brut est la somme des recettes des produits vendus annuellement. Il se calcule en multipliant pour chaque bien ou service, les quantités produites et les prix de vente. Les prix de vente sont donnés par les structures de collecte, les leveurs, et les cueilleurs en vente directe. Les Consommations Intermédiaires sont la somme des coûts des biens et services détruits annuellement. Cela se calcule en multipliant pour chaque bien ou service, les quantités utilisées et les prix d'achat. Pour pouvoir être comparée, la VAB est ramenée à une quantité de travail ( $VAB/Hj^1$ ).

#### 4.2. A L'ÉCHELLE DU SYSTÈME DE PRODUCTION

L'amortissement économique ( $Am$ ) c'est-à-dire la dégradation du matériel permanent de l'exploitation, est un coût nécessaire à prendre en compte dans l'analyse. Etant donné qu'il est souvent difficile à attribuer à tel ou tel système de cueillette, de culture ou d'élevage, il est appliqué à l'échelle du système de production. Il se calcule selon la formule suivante :

$$Am = \sum \frac{\text{prix achat} - \text{prix revente}}{\text{durée utilisation}}$$

La Valeur Ajoutée Nette (VAN) du système de production peut alors être calculée en faisant la somme des VAB puis en retranchant le coût des amortissements.

$$VAN = \sum VAB - Am$$

La VAN mesure la richesse produite par l'activité agricole, et non celle qui revient directement à l'agriculteur, car une partie de cette richesse est prélevée par le reste de la société : l'Etat perçoit des impôts, l'ouvrier agricole obtient un salaire, le propriétaire de la terre reçoit un loyer, le banquier prélève des intérêts sur les dettes. Certaines sommes (subventions, rentes foncières) peuvent gonfler le revenu agricole.

$$Ra = VAN - \text{salaires} - \text{loyers} - \text{impôts} - \text{intérêts} + \text{rentes} + \text{subventions}$$

#### 4.3. A L'ÉCHELLE DU SYSTÈME D'ACTIVITÉ

Afin d'estimer le revenu total d'un foyer, on prend en compte les revenus non agricoles qui, le cas échéant, s'ajoutent au revenu agricole :

$$R_{tot} = Ra + \text{autres revenus}$$

Les revenus non agricoles sont obtenus directement à dire d'acteurs.

---

<sup>1</sup> Un Homme jour (Hj) est une unité de mesure de la quantité de travail qui équivaut au travail d'un Homme pendant un jour. Dans cette étude, la journée de travail est fixée à 8 heures.

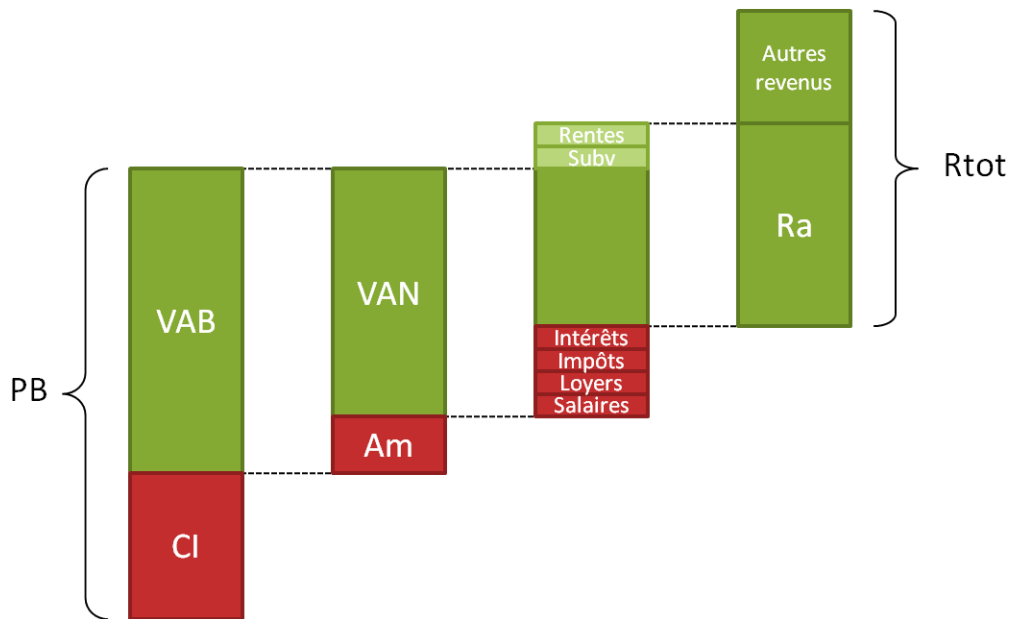


Figure 7 : Méthode du calcul du revenu du système d'activité  
Source personnelle

## 5. CINQUIÈME ÉTAPE : PISTES DE DÉVELOPPEMENT

Après avoir fait un diagnostic des dynamiques de cueillette, les informations obtenues vont permettre de dégager des pistes de développement de la filière. Ces réflexions sont basées sur les difficultés énoncées par les acteurs de la filière et mises en lumière par les données récoltées. Elles peuvent s'inspirer des expériences menées sur le territoire national (Charte de bonnes pratiques de cueillette dans le Parc naturel des ballons de Vosges par exemple, essais de mise en culture d'*Arnica montana*...)

# CHAPITRE 3 : ÉTAT DES LIEUX

## I. HISTOIRE LOCALE DE LA CUEILLETTE : D'UNE TRADITION À UNE PROFESSIONNALISATION

### 1. UNE TRADITION FAMILIALE POUR LES HABITANTS DU PLATEAU

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le plateau ardéchois comptait de nombreux habitants (pic de population atteint dans les années 1860) et la grande majorité vivaient de l'agriculture. Les exploitations étaient de petite taille (2 à 3 ha), de type polyculture-élevage avec la présence de quelques bovins et ovins, ainsi que la culture du seigle, de la pomme de terre, et de quelques légumes. Une partie importante des productions était destinée à l'autoconsommation (Sevaux, 2010). En plus de l'agriculture, les habitants du plateau avaient l'habitude de pratiquer la chasse, la pêche et la cueillette. Champignons, myrtilles, plantes comestibles ou médicinales étaient ramassées. Toute ressource, quelle que soit son utilité, était bonne à prendre. Les plantes médicinales étaient couramment utilisées pour prévenir et soigner les maux du quotidien, palliant les difficultés d'accès logistiques et financières aux soins médicaux. Les cueillettes étaient réalisées par les femmes et les enfants après les travaux agricoles ou lors du parcours des animaux. Les produits des cueillettes étaient majoritairement autoconsommés, et les surplus vendus localement de manière occasionnelle. Une fois par an, en juillet, avait lieu la foire à la violette de St Eulalie. Les plantes, notamment l'arnica (*Arnica montana*), la pensée sauvage (*Viola tricolor*), et le pied-de-chat (*Antennaria dioica*) étaient alors collectées par des leveurs qui parcouraient les villages de montagne, puis vendues aux épicerie des basses vallées.

### 2. MOINS D'HABITANTS, MOINS DE CUEILLEURS

Dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la révolution industrielle bouleverse le monde rural ardéchois. Les industries, fortement demandeuses de main d'œuvre, proposent des salaires plus élevés que les revenus agricoles, ce qui pousse de nombreux paysans à partir à la ville. Le département ardéchois connaît un exode relativement fort avec une population qui passe de 380 000 à 250 000 habitants entre 1880 et 1960 (données de recensement Cassini). Les zones rurales sont les plus touchées par ce phénomène. Des hameaux sont abandonnés, de nombreux villages du plateau et des vallées perdent plus de 50% de leur population sur cette période. L'exemple de Jaujac situé en zone de vallées est flagrant : d'une population de 2533 personnes en 1891, le village se retrouve à 918 en 1954.

Amorcée dans les années 1950, la révolution agricole touche assez lentement les paysans ardéchois. Le plateau ardéchois offre certes un relief profitable à la moto-mécanisation, mais ses caractéristiques pédologiques (sol peu profond, acide) et climatiques (températures basses) sont autant de freins pour une agriculture compétitive. Les zones de vallées quant à elles, sont bien souvent trop escarpées pour justifier un investissement dans un tracteur. De ce fait, l'Ardèche reste en marge de la révolution agricole. Certains agriculteurs du plateau ont les capacités financières d'investir, ils s'orientent alors vers la production de bovins laitiers en augmentant progressivement les surfaces exploitées (Sevaux, 2010). Pour les autres, c'est l'exode. Lors de cette période, le nombre

d'agriculteurs et donc le nombre de cueilleurs s'effondre. Néanmoins, une nouvelle demande en plantes sauvages naît avec l'industrie du parfum. L'aval de la filière conditionne alors l'amont, qui se met à cueillir narcisse (*Narcissus poeticus*) et lichen du pin (*Evernia furfuracea*) utilisé comme fixateur de parfum (Figure 8). La cueillette alors considérée comme une source de revenu intéressante, acquiert de l'importance pour ceux qui résistent à l'exode.



Figure 8 : La cueillette du lichen dans les années 1960 : préparation des sacs vides avant la cueillette puis livraison des sacs plein en camion  
Source : un cueilleur du plateau ardéchois

### 3. UN DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE A PARTIR DES ANNÉES 1980

A partir des années 1970, après un fort développement de l'industrie pharmaceutique, les consommateurs font preuve de plus de méfiance face aux médicaments chimiques et aux molécules de synthèse, et se tournent progressivement vers des médecines alternatives. Boiron crée sa première usine à Lyon en 1969, et l'homéopathie connaît ses premiers succès. Le domaine de la phytothérapie s'industrialise progressivement. Il n'est plus uniquement synonyme de tisane, mais se diversifie pour proposer un large éventail de produits transformés (extraits de toutes sortes, compléments alimentaires, synergies d'huiles essentielles...)

L'Ardèche, qui ne semble pas présenter d'avantage comparatif pour l'agriculture, détient un potentiel de cueillette intéressant. La diversité des écosystèmes, associée à la faible urbanisation du territoire est source d'une multitude espèces floristiques. Le département ardéchois est donc amené à jouer un rôle dans la filière des PPAM. Face à l'augmentation de la demande, le monde de la cueillette se transforme. Excédés de subir les prix souvent trop faibles demandés par les leveurs, les cueilleurs du plateau se rassemblent afin d'avoir plus de pouvoir de négociation. Ils créent ainsi l'association Viva-Flours en 1982, qui deviendra la coopérative Viva-Plantes quelques années plus tard. En 1991, à cause de dissensions internes qui divisent la coopérative, le groupement d'intérêt économique PAM Ardèche voit le jour. Deux structures de collectes de plantes regroupant cueilleurs et producteurs de PAM se côtoient alors sur le même territoire. C'est l'aval de la filière qui conditionne directement l'amont : les structures reçoivent les commandes des industriels mentionnant l'espèce désirée, les parties de la plante requises (sommité fleurie, feuille, racine, partie aérienne, plante entière...), ainsi que son état (frais, sec, congelé, ou dans l'alcool glyciné). Les volumes demandés sont alors répartis entre les producteurs et les cueilleurs. Ainsi, sauf exception,

toute plante est déjà vendue avant d'être cueillie, ce qui garanti aux cueilleurs un débouché de leur récolte ainsi qu'un prix d'achat. Depuis quelques années, les structures ont la volonté de contractualiser leurs clients afin d'avoir plus de marge d'anticipation et de sécuriser des débouchés aux cueilleurs et aux producteurs. Après une cueillette, les plantes peuvent être livrées en frais dans un court délai (moins de 24h), en sec pour les cueilleurs les plus éloignés de la structure, ou en bidon d'alcool glycéринé pour les bourgeons et certaines jeunes pousses. A la réception, la structure vérifie la conformité du produit aux exigences (espèce floristique, qualité...). Elle procède à une première transformation si nécessaire, puis au stockage à température ambiante ou en chambre froide en attendant l'arrivée des clients. Ces structures de collecte regroupent aujourd'hui une centaine de cueilleurs. Les cueilleurs doivent respecter une charte de bonnes pratiques, stipulant notamment l'obtention de l'autorisation du propriétaire du terrain, même si en pratique cela n'est pas toujours respecté. Les secteurs cosmétiques, phytothérapeutiques et homéopathiques étant en demande d'une certaine qualité et traçabilité des matières premières, les structures de collecte ainsi que leurs producteurs et cueilleurs sont certifiés AB. Les cueilleurs doivent déclarer les espèces cueillies et les sites de cueillette à un organisme certificateur, qui effectue un contrôle visuel de la qualité des sites, et procède si nécessaire à des analyses plus poussées. Ils doivent également déclarer leur activité à l'Etat.

Parallèlement, les leveurs continuent de fournir des plantes à l'industrie du parfum. Là aussi, l'aval conditionne l'amont, en passant commande en fonction de l'état des stocks. Les leveurs se déplacent de cueilleur en cueilleur pour récupérer les récoltes et les livrer à l'usine de transformation d'IFF (International Flavors & Fragrances) située en Lozère. Ce type de cueillette reste, comme à ses débuts, informelle et non déclarée. Les parfumeries n'ayant pas d'exigences sur la qualité des matières premières autres qu'un bon état des plantes, les cueilleurs ne sont soumis à aucun cahier des charges et ne bénéficie pas de certification.

D'autre part, dans les années 1970, la population ardéchoise se modifie. Avec le phénomène de retour à la terre, des néo-ruraux arrivent sur le territoire. On assiste à un regain d'intérêt pour des formes d'agriculture intensives en travail, et des espaces qui étaient alors considérés comme peu compétitifs deviennent intéressants. Les néo-ruraux s'installent sur des terres en friche, bien souvent dans les zones reculées des vallées, avec très peu de ressources financières mais une forte disponibilité en main d'œuvre (Sevaux, 2010). Les systèmes agricoles créés sont très diversifiés, et combinent des activités de production animale (caprins ou ovins), de production végétale (castanéculture, apiculture, maraîchage...), et des ateliers de transformation. Dans ces systèmes, l'activité de cueillette qui ne demande pas d'investissement trouve facilement sa place.

Parallèlement, la France connaît depuis les années 1980 un chômage structurel. De 2,6% en 1970, le taux de chômage passe à 10,2% 15 ans plus tard, et ne redescendra que très rarement en dessous de 8% (source INSEE). L'Ardèche est davantage touchée par ce phénomène, et affiche des taux de chômage toujours supérieurs à la moyenne française. Aujourd'hui, le chômage touche 9,9% des ardéchois alors que la moyenne française est à 9,1%. Ce contexte incite ceux qui sont sans emploi ou sous-employés à se tourner vers des activités complémentaires telles que la cueillette. Celle-ci ne demandant ni investissement, ni diplôme, mais simplement du temps, elle séduit de plus en plus de personnes aux horizons variés. Aujourd'hui, ce ne sont donc plus uniquement les agriculteurs qui cueillent, mais tout type de personne intéressée par un revenu d'appoint. A l'échelle nationale, la



cueillette prend un nouveau tournant avec l'arrivée de cueilleurs itinérants qui sillonnent la France entière au gré des saisons, à la recherche des stations de cueillette les plus intéressantes.

Plus récemment, dans les années 1990-2000, la phytothérapie se faisant de plus en plus connaître, des néo-ruraux s'installent en production de PAM combinant culture, cueillette, transformation et commercialisation. En se spécialisant dans la production de PAM qui était autrefois uniquement une activité annexe, ils créent un nouveau type d'exploitation agricole. Regroupant transformation et commercialisation, ils s'affranchissent ainsi des demandes de l'aval. Ils affichent de fortes convictions en termes de respect de la terre et de l'humain, et adhèrent au syndicat SIMPLES (voir encadré ci-joint) qui représente leurs valeurs. Ils respectent alors un cahier des charges plus strict que celui de la certification AB.

Le **syndicat SIMPLES** (Syndicat Inter Massif pour la Production et l'Economie des Simples) est né en 1982 dans les Cévennes de la volonté de rassembler les petits producteurs de PPAM. Il compte aujourd'hui une centaine de producteurs et groupements de producteurs qui adhèrent à des valeurs sociales et politiques fortes telles que le maintien d'une agriculture paysanne en zone de montagne, la production bio, le respect de l'environnement, la sauvegarde des savoirs et savoir-faire traditionnels...

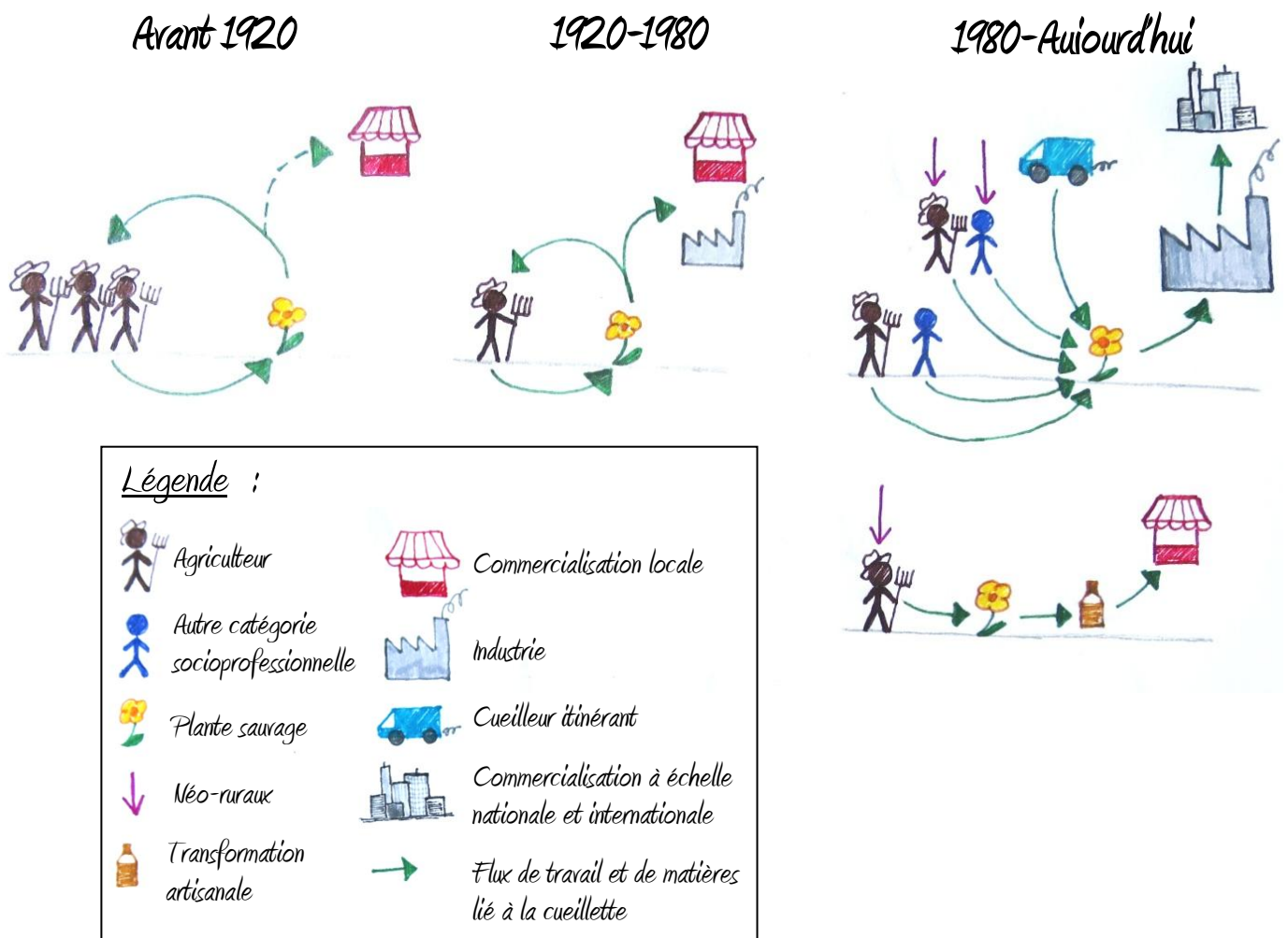


Figure 9 : Histoire simplifiée de la cueillette en Ardèche du début du XXème siècle jusqu'à aujourd'hui  
Source personnelle

## II. UNE CUEILLETTE AUX MULTIPLES VISAGES

### 1. UNE ACTIVITÉ COMPLÉMENTAIRE POUR LA MAJORITÉ

#### 1.1. ELEVEUR RETRAITÉ CUEILLEUR

Les « éleveurs retraités cueilleurs » sont les cueilleurs traditionnels du plateau ardéchois. Ce sont eux qui ont créé les structures de collecte de plantes dans les années 1980. Anciens agriculteurs sur des exploitations en polyculture-élevage, ils sont maintenant à la retraite. Ici, la cueillette est vue comme une tradition. C'est une activité qui a toujours été plus ou moins présente au quotidien. Transmise de génération en génération, elle fait partie de la culture du plateau et rythme les saisons. Les savoirs et savoir-faire qui y sont liés sont de nature empirique et sont acquis par imprégnation. Ce mode de transmission ainsi que ce type de cueilleur sont sur le point de disparaître car les nouvelles générations d'éleveurs, exploitant de plus grandes surfaces, n'ont pas de temps à consacrer à la cueillette.

Arrivées à un âge avancé, ces personnes cessent leur activité agricole mais continuent la cueillette. Celle-ci génère un apport appréciable pour compléter une pension de retraite agricole bien souvent faible. La cueillette est effectuée dans un rayon proche du lieu d'habitation (à moins de 5km) principalement sur des parcelles restées en propriété familiale. Les quantités cueillies sont assez faibles, de l'ordre de 200 kg de poids frais par an par personne. La diversité cueillie se limite à une dizaine d'espèces différentes. Ce type de cueilleur a la chance d'avoir à portée de main des espèces spécifiques au milieu montagnard telles que l'arnica (*Arnica montana*), le hêtre (*Fagus sylvatica*), la reine des prés (*Filipendula ulmaria*), ou le framboisier (*Rubus idaeus*). Ces cueilleurs sont certifiés AB, ce qui leur permet d'approvisionner les structures de collecte.

Espèces floristiques cueillies par un éleveur retraité cueilleur :

Achillée (*Achillea millefolium*)  
Arnica (*Arnica montana*)  
Framboisier fe (*Rubus idaeus*)  
Frêne fe (*Fraxinus excelsior*)  
Hêtre bg (*Fagus sylvatica*)  
Millepertuis (*Hypericum perforatum*)  
Ortie (*Urtica dioica*)  
Pin sylvestre bg (*Pinus sylvestris*)  
Reine des prés (*Filipendula ulmaria*)

Ce type de cueilleur travaille environ 21 jours par an étalés sur 4 mois entre le printemps pour les bourgeons et le début d'été pour les fleurs (Figure 10). Ici, le temps de travail n'est pas un facteur limitant, c'est plutôt l'état de santé des cueilleurs ainsi que la volonté de limiter leurs déplacements qui les empêchent de cueillir davantage.

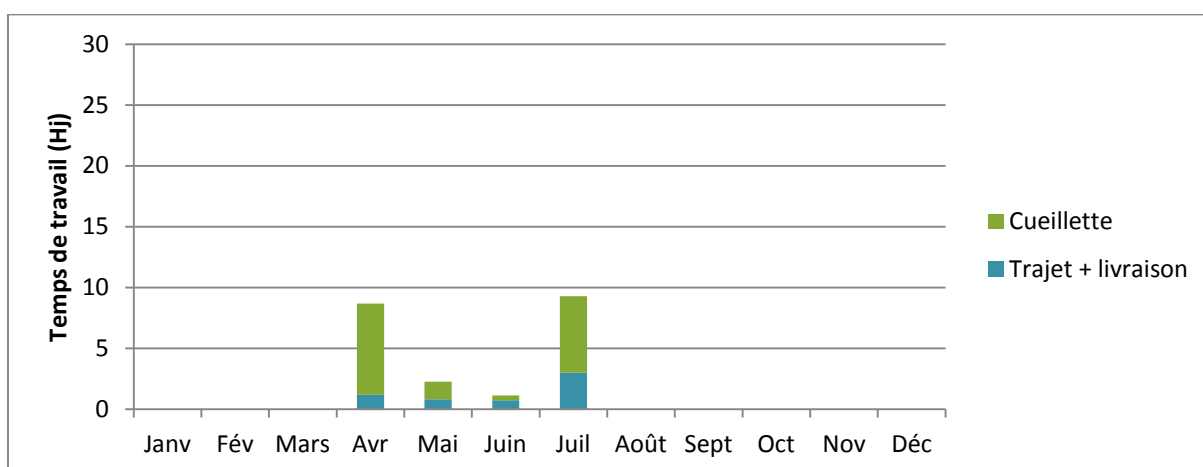


Figure 10 : Calendrier de travail pour un éleveur retraité cueilleur  
Source personnelle

## 1.2. AGRICULTEUR CUEILLEUR

Certains cueilleurs sont des exploitants en activité. Ce sont des personnes issues ou non du milieu agricole, qui s'installent hors cadre familial après avoir travaillé dans d'autres secteurs. Ils s'installent dans les zones de vallées dans les années 1990-2000. Il s'agit d'exploitations en polyculture basées sur la culture de PAM à laquelle s'ajoutent les activités de castanéculture et de cueillette. Ce système emploie 1 actif sur une SAU d'environ 5 ha. Les PAM sont cultivées sur 4000m<sup>2</sup> en terrasses, et le reste de l'assolement est consacré aux châtaigniers. L'exploitation est certifiée AB.

Ici, la cueillette est d'abord vue comme une aide au lancement de l'exploitation. Ne nécessitant pas d'investissement, elle représente un revenu opportun les premières années, lorsque les productions agricoles sont encore faibles et que la capacité de travail n'est pas limitante. La cueillette perdure dans le temps si elle parvient à s'insérer dans le calendrier de travail de l'exploitation. Cependant, elle n'est jamais la priorité, et passe en dernier dans l'exécution des tâches, après les productions qui ont nécessité un investissement financier. Les savoirs et savoir-faire liés à la cueillette se construisent au fil de l'expérience sur la base de connaissances académiques (formation en lien avec la botanique, livres...) mais aussi parfois, de connaissances empiriques héritées du milieu rural.

La cueillette est effectuée sur les parcelles de l'exploitation, ainsi elle ne nécessite pas de trajets supplémentaires. Elle concerne de faibles quantités (moins de 200 kg de poids frais par an par personne) et une faible diversité floristique (9 espèces). Certaines comme la chélidoine (*Chelidonium majus*) ou l'ortie (*Urtica dioïca*) peuvent être des adventices des cultures. Leur cueillette, alors doublement utile, constitue un désherbage manuel créateur de richesses. « *Au lieu de jeter les mauvaises herbes, je les vends !* » raconte un agriculteur-cueilleur. Les PAM cueillies et cultivées sont ensuite livrées aux structures de collecte de plantes.

C'est la culture de PAM qui génère la majorité de la charge de travail de l'exploitation (Figure 11). Le pic de travail a lieu en juillet lors de la récolte des fleurs telles que le souci (*Calendula officinalis*), la bourrache (*Borago officinalis*) ou l'échinacée (*Echinacea purpurea*). La charge de travail dépasse alors légèrement la capacité maximale fixée à 30 jours par mois. La castanéculture prend le relais à l'automne. Elle demande beaucoup de travail lors du ramassage manuel des châtaignes. La cueillette a lieu au printemps, lorsque les cultures ne demandent pas encore beaucoup de travail. Les plantes cueillies sont donc principalement des bourgeons, jeunes pousses et des fleurs précoces. En se cantonnant à des espèces communément rencontrées sur l'exploitation, susceptibles d'être cueillies en dehors des fortes périodes de travail, l'agriculteur réduit au minimum la charge de travail liée à la cueillette et limite le risque de concurrence avec d'autres activités. Ces cueilleurs pourraient cueillir davantage au printemps sans que cela soit concurrentiel avec les autres productions. Cependant, ce type de cueillette étant uniquement basé sur les ressources présentes sur l'exploitation et dont la fenêtre de cueillette se situe au printemps, c'est l'abondance et la diversité de ces ressources qui constitue un facteur limitant.

### Espèces floristiques cueillies par un agriculteur cueilleur :

Achillée (*Achillea millefolium*)  
Aubépine flr (*Crataegus laevigata*)  
Châtaignier bg (*Castanea sativa*)  
Chélidoine (*Chelidonium majus*)  
Frêne fe (*Fraxinus excelsior*)  
Lierre grimpant (*Hedera helix*)  
Ortie (*Urtica dioïca*)  
Ronce jp (*Rubus fruticosus*)

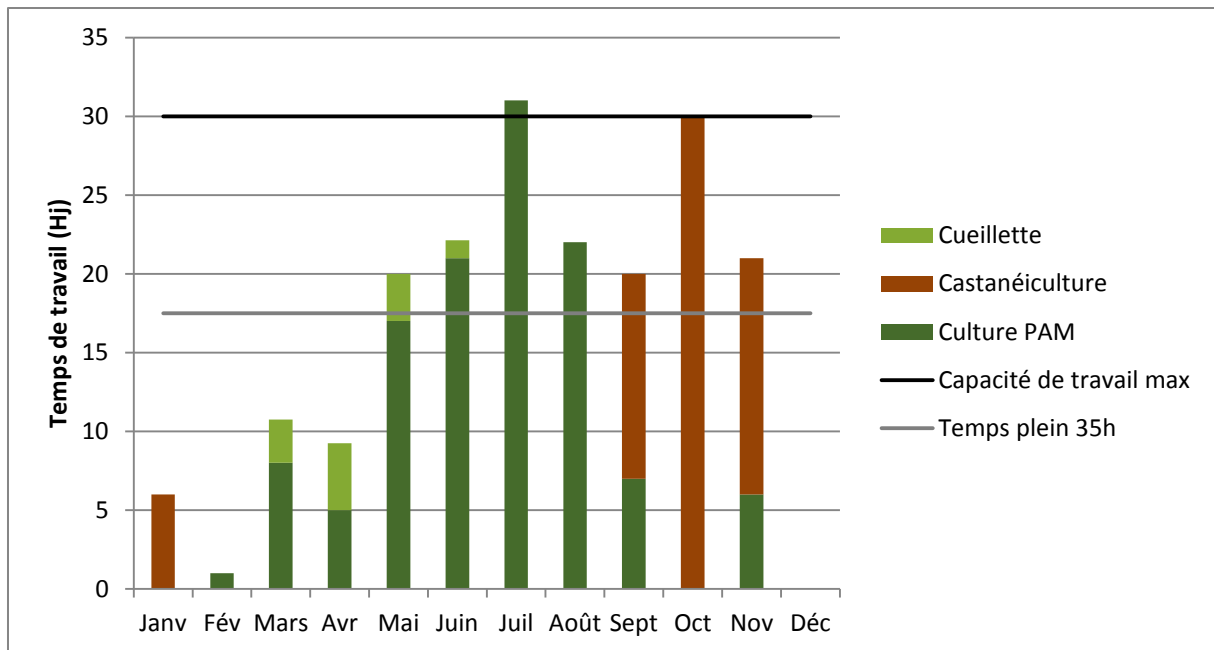


Figure 11 : Calendrier de travail pour un agriculteur cueilleur  
Source personnelle

### 1.3. CUEILLEUR SPÉCIALISÉ NARCISSE-JONQUILLE

Certains cueilleurs sont spécialisés dans la cueillette du narcisse (*Narcissus poeticus*) et de la jonquille (*Narcissus pseudonarcissus*). Habitant sur le plateau ardéchois, ils sont issus du monde agricole mais ne sont pas agriculteurs eux-mêmes. La cueillette de plantes sauvages représente une tradition familiale, mais dans ce cas-là, seuls le narcisse et la jonquille sont encore cueillis par la nouvelle génération car c'est la cueillette la plus intéressante économiquement (cf. Chap. 3. III. 3.). Argent de poche pour les adolescents, complément de revenu pour les actifs ou pour les retraités, ce type de cueillette est susceptible de séduire les habitants du plateau de tout âge.

La cueillette est effectuée dans un rayon proche du lieu d'habitation (à moins de 5km) principalement sur des parcelles en propriété familiale. Les quantités cueillies annuellement sont très variables mais s'élèvent en moyenne à 900 kg de poids frais par personne (environ 50% narcisse 50% jonquille). Les cueillettes s'étalent sur quelques jours fin avril pour la jonquille et fin mai pour le narcisse (Figure 12), ce qui laisse amplement le temps d'effectuer une autre activité à l'année. La fenêtre de cueillette de ces espèces étant relativement courte, ce type de cueilleur employé à temps plein n'est pas en mesure de cueillir davantage. Ici, le facteur limitant est donc le temps de travail.

Les parfumeries ne sont pas en demande de plantes bio, les cueillettes ne sont donc pas certifiées AB. En plus du narcisse et de la jonquille, le lichen du pin (*Evernia furfuracea*) peut être cueilli. Il est utilisé comme fixateur de parfum par les industriels. Cette cueillette semble néanmoins de moins en moins pratiquée, à cause de sa pénibilité et de sa trop faible rémunération.

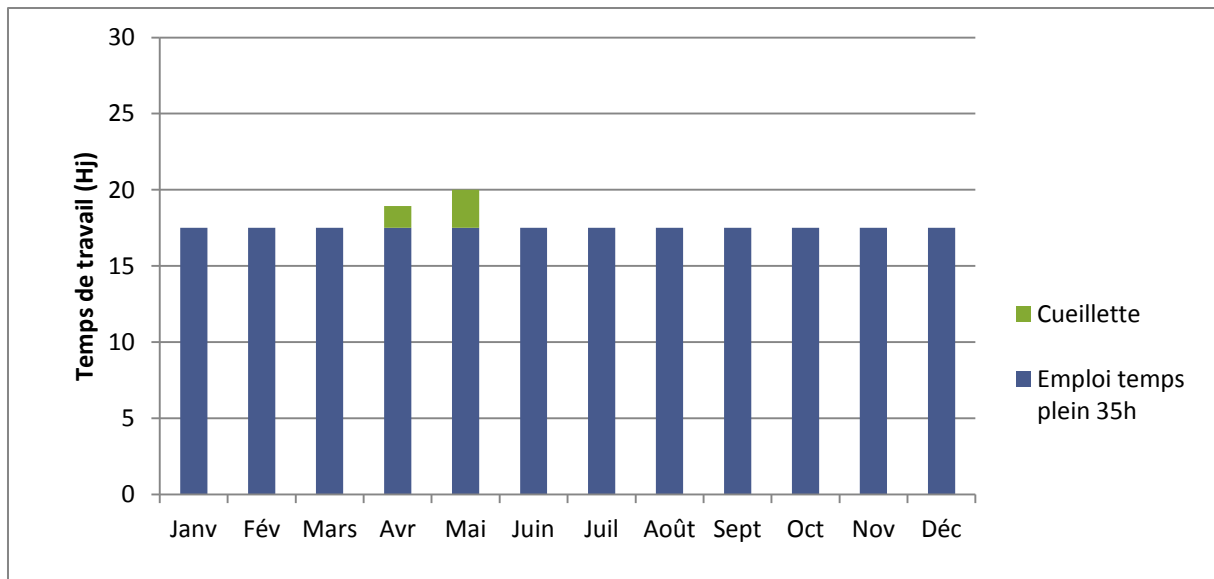


Figure 12 : Calendrier de travail pour un cueilleur spécialisé narcissse-jonquille  
Source personnelle

#### 1.4. CUEILLEUR EN ACTIVITÉ COMPLÉMENTAIRE

Les cueilleurs en activité complémentaire font partie des néo-cueilleurs. Originaires ou non d’Ardèche, ils ne sont pas issus du monde agricole. Ils ont découvert la cueillette grâce à leur réseau personnel. Leurs savoirs et savoir-faire se sont construits sur une base de connaissances académiques (formation en lien à la botanique, livres...) auxquelles s’ajoutent les connaissances empiriques des cueilleurs plus expérimentés. Ces personnes sont souvent employées à temps partiel ou en recherche d’emploi. Ils considèrent la cueillette comme une activité temporaire qui génère un complément de revenu intéressant mais qu’ils arrêteront ou adapteront au grès de leurs changements de situation (nouvel emploi par exemple). C’est la présence de structures de collecte facilitant grandement la commercialisation des plantes qui motive ces personnes à cueillir plutôt qu’à travailler dans un autre domaine. La cueillette est donc certifiée AB pour pouvoir approvisionner ces structures de collecte.

Espèces floristiques cueillies par un cueilleur en activité complémentaire :  
 Achillée (*Achillea millefolium*)  
 Aubépine flr (*Crataegus laevigata*)  
 Bourse-à-pasteur (*Capsella bursa pastoris*)  
 Chataignier bg (*Castanea sativa*)  
 Chélidoine (*Chelidonium majus*)  
 Eglantier jp (*Rosa canina*)  
 Frêne bg (*Fraxinus excelsior*)  
 Hêtre bg (*Fagus sylvatica*)  
 Millepertuis (*Hypericum perforatum*)  
 Ortie (*Urtica dioïca*)  
 Ronce jp (*Rubus fruticosus*)

La cueillette est effectuée dans un environnement bien connu du cueilleur, souvent proche du lieu d’habitation (dans un rayon de 8km). Elle représente environ 350 kg de poids frais par personne et par an, et une douzaine d’espèces différentes. Ce type de cueilleur travaille 29 jours par an pour la cueillette. La charge de travail est plutôt concentrée sur le printemps lors du débourrement et de la floraison (Figure 13), mais elle reste suffisamment modérée pour que le temps de travail total ne dépasse jamais 20 jours par mois. Ce type de cueilleur aurait le temps, et souvent la volonté de cueillir davantage. Cependant, trouver de nouvelles stations de cueillette ou de nouvelles espèces à cueillir nécessite du temps de prospection, des démarches administratives (prise de contact avec le propriétaire du site, certification du site) et des connaissances qui s’acquièrent avec l’expérience. Ces

personnes étant souvent des cueilleurs temporaires, le manque d'expérience surtout lors des premières années est un facteur limitant.

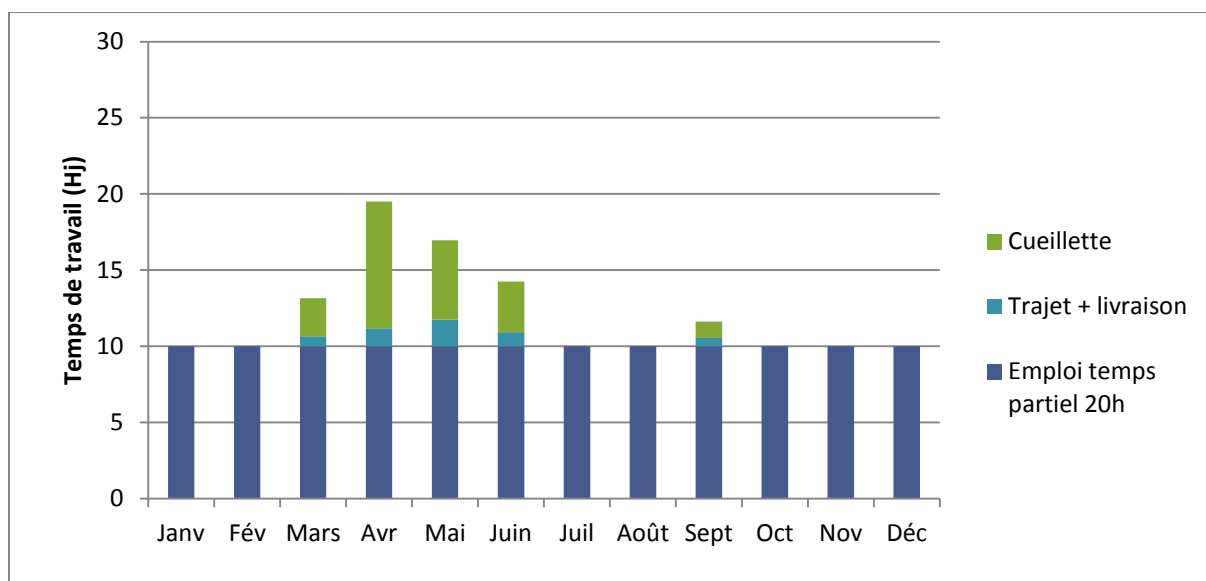


Figure 13 : Calendrier de travail pour un cueilleur en activité complémentaire

Source personnelle

### 1.5. CUEILLEUR PONCTUEL

Le cueilleur ponctuel fait partie des néo-cueilleurs les plus récents. Originaire ou non d'Ardèche, il n'est pas issu du monde agricole. Il pratique un type de cueillette particulier : la cueillette de plantes sauvages comestibles. Il se base sur des savoirs et savoir-faire académiques (formation botanique, livres...). Il a débuté la cueillette commerciale grâce à son réseau personnel qui lui a permis de rencontrer un ou plusieurs restaurateurs intéressés par ces plantes. Cela se fait de manière informelle et non déclarée. Ce type de cueillette représente un marché de niche car les acheteurs sont des restaurants locaux plutôt gastronomiques qui souhaitent surprendre leurs clients par de nouvelles saveurs. (Figure 14).

Les cueillettes se font sur commande des restaurateurs, en général chaque semaine pour assurer la fraîcheur des plantes utilisées. Elles concernent des quantités relativement faibles (inférieures à 50 kg de poids frais par an et par personne), ainsi qu'une diversité floristique réduite (moins d'une dizaine d'espèces). La particularité de ce type de cueillette réside dans la régularité des ressources demandées : pour pouvoir faire partie des menus proposés, les mêmes quantités des mêmes espèces sont livrées hebdomadairement. Sachant que la demande concerne essentiellement des jeunes pousses et jeunes feuilles qui sont les plus tendres, la cueillette s'effectue tout au long du printemps. Afin d'accéder à ces ressources sur une fenêtre de temps la plus longue possible, le cueilleur commence par les zones de basse altitude des vallées, puis monte vers le plateau avec l'avancée du printemps. Le relief assez escarpé des vallées ardéchoises lui permet d'explorer un gradient d'altitude sur de faibles distances : la cueillette se fait dans un rayon inférieur à 15 km autour de son lieu d'habitation.

Espèces floristiques cueillies par un cueilleur ponctuel :  
 Ail des ours fe (*Allium ursinum*)  
 Berce fe (*Heracleum sphondylium*)  
 Mouron blanc jp (*Stellaria media*)  
 Oxalis fe (*Oxalis sp.*)  
 Raiponce fe (*Phyteuma spicatum*)  
 Renouée bistorte jp (*Bistorta officinalis*)

Ici, la cueillette représente une faible charge de travail (Figure 15), de l'ordre de 2 jours par mois pendant 4 mois. Elle constitue un petit complément d'activité à un travail à temps plein. Le facteur limitant au développement de ce type de cueillette est la demande de l'aval, qui reste relativement faible et ponctuelle.



Figure 14 : Exemple d'assiette utilisant des jeunes pousses de plantes sauvages  
Source : Claude Brioude

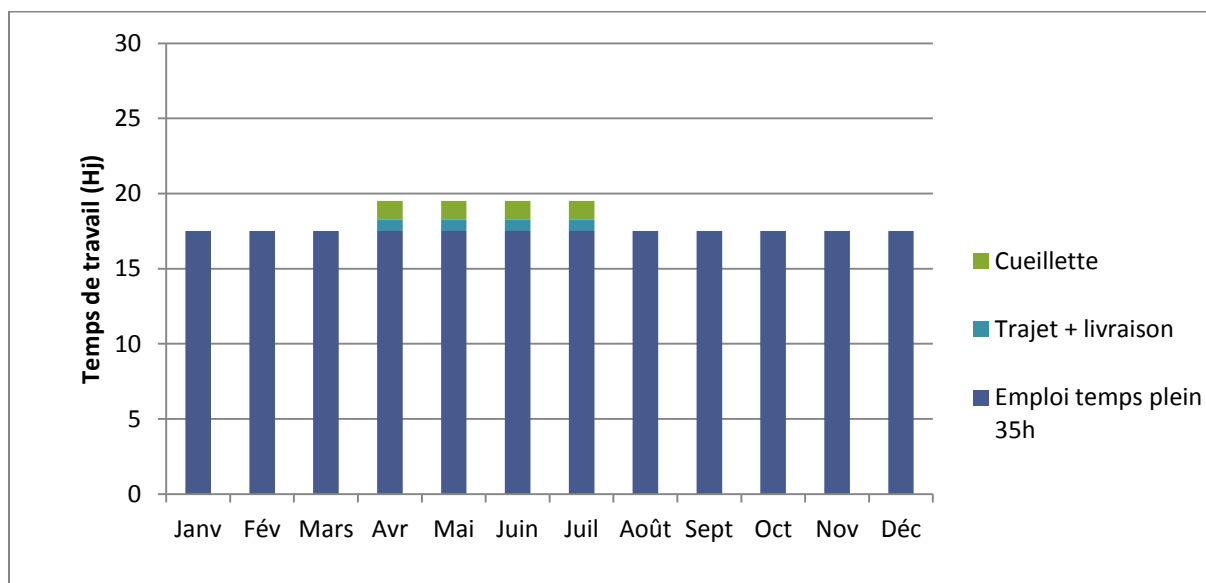


Figure 15 : Calendrier de travail pour un cueilleur ponctuel  
Source personnelle

## 2. UNE ACTIVITÉ CENTRALE POUR D'AUTRES

Pour d'autres cueilleurs, la cueillette a une importance cruciale au sein de leur activité. Il s'agit soit de cueilleurs dont l'activité principale est la cueillette, soit d'agriculteurs spécialisés dans la production et la transformation de PAM à la fois cueillies et cultivées.



## 2.1. CUEILLEUR EN ACTIVITÉ PRINCIPALE

Ceux qui ont choisi de faire de la cueillette leur activité principale présentent un profil similaire aux cueilleurs en activité complémentaire : ce sont des néo-cueilleurs non issus du milieu agricole, qui ont découvert la cueillette par leur réseau personnel, et s’y sont mis grâce à la présence de structures de collecte. Quand ils débutent la cueillette, ils appartiennent au type cueilleur en activité complémentaire en pensant qu’il s’agit d’un emploi temporaire au sein duquel ils ont du mal à se projeter. D’année en année, forts de leurs expériences, ils acquièrent de précieux savoirs et savoir-faire qui les incitent à continuer sur cette voie et à faire de la cueillette leur activité principale.

Sachant que la cueillette constitue leur revenu principal (et certaines fois le seul), ces cueilleurs vont chercher les stations de cueillette les plus intéressantes pour chaque espèce. Ils sont alors amenés à parcourir de plus grandes distances : ils cueillent la plupart du temps dans un rayon de 80 km autour de leur lieu d’habitation, mais se déplacent à l’occasion jusqu’à 120km. Ils sont équipés d’un van aménagé qui leur permet de partir pour des cueillettes de plusieurs jours. Ils explorent parfois des départements limitrophes comme le Gard ou la Drôme qui présentent des avantages pour les espèces de garrigue. Ils cueillent des quantités relativement importantes, autour de 8,5 tonnes de poids frais par personne et par an. Ils explorent des zones biogéographiques contrastées ce qui leur permet de fournir une vingtaine d’espèces différentes dont des espèces de garrigue comme le thym (*Thymus vulgaris*) ou le cyprès (*Cupressus sempervirens*), des espèces des vallées comme le châtaignier (*Castanea sativa*), et des espèces de montagne comme l’arnica (*Arnica montana*) ou le hêtre (*Fagus sylvatica*). Afin de faciliter et de sécuriser leurs approvisionnements, ils mettent en place des partenariats de cueillette. Cela peut se faire avec des particuliers qui ont certaines espèces dans leur jardin (marronnier, cyprès, haie de romarin...), avec des agriculteurs lors des tailles (vigne rouge, olivier), ou encore avec l’ONF lors des coupes d’arbres. Chez les particuliers et les agriculteurs, les ressources cueillies ne sont donc plus sauvages. La cueillette est certifiée AB pour pouvoir approvisionner les structures de collecte.

### Espèces floristiques cueillies par un cueilleur en activité principale :

Achillée (*Achillea millefolium*)  
Arnica (*Arnica montana*)  
Aubépine flr (*Crataegus laevigata*)  
Bouillon-blanc (*Verbascum thapsus*)  
Callune sf (*Calluna vulgaris*)  
Châtaignier bg (*Castanea sativa*)  
Chélidoine (*Chelidonium majus*)  
Cyprés frt (*Cupressus sempervirens*)  
Eglantier jp (*Rosa canina*)  
Hêtre bg (*Fagus sylvatica*)  
Laurier fe (*Laurus nobilis*)  
Marronnier frt (*Aesculus hippocastanum*)  
Mélilot (*Melilotus officinalis*)  
Millepertuis (*Hypericum perforatum*)  
Myrtillier fe (*Vaccinium myrtillus*)  
Ortie (*Urtica dioica*)  
Romarin (*Rosmarinus officinalis*)  
Sureau frt (*Sambucus nigra*)  
Thym (*Thymus vulgaris*)

Concernant le calendrier de travail (Figure 16), il est important de noter que ces personnes cueillent toute l’année. La charge de travail est plus conséquente au printemps pour les bourgeons et jeunes pousses, et en été pour les fleurs, mais elle n’est pas nulle en hiver grâce à des espèces qui peuvent être cueillies toute l’année comme les noix de cyprès (*Cupressus sempervirens*) et les feuilles de laurier (*Laurus nobilis*). La cueillette en elle-même représente seulement la moitié du temps de travail, l’autre moitié étant de la prospection de nouveaux sites, de la surveillance de l’état des sites connus, des livraisons à la structure de collecte, et de nombreux trajets. Ce type de cueilleur aurait le temps de cueillir davantage en automne et en hiver. Cependant, une minorité d’espèces sont susceptibles d’être cueillies à ces périodes, et il n’est pas facile de trouver des stations correspondantes.



En Ardèche, tous les cueilleurs rencontrés cueillent en grande majorité à l'intérieur du département. A l'échelle nationale, il existe des cueilleurs itinérants qui ont fait de la cueillette leur activité principale, mais qui à la différence du type de cueilleur décrit ci-dessus, parcourent une zone beaucoup plus large. Ces cueilleurs livrent ensuite leurs récoltes soit à une structure de collecte de plantes, soit directement aux industriels. Ce type de cueilleur, bien que cueillant potentiellement en Ardèche, n'a pas pu être rencontré lors de cette étude.

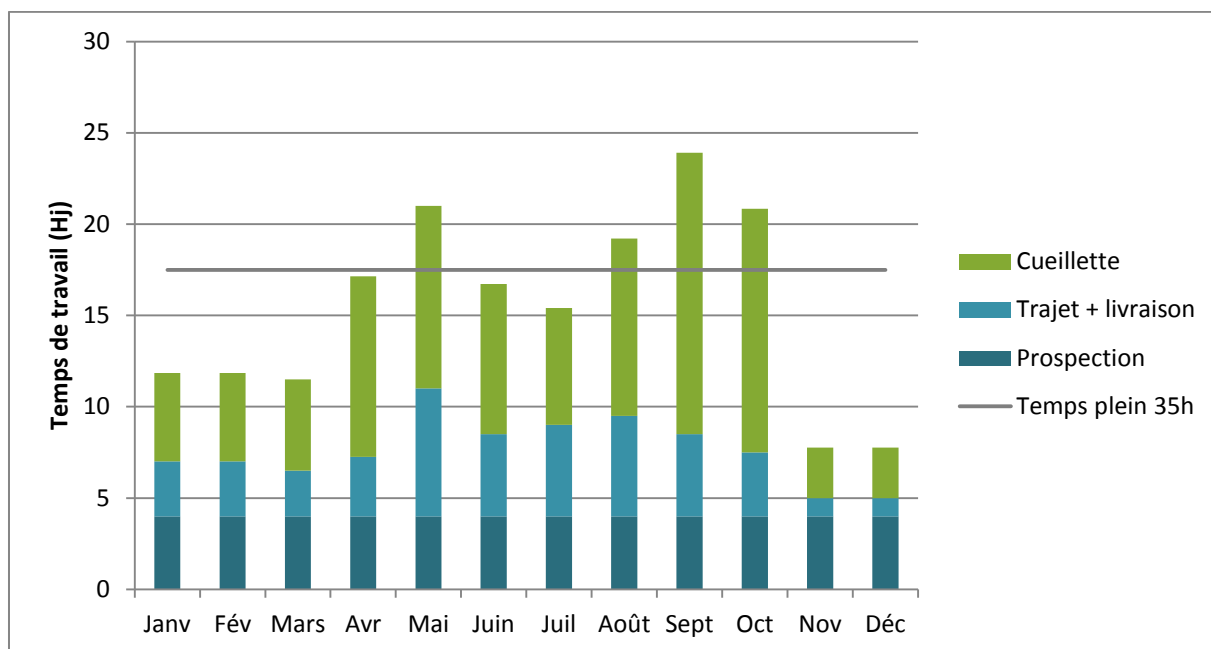


Figure 16 : Calendrier de travail pour un cueilleur en activité principale  
Source personnelle

## 2.2. PRODUCTEUR CUEILLEUR HERBORISTE

Le producteur cueilleur herboriste est quelqu'un qui produit et cueille des PAM, et qui procède à leur transformation et leur commercialisation. Ce type de cueilleur, non issu du milieu agricole est apparu dans les années 1990-2000. Il se base sur des savoirs et savoir-faire académiques acquis lors d'une formation d'herboristerie. Pour être en accord avec ses convictions, il est adhérent au syndicat SIMPLES et respecte le cahier des charges du syndicat, ce qui lui permet d'apposer ce label sur les produits vendus. Il est également certifié AB pour pouvoir être reconnu officiellement en production bio et bénéficier des aides de l'Etat.

Ce type d'exploitation repose sur 3000m<sup>2</sup> de PAM cultivées, et emploie 1 actif à l'année. La cueillette, qui représente environ 300 kg de plantes fraîches par personne et par an, constitue la moitié des plantes utilisées par l'exploitation. Ici, elle concerne de faibles quantités mais une diversité floristique relativement importante (une vingtaine d'espèces différentes), qui permet à

Espèces floristiques cueillies par un producteur cueilleur herboriste :

- Achillée (*Achillea millefolium*)
- Arnica (*Arnica montana*)
- Aubépine flr (*Crataegus laevigata*)
- Callune sf (*Calluna vulgaris*)
- Carotte graine (*Daucus carota*)
- Coquelicot (*Papaver rhoeas*)
- Framboisier fe (*Rubus idaeus*)
- Frêne fe (*Fraxinus excelsior*)
- Fumeterre (*Fumaria officinalis*)
- Laurier fe (*Laurus nobilis*)
- Mauve (*Malva silvestris*)
- Millepertuis (*Hypericum perforatum*)
- Origan (*Origanum vulgare*)
- Ortie (*Urtica dioica*)
- Plantain fe (*Plantago lanceolata*)
- Reine des prés (*Filipendula ulmaria*)
- Sureau flr (*Sambucus nigra*)
- Thym (*Thymus vulgaris*)
- Tilleul (*Tilia cordata*)

l'agriculteur de proposer une large gamme de produits aux propriétés variées. Les cueillettes se font la plupart du temps dans un rayon proche de l'exploitation (moins de 3 km) afin d'éviter des temps de trajets supplémentaires et dans la volonté de travailler au maximum en local. Cependant, pour les espèces spécifiques aux zones de montagne ou de garrigue, le cueilleur parcourt jusqu'à 20 km.

Grâce à la diversité de plantes cueillies et cultivées, l'exploitation peut générer une large gamme de produits tant par leur composition que leur transformation différente. Certaines plantes sont séchées pour être vendues comme tisanes, d'autres sont macérées dans une base huileuse ou alcoolique pour fabriquer des macérâts huileux et des alcoolatures (Figure 19). Certaines sont distillées pour en récupérer l'hydrolat (Figure 17 Figure 18). Ici, l'objectif de la distillation n'est pas de produire de l'huile essentielle. Cela nécessiterait des quantités de plantes bien plus importantes. Des produits de deuxième transformation peuvent également être créés tels que des baumes, en épaississant un macérât huileux avec de la cire d'abeille, ou des crèmes, qui résultent d'une émulsion entre un hydrolat et un macérât huileux et sont épaissies avec de la cire d'abeille. L'exploitation est munie de différents outils et machines utilisés pour réaliser ces transformations : un séchoir équipé d'un système de ventilation et d'un déshydrateur utilisé en cas d'hygrométrie élevée, un alambic de petit volume (jusqu'à 60L), un blender pour couper et mélanger, un batteur pour émulsionner. La commercialisation de ces produits repose sur la vente directe (marchés hebdomadaires, foires, commandes via internet...), semi-directe (magasins de producteurs), ou en circuit court (un intermédiaire) (Figure 20).



Figure 17 : Alambic en cours de distillation pour la production d'hydrolat  
Source personnelle



Figure 18 : Stockage des hydrolats dans des dames-jeannes  
Source personnelle



Figure 19 : Macération solaire dans une base huileuse  
Source personnelle



Figure 20 : Une large gamme de produits proposée en vente directe  
Source : Jennifer Lefebvre

La majorité de la charge de travail du producteur cueilleur herboriste est liée à la culture de PAM (85 jours/an), qui génère le pic de travail de mai à juillet (Figure 21). La cueillette qui a lieu de mars à août représente quatre fois mois de travail (seulement 11 jours/an) alors qu'elle fournit 50% des plantes utilisées. Les ateliers de transformation et de commercialisation s'étalent sur toute l'année, avec un ralentissement en automne et en hiver. Le pic de travail en juillet dépasse légèrement la limite des 30 jours de travail par mois. A cette période, ce type d'exploitation fait souvent appel à de la main d'œuvre extérieure peu coûteuse de type stagiaire ou bénévole.

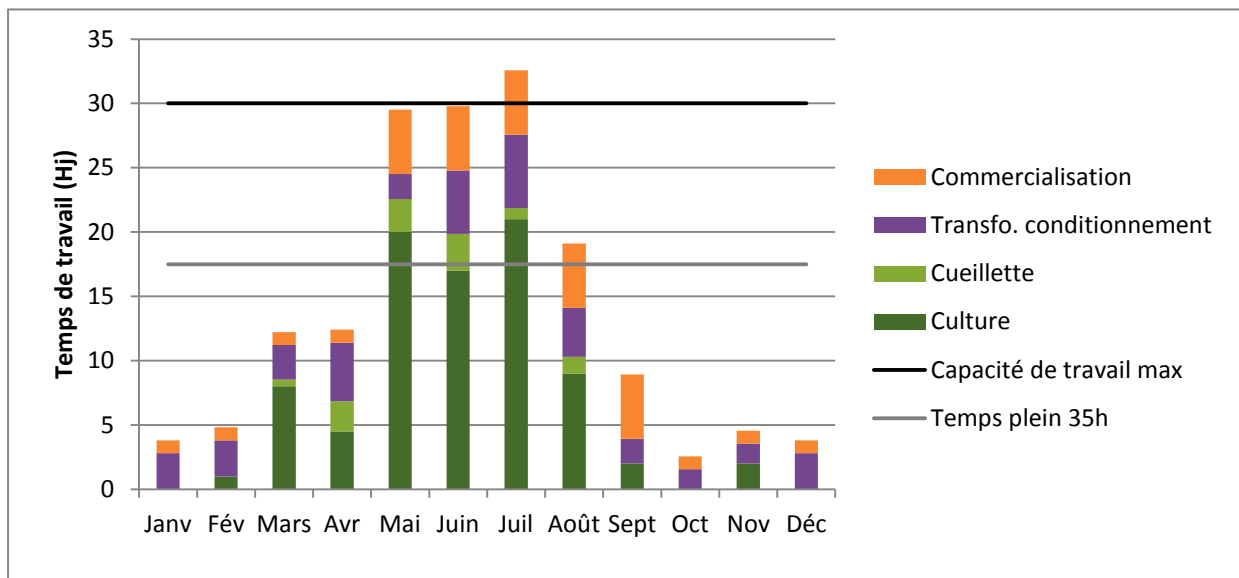


Figure 21 : Calendrier de travail pour un producteur cueilleur herboriste  
Source personnelle

### 3. RÉCAPITULATIF DE LA TYPOLOGIE DES CUEILLEURS

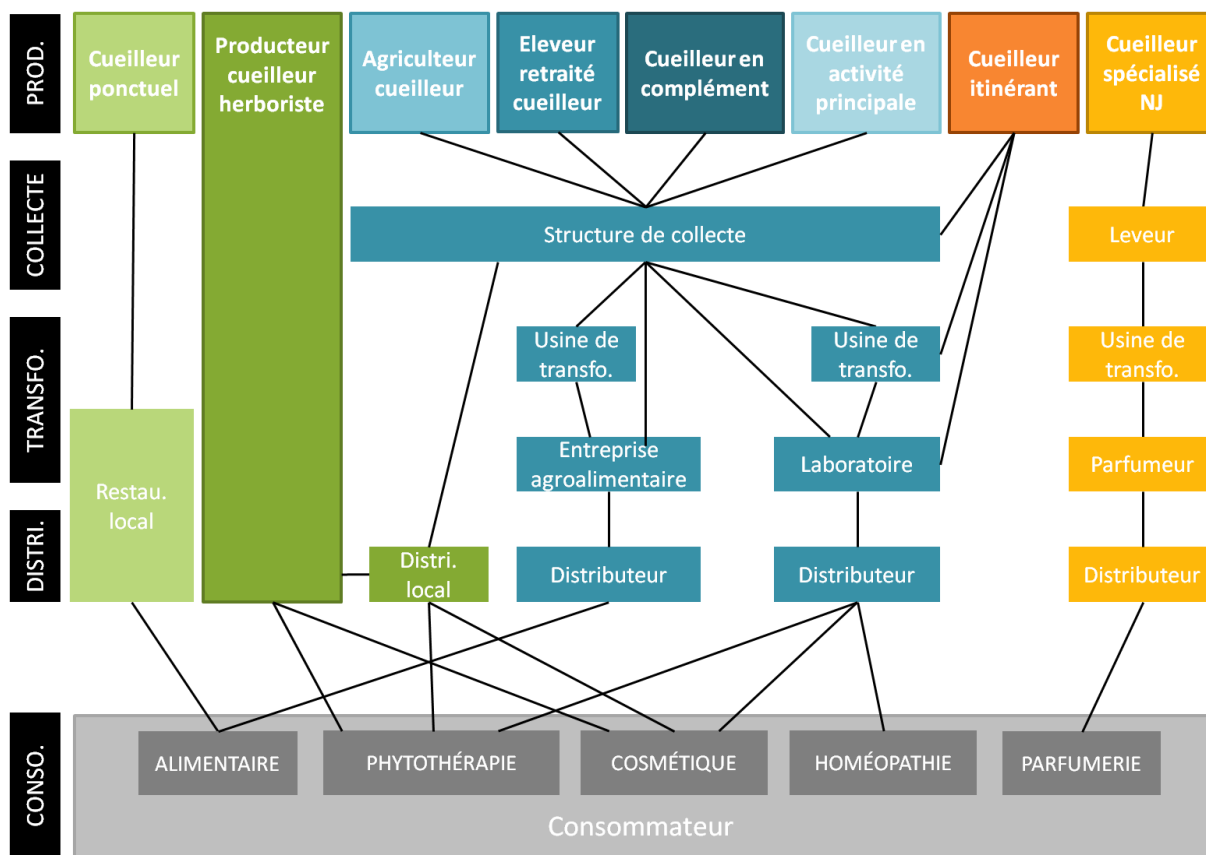


Figure 22 : Typologie des cueilleurs et leurs filières associées  
Source personnelle

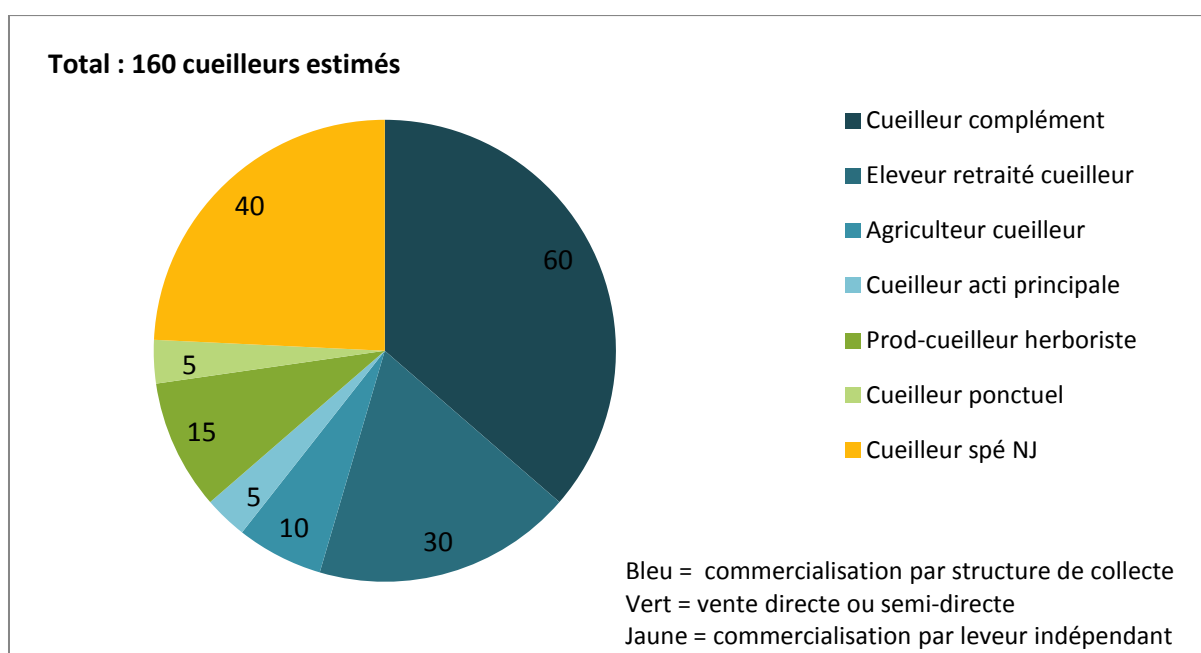
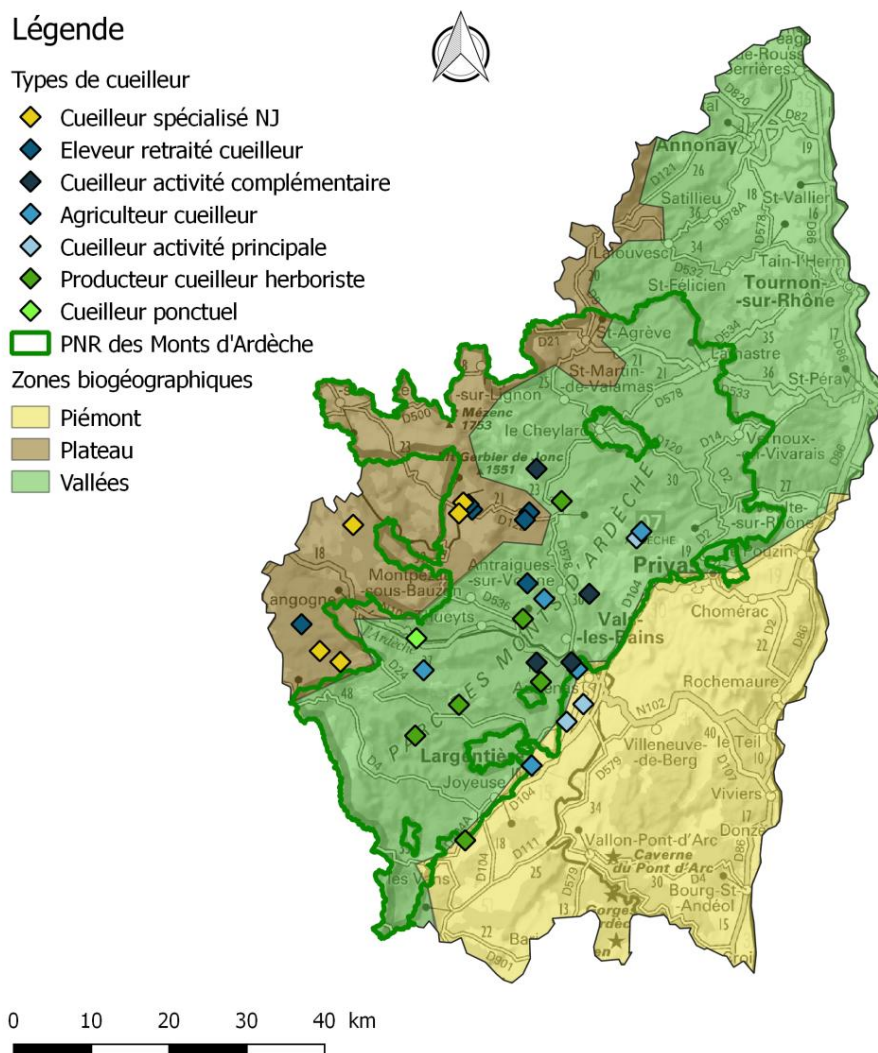


Figure 23 : Estimation du nombre de cueilleurs pour chaque type  
Source personnelle

A l'aide des entretiens réalisés avec les cueilleurs et les collecteurs (structures de collecte et leveurs), le nombre de cueilleurs de chaque type a été estimé (Figure 23). Cette estimation est sans doute très grossière, mais fournit une première idée de la situation. Elle montre qu'il y a au moins 160 cueilleurs présents en Ardèche, et confirme que la cueillette en Ardèche est majoritairement un complément d'activité.

La carte suivante (Figure 24) permet de localiser les types de cueilleurs. Les éleveurs retraités cueilleurs et les cueilleurs spécialisés narcississe-jonquille habitent sur le plateau ardéchois. Les autres types de cueilleurs sont plutôt situés dans les vallées.



**Figure 24 : Localisation des types de cueilleurs enquêtés**  
Source personnelle



#### 4. DES PRATIQUES MANUELLES COMMUNES

Pour tous les types de cueilleurs répertoriés, les techniques de cueillette sont relativement similaires. La cueillette se fait bien souvent à la main ou à l'aide d'un petit outillage. Les fleurs, feuilles et tiges peuvent être coupées à la serpe, faucille, couteau, sécateur... Une exception est faite pour les fleurs de narcisse (*Narcissus poeticus*) et de jonquille (*Narcissus pseudonarcissus*) qui sont ramassées avec un charriot muni d'un peigne. Les racines sont dégagées avec une bêche, une houe, ou une fourche. Les bourgeons sont cueillis à la main soit directement sur les branches accessibles des arbres, soit récoltés après une taille ou une coupe d'arbre. Les cueilleurs évitent généralement de grimper aux arbres, ce qui prend du temps et peut être dangereux. Les plantes cueillies sont amassées dans des paniers, des seaux ou des saquettes faites avec un drap noué aux coins. Elles sont ensuite étalées à l'ombre en attendant la fin de la cueillette, puis livrées ou transformées le jour même ou le lendemain afin de ne pas perdre en qualité.

Les cueilleurs font preuve d'ingéniosité concernant le matériel qu'ils utilisent. Plusieurs outils sont auto-construits comme le charriot à narcisse, afin de mieux s'adapter aux spécificités d'une cueillette et d'en réduire la pénibilité. L'étude sur la cueillette dans le Massif Central (Laucoin, 2012) montre une tendance à la moto-mécanisation de certaines cueillettes, avec notamment l'utilisation de mini-pelles mécaniques munie d'une fourche du diable pour l'arrachage de la racine de gentiane (*Gentiana lutea*) (Figure 25) ou de peigne motorisé pour la cueillette de narcisses (*Narcissus poeticus*) et jonquilles (*Narcissus pseudonarcissus*) (Figure 26). Cette tendance ne semble pas toucher l'Ardèche pour deux raisons principales :

- La gentiane (*Gentiana lutea*), dont la pénibilité de l'arrachage motive l'utilisation de pelle-mécanique, est assez peu ramassée en Ardèche au contraire de l'Auvergne où elle fait figure de tradition.
- En Ardèche, la cueillette représente majoritairement une activité complémentaire qui ne permet pas de rentabiliser du matériel coûteux. Dans le reste du Massif Central, il y a davantage de cueilleurs en activité principale. Ils ont plus d'intérêt investir dans du capital afin de réduire la pénibilité du travail, d'augmenter leurs rendements à l'heure et leur production.



Figure 25 : Arrachage de gentiane à la pelle-mécanique dans le Massif Central  
Source : Violaine Laucoin



Figure 26 : Evolution (de droite à gauche) du matériel utilisé pour la cueillette de narcisse et jonquille dans le Massif central  
Source : Grégoire Mähler

### III. UN SECTEUR OSCILLANT ENTRE LIBERTÉ ET PRÉCARITÉ

#### 1. UNE INCERTITUDE DES RESSOURCES COMPENSÉE PAR UNE FORTE ADAPTABILITÉ DES CUEILLEURS

##### 1.1. DES STATIONS DE CUEILLETTE IMPRÉVISIBLES

La cueillette est soumise à de nombreuses incertitudes. Certaines sont inhérentes à toute activité liée à la nature. Comme l'agriculture, la cueillette est soumise aux conditions environnementales. Cependant, l'agriculture regorge de techniques pour modifier les conditions physiques (irrigation, drainage, fertilisation, chaulage...), et biologiques du milieu (traitements phytosanitaires...), et ainsi s'affranchir de certains freins à la production. Au contraire, la cueillette est entièrement tributaire des conditions environnementales. Une espèce abondante une année peut facilement se raréfier l'année suivante à cause d'une météo peu favorable ou de la présence d'un ravageur. En Ardèche, plusieurs stations de cueillette ont été détruites par des sangliers.

Ceux qui ne sont pas propriétaires de leurs sites de cueillette se heurtent également à d'autres incertitudes liées aux usagers de l'espace. Le site peut déjà avoir été cueilli par d'autres. Les pâturages et prairies de fauche peuvent avoir été fertilisées ou chaulées, ce qui en modifie la composition floristique. L'urbanisation peut également détruire des sites de cueillette.

Pour les cueilleurs qui dépendent directement des commandes de l'aval, des incertitudes supplémentaires existent. Les quantités demandées pour une même espèce changent d'une année à l'autre. Certaines demandes concernent de nouvelles espèces inconnues des cueilleurs.

##### 1.2. DES STRATÉGIES POUR S'ADAPTER AUX CHANGEMENTS

Face à ces incertitudes, les cueilleurs font preuve d'adaptabilité. Leur connaissance du milieu et des plantes leur permet en cas d'imprévu de trouver d'autres stations d'une même espèce qui sont soumises à des conditions biophysiques différentes, ou alors de se rabattre sur d'autres espèces. Cependant, cette capacité de résilience varie selon les types de cueilleurs. Ceux qui cueillent une faible diversité d'espèce ou explorent une surface restreinte ont moins de marge de manœuvre que d'autres. De même, ceux qui répondent aux demandes de l'aval bénéficient de moins de souplesse que ceux qui s'en sont affranchi (les producteurs cueilleurs herboristes). Ces derniers ont suffisamment de connaissances pour savoir quelles espèces possèdent des propriétés similaires et peuvent se remplacer dans la composition d'un produit.

#### 2. UNE ACTIVITÉ SOLITAIRE

La cueillette peut être qualifiée d'activité solitaire. Les cueilleurs cueillent souvent seuls, parfois à deux, plus rarement en groupe lorsque des stations le permettent. Globalement, les cueilleurs se connaissent très peu entre eux, car ils ne sont pas amenés à avoir des interactions. Même ceux qui font partie de structures de collecte se rencontrent rarement, car il n'y a pas de moment dédié à cela. Au quotidien, les cueilleurs ont des interactions avec l'aval de la filière pour vendre, parfois avec des organismes certificateurs pour être contrôlés, et parfois avec les propriétaires des sites de cueillette (autorisation de cueillette) et des instances publiques (déclaration d'activité à l'Etat) pour pouvoir exercer légalement. Les cueilleurs sont donc relativement peu accompagnés dans leurs pratiques quotidiennes. Pourtant, ils exercent une activité qui impacte potentiellement les

ressources végétales. De plus, leur expérience du terrain en fait de précieux observateurs de la biodiversité floristique. Il semble alors cohérent que les cueilleurs soient davantage intégrés aux questions de gestion de l'environnement.

### 3. UN EMPLOI FLEXIBLE MAIS FAIBLEMENT RÉMUNÉRATEUR

#### 3.1. UNE FAIBLE RÉMUNÉRATION POUR DES PERSONNES À FAIBLES REVENUS

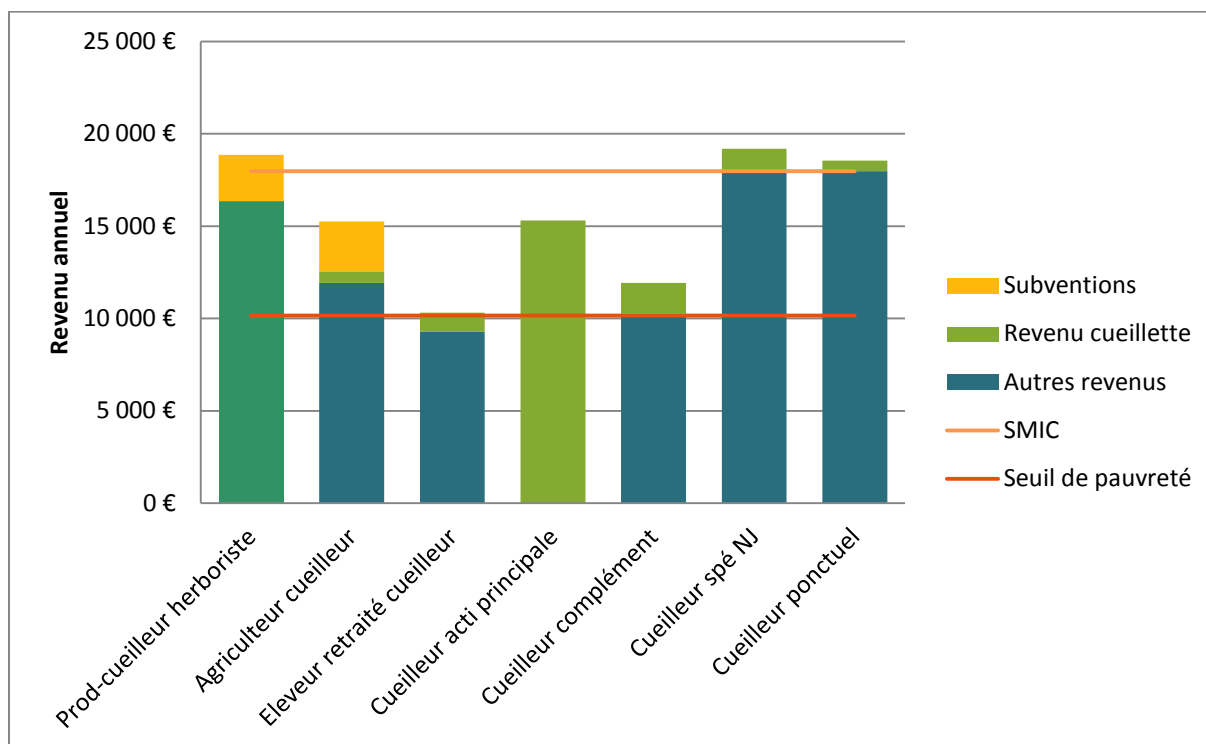


Figure 27 : Revenu annuel brut du système d'activité pour chaque type de cueilleur  
Source personnelle

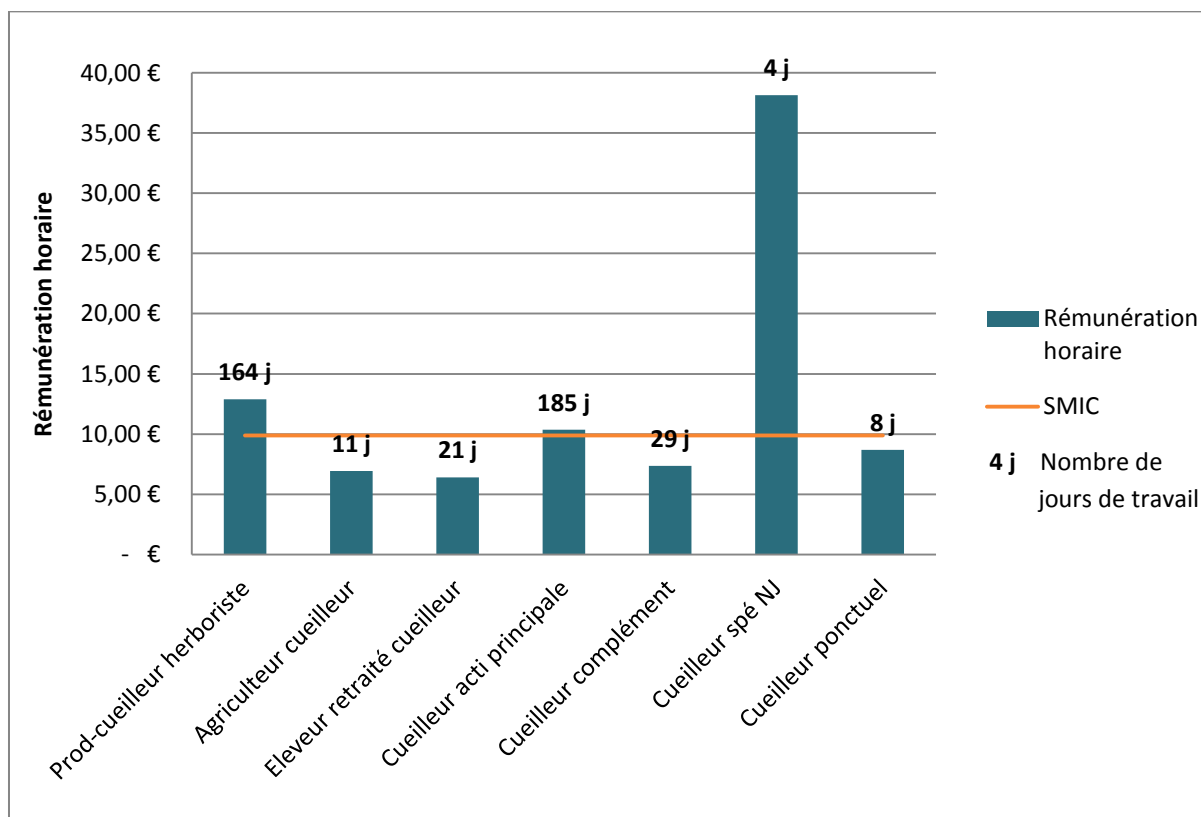
Grâce aux données récoltées lors des entretiens, les revenus annuels bruts totaux des cueilleurs ont été calculés (Figure 27). Pour tous les cueilleurs, les revenus sont compris entre 10 000€ (soit le seuil de pauvreté<sup>2</sup>) et 20 000€ (légèrement au dessus du SMIC). Cela montre que ceux qui pratiquent la cueillette sont globalement des personnes à faible revenus. Pour la plupart des cueilleurs, la cueillette représente un petit complément de revenu, entre 3 et 14% du revenu total. Cependant, au vu des faibles revenus exposés, tout supplément aussi maigre soit-il a son importance. Il permet par exemple aux éleveurs retraités d'atteindre le seuil de pauvreté. La valeur de la monnaie est finalement toute relative. Chaque euro est important pour celui qui en a peu, alors qu'il l'est moins pour celui qui ne les compte pas.

Le cueilleur en activité principale, uniquement dépendant de la cueillette pour gagner sa vie, génère un revenu qui s'élève à 15 000€ par an. Ceux qui sont agriculteurs peuvent bénéficier de subventions liées à la localisation en montagne (ICHN végétale) ainsi qu'à la production bio (crédit d'impôt à la bio). Les agriculteurs cueilleurs bénéficient de ces deux subventions, cela représente 18% de leur

<sup>2</sup> Le seuil de pauvreté utilisé correspond à 50% du revenu médian français. Il s'agit d'une définition relative de la pauvreté qui varie selon l'évolution des revenus.



revenu brut. Les producteurs cueilleurs herboristes reçoivent uniquement le crédit d'impôt à la bio car ils exploitent des surfaces trop faibles pour être éligible à l'ICHN. Cette subvention représente 13% de leur revenu. Dans le cas du producteur cueilleur herboriste, la valeur ajoutée de la cueillette n'a pas été distinguée de celle liée à la culture de PAM. En effet, sachant que les produits vendus mélangent bien souvent ces deux origines de plantes, il n'est ni faisable, ni pertinent de séparer les deux dans l'analyse économique.



**Figure 28 : Rémunération horaire brute de la cueillette**  
Source personnelle

Afin de pouvoir plus finement comparer les revenus des cueilleurs, ceux-ci sont rapportés au temps de travail (les subventions sont retirées du calcul) (Figure 28). Pour 4 types de cueilleurs (agriculteur cueilleur, éleveur retraité cueilleur, cueilleur en activité complémentaire, cueilleur ponctuel), la rémunération horaire est inférieure au SMIC, et se situe entre 6,40 et 8,70€/h. Ce sont des personnes pour qui la cueillette constitue un complément d'activité et est contrainte par différentes limites : volonté de peu se déplacer, présence de nouveaux cueilleurs peu expérimentés, demande faible et ponctuelle des restaurateurs... (cf. Chap. 3. II. 1. pour plus de détails). Pour ces personnes, finalement peu importe que la rémunération horaire soit inférieure au SMIC, cela leur apporte quand même un complément de revenu, et en général ils ont du temps et ont besoin d'argent.

Seul le cueilleur spécialisé narcisses-jonquilles se distingue des autres cueilleurs complémentaires par une rémunération horaire bien plus élevée. Il touche en effet plus de 35€ bruts de l'heure. Cela peut s'expliquer par son appartenance à la filière de la parfumerie dont le poids économique est relativement important. Cependant, ce type de cueillette représente uniquement l'équivalent de 4 jours de travail, donc elle n'est pas créatrice de beaucoup de richesses à l'année.

Ceux pour qui la cueillette constitue une activité principale touchent une rémunération horaire légèrement supérieure au SMIC. Pour le cueilleur en activité principale, elle est de 10,40€/h. Elle est plus élevée que la majorité des cueilleurs en complément car ce type de cueilleur a l'avantage de l'expérience et explore de plus grands territoires. Cela lui permet de trouver des stations de cueillette plus intéressantes et donc d'avoir des rendements à l'heure plus élevés. Pour le producteur cueilleur herboriste, la rémunération horaire de 12,90€ comprend toutes les activités de l'exploitation (culture, cueillette, transformation, commercialisation). Ces différents ateliers ajoutent de la valeur au produit qui sort de l'exploitation, la rémunération horaire perçue est donc plus importante que pour la plupart des autres cueilleurs.

### 3.2. UNE ACTIVITÉ COMPATIBLE AVEC D'AUTRES

La cueillette est une activité qui ne nécessite pas de foncier, pas de capital, pas de diplôme, ce qui la rend accessible à toute personne ayant l'envie de s'y mettre. Elle demande néanmoins d'avoir certains savoirs et savoir-faire, ou d'avoir la volonté de les acquérir. Pour la commercialisation des plantes, cela nécessite également d'avoir accès à un certain réseau pour pouvoir entrer en contact avec les structures de collecte ou les leveurs du plateau. Selon la filière choisie, des contraintes administratives peuvent s'ajouter telles que la déclaration de l'activité à l'Etat ou l'obtention de la certification AB.

Au quotidien, la cueillette est une activité qui présente une importante souplesse, ce qui la rend compatible avec d'autres. Le cueilleur est libre de choisir ses horaires et ses périodes de travail dans une certaine mesure. Celles-ci sont certes conditionnées par le rythme de la nature et par la demande de l'aval, mais restent très flexibles. *“Notre patron c'est la nature. Bon, et puis il y a les clients après”* exprime un cueilleur en activité principale.

## 4. UNE ABSENCE DE STATUT ADAPTÉ AUX CUEILLEURS

### 4.1. UNE ACTIVITÉ CONFRONTÉE À UN VIDE JURIDIQUE

L'activité de cueillette n'a pas de cadre juridique défini, puisqu'il n'existe pas de statut adapté aux cueilleurs. Pour ceux qui déclarent leur activité, plusieurs statuts sont envisageables :

- Statut agricole, pour ceux qui ont des activités de production animale ou végétale (immatriculation en Chambre d'Agriculture)
- Statut artisanal, pour ceux qui font de la transformation (immatriculation en Chambre des Métiers et de l'Artisanat)
- Statut commercial (immatriculation en Chambre du Commerce et de l'Industrie)
- Statut de profession libérale (immatriculation en Chambre du Commerce et de l'Industrie)

La plupart des cueilleurs choisissent un statut agricole, cependant la cueillette n'est pas expressément considérée comme une activité agricole. Dans le Code rural et de la pêche maritime, l'article L 311-1 du 13 octobre 2014 définit les activités agricoles par la maîtrise d'une ou plusieurs étapes nécessaires au cycle biologique animal ou végétal. La cueillette ne rentre donc pas dans ces critères. Les articles L 722-1 du 17 décembre 2012 et L 722-20 du 30 décembre 2017 décrivent plus précisément les activités agricoles qui entraînent une affiliation au régime agricole, mais là non plus, la cueillette n'est pas mentionnée. Pourtant, en 2013, Stéphane Le Foll alors Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire, et de la Forêt, affirme que la cueillette est bien une activité agricole, qui doit donc être encadrée par le régime agricole.

Cependant, certains cueilleurs ne sont pas déclarés. Ce sont plutôt des non agriculteurs pour qui la cueillette est une activité complémentaire.

#### 4.2. UN RÉGIME AGRICOLE DE SÉCURITÉ SOCIALE INADAPTÉ

Pour les cueilleurs qui possèdent un statut agricole, leur affiliation à la MSA dépend de l'importance de leur activité. Celle-ci était estimée uniquement par la surface exploitée avant la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de 2014. Depuis cette loi, le temps de travail est désormais pris en compte dans les critères. Plusieurs statuts sociaux sont possibles.

Certains cueilleurs ont le statut de chef d'exploitation agricole. Pour obtenir ce statut, il faut justifier d'une exploitation suffisamment importante : la surface exploitée doit être égale ou supérieure à la Surface Minimum d'Assujettissement qui varie selon les départements et les cultures. En Ardèche en PPAM, elle est de 5ha, ce qui est beaucoup plus que la plupart des exploitations de producteur-cueilleur de PPAM qui ne dépassent guère les 5000m<sup>2</sup>. Si la surface n'est pas suffisante, le temps de travail doit être supérieur à 1200h/an, soit plus de 150 jours de 8 heures. Il s'agit du temps de travail pour la production, mais également pour la transformation agricole et la commercialisation. Le statut de chef d'exploitation permet d'avoir accès au régime de sécurité sociale ainsi qu'à des aides financières et des formations professionnelles. Avec la loi de 2014, ce statut est devenu plus accessible aux producteurs-cueilleurs. Cependant, nombreux sont ceux qui ne peuvent pas y prétendre à cause de son coût relativement élevé.

Si l'activité agricole exercée n'est pas suffisamment importante pour avoir le statut de chef d'exploitation, les agriculteurs peuvent prendre celui de cotisant solidaire, sous certaines conditions. La surface exploitée doit être comprise entre ¼ de SMA et 1 SMA (soit entre 1,25 et 5ha pour la culture de PPAM en Ardèche). Si cette condition n'est pas remplie, le temps de travail annuel doit être compris entre 150 et 1200h, soit entre 19 et 150 jours de 8 heures. Le statut de cotisant solidaire est le plus répandu chez les cueilleurs car il présente des conditions assez facilement accessibles. Avant la prise en compte du temps de travail, certains cueilleurs louaient des terres uniquement pour obtenir ce statut. Ce statut comprend une assurance accident du travail, mais il n'accorde aucun droit d'assurance maladie ni d'assurance retraite, et n'offre qu'un accès restreint aux aides financières (crédit d'impôts à la bio uniquement).

#### 4.3. TRANSFORMATION & VENTE DIRECTE : DES DIFFICULTÉS SUPPLÉMENTAIRES

Lorsque la profession d'herboriste a été supprimée en 1941, la possibilité de vendre des plantes médicinales a été donnée au pharmacien, et à lui seul. La raison est que le pharmacien apparaissait comme la seule personne compétente en botanique pour connaître la dangerosité éventuelle des plantes. L'article L 4211-1 du Code de la santé publique, texte fondateur du monopole pharmaceutique, énonce que toutes les plantes inscrites à la pharmacopée ne peuvent être vendues que par des pharmaciens d'officine, sauf dérogation. Depuis 2008, il existe deux dérogations à cet article, qui sortent certaines plantes médicinales du monopole pharmaceutique :

- D'après l'article D 4211-11, 148 plantes peuvent être vendues en respectant les parties de plante précisées et les formes de préparation (en l'état, poudre, extrait sec...)
- D'après l'article D 4211-12, 458 plantes peuvent être vendues comme complément alimentaire.

Les producteurs cueilleurs herboristes sont limités dans leur production par cette liste de 148 plantes. De nombreuses espèces aux propriétés intéressantes n’y sont pas inscrites comme l’arnica (*Arnica montana*) ou le millepertuis (*Hypericum perforatum*). Pour certaines, une seule partie de la plante est inscrite alors que plusieurs parties présentent une utilité. C’est par exemple le cas de l’aubépine (*Crataegus laevigata*), dont les fruits sont autorisés à la vente mais pas les fleurs. Face à ces contraintes, la liste des 148 plantes n’est pas toujours respectée. Dans ce cas, les herboristes s’exposent à un risque de poursuite pour exercice illégal de la pharmacie.

Certains produits transformés telles que les baumes et les crèmes sont considérés comme des produits cosmétiques. Il faut alors les déclarer à l’ANSM (Agence Nationale de la Sécurité du Médicament), et pour chaque préparation, monter un Dossier d’Information Produit (DIP) qui contient notamment une évaluation du risque pour la santé humaine. Ce type de dossier est relativement long et coûteux, c’est pourquoi la plupart des producteurs cueilleurs herboristes ne font pas cette démarche.

Outre la vente des produits, la législation sur la communication de leurs propriétés médicinales reste relativement floue et complexe. Apposer des allégations de santé<sup>3</sup> sur les étiquettes était initialement interdit. Depuis 2008, il y a possibilité d’utiliser certaines allégations autorisées ou en cours d’évaluation. Par contre, les allégations thérapeutiques (qui s’appliquent à une maladie) sont strictement réservées à la pharmacie. Face à ce flou juridique, les producteurs cueilleurs herboristes font preuve de créativité pour donner des noms évocateurs à leurs produits en évitant d’utiliser des allégations de santé. Par exemple, une tisane peut s’appeler « hiver serein » pour suggérer qu’elle contribue à renforcer le système immunitaire et qu’elle est utile en cas de grippe. De même, ceux qui ne sont pas pharmaciens n’ont pas le droit de délivrer des conseils thérapeutiques lors de la vente. Cette réglementation est contournée en mettant à disposition des clients des livres sur les plantes médicinales.

## 5. UNE OPPORTUNITÉ POUR L’ARDÈCHE

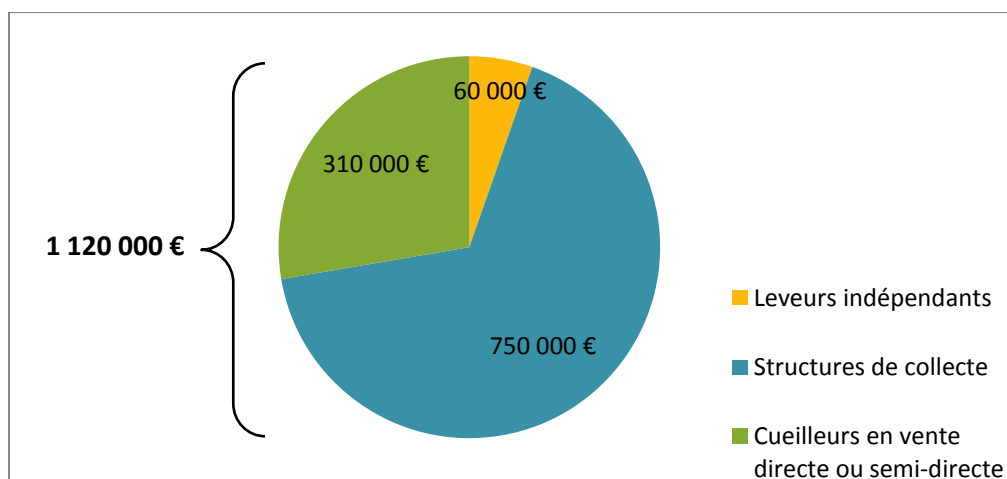


Figure 29 : Estimation du chiffre d'affaire des PPAM en Ardèche  
Source personnelle

<sup>3</sup> Allégation de santé : message qui, associé à un produit affirme l’existence d’une relation entre ce produit ou un de ses composants et la santé. Exemple : améliore le transit intestinal.

Les premiers intermédiaires des filières de PPAM se situent sur le territoire ardéchois. Ils représentent un chiffre d'affaire annuel estimé à plus d'un million d'euro, dont la majeure partie passe par les structures de collecte de plantes (Figure 29). En effet, ce sont elles qui regroupent la plupart des cueilleurs du territoire. Les chiffres d'affaires des structures de collecte et des cueilleurs en vente directe comprennent les activités de cueillette mais aussi de culture de PPAM. Pour comparaison, le chiffre d'affaire de la myrtille sauvage en Ardèche est de l'ordre de 2 millions d'euros. La filière PPAM en Ardèche, et de surcroît la cueillette, représente un poids économique relativement faible. Pour autant, cette filière ne doit pas être considérée comme anecdotique. Il s'agit d'un secteur en plein essor avec une demande en constante augmentation, en manque de main d'œuvre. Peu d'autres secteurs montrent un dynamisme aussi fort en Ardèche.

Malgré les nombreuses difficultés liées à la pratique de la cueillette commerciale, celle-ci représente une opportunité pour l'Ardèche. Elle joue un rôle à part entière dans l'approvisionnement des structures de collecte. Elle fournit un complément de revenus à environ 160 personnes sur le territoire ardéchois, ce qui n'est pas négligeable au vu du contexte économique actuel et du taux de chômage élevé sur le département.

## IV. PRÉLEVER LA NATURE : QUEL IMPACT ENVIRONNEMENTAL ?

### 1. LA CUEILLETTE, UNE PRATIQUE RÉGLEMENTÉE

Pour cueillir en toute légalité, deux questions fondamentales se posent au cueilleur (Escuder et Humbert, 2014) : où peut-il cueillir, et que peut-il cueillir ?

#### 1.1. RÉGLEMENTATION DES ESPACES

Le régime juridique de la cueillette repose sur le principe d'interdiction : si elle n'est pas explicitement autorisée par le propriétaire du terrain, privé ou publique, c'est qu'elle est interdite. Selon l'article 547 du Code civil, « *les fruits naturels [...] de la terre [...] appartiennent au propriétaire par droit d'accession* ». L'article L. 163-10 du Code forestier précise même que « *le fait, sans autorisation du propriétaire du terrain, de procéder à l'extraction ou l'enlèvement d'un volume supérieur à 2 mètres cubes de [...] gazon ou mousses, tourbe, bruyère, genêts, herbes, feuilles vertes ou mortes, [...] est puni conformément aux dispositions des articles 331-3, 311-4, 311-14 et 311-16 du Code pénal* ». D'après l'article 311-1 du Code pénal, « *le vol est la soustraction frauduleuse de la chose d'autrui* ». La cueillette sans autorisation peut donc être assimilée à un vol.

Toutefois, sur les espaces publics, la cueillette à caractère familial est généralement tolérée. La cueillette commerciale, nécessite quant-à-elle un accord auprès du propriétaire, qui est légitimement en droit d'exiger le paiement des produits prélevés. En pratique, l'autorisation du propriétaire n'est pas systématiquement demandée par les cueilleurs. Certaines cueillettes telles que l'ortie (*Urtica dioïca*), la ronce (*Rubus fruticosus*), le sureau (*Sambucus nigra*) se font souvent sur des friches. Si elles n'étaient pas cueillies, ces ressources ne seraient pas valorisées. Dans ce cas-là, le propriétaire peut être difficile à identifier (domicilié en dehors de l'Ardèche, propriétaire multiple si la parcelle est laissée en indivision...) ce qui rend le contact compliqué. De nombreux cueilleurs préfèrent tout de même obtenir l'accord du propriétaire, afin d'une part d'être dans « leurs pleins droits », et d'autre part pour s'assurer qu'ils sont les seuls cueilleurs officiels de ce site, ce qui leur permet de mieux gérer la ressource. Pour les cueillettes les plus rémunératrices comme le narcisse (*Narcissus*

*poeticus*), la jonquille (*Narcissus pseudonarcissus*), et l'arnica (*Arnica montana*), l'autorisation est généralement demandée car les propriétaires sont conscients d'avoir une « vraie ressource économique » sur leur parcelle. Il est courant que ces cueillettes fassent l'objet d'un paiement, un prix au kilogramme cueilli ou à la journée de cueillette est alors fixé.

Certains espaces font l'objet d'une réglementation plus stricte dans un but de préservation. En France, plusieurs types d'espaces naturels protégés existent : Parcs Nationaux, Parcs Naturels Régionaux, réserves naturelles... Chaque espace protégé a sa propre réglementation concernant la cueillette. En Ardèche, il existe deux réserves naturelles nationales, les Gorges de l'Ardèche et l'Île de la Platière, ainsi qu'une réserve naturelle régionale, les Grads de Naves, sur lesquelles la cueillette est interdite.

## 1.2. RÉGLEMENTATION DES ESPÈCES VÉGÉTALES

Afin de conserver la biodiversité, certaines espèces bénéficient d'une réglementation spécifique. Selon les articles L. 411-1 et L. 411-2 du code de l'environnement, « *Lorsqu'un intérêt scientifique particulier, le rôle essentiel dans l'écosystème ou les nécessités de la préservation du patrimoine naturel justifient la conservation [...] d'espèces [...] végétales non cultivées et de leurs habitats, sont interdits : [...] La destruction, la coupe, la mutilation, l'arrachage, la cueillette ou l'enlèvement de végétaux de ces espèces, de leurs fructifications ou de toute autre forme prise par ces espèces au cours de leur cycle biologique, leur transport, leur colportage, leur utilisation, leur mise en vente, leur vente ou leur achat, la détention de spécimens prélevés dans le milieu naturel ; La destruction, l'altération ou la dégradation de ces habitats naturels ou de ces habitats d'espèces ; [...]* »

L'arrêté du 20 janvier 1982 relatif aux espèces végétales protégées (modifié par les arrêtés de 1982, 1995, de 2006 et 2013) énumère la liste des espèces végétales protégées sur l'ensemble du territoire français métropolitain. A ce jour, on compte 418 plantes pour lesquelles la cueillette est interdite, et 27 plantes pour lesquelles elle est soumise à autorisation. Ces espèces ne semblent pas être cueillies par les cueilleurs ardéchois.

En complément de la liste nationale, les régions définissent leur propre liste d'espèces protégées qui s'applique sur une zone donnée. Des décisions peuvent également être prises au niveau départemental : la cueillette de certaines espèces peut être soumise à autorisation ou interdite sur certaines zones par arrêté préfectoral. La liste des espèces pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale est définie par le Ministère. Elle contient notamment l'arnica (*Arnica montana*), le génépi (*Artemisia spicata*, *Artemisia umbelliformis*, *Artemisia glacialis*) la gentiane jaune (*Gentiana lutea*), le muguet (*Convallaria majalis*)...

## 2. DES RESSOURCES PLUTÔT COMMUNES ET NON MENACÉES

Grâce aux entretiens réalisés, une centaine d'espèces cueillies ont été identifiées (cf. annexe 1). La Liste Rouge de l'UICN donne le degré de menace d'extinction de chaque espèce (Figure 30). D'après ces données adaptées à la région Rhône-Alpes, 80% des espèces identifiées sont classées peu préoccupantes (LC), le reste n'a pas été évalué (classes NE, NA, DD ou absent de la liste).

Grâce aux travaux du CBN du Massif Central, le degré de rareté des espèces végétales sauvages est connu. Il se base sur des observations qui ont été réalisées après 1989. D'après ces données, 83% des espèces cueillies sont classées communes (très commun à peu commun), et 10% sont rares (Figure

31). Parmi celles-ci, plusieurs ne sont pas cueillies à l'état sauvage, mais chez des particuliers ou des agriculteurs. C'est le cas pour le romarin (*Rosmarinus officinalis*), le cyprès (*Cupressus sempervirens*), l'olivier (*Olea europaea*) et le laurier (*Laurus nobilis*). Pour les 7% restants, les données ne permettent pas d'attribuer des classes de rareté à ces espèces.

Cette étude n'étant pas exhaustive, il n'est pas exclu que des espèces plus rares ou plus menacées soient cueillies en Ardèche. Cependant, ce ne sont pas des espèces typiquement cueillis par les types de cueilleurs identifiés. Lors de cette étude, aucun phénomène de bioprospection n'a été recensé. Il s'agit de cueillette d'espèces peu courantes commandée par des laboratoires de recherche. Malgré les faibles quantités demandées, ces cueillettes peuvent être destructrices si elles concernent des plantes menacées. Là aussi, l'absence de bioprospection recensée ne signifie pas que ce phénomène n'existe pas en Ardèche.

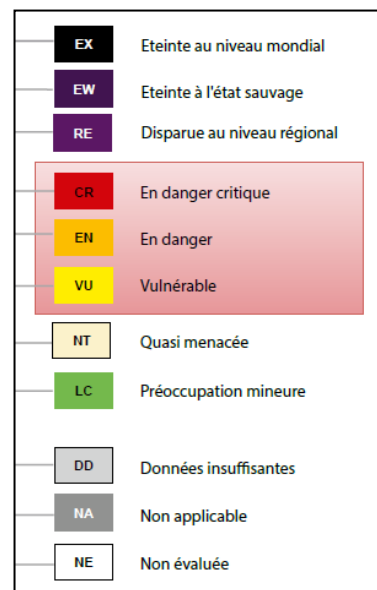


Figure 30 : Classes de menace d'extinction des espèces floristiques  
Source : IUCN

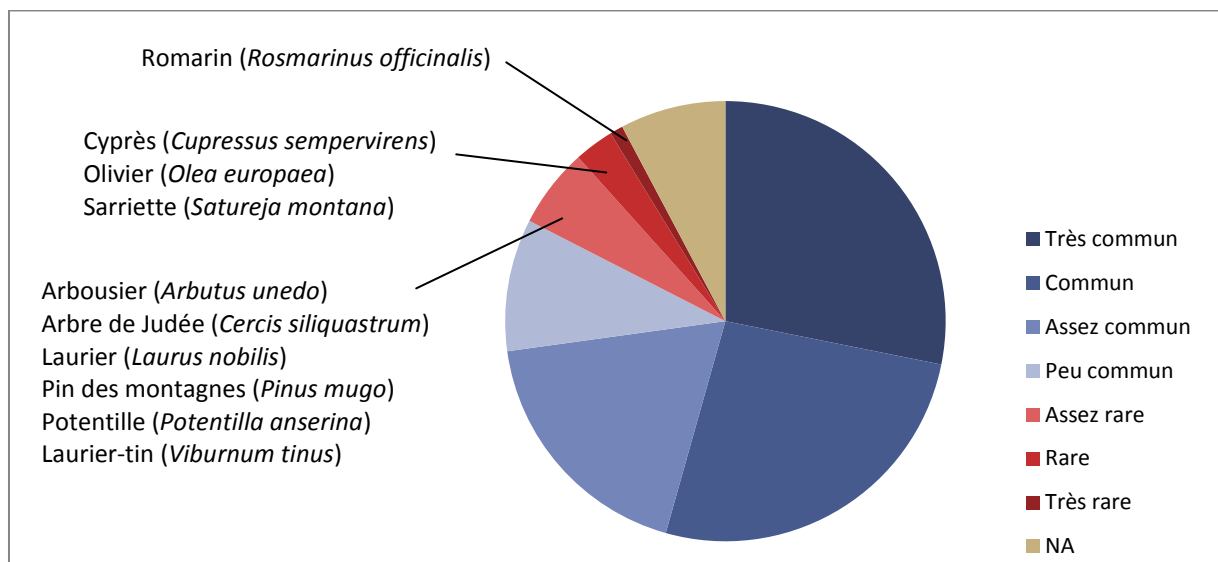


Figure 31 : Classe de rareté de la région Rhône-Alpes pour les espèces cueillies  
Source : illustration personnelle, données du CBN du Massif Central

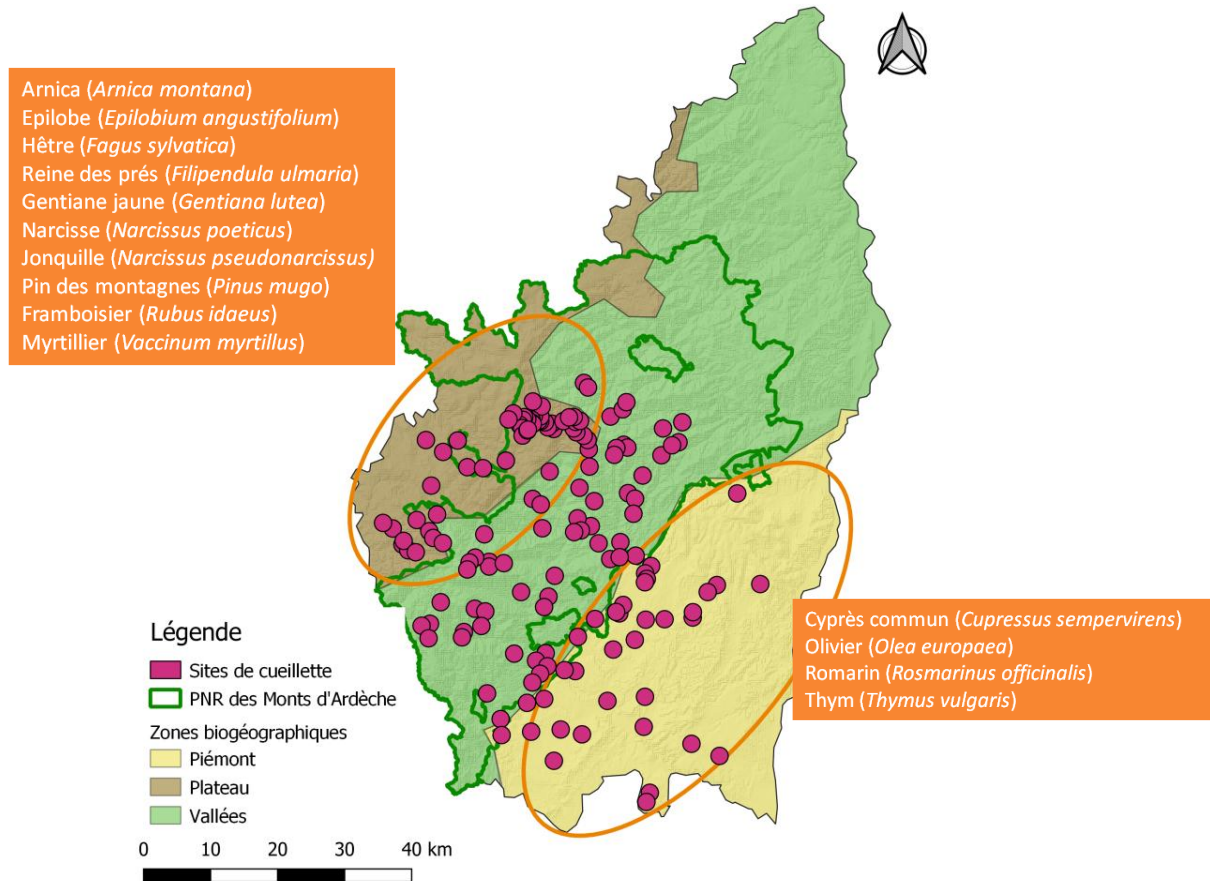
### 3. UNE PRESSION DE CUEILLETTE EN AUGMENTATION SUR DES RESSOURCES MOINS ABONDANTES

#### 3.1. UNE RÉPARTITION INÉGALE DES CUEILLETES DANS L'ESPACE ET DANS LE TEMPS

Les espèces cueillies en Ardèche ne sont pas toutes distribuées de manière homogène sur le territoire (Figure 32). Certaines peuvent satisfaire leurs besoins physiologiques dans différents écosystèmes, alors que d'autres nécessitent un écosystème spécifique. Des espèces telles que l'aubépine (*Crataegus laevigata*), l'églantier (*Rosa canina*) ou le plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*) s'adaptent facilement aux différentes conditions biophysiques, et sont susceptibles d'être présentes sur tout le territoire ardéchois. D'autres espèces comme le cyprès (*Cupressus*



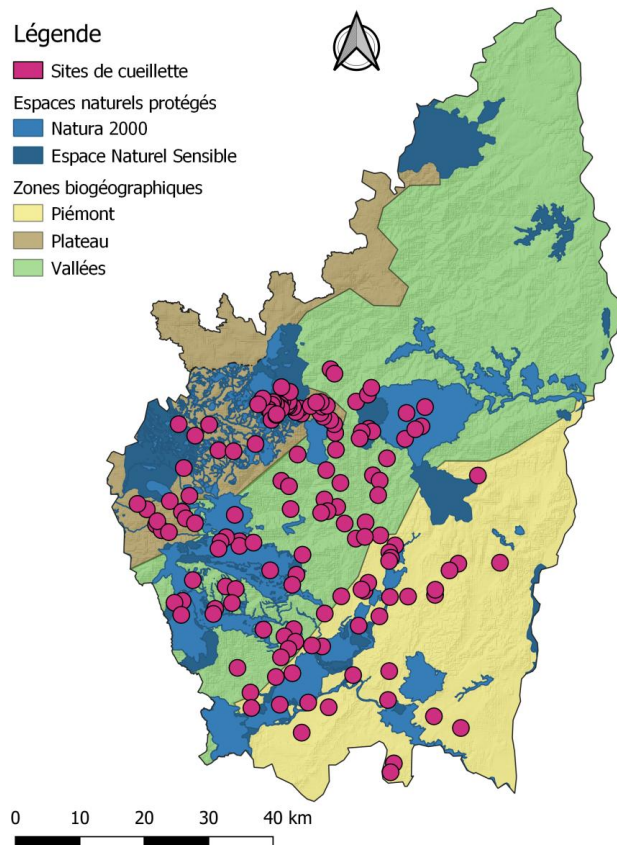
*sempervirens*), le thym (*Thymus vulgaris*) ou le romarin (*Rosmarinus officinalis*) qui nécessitent un climat sec et un sol calcaire, sont présentes uniquement dans la zone de piémont. Certaines comme l'arnica (*Arnica montana*), la gentiane jaune (*Gentiana lutea*), le narcisse (*Narcissus poeticus*) qui demandent un climat plus froid et humide, et un sol acide, pauvre en azote, sont présentes uniquement sur le plateau ardéchois.



**Figure 32 : Des espèces spécifiques à certaines zones**  
Source personnelle

On remarque que de nombreuses espèces sont cueillies dans des espaces naturels protégés (Figure 33) : 55% des sites de cueillette recensés se situent dans une zone Natura 2000 ou un Espace Naturel Sensible. Ce type d'espace protégé n'interdit pas la cueillette. Les sites Natura 2000 font partie d'un réseau européen qui vise une meilleure prise en compte des enjeux de biodiversité dans les activités humaines. Les ENS résultent d'une initiative départementale. Ils ont pour objectif d'assurer la sauvegarde des habitats naturels tout en étant support d'éducation à l'environnement pour le grand public. Les zones Natura 2000 et ENS sont classées car elles possèdent une biodiversité importante, ce qui présente un intérêt potentiel pour les cueilleurs.





**Figure 33 : Localisation des sites de cueillette par rapport aux espaces naturels protégés**  
 Source personnelle

En plus d'être contrainte spatialement, la cueillette de plantes sauvages s'étale de manière inégale dans le temps (cf. annexe 2). En général, les bourgeons et jeunes pousses se cueillent au printemps, les fleurs entre le printemps et l'été, les fruits en été, et les feuilles et racines toute l'année. Selon les parties de plantes cueillies, la fenêtre d'action est plus ou moins longue. Elle est très courte pour les bourgeons et jeunes pousses, qui après débourrement évoluent rapidement au stade suivant. Elle est un peu plus longue pour les fleurs et les fruits. Elle est relativement longue pour les feuilles et les racines.

### 3.2. UNE PRESSION DE CUEILLETTE DE PLUS EN PLUS IMPORTANTE

Aujourd'hui, l'Ardèche compte environ 160 cueilleurs qui cueillent plus d'une centaine d'espèces différentes, ce qui conduit à un prélèvement de l'ordre de 110 tonnes de plantes fraîches par an. Ces chiffres sont probablement sous-estimés puisqu'ils ne tiennent pas compte des cueilleurs itinérants. Depuis les années 1980, on assiste à une différenciation des profils de cueilleurs qui conduit à une augmentation de la surface explorée et du temps dédié à la cueillette, ainsi qu'à une augmentation du nombre d'espèces cueillies. Cette évolution génère une augmentation de la pression de cueillette générale sur le territoire.

Cependant, le panel d'espèces cueillies étant de plus en plus large, la pression de cueillette subie par chaque espèce est en théorie plus "dispersée". En pratique, certaines espèces sont soumises à une pression de cueillette plus importante que d'autres. Ce sont d'une part, les espèces dont la fenêtre

de cueillette spatio-temporelle est petite, c'est-à-dire celles qui sont cueillies uniquement sur une zone spécifique pendant une période courte. D'autre part, ce sont les espèces qui sont susceptibles d'être cueillies par plusieurs types de cueilleurs différents. Dans ce cas là, plusieurs types de cueilleurs, et donc potentiellement un nombre important de cueilleurs, se retrouvent à cueillir la même espèce au même endroit au même moment. La pression de cueillette pour cette espèce est alors importante. Une seule espèce répond à ces critères, il s'agit de l'arnica (*Arnica montana*). En effet, cette plante est seulement présente sur le plateau. Elle est cueillie pendant 3 semaines à partir de fin juin par les éleveurs retraités cueilleurs, par les cueilleurs en activité principale, et par les producteurs cueilleurs herboristes.

Lorsqu'une cueillette est durable, il y a un équilibre entre la pression de cueillette et l'abondance de la ressource, qui se traduit par un état de peuplement stable dans le temps (sous réserve qu'il n'y ait pas d'autres facteurs impactants). Cet équilibre cesse lorsque la pression de cueillette s'intensifie et dépasse un certain seuil ou lorsque l'abondance de la ressource diminue et est inférieure à un certain seuil. La pression de cueillette est alors trop impactante pour la ressource et met en péril celle-ci. Il y a sur-pression de cueillette, ou sur-cueillette. Dans le cas de l'arnica (*Arnica montana*), tous les éléments concordent pour dire qu'il y a une pression de cueillette importante. Cependant, l'état de peuplement de l'espèce étant inconnu, on ne peut affirmer qu'il y a sur-cueillette mais seulement alerter sur un risque de sur-cueillette.

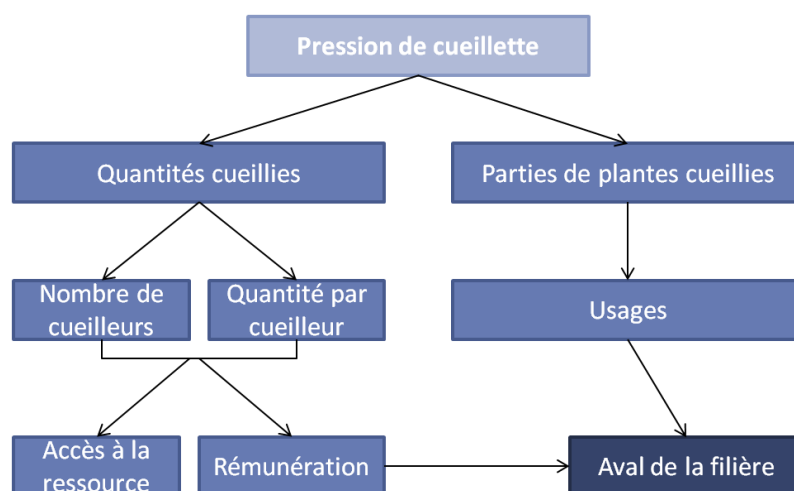
### 3.3. UNE MÉCONNAISSANCE DE L'IMPACT DES PRATIQUES

La pression de cueillette possède une composante quantitative, les quantités prélevées, ainsi qu'une composante qualitative, les parties de plantes prélevées. Elle est donc directement liée aux pratiques des cueilleurs. Le cueilleur qui veut continuer à travailler dans le futur est la personne qui a le plus intérêt à ce que les ressources soient durables, et donc que ses pratiques soient durables. Cependant, la notion de « pratique durable » varie selon le type de cueilleurs. Le producteur cueilleur herboriste adhérent à la charte SIMPLES, suit des pratiques strictes. Une proportion d'un tiers de la ressource est laissée intacte, c'est-à-dire qu'un tiers des plantes disponibles ne sont pas cueillies. "Quand on s'en va, le champ est toujours fleuri" confie un producteur-cueilleur herboriste. Ceux qui passent par les structures de collecte de plantes signent également une charte de bonnes pratiques, mais elle n'est pas toujours respectée. Un cueilleur peut être tenté, face à des impératifs économiques, de cueillir plus qu'il ne le faudrait.

La pression de cueillette dépend également des parties de la plante qui sont prélevées. En général, cueillir un organe reproducteur est plus impactant que cueillir un organe végétatif. Cependant, cela dépend des espèces et le cueilleur se heurte souvent à une méconnaissance de l'impact de ses pratiques sur le long terme. Pour l'arnica (*Arnica montana*) par exemple, ce sont les capitules, les parties aériennes ou les plantes entières (comportant un morceau de rhizome) qui sont récoltés. Certains pensent que couper la racine affaiblit le plant, quand d'autres affirment que fractionner le rhizome le stimule.

Un cueilleur est certes responsable de ses pratiques, mais il ne doit pas être le seul. Les parties des plantes, possédant des propriétés spécifiques, sont demandées par l'aval de la filière (Figure 34). Les quantités cueillies sur une zone donnée dépendent du nombre de cueilleurs et de la quantité cueillie par personne. Ces deux variables sont fonction d'un certain accès à la ressource (distance, autorisation...) ainsi que de la rémunération horaire. Si une plante est facile d'accès et qu'elle est

bien rémunérée, il est probable qu'elle soit cueillie en quantité importante. La rémunération étant directement dépendante de l'aval, celui-ci détient une responsabilité quant à la pression de cueillette à la fois qualitative et quantitative exercée sur une espèce donnée.



**Figure 34 : Décomposition de la pression de cueillette**  
Source personnelle

### 3.4. CERTAINES RESSOURCES DE MOINS EN MOINS ABONDANTES

Aujourd'hui, on assiste à une perte de biodiversité générale. Une étude récente du CNRS (2018) montre que les oiseaux communs des milieux agricoles français ont perdu 33 % de leurs effectifs depuis 2001. Une autre étude (Hallmann *et al.*, 2017) soutient que plus de 75% des insectes volants ont disparu en Allemagne en 27 ans. Au vu de ce déclin de biodiversité faunistique, il est probable que la biodiversité floristique soit également touchée.

Selon les enquêtes réalisées, certaines plantes sauvages semblent moins abondantes que par le passé. C'est le cas pour l'arnica (*Arnica montana*), le narcisse (*Narcissus poeticus*) et la jonquille (*Narcissus pseudonarcissus*). Ces espèces sont acidophiles, oligotrophes à mésotrophes, c'est-à-dire qu'elles nécessitent des sols acides pauvres en azote. Or, elles se développent dans les prairies et pâturages d'altitude qui sont gérés par des agriculteurs. Ces derniers, ayant la volonté d'obtenir de meilleurs rendements en fourrage, sont susceptibles de chauler ou de fertiliser leurs parcelles. Cela rend le milieu défavorable aux espèces citées ci-dessus, et diminue d'une manière générale la diversité floristique. Il y a donc un probable conflit d'intérêt entre les agriculteurs et les cueilleurs qui ne dépendent pas des mêmes ressources.

## V. LES LIMITES DE L'ÉTUDE

Cette étude est basée sur des entretiens avec les cueilleurs, les structures de collecte et les leveurs. Il est possible que les données récoltées comportent un certain biais dû à des oublis, des incompréhensions, des mauvaises estimations... De plus, une certaine « culture du secret » existe au sein de l'activité de cueillette, ce qui ne facilite pas l'obtention de données précises.

Les données exposées sont issues d'entretiens avec 30 cueilleurs différents. Elles auraient bénéficié de plus de fiabilité si davantage de cueilleurs avaient été rencontrés. Certains types de cueilleur ont été élaborés à partir d'un faible échantillon d'entretiens. Le cueilleur ponctuel, par exemple, résulte d'un seul entretien. La raison est que ce type de cueilleur est peu commun et exerce de manière informelle, ce qui le rend très difficile à contacter. Les données liées à ce type de cueilleur ont tout de même été analysées car elles présentent un intérêt puisqu'il ne s'agit pas d'un type de cueillette exceptionnelle, mais plutôt d'une tendance nouvelle assez fréquente dans le milieu de la gastronomie.

Pour différentes raisons expliquées dans la méthodologie (cf. Chap. 2 II.), les entretiens ont été réalisés uniquement dans la partie Sud-Ouest de l'Ardèche. Les parties Nord et Sud-Est n'ont pas été explorées. Les résultats avancés sont donc plutôt représentatifs du PNR des Monts d'Ardèche, et moins représentatifs du département.

En ce qui concerne l'analyse économique, les PPAM cueillies et les PPAM cultivées étant souvent mélangées lors des processus de collecte ou de transformation, il est difficile de distinguer le poids économique de la cueillette.

# CHAPITRE 4 : PERSPECTIVES

## I. S'INSPIRER DE CE QU'IL SE FAIT AILLEURS...

### 1. DES CHARTES DE BONNES PRATIQUES DANS DE NOMBREUSES RÉGIONS

En France, plusieurs zones de cueillette ont fait l'objet d'une charte de bonnes pratiques. C'est par exemple le cas de la Corse (Office de l'Environnement de la Corse, 2004), du Parc naturel Régional du Morvan (PNR du Morvan, 2005) ou plus spécifiquement de la récolte de gentiane dans le Massif Central (Gentiana Lutea, 2015). Ces chartes de bonnes pratiques ont été mises en place à la suite du constat de la fragilité de la ressource et de la volonté de pérenniser les activités de cueillette. Elles résultent d'une réflexion commune entre les différentes parties prenantes : acteurs de la filière cueillette (association de cueilleurs, structures de collecte de plantes), gestionnaires de l'espace (Conservatoire Botanique National, Parc Naturel Régional...)

Une charte de bonnes pratiques a pour but premier de définir des bonnes pratiques de cueillette pour les espèces concernées. L'objectif est de fournir une information claire et précise, identique pour tous, qui puisse être utilisée comme un guide auquel se référer. La signature d'une charte est également l'occasion de réunir les cueilleurs d'une même zone autour d'un objectif commun, et de créer une dynamique de discussion. Les cueilleurs peuvent alors s'engager ensemble dans une démarche de cueillette durable. Une charte peut aussi permettre de promouvoir le métier de cueilleur auprès des institutions et du grand public, afin de favoriser une meilleure prise en compte des besoins de la filière.

L'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC) s'est également penchée sur la question de charte de bonnes pratiques. Cette association est née en 2011 de la volonté des cueilleurs français de se réunir d'une part pour promouvoir le métier de cueilleur et assurer sa représentativité auprès des pouvoirs publics, et d'autre part pour recenser les savoirs et savoir-faire existants et proposer une charte de bonnes pratiques. Cette charte a été finalisée en 2017. C'est un engagement des professionnels de l'AFC qui doit permettre de concilier la diversité des activités de cueillette et la protection des ressources végétales sauvages, et ce au niveau national.

### 2. UNE « MARQUE PARC » DANS LES BAUGES

En 2008, le PNR du Massif des Bauges a créé une « Marque Parc » spécialement dédiée aux PAM. Celle-ci concerne uniquement les producteurs-cueilleurs-transformateurs de PAM installés sur le territoire du Parc. Un cahier des charges a été élaboré en concertation avec les acteurs dans le but de labéliser une large gamme de produits issus des plantes locales et transformés de manière artisanale. Chaque producteur s'engage au respect de la charte, et les contrôles sont effectués par le PNR et la Chambre d'Agriculture. Le Parc gère l'animation de la filière et met en place des activités de diversification pour les producteurs : animations touristiques, ateliers, mise en place de jardins ethnobotaniques...

### 3. UNE CUEILLETTE D'ARNICA RÉGLEMENTÉE DANS LES VOSGES

Certaines régions sont allées plus loin dans l'encadrement des pratiques en proposant une réglementation des activités de cueillette. C'est le cas du massif des Vosges (PNR des Ballons des Vosges, 2007).

La cueillette de l'arnica (*Arnica montana*) constitue une activité économique importante pour le massif des Vosges, qui fournit près de 90% de la ressource sauvage française. Cette espèce est également indicatrice d'un bon état de conservation de son habitat, les hautes chaumes, et donc d'une biodiversité préservée. Ces préoccupations rejoignent celles de la zone Natura 2000 des Hautes Vosges. Afin d'assurer la pérennité de l'arnica, un plan de sauvegarde a été initié par le PNR des Ballons des Vosges et l'Association Vosgienne d'Economie Montagnarde. Il comprend notamment la signature d'une convention « Arnica Hautes Vosges » initiée en 2007 par les différentes parties prenantes (communes, laboratoires, cueilleurs...). Cette convention permet de fédérer les acteurs impliqués, d'organiser la cueillette annuelle et de clarifier le rôle de chacun. Parallèlement, le PNR assure le suivi des populations d'arnica. Depuis 2009, des résultats encourageants sont observés avec une stabilisation de l'abondance de l'espèce. Cela a motivé la reconduction de cette charte en 2016.

Cette convention concerne principalement la cueillette d'arnica, mais prend également en compte d'autres espèces floristiques cueillies à des fins commerciales. La convention s'applique sur une zone de 120 ha, favorable ou potentiellement favorable à l'arnica et aux autres plantes cueillies. Sur cette zone, la cueillette est réglementée : le nombre de cueilleurs d'arnica et le tonnage récoltable sont plafonnés, et les pratiques de cueillettes sont encadrées. En dehors de cette zone, la cueillette commerciale de plantes sauvages est strictement interdite sur le territoire du PNR. Chaque année, les cueilleurs communiquent leurs prévisions de cueillette au Conseil départemental, afin de pouvoir organiser la saison en lien avec le comité de pilotage Arnica. Si les prévisions de cueillette sont jugées réalisables, une autorisation de cueillette est accordée. Les cueilleurs s'engagent à respecter la convention et notamment les règles de cueillette. En fin de saison, ils déclarent les volumes réellement cueillis.

La présence d'arnica n'est pas uniquement tributaire des pratiques de cueillette, elle dépend aussi des pratiques agricoles. Celles-ci sont encadrées par d'autres engagements pris par les agriculteurs (conventions, baux, contrats agro-environnementaux...). La convention Arnica fournit des préconisations à mettre en œuvre par les agriculteurs :

- Garantir l'entretien des hautes chaumes chaque année par un pâturage extensif à faible charge animale ou une fauche après la période de cueillette.
- Proscrire toute opération risquant à court ou long terme de modifier les propriétés du sol (fertilisation chimique, chaulage, amendements organiques, traitements phytosanitaires, travail du sol, semis, sursemis).

## II. ... POUR AGIR LOCALEMENT

### 1. AMÉLIORER LES CONDITIONS D'EXERCICE DE LA CUEILLETTE

#### 1.1. DES ESPACES DE DIALOGUE POUR LES CUEILLEURS ET LES STRUCTURES DE COLLECTE

Une des difficultés qui est fréquemment soulevée est la solitude à laquelle les cueilleurs sont confrontés. Pour pallier cela, des espaces de dialogue peuvent être créés afin que les cueilleurs puissent échanger entre eux, partager leurs savoirs et savoir-faire, ainsi que leurs préoccupations. Des réflexions pourront être menées autour des différentes pistes d'action soulevées dans un but de co-construction : création d'un label de cueillette durable, question du statut du cueilleur, organisation d'un partenariat avec les industriels...

#### 1.2. UNE REPRÉSENTATIVITÉ À L'ÉCHELLE NATIONALE

Pour améliorer la représentativité de la cueillette au niveau national, il peut être intéressant de se rapprocher de l'Association Française des professionnels de la Cueillette. Celle-ci regroupe une cinquantaine d'adhérents (cueilleurs et structures de collecte), qui travaillent notamment sur le statut juridique du cueilleur et sur la reconnaissance du métier d'herboriste.

#### 1.3. UN STATUT JURIDIQUE PLUS ADAPTÉ

Afin de bénéficier d'une réelle existence légale, il serait pertinent que le cueilleur ait un statut juridique adapté à son activité. L'AFC qui travaille sur ce sujet, peut être contactée afin d'entrer en lien avec les démarches nationales. Des acteurs locaux peuvent également être mobilisés : la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche est consciente de cette faiblesse et saura informer le cueilleur sur les statuts existants.

#### 1.4. UN PARTENARIAT AMONT/AVAL

Un partenariat entre le PNR, la Chambre d'Agriculture, et la Chambre du Commerce et de l'Industrie peut être créé pour une meilleure connaissance des demandes de l'aval. En effet, il est nécessaire d'anticiper les futures demandes des industriels en termes de quantité, qualité et traçabilité pour pouvoir y répondre en assurant une gestion adaptée qui contribue à la durabilité des ressources.

### 2. REVALORISER LES PRIX DES PLANTES

#### 2.1. UNE HAUSSE DES PRIX D'ACHAT DES PLANTES

Au vu des résultats de l'analyse économique, les cueilleurs sont bien souvent rémunérés en dessous du SMIC horaire. Une des pistes d'action peut constituer à augmenter les prix d'achat pratiqués par les structures de collecte de plante. Cependant, celles-ci sont directement soumises aux demandes de l'aval et n'ont que peu de liberté pour fixer leurs prix. La revalorisation des prix peut passer par la création d'un label de cueillette ardéchoise.

#### 2.2. UN LABEL DE CUEILLETTE DURABLE

Une étude de l'UICN (Cavrois, 2009) montre que la biodiversité est globalement peu intégrée dans les signes de reconnaissance agricoles incluant les certifications, labels et indications géographiques. La certification Agriculture Biologique constitue le seul signe de reconnaissance officiel qui garanti une qualité environnementale du produit à travers son mode de production. Sa charte comprend des

mesures favorables au maintien de la biodiversité, qui pourraient cependant être plus nombreuses et plus exigeantes.

En Ardèche, de nombreux cueilleurs sont certifiés Agriculture Biologique. Appliquée à la cueillette, cette certification assure une traçabilité des plantes avec un contrôle des sites de cueillette. Toutefois, la charte AB ne garanti pas la mise en œuvre de pratiques durables qui participent au maintien de la biodiversité. Face à cette problématique, la création d'un label de cueillette durable apparait comme une solution intéressante. Celui-ci pourrait être intégré à la « Marque Parc » du PNR des Monts d'Ardèche. Les objectifs sont multiples. Il s'agit tout d'abord de valoriser les cueilleurs qui mettent en œuvre des pratiques durables, ce qui va permettre d'informer les industriels sur les problématiques liées à la biodiversité. Ensuite, pour les produits transformés au sein du Parc, la certification peut être appliquée ce qui permet de sensibiliser le consommateur. Ce sont donc à la fois des cueilleurs et des produits transformés qui peuvent être certifiés. Une attention particulière sera portée au coût de la certification pour que celle-ci ne représente pas une charge trop lourde pour les cueilleurs.

Pour mener à bien cette piste d'action, il peut être judicieux de contacter le PNR du Massif des Bauges qui a créé une « Marque Parc » spécialement dédiée aux producteurs-cueilleurs de PAM (cf. Chap. 4 - I.2.)

### 3. ASSURER LA DURABILITÉ DES RESSOURCES

#### 3.1. UNE FORMATION SUR LA BOTANIQUE

Bien souvent, les cueilleurs n'ont pas bénéficié de formations spécifiques à la cueillette de plantes sauvages. Ils possèdent des savoirs et savoir-faire empiriques. En effet, la cueillette est principalement une question de gestes et de techniques qui s'acquièrent au fil du temps et des expériences. Outre les pratiques, des savoirs pluridisciplinaires sont également nécessaires pour pratiquer cette activité. Dans le but d'avoir une base de connaissances communes, les cueilleurs peuvent bénéficier d'une formation, qui sera aussi l'occasion d'un partage horizontal de connaissances. Le CBN du Massif Central propose une formation qui aborderait les points suivants :

- Botanique : cycles phénologiques des espèces, clés de détermination pour l'identification
- Ecologie : liens entre espèces et habitats, dynamique des populations
- Outils d'alerte sur le statut de menace et de rareté des espèces
- Règlementation de la cueillette

#### 3.2. UNE CHARTE DE BONNES PRATIQUES

Certains types de cueilleurs, de par leur appartenance à une filière particulière doivent respecter une charte de bonnes pratiques (certification bio, charte SIMPLES...). Cependant, pour assurer une certaine unité au sein des cueilleurs et montrer l'engagement des cueilleurs ardéchois dans une dynamique de cueillette durable, il serait judicieux de se baser sur un socle de savoirs et savoir-faire communs. La charte de bonnes pratiques rédigée par l'AFC se veut adaptée à la diversité des cueilleurs professionnels français (cf. Chap. 4. - I.1.). Il pourrait être intéressant de signer une charte de ce type là et/ou d'adhérer à l'AFC.



### 3.3. UNE SENSIBILISATION DU GRAND PUBLIC

Les acteurs de la cueillette rencontrés lors de cette étude mentionnent une méconnaissance du grand public vis-à-vis de la cueillette et notamment de la provenance des plantes sauvages, alors qu'à titre de consommateur potentiel, il constitue un acteur de la filière. L'objectif est donc de sensibiliser le grand public aux enjeux de la cueillette via différents outils pédagogiques (expositions, ateliers participatifs, sorties botaniques...) Ce type d'action éducative fait partie des missions du Parc et pourra donc être organisée par celui-ci.

### 3.4. UN SUIVI DE L'ÉVOLUTION DES POPULATIONS D'ARNICA

Cette étude a permis de souligner le risque de sur-cueillette qui pèse sur l'arnica. Pour avoir une meilleure vision d'une part de l'évolution de l'abondance de cette espèce au cours du temps, et d'autre part de l'impact de la cueillette sur cette espèce, il est nécessaire d'avoir des données quantifiées. Le CBN du Massif Central possède des données floristiques basées sur la présence/absence d'une espèce sur une zone donnée, mais n'a pas d'information sur l'abondance des espèces. Un suivi de l'évolution des populations d'arnica peut être mis en place en collaboration avec le CBN du Massif Central. Le PNR des Ballons des Vosges, qui a déjà effectué ce type de suivi sur l'arnica (cf. Chap. 4. - I.3.), constitue une ressource pour établir une méthodologie.

A partir de ces données de suivi, la question de la réglementation de la cueillette d'arnica sera abordée.

### 3.5. DES AIDES AU MAINTIEN DES SYSTÈMES PASTORAUX ET HERBAGERS

La présence d'élevage extensif sur le plateau ardéchois demeure une des conditions fondamentales au maintien de la biodiversité. En effet, en conservant certaines parties du paysage ouvertes par le pâturage ou la fauche, l'élevage contribue à maintenir une mosaïque d'habitats favorable à la biodiversité autant floristique que faunistique. Ce type d'élevage à faible charge animale, fortement dépendant du pâturage, et extensif en intrant est garant du maintien des prairies à haute biodiversité qui hébergent des espèces oligotrophes à mésotrophes telles que l'arnica.

Néanmoins, à cause du contexte économique actuel, deux risques menacent ces habitats : la disparition de l'élevage sur le plateau, et la mutation des systèmes extensifs en systèmes fortement dépendant des intrants. Face à ces constats, il apparaît nécessaire de soutenir les éleveurs pastoraux afin de contribuer au maintien des habitats sensibles. Ces éleveurs reçoivent déjà des subventions MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques) qui valorisent la présence de prairies permanentes et l'absence de traitements phytosanitaires sur celles-ci. De nouvelles mesures incitatives permettraient d'aller plus loin dans la prise en compte de la biodiversité. Ces aides dépendraient d'un certain niveau de diversité floristique estimé à partir de plantes bio-indicatrices. Cela permettrait de souligner d'une part l'importance écologique de cette biodiversité, mais également son importance économique pour les filières de la cueillette. Cette subvention consisterait également un moyen pour les éleveurs de compenser les pertes de rendement qu'entraîne le développement de certaines espèces non fourragères (exemple de la gentiane).

### 3.6. CULTIVER PLUTÔT QUE CUEILLIR

Spontanément, certains cueilleurs ayant accès à du foncier mettent en culture des plantes sauvages. Cela leur apporte une meilleure garantie sur les rendements grâce à la proximité du site et à une gestion des besoins des plantes. Ces plantes sont bien souvent des espèces communes relativement peu exigeantes comme le millepertuis, l'achillée millefeuille, le plantain...

Cependant, sur certaines espèces la plante cultivée n'a pas la même composition chimique que la plante sauvage. C'est le cas par exemple pour la pensée sauvage (*Viola tricolor*), qui lorsqu'elle est cultivée ne présente plus un certain marqueur. Il arrive alors que les industriels demandent spécifiquement l'espèce sauvage, selon les usages auxquels elle est destinée.

Des essais de mise en culture de l'arnica (*Arnica montana*) ont été initiés par le CNPMAI. Répartis sur le territoire français, ils contribuent à l'évaluation morphologique, l'évaluation du comportement agronomique ainsi que l'évaluation qualitative de différentes populations d'origine sauvage ou sélectionnées. Sur le Massif Central, les résultats obtenus montrent les potentiels que représente la mise en culture de l'arnica dans ce secteur géographique : relativement faible mortalité, état sanitaire correct, rendements en capitule importants... Cette culture peut alors représenter une opportunité de diversification pour les agriculteurs du plateau ardéchois.

## 4. RETOURS SUR LA RESTITUTION DES RÉSULTATS DE CETTE ÉTUDE

Cette étude a fait l'objet d'une restitution aux acteurs de la cueillette, ce qui comprend les différents cueilleurs, les collecteurs et les institutions intéressées par le sujet. Elle a eu lieu le 15 octobre à la Maison du PNR. Seules 16 personnes étaient présentes, dont 7 cueilleurs. Les différents acteurs de la filière n'étaient malheureusement pas tous représentés, ce qui a limité les débats découlant des résultats exposés.

Les cueilleurs présents ont affirmé leur volonté de se regrouper afin de réfléchir aux pistes d'actions mentionnées. Cependant, cela représente une minorité des cueilleurs. On peut se demander si les absents l'étaient faute de disponibilité, d'intérêt sur le sujet, ou ne souhaitaient pas aborder ces questions devant leurs pairs potentiellement concurrents, ou devant des institutions. Cette réunion a permis de préciser le rôle du PNR sur le sujet, qui se veut facilitateur et animateur d'une démarche ascendante. La présence de l'AFC ainsi que du CBN du Massif Central a permis de confirmer leur volonté d'accompagner la cueillette ardéchoise sur les points mentionnés ci-dessus. La Chambre d'Agriculture prévoit une meilleure prise en compte de l'activité de cueillette dans les projets d'installation agricole.

Cette réunion a été l'occasion de rassembler une première fois différents acteurs de la filière, même si tous n'étaient pas représentés. Elle constitue le point de départ pour la mise en place d'actions de développement co-construites. Cependant, pour créer une dynamique ascendante, il est nécessaire que les cueilleurs se regroupent. Or, il apparaît difficile de rassembler une aussi grande diversité de profils, qui plus est, potentiellement amenés à être en concurrence.

# CONCLUSION

Les Monts d'Ardèche présentent aujourd'hui une importante diversité de cueilleurs. Pour la majorité, il s'agit d'une activité complémentaire qui apporte un revenu d'appoint. La cueillette est une activité globalement peu rémunératrice, avec la majorité des types de cueilleurs qui gagnent moins que le SMIC horaire. Ceux dont les revenus sont supérieurs à ce seuil font soit partie d'une filière dont les plantes sont mieux payées, soit ils font de la cueillette leur activité principale et trouvent des sites plus intéressants, soit ils font de la transformation et de la vente directe. Les revenus liés à la cueillette restent tout de même faibles, ce qui ne signifie pas qu'ils sont négligeables. Au contraire, chaque apport financier supplémentaire est crucial pour des personnes à faibles ressources. Malgré un faible poids économique, la cueillette constitue donc une ressource intéressante pour l'économie des Monts d'Ardèche.

La cueillette est empreinte de liberté mais également de précarité. C'est une activité flexible mais faiblement rémunératrice. Elle se base sur des ressources floristiques incertaines. C'est aussi une activité solitaire dans la pratique quotidienne comme dans la structuration de la profession. Elle est relativement peu structurée, peu représentée, peu accompagnée. Au vu de la diversité des cueilleurs, est-il possible qu'ils se rassemblent et s'accordent sur une certaine structuration de la filière, sur une représentation de la profession ? Sont-ils prêts à faire connaître et reconnaître leur activité, qui jusqu'à maintenant a conservé une part de mystère ?

La cueillette, de par sa nature de prélèvement de plantes sauvages, exerce une pression sur les ressources végétales. Cette pression semble relativement importante dans le cas de l'arnica (*Arnica montana*). Les pratiques des cueilleurs étant conditionnées indirectement par les demandes de l'aval, c'est toute la filière des plantes sauvages, et pas uniquement celui qui l'approvisionne, qui est responsable de la pression de cueillette. Parallèlement, les ressources végétales sauvages subissent d'autres pressions. Sur des parcelles agricoles, des pratiques de chaulage ou de fertilisation peuvent impacter certaines espèces cueillies. Il y a alors conflit d'intérêt entre les agriculteurs et les cueilleurs qui sur un même espace, ne valorisent pas les mêmes espèces. Les populations d'arnica subissent à la fois une pression de cueillette et une pression agricole. Afin de connaître plus précisément l'état de la ressource, il est nécessaire de réaliser des suivis de population d'arnica.

Une synthèse de cette étude sera publiée dans le numéro 144 dédié aux PPAM de la revue de l'association Mémoires d'Ardèche et Temps Présent, à paraître fin 2019.

# RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

AFC, 2013. *Pré-étude du projet de charte nationale de cueillette professionnelle de plantes sauvages.*

BOOKER A., JOHNSTON D., HEINRICH M., 2012. Value chains of herbal medicines - Research needs and key challenges in the context of ethnopharmacology. *Journal of Ethnopharmacology*, n° 140, p624-633.

BOST I., 2016. Herbaria. Ethnologie des herboristes en France de l'instauration du certificat en 1803 à aujourd'hui.

CAVROIS A., 2009. Biodiversité & Signes de reconnaissance agricoles. Comité français de l'UICN, Paris.

CHAMPY P., 2013. Marché des produits à base de plantes et des compléments alimentaires : revue des données récentes. *La phytothérapie européenne*, numéro de novembre-décembre, p24-29.

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, 157p.

COUJARD J-L., 1982. La cueillette, pratique économique et pratique symbolique. *Etudes Rurales*, n°87-88, p 261-266.

ESCODER O., HUMBERT G., 2014. La Cueillette des plantes sauvages : régime juridique et protection des espèces végétales. *Jardins de France*, n°628, p.25-27

FranceAgriMER, 2012. Conseil spécialisé PPAM. Eléments de conjoncture : marché des plantes aromatiques et médicinales. 17 p.

FranceAgriMer, 2016. Filière plantes à parfum aromatiques et médicinales Panorama 2015.

GARRETA R., MORISSON B., 2011. La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées Phase 1, état des lieux. Bagnères de Bigorre: CBNPMP

GARRETA R., MORISSON B., 2014. La cueillette des plantes sauvages en Pyrénées et Midi-Pyrénées Phase 2, analyse et valorisation. Bagnères de Bigorre: CBNPMP

Gentiana Lutea, 2015. *Guide de bonnes pratiques de production de gentiane.*

HALLMANN C.A., SORG M., JONGEJANS E., SIEPEL H., HOFLAND N., *et al.*, 2017. More than 75 percent decline over 27 years in total flying insect biomass in protected areas. *PLOS ONE* 12(10)

ILBERT H., HOXHA V., SAHI L., COURIVAUD A., CHAILAN C., 2016. Le marché des plantes aromatiques et médicinales : analyse des tendances du marché mondial et des stratégies économiques en Albanie et en Algérie. Montpellier : CIHEAM / FranceAgriMer, 222 p.

JULLIAND C., 2008. Chapitre 20 : Itinéraires de cueillette. Dans *Aux origines des plantes : Tome 2, Des plantes et des Hommes*, de Francis Hallé, p 502-529. Paris: Fayard.

LARRERE R., SOUDIERE M. (de la), 1985. *Cueillir la Montagne*. Lyon: La Manufacture.

LIEUTAGHI P., 1998. *La Plante compagne*. Pratique et imaginaire de la flore sauvage en Europe occidentale, 2<sup>ème</sup> éd. Arles, Actes Sud, 299 p.

Office de l'Environnement de la Corse, 2004. *Charte de cueillette des plantes à parfum aromatiques et médicinales de Corse*.

PNR des Ballons des Vosges, 2007. *Convention « Arnica Hautes-Vosges »*

PNR du Morvan, 2005. *Charte d'éco-cueillette en Bourgogne et en Morvan*

PUZO A., 2016. *La Loi du 11 septembre 1941*. Origine, contenu et conséquences sur la pharmacie actuelle. Ed Connaissances et Savoirs.

SEVAUX N., 2010. Analyse-diagnostic de l'agriculture du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche. Mémoire d'ingénieur agronome, AgroParisTech

SOUDIERE M. (de la), 1982. "Saisons" à vendre, "Saisons" à consommer : Récits actuels des cueillettes de jadis en Margeride. *Etudes Rurales*, n°87-88, p 175-187.

THEVENIN T., 2013, Plaidoyer pour l'herboristerie: Comprendre et défendre les plantes médicinales

TOUZARD I., FERRATON N., 2009. Comprendre l'agriculture familiale. Diagnostic des systèmes de production. Ed Quae, 132p.



# ANNEXES

Annexe 1 : Guide d'entretien cueilleur – partie socio-technique  
Source personnelle et Violaine Laucoin

Annexe 2 : Guide d'entretien cueilleur – partie technico-économique  
Source personnelle

Annexe 3 : Guide d'entretien coopérative/entreprise  
Source personnelle et Violaine Laucoin

Annexe 4 : Liste des espèces cueillies par les cueilleurs enquêtés, statut de menace et de rareté  
Source personnelle, IUCN et CBN du Massif Central

Annexe 5 : Période de cueillette des espèces recensées selon les cueilleurs enquêtés  
Source personnelle

## Annexe 1 : Guide d'entretien cueilleur – partie socio-technique

### Trajectoire de vie

- Quand avez-vous commencé à vous intéresser à la cueillette ? Pourquoi ?
- Quand êtes-vous devenu cueilleur professionnel ? Pourquoi ?
- Quel métier exerciez-vous avant ?
- Comment vous êtes-vous formé à la cueillette ?
- Continuez-vous à vous former à la cueillette ? Comment ?

### Métier

- Avez-vous d'autres activités professionnelles (productions agricoles, emploi à temps partiel...) ?
- Quel statut professionnel avez-vous (cotisant solidaire, auto-entrepreneur...) ? Pourquoi ?
- Avez-vous des employés ? Combien et pour quelle fonction ?
- Faites-vous partie d'une structure relative à la cueillette (association, syndicat, coopérative...) ?
- Recevez-vous des aides financières (crédits d'impôt, DJA...) ?

### Cueillette

#### *Plantes*

- Combien de plantes différentes cueillez-vous ?
- Quelle plante et partie de plante cueillez-vous ?
- A quelle période ?
- Quels sont les volumes cueillis annuellement pour chaque plante ?
- Quels outils utilisez-vous ?
- Cueillez-vous seul ou à plusieurs ?
- Comment transportez-vous vos cueillettes ?
- Comment choisissez-vous les espèces que vous allez cueillir ?
- Y a-t-il des plantes qui vous posent problème (approvisionnement, aspect écologique, technique...) ? Comment gérez-vous cela ?
- Y a-t-il des plantes que vous refusez de cueillir ?
- Vous organisez-vous avec d'autres cueilleurs collectant sur un même site ?

#### *Sites*

- Quels sont vos lieux de cueillettes pour chaque plante ? Situer sur une carte
- Cueillez-vous en dehors de l'Ardèche ?
- A quelle fréquence cueillez-vous sur un même site ?
- Comment déterminez-vous la quantité à cueillir sur chaque site ?
- Comment avez-vous trouvé ces sites de cueillette ?
- Demandez-vous une autorisation aux propriétaires des parcelles ? Si non, pourquoi ?
- Avez-vous souvent des refus de la part des propriétaires ? Pourquoi ?

#### *Certification/traçabilité*

- Quelle certification avez-vous ?
- Quels normes/cahier des charges devez-vous respecter ?

- Quels sont les exigences techniques à respecter (qualité, quantité, fraîcheur...) ?

### **Transformation**

- Faites-vous de la transformation (séchage, congélation, distillation, macération...) ?
- Faites-vous appel à des sous-traitants (transformation, conditionnement...) ?
- Quand avez-vous commencé à transformer ? Pourquoi ?
- Quels outils/machines utilisez-vous ? En êtes-vous propriétaire ?

### **Vente**

- Quels types de produit vendez-vous ?
- A qui vendez-vous vos produits (part de chaque acheteur) ?
- Quel sont les prix de vente ? Comment sont-ils fixés ?
- Quelle part la cueillette représente-elle dans vos revenus ?

### **Evolution de la cueillette dans le temps**

- Vos pratiques de cueillette ont-elles évoluées au cours de votre vie (espèces, quantité, outils...) ? Pourquoi ?
- Comment vos lieux de cueillettes ont-ils évolués (apparition/disparition de certaines espèces, quantité, qualité...) ?
- Avez-vous vu des changements dans les pratiques de cueillette en Ardèche (nombre de cueilleurs, lieux, plantes, quantités cueillies, outils utilisés, réglementation...) ?
- Comment la filière des plantes sauvages a-t-elle évolué ? Que pensez-vous de l'avenir de cette filière ?
- La cueillette est-elle durable ? Que faudrait-il faire pour qu'elle le soit ?
- Quel serait le rôle du Parc ? Quelles actions de développement seraient intéressantes ?

### **Contacts**

- Avez-vous des contacts de cueilleurs en activité ou d'anciens cueilleurs ?



## Annexe 2 : Guide d'entretien cueilleurs – partie technico-économique

### Calendrier de travail

Pour les différentes productions agricoles ou les différents emplois (cueillette et autres activités) : A quelle période se fait chaque tâche ? Combien de temps ça prend ? Avec combien de personnes ?

- Cueillette : récolte, prospection, transport...
- Culture : travail du sol, fertilisation, semis, traitements phyto, récolte...
- Transformation, commercialisation...
- Elevage : traite, soin...
- Autre travail...

### Calcul du produit brut

- Quantité créée de chaque produit par an ?
- Prix de vente de chaque produit ?

### Calcul des consommations intermédiaires

- Quantité utilisée de chaque intrant par an (carburant, électricité, eau, gaz, huile, cire d'abeille, flacons...)
- Coût de chaque intrant ?

### Calcul de l'amortissement

- Coût d'achat de chaque machine ?
- Nombre d'années d'utilisation (date d'achat et durée prévue) ?
- Prix de revente ?

### Calcul du revenu total

- Coûts : salaires, loyers, impôts, intérêts bancaires... ?
- Subventions, rentes foncières... ?
- Autre revenu ?

## Annexe 3 : Guide d'entretien coopérative/entreprise

### La structure

- Création : quand, comment, pourquoi, statut juridique ?
- Nombre d'employés ?
- Nombre d'adhérents ?

### Amont de la filière

#### *Achat de plantes*

- Quelles plantes achetez-vous principalement ? Sous quelle forme les recevez-vous (frais, sec...) ?
- Quelle est la part des plantes cueillies et la part des plantes cultivées ?
- A qui achetez-vous les plantes (part de producteurs, cueilleurs, producteurs-cueilleurs) ?
- Ce ratio a-t-il évolué au cours du temps ?
- Quel est le volume annuel acheté pour les principales plantes ?
- A quel prix en moyenne achetez-vous ces plantes ?
- Comment ce prix est-il fixé ? Existe-t-il un barème régional/national ?
- Quels sont les exigences techniques de ces achats (qualité, quantité, fraîcheur...) ?
- Comment vérifiez-vous vos achats (détermination des espèces, analyses...) ?
- Quelles est la place des « clients » dans la demande ?
- Quelles plantes vous posent problème (approvisionnement, aspect écologique, technique...) ? Comment gérez-vous cela ?

#### *Cueilleurs*

- Quel est le bassin de collecte de la coopérative ?
- Connaissez-vous les sites de cueillette précis ? Situer sur carte si possible
- Combien de cueilleurs vous fournissent des plantes sauvages ?
- Comment choisissez-vous vos cueilleurs ? Y a-t-il des cueilleurs à qui vous refusez d'acheter les plantes ?
- Quelles relations entretenez-vous avec les cueilleurs (place dans l'entreprise, actions de communication, relations à l'aval...) ?
- Fournissez-vous un accompagnement aux cueilleurs (formation, conseil...) ?
- Contacts de cueilleurs actuels et à la retraite ?

#### *Certification/traçabilité*

- Quelle certification avez-vous ?
- Quels normes/cahier des charges devez-vous respecter ?
- Quel processus de traçabilité est mis en œuvre ?

### Aval de la filière

- Quels types de produit fabriquez-vous ?
- A qui vendez-vous vos produits (part de chaque acheteur) ? Territoire régional, national, international ?

- Y a-t-il des clients que vous refusez ? Pourquoi ?
- Avez-vous des relations commerciales avec d'autres entreprises de collecte de plantes ?
- Quelles relations entretenez-vous avec vos clients (action de communication, de développement, formation, échanges...) ?
- Par rapport à la production de plantes cultivées, la cueillette de plantes sauvages est-elle un argument commercial ?
- Chiffre d'affaire sur les 3 dernières années ?

### **Evolution de la cueillette dans le temps**

- Avez-vous vu des changements dans les pratiques de cueillette depuis la création de la coopérative (nombre de cueilleurs, lieux, plantes, quantités cueillies, outils utilisés, réglementation...) ?
- Comment la filière des plantes sauvages a-t-elle évolué ? Que pensez-vous de l'avenir de cette filière ?
- Que pensez-vous de la place de la concurrence nationale/internationale sur le marché ?
- La cueillette est-elle durable ? Que faudrait-il faire pour qu'elle le soit ?
- Quel serait le rôle du Parc ? Quelles actions de développement seraient intéressantes ?

## Annexe 4 : Liste des espèces cueillies par les cueilleurs enquêtés, statut de menace et de rareté

Nom français	Nom latin	Statut UICN RA	Classe de rareté
Achillée millefeuille	<i>Achillea millefolium</i>	LC	Très commun
Ail des ours	<i>Allium ursinum</i>	LC	Assez commun
Alchémille	<i>Alchemilla vulgaris</i>	DD	Assez commun
Arbousier	<i>Arbutus unedo</i>	LC	Assez rare
Arbre de Judée	<i>Cercis siliquastrum</i>	abs	Assez rare
Armoise commune	<i>Artemisia vulgaris</i>	LC	Très commun
Arnica	<i>Arnica montana</i>	LC	Peu commun
Aspérule odorante	<i>Galium odoratum</i>	LC	Commun
Aubépine	<i>Crataegus laevigata</i>	LC	Assez commun
Aulne glutineux	<i>Alnus glutinosa</i>	LC	Très commun
Bardane	<i>Arctium lappa</i>	LC	Assez commun
Berce commune	<i>Heracleum sphondylium</i>	LC	Très commun
Bleuet des champs	<i>Centaurea cyanus</i>	LC	Assez commun
Bouillon-blanc	<i>Verbascum thapsus</i>	LC	Commun
Bouleau blanc	<i>Beluta pendula</i>	LC	Commun
Bourse-à-pasteur	<i>Capsella bursa pastoris</i>	LC	Très commun
Bruyère callune	<i>Calluna vulgaris</i>	LC	Très commun
Bruyère cendrée	<i>Erica cinerea</i>	LC	Peu commun
Buis commun	<i>Buxus sempervirens</i>	LC	Commun
Busserole	<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>	LC	Assez commun
Camomille (grande)	<i>Tanacetum parthenium</i>	LC	Assez commun
Carotte sauvage	<i>Daucus carota</i>	LC	Très commun
Chataignier	<i>Castanea sativa</i>	LC	Très commun
Chelidoine	<i>Chelidonium majus</i>	LC	Très commun
Chèvrefeuille des bois	<i>Lonicera periclymenum</i>	LC	Commun
Clématite	<i>Clematis vitalba</i>	LC	Très commun
Colchique	<i>Colchicum automnale</i>	LC	Commun
Consoude	<i>Symphytum officinalis</i>	LC	Peu commun
Coquelicot	<i>Papaver rhoeas</i>	LC	Très commun
Cornouillier mâle	<i>Cornus mas</i>	LC	Peu commun
Cyprès commun	<i>Cupressus sempervirens</i>	abs	Rare
Eglantier	<i>Rosa canina</i>	LC	Commun
Epicea	<i>Picea abies</i>	LC	Commun
Epilobe	<i>Epilobium angustifolium</i>	LC	Commun
Erable de Montpellier	<i>Acer monspessulanum</i>	LC	Assez commun
Figuier	<i>Ficus carica</i>	LC	Peu commun
Framboisier	<i>Rubus idaeus</i>	LC	Commun
Frêne	<i>Fraxinus excelsior</i>	LC	Très commun
Fumeterre	<i>Fumaria officinalis</i>	LC	Très commun
Genêt	<i>Cytisus scoparius</i>	LC	Très commun
Genévrier	<i>Juniperus communis</i>	LC	Commun
Gentiane jaune	<i>Gentiana lutea</i>	LC	Peu commun
Hêtre	<i>Fagus sylvatica</i>	LC	Commun
Houx	<i>Ilex aquifolium</i>	LC	Très commun
If	<i>Taxus baccata</i>	LC	Peu commun
Jonquille	<i>Narcissus pseudonarcissus</i>	LC	Assez commun
Lamier	<i>Lamium sp.</i>	LC	Commun
Laurier	<i>Laurus nobilis</i>	NE	Assez rare
Laurier-tin	<i>Viburnum tinus</i>	LC	Assez rare
Lichen d'Islande	<i>Cetraria islandica</i>	abs	NA
Lichen du pin sylvestre	<i>Evernia furfurceae</i>	abs	NA
Lierre grimpant	<i>Hedera helix</i>	LC	Très commun
Lilas	<i>Syringa vulgaris</i>	abs	Peu commun
Marronnier d'Inde	<i>Aesculus hippocastanum</i>	abs	Assez commun
Mauve	<i>Malva sylvestris</i>	LC	Commun
Mélicot	<i>Melilotus officinalis</i>	LC	Commun
Millepertuis	<i>Hypericum perforatum</i>	LC	Très commun
Mouron blanc	<i>Stellaria media</i>	LC	commun
Myrtillier	<i>Vaccinum myrtillus</i>	LC	Commun
Narcisse	<i>Narcissus poeticus</i>	LC	Assez commun
Noisetier	<i>Corylus avellana</i>	LC	Très commun
Noyer	<i>Juglans regia</i>	LC	Très commun

Olivier	<i>Olea europaea</i>	abs	Rare
Origan	<i>Origanum vulgare</i>	LC	Commun
Ortie commune	<i>Urtica dioica</i>	LC	Très commun
Oxalis	<i>Oxalis sp.</i>	abs	NA
Pensée sauvage	<i>Viola tricolor</i>	LC	Assez commun
Pervenche (petite)	<i>Vinca minor</i>	LC	Commun
Phytolaque	<i>Phytolacca americana</i>	abs	Peu commun
Pied de chat	<i>Antennaria dioica</i>	LC	Assez commun
Piloselle	<i>Hieracium pilosella</i>	LC	Très commun
Pin des montagnes	<i>Pinus mugo</i>	LC	Assez rare
Pin sylvestre	<i>Pinus sylvestris</i>	LC	Très commun
Pissenlit	<i>Taraxacum officinale</i>	abs	Assez commun
Plantain lancéolé	<i>Plantago lanceolata</i>	LC	Très commun
Pommier sauvage	<i>Malus sylvestris</i>	LC	Assez commun
Potentille	<i>Potentilla anserina</i>	LC	Assez rare
Prêle	<i>Equisetum arvensis</i>	LC	Très commun
Primevère	<i>Primula veris</i>	LC	Très commun
Raiponce	<i>Phyteuma spicatum</i>	LC	Commun
Reine des prés	<i>Filipendula ulmaria</i>	LC	Commun
Renouée bistorte	<i>Bistorta officinalis</i>	LC	Assez commun
Renouée des oiseaux	<i>Polygonum aviculare</i>	LC	Très commun
Robinier Faux-acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i>	abs	Commun
Romarin	<i>Rosmarinus officinalis</i>	LC	Très rare
Ronce	<i>Rubus fruticosus</i>	DD	Très commun
Sarriette	<i>Satureja montana</i>	LC	Rare
Saule	<i>Salix alba</i>	LC	Commun
Serpolet	<i>Thymus serpyllum</i>	abs	NA
Silène enflé	<i>Silene vulgaris</i>	LC	Très commun
Sorbier des oiseleurs	<i>Sorbus aucuparia</i>	LC	Commun
Sureau	<i>Sambucus nigra</i>	LC	Très commun
Thuja	<i>Thuja sp.</i>	abs	NA
Thym	<i>Thymus vulgaris</i>	LC	Assez commun
Tilleul	<i>Tilia cordata</i>	LC	Assez commun
Veratre	<i>Veratrum album</i>	LC	Peu commun
Verge d'or	<i>Solidago virgaurea</i>	LC	Commun
Vergerette du Canada	<i>Erigeron canadensis</i>	abs	Commun
Vigne	<i>Vitis vinifera</i>	abs	Assez commun
Vigne rouge	<i>Vitis vinifera rubra</i>	abs	NA
Vulnéraire	<i>Anthyllis vulneraria</i>	LC	Commun

## Annexe 5 : Période de cueillette des espèces recensées selon les cueilleurs enquêtés

Nom français	Nom latin	Partie cueillie	Période de cueillette														
			Jan	Fev	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Dec			
Achillée millefeuille	<i>Achillea millefolium</i>	Sommité fleurie															
Ail des ours	<i>Allium ursinum</i>	Feuille															
Alchémille	<i>Alchemilla vulgaris</i>	Sommité fleurie															
Alchémille	<i>Alchemilla vulgaris</i>	Feuille															
Arbousier	<i>Arbutus unedo</i>	Feuille															
Arbre de Judée	<i>Cercis siliquastrum</i>	Jeune pousse															
Armoise commune	<i>Artemisia vulgaris</i>	Sommité fleurie															
Arnica	<i>Arnica montana</i>	Partie aérienne fleurie															
Arnica	<i>Arnica montana</i>	Plante entière fleurie															
Arnica	<i>Arnica montana</i>	Fleur															
Aspérule odorante	<i>Galium odoratum</i>	Partie aérienne fleurie															
Aubépine	<i>Crataegus laevigata</i>	Fleur															
Aulne glutineux	<i>Alnus glutinosa</i>	Bourgeon															
Bardane	<i>Arctium majus</i>	Racine															
Berce commune	<i>Heracleum sphondylium</i>	Feuille															
Bleuet des champs	<i>Centaurea cyanus</i>	Sommité fleurie															
Bouillon-blanc	<i>Verbascum thapsus</i>	Sommité fleurie															
Bouleau	<i>Beluta alba</i>	Bourgeon															
Bouleau	<i>Beluta alba</i>	Feuille															
Bourse-à-pasteur	<i>Capsella bursa pastoris</i>	Partie aérienne fleurie															
Bruyère callune	<i>Calluna vulgaris</i>	Branchette fleurie															
Bruyère cendrée	<i>Erica cinerea</i>	Branchette fleurie															
Buis commun	<i>Buxus sempervirens</i>	Tige															
Busserole	<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>	Rameau															
Camomille (grande)	<i>Chrysanthemum parthenium</i>	Sommité fleurie															
Carotte sauvage	<i>Daucus carota</i>	Graines															
Chataignier	<i>Castanea sativa</i>	Bourgeon															
Chelidoine	<i>Chelidonium majus</i>	Partie aérienne fleurie															
Chelidoine	<i>Chelidonium majus</i>	Racine															
Chèvrefeuille des bois	<i>Lonicera periclymenum</i>	Tige fleurie															
Clématite	<i>Clematis vitalba</i>	Tige fleurie															
Colchique	<i>Colchicum autumnale</i>	Bulbe															
Consoude	<i>Symphytum officinalis</i>	Feuille															
Coquelicot	<i>Papaver rhoeas</i>	Pétale															
Cornouiller mâle	<i>Cornus mas</i>	Jeune pousse															
Cyprès commun	<i>Cupressus sempervirens</i>	Fruit															
Eglantier	<i>Rosa canina</i>	Bourgeon															
Eglantier	<i>Rosa canina</i>	Jeune pousse															
Eglantier	<i>Rosa canina</i>	Fruit (cynorhodon)															
Épicéa	<i>Picea abies</i>	Bourgeon															
Épicéa	<i>Picea abies</i>	Rameau															
Épilobe	<i>Epilobium angustifolium</i>	Feuille															
Erable de Montpellier	<i>Acer monspessulanum</i>	Graine															
Figuier	<i>Ficus carica</i>	Bourgeon															
Framboisier	<i>Rubus idaeus</i>	Jeune pousse															
Framboisier	<i>Rubus idaeus</i>	Feuille															
Frêne	<i>Fraxinus excelsior</i>	Feuille															
Fumeterre	<i>Fumaria officinalis</i>	Partie aérienne															
Fumeterre	<i>Fumaria officinalis</i>	Partie aérienne fleurie															
Genêt	<i>Sarothamnus scoparius</i>	Fleur															
Genévrier	<i>Juniperus communis</i>	Jeune pousse															
Genévrier	<i>Juniperus communis</i>	Rameau															
Gentiane jaune	<i>Gentiana lutea</i>	Racine															
Hêtre	<i>Fagus sylvatica</i>	Bourgeon															
Houx	<i>Ilex aquifolium</i>	Feuille															
If	<i>Taxus baccata</i>	Rameau															
Jonquille	<i>Narcissus pseudonarcissus</i>	Fleur															
Laurier	<i>Laurus nobilis</i>	Feuille															
Laurier	<i>Laurus nobilis</i>	Baie															
Laurier-tin	<i>Viburnum tinus</i>	Branchette															
Lichen d'Islande	<i>Cetraria islandica</i>	Plante entière															
Lichen du pin	<i>Evernia furfuracea</i>	Plante entière															
Lierre grim pant	<i>Hedera helix</i>	Feuille															
Lilas	<i>Syringa vulgaris</i>	Bourgeon															
Marronnier d'Inde	<i>Aesculus hippocastanum</i>	Bourgeon															
Marronnier d'Inde	<i>Aesculus hippocastanum</i>	Fleur															
Marronnier d'Inde	<i>Aesculus hippocastanum</i>	Fruit															
Mauve	<i>Malva silvestris</i>	Sommité fleurie															
Mélilot	<i>Melilotus officinalis</i>	Partie aérienne fleurie															
Millepertuis	<i>Hypericum perforatum</i>	Sommité fleurie															
Mouron blanc	<i>Stellaria media</i>	Jeune pousse															
Myrtille	<i>Vaccinium myrtillus</i>	Branchette															
Myrtille	<i>Vaccinium myrtillus</i>	Baie															
Narcisse	<i>Narcissus poeticus</i>	Fleur															
Noisetier	<i>Corylus avellana</i>	Bourgeon															
Noyer	<i>Juglans regia</i>	Bourgeon															









# RÉSUMÉ

Aujourd'hui, la filière des plantes à parfum, aromatiques et médicinales connaît une forte croissance et nécessite d'importantes quantités de matières végétales cueillies et cultivées. En Ardèche, la présence historique de cueilleurs et autres acteurs de la filière implique de forts enjeux socio-économiques et environnementaux. La cueillette est globalement peu rémunératrice et constitue majoritairement un revenu d'appoint pour des personnes pluriactives à faible revenus. Elle n'est cependant pas négligeable et représente une ressource intéressante pour l'économie des Monts d'Ardèche. Au quotidien, la cueillette est une activité qui oscille entre liberté et précarité. Flexible et facilement accessible, elle se base néanmoins sur des ressources floristiques incertaines, et constitue souvent une activité solitaire. De par sa nature de prélèvement de plantes sauvages, la cueillette exerce une pression sur les ressources végétales. Celle-ci semble relativement importante dans le cas d'*Arnica montana*. Certaines espèces subissent également une pression liée aux pratiques agricoles. Ces différentes sources de pression sont susceptibles d'impacter les populations des espèces concernées. Afin de contribuer à la pérennité des ressources végétales sauvages et des Hommes qui en vivent, des pistes d'accompagnement de la filière ont été identifiées.

Mots clés : cueillette - plantes sauvages - PPAM - biodiversité - *Arnica montana* - Ardèche - France



Avec le soutien financier de

