



Les cueillettes commerciales de thym sauvage

De l'abondance d'hier aux enjeux environnementaux

Texte : Jonathan LOCQUEVILLE.

Dessins : Frédérique HEMERY

Le thym commun, *Thymus vulgaris*, ou farigoule en Provence, est l'une des plantes aromatiques les plus communes du Midi. Tout Méridional qui se respecte va de temps à autre dans la colline ou la garrigue cueillir le thym sauvage, car son emploi est de rigueur dans de multiples préparations culinaires, sauces, grillades, légumes, olives, et il possède aussi de nombreux usages médicaux (y compris vétérinaires). Cependant, la cueillette familiale est négligeable, comparée aux cueillettes commerciales à diverses destinations : pour la plante fraîche ou sèche, pour l'extraction d'huiles essentielles (aromathérapie, parfumerie, cosmétiques), pour la phytothérapie, l'homéopathie, les liqueurs...

L'histoire des cueillettes du thym en France

Si les usages se sont diversifiés, les cueillettes commerciales ne datent pas de la dernière pluie ! Du XVII^e au XIX^e siècles, le thym était cueilli en grandes quantités pour les parfumeries de Montpellier et de Grasse. De nombreux distillateurs indépendants, ou

envoyés par les maisons de parfumerie, s'installaient chaque été dans les villages pour produire des huiles essentielles à partir des cueillettes de lavande, d'aspic et de thym réalisées par les habitants. Des alambics légers et rudimentaires étaient transportés dans la montagne afin de distiller sur place et de ne transporter que l'huile essentielle.

Au milieu du XIX^e siècle, en France, les cueillettes commerciales de thym frais se comptaient en milliers de tonnes par an, alors qu'à l'heure actuelle elles se comptent plutôt en dizaines de tonnes ! Ce déclin est surtout lié à l'essor des parfums de synthèse et à l'exode rural, à la suite duquel le nombre de cueilleurs a beaucoup décliné. Cela ne veut pas dire que les cueilleurs actuels ont beaucoup plus de thym à disposition, car l'exode rural a aussi entraîné un déclin de l'activité pastorale, qui a fait diminuer drastiquement l'étendue des milieux ouverts dans lesquels cette espèce pousse. Le développement de la culture à la fin du XX^e siècle, ainsi que les importations, ont enfoncé le clou : aujourd'hui la plus grande partie du thym sec consommé en France

provient d'ailleurs (essentiellement d'Égypte, de Pologne, d'Allemagne, d'Espagne et de Turquie) et la majorité du thym d'origine française est produite en culture (environ 3000 t par an en équivalent thym frais).

Régression des milieux ouverts

Si le thym est une plante très commune, présente dans environ 20% des types de végétation de la zone méditerranéenne, il est en recul, notamment, du fait du déclin de ses habitats. En effet, c'est dans les milieux ouverts résultant d'un «entre-deux» de l'intervention humaine que se plaît le thym. Les sites bien fournis et attractifs pour les cueilleurs professionnels se trouvent surtout dans des espaces ni trop pâturés, ni délaissés, où les animaux (principalement les ovins) broutent l'herbe et les jeunes pousses des arbres et arbustes, limitant leur croissance, et ne consomment que peu le thym. Mais, avec la déprise agricole, qui continue aujourd'hui en France, des parcours de pâturage évoluent graduellement vers la forêt, entraînant la disparition de nombreux sites de thym. En parallèle, la pression s'intensifie sur des zones plus accessibles, avec des troupeaux plus importants et une fréquence de passage accrue, ce qui peut endommager les pieds

de thym. En pâturage intensif, les brebis le broutent lorsque l'herbe devient rare, et le piétinent.

Ces «habitats» sont d'origine anthropique et liés aux déforestations qui ont commencé au Néolithique. Cette ouverture des milieux a été faite au détriment des forêts caducifoliées qui occupaient naturellement ces territoires. Le déclin des zones ouvertes correspond donc également à un retour à un état boisé et plus naturel des paysages. On a trop tendance à oublier cela, considérant que les milieux ouverts sont plus riches en espèces, donc plus importants.

SDM

Aujourd'hui, certains milieux ouverts, riches en thym, sont entretenus par le débroussaillage. C'est par exemple le cas des pistes DFCI (Défense de la forêt contre les incendies), qui font partie de ces «pare-feux multifonctionnels», éléments structurants du paysage méditerranéen, auxquels Pierre Lieutaghi proposait de substituer la locution d'«espaces ouverts de sécurité», pour souligner toute leur importance écologique. Mais le débroussaillage n'est pas toujours bénéfique au thym : selon la hauteur de coupe des engins, l'intervention peut favoriser le thym ou, au contraire, si elle est réalisée trop près du sol, le faire disparaître !



Des pratiques de cueillette à ajuster

Les cueilleurs, amateurs comme professionnels, se doivent de prendre soin des thymaies par leurs pratiques. Il faut tailler, de préférence à la faucille à dents, en évitant de couper dans le bois, c'est-à-dire en ne prenant que la pousse de l'année. Il n'est, bien sûr, pas question d'arracher les pieds (cette pratique est pourtant constatée par endroits chaque année!). Il faut aussi éviter de couper une poignée par-ci, une poignée par-là, au centre des « touffes ». En effet, cela tend à faire dépérir les branches du centre au profit des branches périphériques, et peut ensuite occasionner la mort du pied. Il vaut donc mieux réaliser une coupe « en boule » sur la totalité du pied ! Enfin, il faut adapter son prélèvement aux conditions du site : si le thym souffre de conditions trop sèches et que la pousse est très réduite, mieux vaut s'abstenir de cueillir.

Quand le climat rebat les cartes

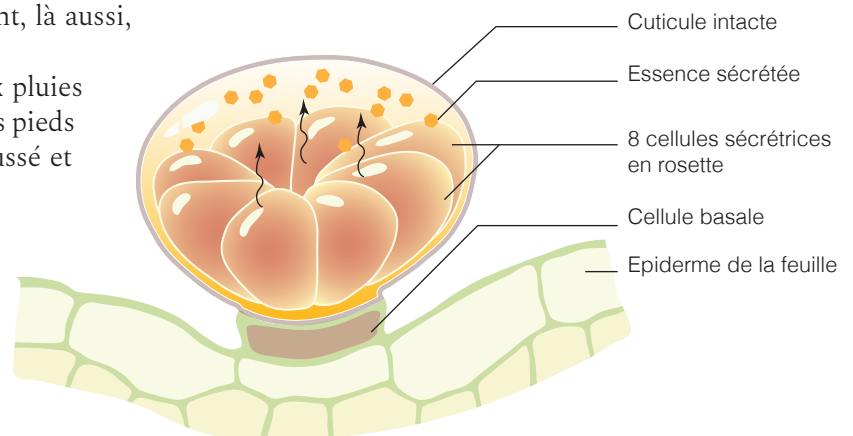
Ces dernières années, le thym s'est, de surcroît, trouvé confronté au climat qui change. Suite à de nombreux signalements de sites de cueillette de thym décimés par des sécheresses à répétition, l'Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages (AFC) a mené, en 2025, une enquête auprès d'une trentaine de cueilleurs et cueilleuses de profession autour des difficultés rencontrées par les populations de thym dans leur région. Parmi les conclusions, une bonne nouvelle et une mauvaise. La mauvaise : en 2022-2023, la sécheresse prolongée a entraîné de la mortalité sur de nombreux sites, principalement en dessous de 500m d'altitude, et de manière particulièrement sévère dans l'Aude, les Pyrénées-Orientales et l'Hérault. Sur ces territoires, la mortalité a atteint régulièrement 40% des pieds. Pour ne rien arranger, les pousses de thym étaient très courtes, rendant la cueillette impossible et, de toute façon, fortement déconseillée pour préserver les pieds survivants. Plus en altitude et dans l'Est, la situation était moins catastrophique, mais les pousses étaient, là aussi, souvent plus courtes que d'ordinaire.

Et la bonne nouvelle : en 2024-2025, suite aux pluies plus importantes, le thym s'est bien rétabli. Les pieds qui étaient partiellement desséchés ont repoussé et de nouveaux pieds, issus de semis, sont visibles sur la moitié des dix sites visités au cours de l'enquête. Reste à savoir combien de temps durera ce regain, et si les sécheresses, qui ne manqueront pas de revenir, pourraient à terme entraîner un changement de la distribution du thym, comme c'est déjà le cas pour certaines autres espèces.

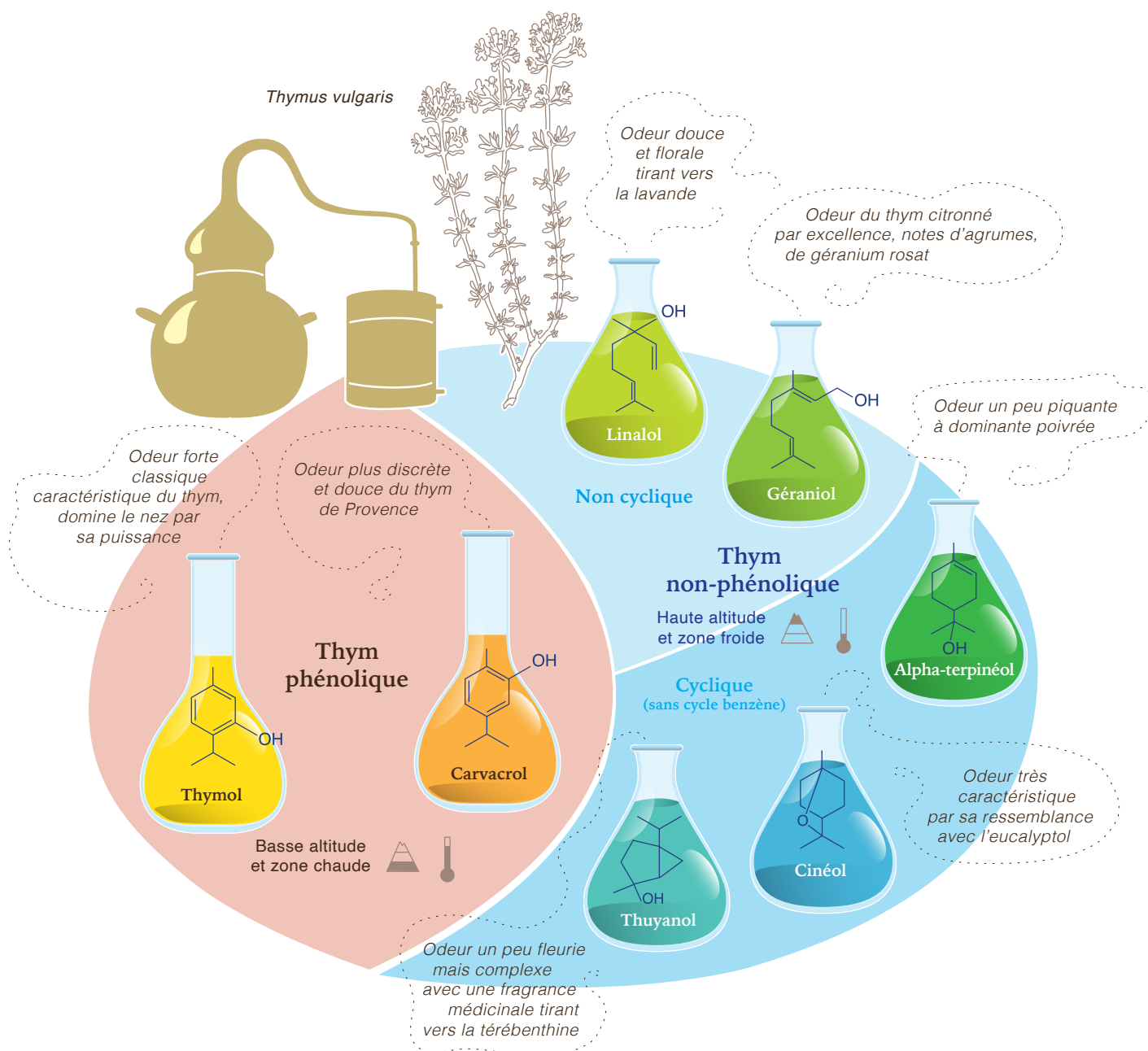
Conserver le thym ou les thymes ?

Avez-vous déjà, en froissant un rameau de thym au cours d'une promenade, fait l'expérience d'une surprise olfactive, en rencontrant, ici un pied au parfum citronné, là un autre à l'odeur de bergamote, de pélagonium ou de térébenthine ? C'est là une des richesses du thym, dont on nous parlait dans *La Garance voyageuse* n° 50 : les trichomes présents sur les feuilles de thym contiennent des molécules odorantes qui varient selon les lieux de croissance, les différents types chimiques étant adaptés à des climats distincts. À basse altitude et dans les zones les plus chaudes, c'est un thym phénolique, riche en thymol et carvacrol, qui prédomine. À plus haute altitude ou dans les zones soumises à un froid hivernal plus intense, les composés non-phénoliques prédominent : linalol, géraniol, alpha-terpinéol, thujanol. Un petit dernier, le variant 1,8-cinéole ou eucalyptol, connu jusqu'alors uniquement en Espagne, a été découvert il y a quelques années dans des productions de l'arrière-pays montpelliérain. Tous ces types chimiques ou « chimiotypes » ont de quoi déconcerter par leur profusion. Car si, en culture, des individus au chimiotype bien identifié sont multipliés de manière clonale, donnant une huile essentielle à la composition bien définie, en sauvage en revanche, chaque pied de thym contient un mélange de différents composés en proportions variables, et tous les individus d'une même population ne possèdent pas les mêmes composés majoritaires ! Les cueilleurs-distillateurs produisent ainsi des huiles essentielles beaucoup plus variées qu'en culture.

La distribution des différents chimiotypes en milieu sauvage est, elle aussi, affectée par les changements climatiques et notamment l'augmentation des températures minimales hivernales et des maximales estivales. On constate que ce sont surtout les zones propices aux populations à thymol et carvacrol qui sont les plus touchées par les sécheresses, car ce sont les sites les plus exposés à la chaleur et aux sécheresses estivales.



Trichome de la feuille de thym.



Chimiotypes du thym.

Et dans les sites moins chauds, dominés par les thym producteurs d'huiles essentielles peu phénoliques, on constate de plus en plus une installation d'individus phénoliques, plus adaptés à la chaleur et guère freinés par les gelées hivernales, bien moins sévères qu'auparavant. Le défi n'est donc pas simplement d'agir pour la préservation de l'espèce, mais aussi de sa diversité chimique et génétique.

Quel avenir pour les cueillettes de plantes méditerranéennes ?

Suite à l'enquête menée sur le thym, l'AFC redouble d'attention sur les problématiques rencontrées par les autres espèces de Lamiacées méditerranéennes cueillies pour les huiles essentielles : romarin, lavande vraie, aspic,

sarriette... Et, à dire de cueilleurs, toutes ces espèces semblent connaître des taux de mortalité plus élevés que d'ordinaire ces dernières années. L'AFC travaille donc à mettre en place une plateforme en ligne, «Cueilleurs-sentinelles» afin de recueillir les alertes sur toutes les espèces cueillies en France. Car le métier de cueilleur ne consiste pas seulement à prélever des plantes, mais aussi à observer, s'émerveiller, et veiller sur ces plantes et leurs milieux. ■

Pour en savoir plus

Pour tout savoir sur les pratiques de cueillette recommandées, voir le livret technique sur le thym, 2022, publié par l'AFC : www.cueillettes-pro.org